

Zapraszamy na Drzwi Otwarte szkoły

26 kwietnia 2018 r.

od godziny 9.00 do godziny 14.00

Nauka w naszych szkołach dla młodzieży jest bezpłatna.

- ✚ w Technikum „Lider” można uzyskać tytuł technika w zawodach :
- usługi fryzjerskie,
 - hotelarstwo,
 - żywienia i usług gastronomicznych,
 - informatyka od dwóch lat funkcjonuje klasa e- sportowa

oraz nasze nowości od roku 2018/2019

- technik obsługi turystycznej
- kelner

Technikum „Lider” jako jedna z 8 szkół w Polsce i pierwsza w województwie lubelskim uzyskała tytuł i certyfikat „Kuznia Talentów Kulinarych” nadany przez Stowarzyszenie Kucharzy Polskich.

- ✚ w Liceum Ogólnokształcącym można dodatkowo zdobyć zawód: kosmetyczki oraz nauczyć się grafiki komputerowej.

PROGRAM ZWIEDZANIA SZKOŁY

START – godzina 9.00

- **SALA 101** powitanie przybyłych na „Dzień otwarty” gości



- **SALA 102** - escape room- psychiatryk



- przejście przez salę 103 na drugą klatkę schodową
do gabinetu kosmetycznego, gdzie uczennice będą dzieliły się z Wami swoimi umiejętnościami z zakresu stylizacji i wizażu



- **Pracownia fryzjerska** uczennice i uczniowie pochwalą się swoimi umiejętnościami fryzjerskimi w koloryzacji i stylizacji wiosna lato 2018 - najnowsze trendy/ możesz spróbować swoich sił i wykonać własnoręczną stylizację na główce treningowej/

Pracownia wykorzystywana przez uczniów kształcących się w **zawodzie technik usług fryzjerskich**.

- Uczniowie mają zajęcia z przedmiotów zawodowych przez cały okres nauki .
- W trakcie nauki uczniowie przystępują do egzaminu z kwalifikacji :
 - AU 21- wykonywanie zabiegów fryzjerskich
 - AU.26-projektowanie fryzur

a po ich zdaniu uzyskują tytuł technika. Przez miesiąc w ciągu całego cyklu kształcenia uczniowie odbywają praktyki zawodowe w zakładach fryzjerskich.



- **Siłownia** - zajęcia wychowania fizycznego odbywają się nie tylko w siłowni ale również na sali gimnastycznej w szkole obok, oraz w terenie.



- **Pracownia hotelarska** – uczniowie na wesoło przedstawiają umiejętności nabyte w czasie nauki na kierunku technik hotelarstwa m innymi w scenkach rodzajowych , a także opowiedzą o nowo powstałym kierunku technik obsługi turystycznej

Pracownia wykorzystywana przez uczniów kształcących się w **zawodzie hotelarstwa**.

- Uczniowie mają zajęcia z przedmiotów zawodowych przez cały okres nauki .
- W trakcie nauki uczniowie przystępują do egzaminu z kwalifikacji :

TG.12 – planowanie i realizacja usług w recepcji

TG. 13 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

a po ich zdaniu uzyskują tytuł technika. Przez miesiąc w ciągu całego cyklu kształcenia uczniowie odbywają praktyki zawodowe w lubelskich hotelach.

Uczniowie technikum w zawodzie technik hotelarstwa bardzo dobrze zdają egzaminy i 100% uczniów uzyskuje tytuł zawodowy .



