Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Krakowie,

os. Szkolne 21, www.ckziu.krakow.pl, tel 12 6421900

BEZPŁATNA SZKOŁA DLA DOROSŁYCH

KSZTAŁCENIE USTAWICZNE KLUCZEM DO ROZWOJU KARIERY ZAWODOWEJ

Czym jest kształcenie ustawiczne?

Kształcenie ustawiczne to proces zdobywania wiedzy, umiejętności i podnoszenia kwalifikacji w kontekście zawodowym, dedykowany osobom dorosłym. Dzięki temu procesowi rozwijamy swoje zdolności, wzbogacamy wiedzę, udoskonalamy kwalifikacje zawodowe lub zdobywamy nowy zawód, zmieniamy swoje postawy. A w efekcie daje nam to możliwość rozwoju swojej kariery zawodowej.

Jakie są rodzaje kształcenia ustawicznego?

Według wytycznych Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej, w ramach kształcenia ustawicznego wyróżniamy:

- kształcenie ustawiczne w formach szkolnych np: w szkołach dla dorosłych, centrach kształcenia zawodowego i ustawicznego, centrach kształcenia praktycznego, ośrodkach doskonalenia zawodowego
- kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych, np: kwalifikacyjne kursy zawodowe, szkolenia i kursy hobbistyczne, studia podyplomowe, konferencje, seminaria, e-lerning.

Gdzie w Polsce jest prowadzone kształcenie ustawiczne?

Osoby dorosłe zainteresowane rozwojem swoich kwalifikacji zawodowych, maja taką możliwość w:

- Placówkach Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego
- Liceach Ogólnokształcących dla dorosłych
- Technikach dla dorosłych
- Placówkach Kształcenia Praktycznego
- Ośrodkach Dokształcania i Doskonalenia Zawodowego
- Uniwersytetach Trzeciego Wieku
- Studiach podyplomowych
- szkołach językowych, szkoleniach, kursach zawodowych i kwalifikacyjnych prowadzonych w szkołach prywatnych

Jakie są korzyści z kształcenia ustawicznego?

- pozwala poszerzyć kwalifikacje zawodowe, zdobyć nowy zawód (lepszą pracę)
- daje możliwość samorealizacji
- rozwija kreatywność
- pomaga w rozwoju kariery zawodowej
- wszechstronnie rozwija osobowość i sprawność umysłową

Centrum Kształcenia Zawodowego
i Ustawicznego w Krakowie,
os. Szkolne 21, www.ckziu.krakow.pl, tel 12 6421900
BEZPŁATNA SZKOŁA DLA DOROSŁYCH

PROPOZYCJA OFERTY EDUKACYJNEJ W RAMACH KSZTAŁCENIA USTAWICZNEGO

NA ROK SZKOLNY 2022/2023

(nabór XI 2022 – I 2023)

Centrum Kształcenia Zawodowego
i Ustawicznego w Krakowie,
os. Szkolne 21, www.ckziu.krakow.pl, tel 12 6421900

BEZPŁATNA SZKOŁA DLA DOROSŁYCH

OFERTA EDUKACYJNA
NA ROK SZKOLNY 2022/2023

V Liceum Ogólnokształcące

Szkoły Policealne

Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Krakowie,
os. Szkolne 21, www.ckziu.krakow.pl, tel 12 6421900 BEZPŁATNA SZKOŁA DLA DOROSŁYCH

ZALETY NASZEGO CENTRUM

- bogata oferta edukacyjna, również o profilu zawodowym (z nami zdobędziesz nowy zawód)
- weekendowy system nauczania, zajęcia co dwa tygodnie
- doświadczona kadra, podchodząca do każdego z empatią i zrozumieniem (również do osób niepełnosprawnych)
- miła, bezstresowa atmosfera nauki (Centrum zgłoszone przez Słuchaczy na „Szkołę Roku” w Krakowie, zajęliśmy I miejsce),
- brak ukrytych kosztów, weksli, podpisywania umów (bezwzględnie darmowa nauka na wysokim poziomie),
- stale unowocześniająca się baza dydaktyczna szkoły
- dogodny dojazd komunikacją miejską, darmowy parking,
- bufet z obiadami i ciastami jak w domu (słynna szarlotka)
- zaświadczenia do pracy, urzędów (np. MOPS, ZUS),
- legitymacja szkolna (dla Liceum i Szkoły Policealnej).
- współpracujemy z pracodawcami w zakresie praktyk zawodowych

