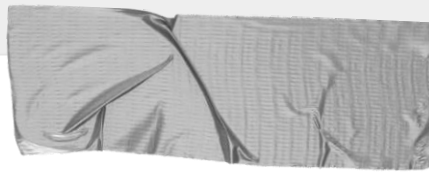
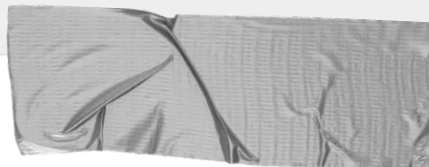


# Szkoły Beaty Mydłowskiej





- Szkoła Beaty Mydłowskiej to renomowana placówka edukacyjna, kształtująca młode talenty, stosująca innowacyjne metody nauczania.
- W Szkole Beaty Mydłowskiej panuje inspirująca atmosfera, sprzyjająca rozwojowi osobistemu uczniów.
- Dzięki wykwalifikowanej kadrze pedagogicznej, Szkoła Beaty Mydłowskiej zapewnia wysoki poziom nauczania i przygotowuje swoich uczniów do wyzwań przyszłości.



- Szkoły Beaty Mydłowskiej działają od 1999 roku, obecnie uczęszcza do naszych placówek blisko 700 uczniów.
- Sale lekcyjne zaopatrzone są w odpowiedni sprzęt i pomoce dydaktyczne oraz sprzęt multimedialny.
- Budynki szkolne są objęte systemem monitorowania, co podnosi poziom bezpieczeństwa.

# Klasy oraz zawody funkcjonujące w naszej szkole:

## → Liceum Ogólnokształcące:

- klasa humanistyczna
- klasa geograficzno – społeczna
- klasa biologiczno – chemiczna

## → Technikum Zawodowe:

- technik usług fryzjerskich
- technik informatyk
- technik programista
- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik logistyk

## → Technikum Obsługi Turystycznej

## → Technikum Hotelarskie



# Liceum Ogólnokształcące



Nauka w Liceum Ogólnokształcącym kończy się egzaminem maturalnym.



W ofercie mamy trzy profile klas, które pozwolą w pewnym stopniu dostosować się do tego, co chcemy robić w przyszłość.



# Technikum zawodowe

## - technik usług fryzjerskich

W czasie nauki uczniowie uczą się między innymi: strzyżenia włosów, wykonywania wielu nowoczesnych zabiegów pielęgnacyjnych, stylizacji fryzur, a także zasad zarządzania zakładem fryzjerskim oraz prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

W podstawie programowej oprócz przedmiotów ogólnych znajdują się przedmioty takie, jak:

- podstawy fryzjerstwa,
- organizacja salonu fryzjerskiego,
- procesy fryzjerskie i stylizacja fryzur
- stylizacja włosów
- techniki fryzjerskie



# Technikum zawodowe

## - technik informatyk

Ten kierunek jest przeznaczony dla osób, które interesują się światem technologii i chcą rozwijać swoje umiejętności praktyczne w obszarze informatyki. Jeśli lubisz pracę z komputerami, fascynuje Cię tworzenie stron internetowych, aplikacji, baz danych czy konfiguracja sieci komputerowych, to nauka w naszym technikum będzie strzałem w dziesiątkę.

### Przedmioty zawodowe w zawodzie technik informatyk:

- administrowanie systemami operacyjnymi
- montaż i konfiguracja lokalnych sieci komputerowych
- projektowanie baz danych
- tworzenie stron i aplikacji internetowych
- urządzenia techniki komputerowej
- witryny i aplikacje internetowe
- systemy baz danych
- lokalne sieci komputerowe i wiele więcej.



# Technikum zawodowe

## - technik programista

Programista to jeden z najlepiej zarabiających i najbardziej poszukiwanych na rynku pracy zawodów. Programowanie to ciekawa pasja dająca m. in. możliwość programowania robotów, pisania gier 3D, aplikacji mobilnych, desktopowych.

Przedmioty zawodowe w zawodzie technik programista:

- strony i aplikacje internetowe
- bazy danych
- podstawy programowania
- aplikacje desktopowe i mobilne
- aplikacje webowe
- tworzenie i zarządzanie bazami danych
- tworzenie stron i aplikacji internetowych
- tworzenie aplikacji desktopowych
- tworzenie aplikacji mobilnych
- tworzenie aplikacji webowych





# Technikum zawodowe

## - technik logistyk

To kierunek przeznaczony dla osób charakteryzujących się zdolnościami technicznymi, ale również posiadających umiejętności organizacji czasu, zdolności zarządzania oraz umiejętności planowania i przewidywania.