- **Wejście** do budynku głównego

I piętro – mijamy sekretariat szkoły gdzie można złożyć dokumenty o przyjęcie do szkoły



- **Pracownia komputerowa** – dzisiaj uczniowie z klasy e-sportowej zapraszają Cię abyś mógł pokazać... , sprawdzić... swoje umiejętności w czasie rozgrywki z gier e-sportowych takich jak:

- CS *Counter-Strike* gra komputerowa z gatunku first-person shooter, stworzona przez Minha "Gooseman" Le'a i Jessa "Cliffe" ,

- LOL- *League of Legends* to stworzona przez Riot Games gra typu MOBA

- FIFA 18 gra piłkarska

i inne

3 pracownie komputerowe wykorzystywane są głównie przez uczniów kształcących się w **zawodzie informatyk**

- Uczniowie mają zajęcia z przedmiotów zawodowych przez cały okres nauki .
- W trakcie nauki uczniowie przystępują do egzaminu z kwalifikacji :
 - EE.08. Montaż i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i sieci
 - EE.09. Programowanie, tworzenie i administrowanie stronami internetowymi i bazami danych

a po ich zdaniu uzyskują tytuł technika. Przez miesiąc w ciągu całego cyklu kształcenia uczniowie odbywają praktyki zawodowe .

W klasie e- sportowej realizowane są dodatkowe zajęcia na których uczniowie pod opieką trenera mogą brać udział w zawodach i turniejach w grach komputerowych.

Pracownie służą również uczniom liceum jak i słuchaczom zaocznym w Policealnym Studium Zawodowym , Liceum Ogólnokształcącego dla Dorosłych , Medycznej Szkoły Policealnej.





Biblioteka

W naszej szkole **nie trzeba kupować podręczników.**

W bibliotece szkolnej uczniowie wypożyczają na cały rok szkolny zestaw podręczników dla siebie a na koniec roku oddają je do biblioteki. Znajdziecie tu również **wszystkie lektury i inne ciekawe publikacje.** Możecie również korzystać z **centrum multimedialnego**, które również znajduje się w bibliotece



➤ **Przejdźcie do części gastronomicznej**

- **Pracownia inspiracji nasi** mistrzowie zaprezentują zwycięskie potrawy z ogólnopolskich konkursów kulinarnych/ będzie można zdegustować i sprawdzić jak gotują najlepsi
- **Pracownia smaku** – tutaj odbędzie się festiwal pizzy - przygotowanej przez naszych uczniów oraz jej degustacja
- **Sala 301** uczniowie zaprezentują warsztaty kelnerskie z prezentacją improstylu- czyli twórczego nakrycia stołu

Pracowni w których uczą się :

technicy żywienia i usług gastronomicznych:

- Uczniowie mają zajęcia z przedmiotów zawodowych przez cały okres nauki .
- W trakcie nauki uczniowie przystępują do egzaminu z kwalifikacji :

TG. 07 Spożądanie potraw i napojów

TG. 16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

a po ich zdaniu uzyskują tytuł technika. Przez miesiąc w ciągu całego cyklu kształcenia uczniowie odbywają praktyki zawodowe .

kelner:

- Uczniowie mają zajęcia z przedmiotów zawodowych przez cały okres nauki .
- W trakcie nauki uczniowie przystępują do egzaminu z kwalifikacji :

TG.10 -Wykonywanie usług kelnerskich

TG.11 - Organizacja usług gastronomicznych

a po ich zdaniu uzyskują tytuł technika. Przez miesiąc w ciągu całego cyklu kształcenia uczniowie odbywają praktyki zawodowe .

Uczniowie dużo czasu spędzają w tych salach, ale też bardzo lubią tu przebywać.

Od wielu lat uzyskują sukcesy w konkursach ogólnopolskich.

Na ścianach klatki schodowej powstała Galeria Kreatorów Smaków. Są to uczniowie naszej szkoły, którzy osiągnęli sukcesy w zawodzie. Dwoje z nich podjęło pracę w renomowanych restauracjach Polski . Pozostali pracują w znaczących restauracjach lubelskich, bądź prowadzą własną działalność. Każdego roku uczniowie naszej szkoły zajmują jedno z trzech pierwszych miejsc w ogólnopolskich konkursach gastronomicznych.

➤ **Zakończenie zwiedzania – KAWIARENKA 302**

W kawiarence przy herbacie i ciastku znajdziecie odpowiedzi na wszystkie pytania dotyczące naszej szkoły.

Zapraszamy