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

REKRUTACJA NA SEMESTRY PIERWSZE

- **4-LETNIE LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE DLA DOROSŁYCH**

- **4-LETNIE LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE DLA ABSOLWENTÓW 8-LETNIEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ LUB GIMNAZJUM**

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

REKRUTACJA NA SEMESTRY PIERWSZE

- **Proponujemy, od 1 klasy, do wyboru przedmioty rozszerzone:**
  - ❑ historia – WOS
  - ❑ biologia – geografia

- **Możesz uczyć się w formie (wybór zależy od Ciebie):**
  - ❑ stacjonarnej (nauka w środę, czwartek, piątek w godzinach 15 – 20)
  - ❑ zaocznej (nauka w sobotę, niedzielę w godzinach 8 – 17.15, co 2 tygodnie)

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

REKRUTACJA NA SEMESTRY WYŻSZE (II, III, IV, V, VI)

- **Przerwałeś naukę w liceum, możesz ją u nas dalej kontynuować w:**

4 - letnim liceum ogólnokształcącym dla dorosłych

- **Jesteś absolwentem zasadniczej szkoły zawodowej lub szkoły branżowej I stopnia wówczas:**

❑ możesz być przyjęty do 2 klasy 4-letniego liceum ogólnokształcącego

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

REKRUTACJA NA SEMESTRY WYŻSZE
(II, III, IV, V, VI)

- **Proponujemy, od 2 klasy, do wyboru przedmioty rozszerzone:**
  - ❑ geografia – WOS
  - ❑ biologia – WOS
  - ❑ biologia – geografia
  - ❑ historia – WOS
- **Możesz uczyć się w formie (wybór zależy od Ciebie):**
  - ❑ stacjonarnej (nauka w środę, czwartek, piątek w godzinach 15 – 20)
  - ❑ zaocznej (nauka w sobotę, niedzielę w godzinach 8 – 17.15, co dwa tygodnie)

SZKOŁY POLICEALNE

- **TECHNIK ADMINISTRACJI**
- **TECHNIK ARCHIWISTA**
- **TECHNIK BHP**
- **FLORYSTA**

Zajęcia odbywają się w systemie zaocznym
(sobota, niedziela 8.00 – 17.15, co dwa tygodnie)

KWALIFIKACYJNE KURSY ZAWODOWE

- **TECHNIK INFORMATYK**
- **TECHNIK TELEINFORMATYK**
- **TECHNIK PROGRAMISTA**
- **TECHNIK RACHUNKOWOŚCI**
- **TECHNIK REKLAMY**
- **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**
- **TECHNIK PRZEMYSŁU MODY**
- **TECHNIK LOGISTYK**
- **KUCHARZ**
- **CUKIERNIK**
- **FLORYSTA**
- **KRAWIEC**
- **PIEKARZ**

Zajęcia odbywają się w systemie zaocznym

(sobota, niedziela 8.00 – 17.15, co dwa tygodnie)

TECHNIK ADMINISTRACJI

- Czas nauki w Szkole Policealnej:
  Kwalifikacja (EKA. 01) – 2 lata (700 godz.)

- W trakcie nauki poznasz:

- **Zasady podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej**
  - Dowiesz się jak założyć własną firmę
  - Nauczysz się jak stworzyć biznes plan i jak rozliczać się z fiskusem
- **Procedurę administracyjną** (zasady, rodzaje i przebieg postępowania administracyjnego)
  - Dowiesz się jak funkcjonują organy administracji publicznej
  - Nabędziesz umiejętność tworzenia dokumentów urzędowych

TECHNIK ADMINISTRACJI

- **Obsługa pracy biurowej**
  - Dowiesz się jak funkcjonuje biuro
  - Poznasz obsługę biurowych programów komputerowych
- **Praktyczne aspekty prawa cywilnego** (prawo rzeczowe, zobowiązania)