Zawód technik logistyk umożliwia podjęcie pracy w:

- działach logistycznych
- działach handlowych
- działach przedsiębiorczo przemysłowych
- działach dystrybucyjnych
- działach transportowych

Przedmioty zawodowe w zawodzie technik logistyk:

- podstawy logistyki
- organizacja pracy magazynu
- pracownia transportowa
- procesy transportowe i wiele więcej



# Technikum zawodowe

## - technik żywienia i usług gastronomicznych

Jeśli marzysz o związaniu swojej przyszłości zawodowej z gastronomią, a dodatkowo kryjesz w sobie zdolności sztuki kulinarnej, to jest zawód właśnie dla Ciebie!

W naszej szkole nauczysz się

- Tajników prawidłowego żywienia
- Zarządzania placówkami gastronomicznymi
- Planowania i organizacji usług gastronomicznych
- Organizacji usług cateringowych

Przedmioty zawodowe:

- podstawy gastronomii
- pracownia technologii gastronomicznej
- technologia gastronomiczna
- zasady żywienia człowieka
- wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych



# Technikum Obsługi Turystycznej

Technik Organizacji Turystyki jest to idealna propozycja dla osób, które interesują się planowaniem i organizowaniem imprez oraz turystyki.

Możesz zostać rezydentem biur podróży w ciekawym zakątku świata lub przewodnikiem wycieczek krajowych i zagranicznych albo otworzyć własną działalność gospodarczą.

Wśród przedmiotów nauczania znaleźć można:

- informację turystyczną
- organizację imprez i usług turystycznych
- podstawy turystyki
- geografię turystyczną



# Technikum Hotelarskie

Absolwent technikum hotelarskiego posiada zarówno umiejętności dotyczące planowania i realizacji usług w recepcji, jak i obsługi gości, ma także wiedzę dotyczącą marketingu oraz podstaw prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Nauczane przedmioty zawodowe:

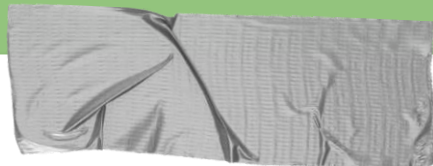
- obsługa konsumenta
- podstawy hotelarstwa
- planowanie i realizacja usług w recepcji
- obsługa gościa w recepcji
- rezerwacja usług hotelarskich
- pracownia służby pięter



Nauka w technikum kończy się:  
egzaminem maturalnym oraz  
egzaminem potwierdzającym  
kwalifikacje zawodowe.

W naszej szkole funkcjonuje Samorząd Uczniowski, który realizuje wiele istotnych zadań oraz organizuje ciekawe imprezy szkolne. Chętnie włącza się także w akcje charytatywne oraz wspiera akcje pomocowe na rzecz potrzebujących. Bierze czynny udział w akcjach promujących Naszą szkołę a także przeprowadza liczne konkursy, które wzbogacają życie szkoły.





## Języki obce

- W naszej szkole językiem obcym, który jest obowiązkowy jest język angielski
- uczniowie wybierają także drugi język obcy spośród języka rosyjskiego, języka niemieckiego oraz języka hiszpańskiego
- dla uczniów niebędących obywatelami Polski organizowane są zajęcia z języka polskiego dla obcokrajowców - zajęcia są dobrowolne i nie podlegają ocenianiu



## Kadra pedagogiczna

W naszej szkole mamy bardzo dobrze wykwalifikowaną kadrę pedagogiczną, która nieustannie poszerza swoją wiedzę oraz umiejętności, tak by sprostać nowym wymaganiom, które pojawiają się na ich drodze.



Nasza szkoła nie jest tylko nudnym szarym budynkiem gdzie przychodzi się z opuszczoną głową. Jest za to miejscem wielu zabaw i przeżyć. np. od kilku lat organizujemy „Talent Show”, przy którym wszyscy uczniowie świetnie się bawią.

Bardzo duża ilość mniejszych świąt i dni takie jak np.: „dzień pizzy” również są organizowane u nas po to, aby zawsze było można znaleźć rozrywkę oraz przyjemność w trakcie nauki.

Wszelkie relacje z tych wydarzeń można zobaczyć na stronie naszej szkoły oraz na social mediach.





Serdecznie zapraszamy  
do poznania naszej  
szkoły i podjęcia jedynej  
słusznej decyzji :-)