  - Dowiesz się jak sporządzić pełnomocnictwo
  - Nabędziesz umiejętność sporządzania umów cywilnoprawnych (sprzedaży, najmu, zlecenia itp.)
  - Poznasz zagadnienia związane z odpowiedzialnością cywilną
- **Prawo pracy i ubezpieczeń społecznych** (zatrudnianie i zwalnianie pracowników, system ubezpieczeń społecznych)
  - Poznasz przepisy prawa pracy, które niewątpliwie wykorzystasz nie tylko w pracy zawodowej
  - Dowiesz się jakie są prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy
  - Poznasz świadczenia przysługujące z ubezpieczenia społecznego

TECHNIK ARCHIWISTA

- Czas nauki w Szkole Policealnej:
- 1 kwalifikacja (EKA. 02) – 1 rok (350 godz.)
- 2 kwalifikacja (EKA. 03) – 1 rok (350 godz.)

- W trakcie nauki poznasz:

- **Podstawy prowadzenia i organizowania archiwum**
  - Poznasz zasady organizacji pracy w archiwum
  - Nabędziesz umiejętności archiwizowania dokumentacji
  - Zdobędziesz kwalifikacje, które pozwolą Ci na pracę w archiwum

- **Brakowanie dokumentacji** (brakowanie dokumentacji niearchiwalnej, przekazywanie materiałów archiwalnych do archiwum państwowego)
  - Dowiesz się jak przygotowywać dokumenty niezbędne do brakowania
  - Nabędziesz umiejętność opracowywania materiałów archiwalnych

TECHNIK ARCHIWISTA

- **Opracowywanie dokumentacji audiowizualnej** (prowadzenie, porządkowanie i zabezpieczanie dokumentacji audiowizualnej)
  - Dowiesz się jak sporządzić mikrofilmy zabezpieczające
  - Będziesz umiał sporządzić spis zdawczo-odbiorczy dokumentacji audiowizualnej

- **Gromadzenie dokumentacji na informatycznych nośnikach danych** (prowadzenie i opracowanie dokumentacji zapisanej na informatycznych nośnikach danych)
  - Poznasz przepisy prawa dotyczące kryteriów zabezpieczania dokumentacji
  - Nabędziesz umiejętność pracy z nowoczesnymi technikami archiwizacji

TECHNIK BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

- Czas nauki w Szkole Policealnej:
  Kwalifikacja (BPO.01) – 1,5 roku (525 godz.)

- W trakcie nauki poznasz:

- prowadzenie analiz ryzyka i oceny ryzyka na stanowiskach pracy,
- prowadzenie postępowań i dokumentacji powypadkowych,
- prowadzenie postępowań i dokumentacji powypadkowych
- zasady przeprowadzania szkoleń z zakresu BHP,
- przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy

TECHNIK BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

- W trakcie nauki poznasz:

- zagrożenia związane z występowaniem w procesach pracy czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych,
- zasady współdziałania w zakresie profilaktycznej opieki zdrowotnej nad pracownikami

- Po ukończeniu szkoły będziesz potrafił:
  - przeprowadzać okresowe i bieżące kontrole warunków pracy w zakładzie pracy
  - jako członek zespołu powypadkowego ustalać okoliczności i przyczyny wypadków przy pracy
  - organizować i prowadzić szkolenia z zakresu BHP

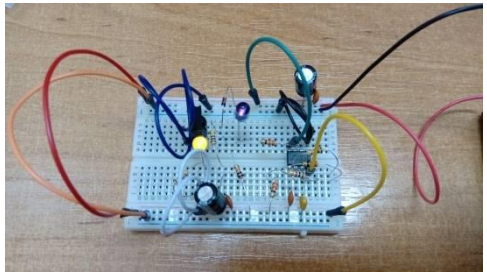
TECHNIK TELEINFORMATYK

- Czas trwania kursu:
- 1 kwalifikacja (INF. 07) – 1 rok (372 godz.)
- 2 kwalifikacja (INF. 08) – 1,5 roku (541 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:

- **podstawy elektroniki i elektrotechniki**

będziesz samodzielnie montować układy elektroniczne , mierzyć parametry, badać przebiegi na oscyloskopie



- **podstawy telekomunikacji** (transmisja danych, techniki telekomunikacyjne)

TECHNIK TELEINFORMATYK

- **projektowanie i wykonywanie lokalnej sieci komputerowej** (będziesz instalować i konfigurować urządzenia sieciowe)
- **administrowanie sieciowymi systemami operacyjnymi**
- **instalacja i konfiguracja systemów operacyjnych**
- **uruchamianie i konfigurowanie sieci komutacyjnych** (będziesz instalować i konfigurować centralę telefoniczną, podłączać telefony, konfigurować do pracy w sieci)
- **administrowanie i eksploatacja sieci rozległych**

TECHNIK INFORMATYK

- Czas trwania kursu:
- 1 kwalifikacja (INF. 02) – 1,5 roku (491 godz.)
- 2 kwalifikacja (INF. 03) – 1 rok (354 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:

- **podstawy informatyki** (parametry sprzętu komputerowego, zasady działania elementów systemu komputerowego, zasady cyberbezpieczeństwa)
- **narzędzia do naprawy sprzętu komputerowego**

TECHNIK INFORMATYK

- W trakcie kursu poznasz:

- **eksploatację lokalnej sieci komputerowej i urządzeń sieciowych**
- **zasady i języki programowania**
- **przygotujesz stanowisko komputerowe i urządzenia peryferyjne do pracy**
- **zaprojektujesz samodzielnie stronę internetową** (z zastosowaniem języka HTML, grafiki wektorowej, rastrowej i elementów multimedialnych)
- **zaprojektujesz bazy danych** (z systemem SZBD)

TECHNIK PROGRAMISTA

- Czas trwania kursu:
- 1 kwalifikacja (INF. 03) – 1 rok (354 godz.)
- 2 kwalifikacja (INF. 04) – 1,5 roku (530 godz.)

- W trakcie kursu:

- **poznasz podstawy informatyki** (parametry sprzętu komputerowego, zasady działania elementów systemu komputerowego, zasady cyberbezpieczeństwa)
- **poznasz zasady i języki programowania**
- **zaprojektujesz samodzielnie stronę internetową** (z zastosowaniem języka HTML, grafiki wektorowej, rastrowej i elementów multimedialnych)

TECHNIK PROGRAMISTA

- W trakcie kursu:

- **zaprojektujesz bazy danych** (z systemem SZBD)
- **poznasz podstawy programowania**
- **samodzielnie utworzysz programy desktopowe**
- **utworzysz aplikacje mobilne i desktopowe**
- **nabędziesz umiejętności programowania aplikacji webowej**

TECHNIK RACHUNKOWOŚCI

- Czas trwania kursu:
- 1 kwalifikacja (EKA.05) – 1 rok (541 godz.)
- 2 kwalifikacja (EKA.07) – 1 rok (462 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:

- **podstawy kadr i płac**
  wykorzystując programy komputerowe będziesz samodzielnie rozliczał wynagrodzenia oraz prowadził sprawy kadrowo-płacowe małych i dużych przedsiębiorstw
- **podstawy rachunkowości**
  poznasz pracę w programach finansowo-księgowych, sporządzanie analiz i sprawozdań finansowych

TECHNIK RACHUNKOWOŚCI

- **kadry i płace** (wynagrodzenia i składki ZUS)
- **rozliczenia finansowe przedsiębiorstw** (rozliczenia z US)
- **systemy komputerowe w dokumentacji kadrowo-płacowej** (praca w programach kadrowo-płacowych)
- **podstawy prowadzenia rachunkowości finansowej**
- **sprawozdawczość i analiza finansowa**
- **systemy komputerowe w rachunkowości** (praca w programach finansowo-księgowych)

TECHNIK REKLAMY

- Czas trwania kursu:
- 1 kwalifikacja (PGF.07) – 1 rok (470 godz.)
- 2 kwalifikacja (PGF.08) – 1 rok (320 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:

- **podstawy reklamy** (narzędzia marketingu, promocji, reklamy, cechy usługi reklamowej, agencje reklamowe)
- **zasady tworzenia przekazu reklamowego** (elementy przekazu reklamowego, kalkulacja budżetu reklamowego)
- **techniki wytwarzania elementów przekazu reklamowego** (tworzenie tekstów reklamowych)

TECHNIK REKLAMY

- W trakcie kursu poznasz:

- **zasady projektowania reklamy z wykorzystaniem programów komputerowych i mediów cyfrowych** (projekty reklam z wykorzystaniem grafiki wektorowej, projekty reklam w mediach cyfrowych)
- **zasady planowania kampanii reklamowej** (etapy kampanii reklamowej, strategie reklamy, budżet, plan mediowy)
- **analizę skuteczności i efektywności kampanii reklamowej**

TECHNIK LOGISTYK

- Czas trwania kursu:
- 1 kwalifikacja (SPL. 01) – 1,5 roku (451 godz.)
- 2 kwalifikacja (SPL. 04) – 1,5 roku (462 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:

- **obsługę magazynów**

nauczysz się przyjmowania, przechowywania i wydawania towarów z magazynu, monitorowania poziomu i stanu zapasów, obsługiwania programów magazynowych, prowadzenia dokumentacji magazynowej, monitorowania procesów produkcyjnych i dystrybucyjnych

- **organizację transportu**

będziesz planował, organizował i dokumentował procesy transportowe

TECHNIK LOGISTYK

- Osoba z wykształceniem logistycznym ma bardzo szerokie możliwości zawodowe.
- możesz znaleźć pracę m.in. w firmach: transportowych, spedycyjnych, komunikacyjnych, centrach usług logistycznych, sklepach internetowych, a także w instytucjach samorządowych i rządowych związanych z branżą logistyczną

KUCHARZ

- Czas trwania kursu:
- kwalifikacja (HGT. 02) – 1,5 roku (522 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:

- zasady przygotowywania potraw i napojów kuchni polskiej i międzynarodowej
- sposoby sporządzania potraw technikami tradycyjnymi i nowoczesnymi
- zasady sporządzania potraw dietetycznych i cateringowych

KUCHARZ

- W trakcie kursu poznasz:

- zasady podawania i ekspedycji potraw i napojów
- zasady dekoracji potraw

- Będziesz umiał sporządzać potrawy dla różnych grup ludności

PIEKARZ

- Czas trwania kursu:
- kwalifikacja (SPC. 03) – 1,5 roku (687 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:
- przygotowanie surowców i sporządzania półproduktów piekarskich
- dzielenie ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie
- przeprowadzanie rozrostu kęsów oraz wypieku pieczywa
- ekspedycję gotowych wyrobów

PIEKARZ

- W trakcie kursu poznasz:
- przeprowadzanie rozrostu kęsów oraz wypiek pieczywa
- ekspedycję gotowych wyrobów
- Będziesz umiał:
- przygotowywać wyroby piekarskie metodami tradycyjnymi i nowoczesnymi
- przygotowywać wyroby z ciasta pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego
- sporządzać wyroby piekarskie z ciast pszennych, żytnich i mieszanych

CHLEB PACHNĄCY I CHRUPIĄCY Z PIECA……

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

- Czas trwania kursu:
- kwalifikacja (HGT.12) – 1 rok (417 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:

- **podstawy przygotowywania i wydawania potraw** (będziesz samodzielnie przygotowywać i wydawać potrawy kuchni polskiej i międzynarodowej)
- **podstawy organizacji żywienia i usług gastronomicznych** (będziesz samodzielnie organizować przyjęcia, cateringi, planować żywienie w gastronomii, żywienie dietetyczne)
- **podstawy żywienia i gastronomii** (będziesz samodzielnie opracowywać receptury, menu, obliczać wartość odżywczą potraw)

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

- W trakcie kursu poznasz:

- **podstawy usług gastronomicznych** (będziesz samodzielnie planować usługi gastronomiczne i cateringowe, samodzielnie dobierać metody i techniki obsługi konsumentów oraz dobierać nakrycia)

- Nauczymy Cię jak smacznie przygotować i pięknie podać wyszukaną potrawę

CUKIERNIK

- Czas trwania kursu:
- kwalifikacja (SPC.01) – 1,5 roku (678 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:
- **podstawy przygotowywania wyrobów cukierniczych i ciastkarskich** (będziesz samodzielnie przygotowywać torty, ciasta, kremy, musy, lody, elementy dekoracyjne z czekolady i karmelu)
- Tym słodkościom, które wykonasz nikt się nie oprze

FLORYSTA

- Czas trwania kursu:
- kwalifikacja (OGR.01) – 1 rok (431 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:

- różne możliwości wykorzystania kwiatów do stworzenia aranżacji pokazowych
- krok po kroku jak powstaje bogata w kolory kompozycja kwiatowa
- tajniki romantycznego kwiatowego wystroju wnętrz

FLORYSTA

- Kurs florystyczny jest idealny dla osób:

- będących miłośnikami kwiatów
- zapalonych i początkujących ogrodników
- projektantów aranżacji z kwiatów
- planistów ślubnych
- chcących założyć kwiaciarnię
- stylistów, projektantów
- każdego, kto chce nauczyć się wykonywać kompozycje kwiatowe

KRAWIEC

- Czas trwania kursu:
- kwalifikacja (MOD.03) – 1 rok (494 godz.)

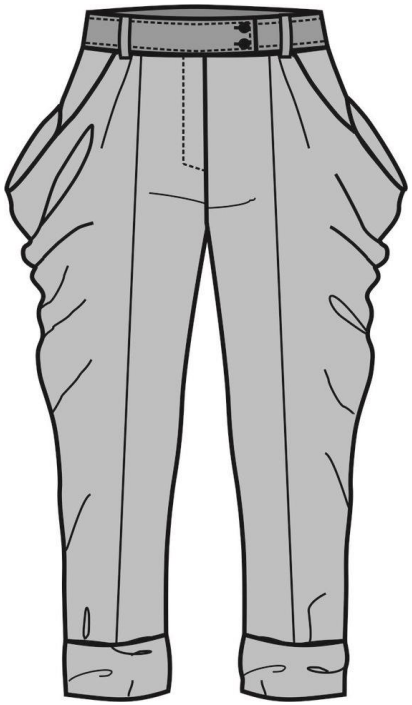
- W trakcie kursu poznasz:

- **podstawy projektowania wyrobów odzieżowych**
- **konstrukcję i modelowanie odzieży** (samodzielnie wykonasz konstrukcję podstawowych wyrobów odzieżowych, a następnie zmodelujesz formy odzieży wg własnego projektu)

KRAWIEC

- W trakcie kursu poznasz:

- **materiały odzieżowe i dodatki krawieckie** (samodzielnie dobierzesz materiały odzieżowe i dodatki krawieckie do zaprojektowanych ubiorów)
- **obsługę podstawowych maszyn szwalniczych i urządzeń do obróbki parowo-cieplnej**
- **techniki wytwarzania wyrobów odzieżowych** (samodzielnie wykonasz podstawowe wyroby odzieżowe oraz ubiory wg własnych projektów)



TECHNIK PRZEMYSŁU MODY

- Czas trwania kursu:
- 1 kwalifikacja (MOD.03) – 1,5 roku (494 godz.)
- 2 kwalifikacja (MOD.11) – 1 rok (405 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:

- **projektowanie kolekcji wyrobów odzieżowych** (samodzielnie zaprojektujesz i wykonasz kolekcję odzieży)
- **opracowywanie dokumentacji wyrobów odzieżowych** (opracujesz dokumentację wyrobów odzieżowych, wykonasz proste i złożone węzły technologiczne odzieży)

TECHNIK PRZEMYSŁU MODY

- W trakcie kursu poznasz:

- **organizowanie procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych** (zaprojektujesz proces produkcyjny wytwarzania odzieży)
- **zakres kontroli jakości produkcji odzieży**
- **prowadzenie działań związanych z marketingiem wyrobów odzieżowych** (poznasz działania związane marketingiem mody, tajniki promocji i sprzedaży wyrobów odzieżowych, zaprojektujesz witryny sklepowe)

Centrum Kształcenia Zawodowego
i Ustawicznego w Krakowie,
os. Szkolne 21, www.ckziu.krakow.pl, tel 12 6421900
BEZPŁATNA PUBLICZNA SZKOŁA
DLA DOROSŁYCH

DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ

ZAPRASZAMY
DO CKZiU W KRAKOWIE