

# Przewodnik Edukacyjny

Matura w formule 2023 » **2**

Nauka przez eksperymentowanie » **7**

Polska gospodarka potrzebuje zawodowców » **11**



# Matura w formule 2023

Poniższa informacja jest przeznaczona dla: uczniów 4-letnich liceów ogólnokształcących oraz szkół artystycznych realizujących program 4-letniego liceum ogólnokształcącego, którzy ukończą szkołę w roku szkolnym 2022/2023, absolwentów ponadpodstawowych szkół średnich, z wyjątkiem absolwentów, którzy przystąpili do egzaminu maturalnego po raz pierwszy w latach 2018–2022, ale nie uzyskali świadectwa dojrzałości, osób, które posiadają świadectwo lub inny dokument – potwierdzający wykształcenie średnie lub średnie branżowe – wydane za granicą, ale nieuprawniające do podjęcia studiów w Rzeczypospolitej Polskiej, które przystępują do egzaminu maturalnego po raz pierwszy.

## DO JAKICH EGZAMINÓW TRZEBA PRZYSTĄPIĆ?

W 2023 r. absolwent obowiązku przystępuje do:

dwóch egzaminów w części ustnej, tj.

1) egzaminu z języka polskiego (bez określania poziomu)

2) egzaminu z języka obcego nowożytnego (bez określania poziomu)

oraz czterech egzaminów w części pisemnej, tj.

1) egzaminu z języka polskiego (na poziomie podstawowym)

2) egzaminu z matematyki (na poziomie podstawowym)

3) egzaminu z języka obcego nowożytnego (na poziomie podstawowym)

4) egzaminu z wybranego

przedmiotu dodatkowego (na poziomie rozszerzonym), przy czym absolwent szkoły lub oddziału dwujęzycznego ma obowiązek przystąpić do egzaminu z języka obcego nowożytnego na poziomie dwujęzycznym.

Absolwenci szkół lub oddziałów z językiem nauczania mniejszości narodowej obowiązkowo przystępują także do egzaminu z języka tej mniejszości w części pisemnej (na poziomie podstawowym).

## JAKIE WARUNKI NALEŻY SPEŁNIĆ, ABY ZDAĆ EGZAMIN MATURALNY

Aby otrzymać świadectwo w 2023 r., należy: przystąpić do wszystkich wymaganych prawem

egzaminów z przedmiotów obowiązkowych w części ustnej, tj. języka polskiego i języka obcego, oraz w części pisemnej, tj. języka polskiego, matematyki, języka obcego nowożytnego

- uzyskać co najmniej 30% punktów z egzaminu z każdego przedmiotu obowiązkowego w części ustnej oraz w części pisemnej oraz

- przystąpić do egzaminu z wybranego przedmiotu dodatkowego na poziomie rozszerzonym w części pisemnej (dla tego przedmiotu nie jest określony próg zaliczenia).

W 2023 r. do egzaminu z jednego przedmiotu dodatkowego, o którym mowa w pkt 3., nie musi przystąpić absolwent: który przystępuje do egzaminu maturalnego w Formule 2023

- 4-letniego technikum (z lat 2006-2023) albo

- branżowej szkoły II stopnia (z roku 2022 albo 2023), który ukończył kształcenie w branżowej szkole I stopnia jako absolwent gimnazjum, jeżeli posiada dokumenty poświadczające uzyskanie dyplomu zawodowego na poziomie technika.

## KIEDY BĘDZIE PRZEPROWADZONY EGZAMIN MATURALNY W 2023 R.?

**Termin główny** – od 4 do 23 maja 2023 r.

Część ustna (wszystkie przedmioty) – od 10 do 23 maja (z wyjątkiem 14 i 21 maja).

Część pisemna (wszystkie przedmioty) – od 4 do 23 maja.

**Termin dodatkowy** – od 1 do 19 czerwca 2023 r.

Część ustna (wszystkie przedmioty) – od 5 do 7 czerwca.

Część pisemna (wszystkie przedmioty) – od 1 do 19 czerwca.

Termin dodatkowy jest przeprowadzany dla tych zdających, którzy z udokumentowanych przyczyn zdrowotnych lub losowych nie mogli przystąpić do egzaminu w maju i uzyskali zgodę dyrektora OKE na przystąpienie

do egzaminu w czerwcu.

**Termin poprawkowy** – 21–22 sierpnia 2023 r.

Część ustna (język polski, języki mniejszości narodowych, języki obce nowożytne) – 21 sierpnia.

Część pisemna (wszystkie przedmioty na poziomie podstawowym) – 22 sierpnia.

Termin poprawkowy jest przeprowadzany dla tych zdających, którzy w maju/czerwcu przystąpili do wszystkich przedmiotów obowiązkowych i nie zdali egzaminu tylko z jednego przedmiotu obowiązkowego w części ustnej albo w części pisemnej. Szczegółowy harmonogram egzaminu jest określony w komunikacie dyrektora CKE.

## JAKIE INFORMACJE ZNAJDĄ SIĘ NA ŚWIADECTWIE? KIEDY ŚWIADECTWO JEST WYDAWANE?

Absolwent, który zdał egzamin maturalny, otrzymuje świadectwo dojrzałości i jego podpis.

Świadectwo zawiera szczegółowe wyniki, jakie zdający uzyskał. Wyniki z egzaminów z poszczególnych przedmiotów w części pisemnej będą przedstawiane w dwóch formach: (a) jako procent uzyskanych punktów, (b) jako pozycja na skali centylowej, wskazująca, jaki odsetek zdających uzyskał taki sam lub niższy wynik od posiadacza świadectwa. Wyniki egzaminów w części ustnej będą przedstawiane tylko jako procent uzyskanych punktów.

Wyniki egzaminów z przedmiotów dodatkowych, do których absolwent przystępuje dobrowolnie, nie mają wpływu na zdanie egzaminu. Odnotowuje się je jednak na świadectwie dojrzałości.

Zdający, którzy przystąpią do egzaminu w terminie głównym i dodatkowym w 2023 r. i zdadzą egzamin, otrzymają świadectwo 7 lipca 2023 r. Osoby, które zdadzą egzamin w terminie poprawkowym, otrzymają świadectwo 8 września 2023 r.

## REKLAMA

WYŻSZA SZKOŁA GOSPODARKI  
wsg.malbork.pl

**STUDIUM W MALBORKU**

INŻYNIERIA PRODUKCJI  
ZARZĄDZANIE W SEKTORZE TSL  
EKONOMIA MENEDŻERSKA  
PSYCHOPEDAGOGIKA

STUDIA INŻYNIERSKIE, MAGISTERSKIE I DUALNE

## „Kocuria” z grantem MEiN

Niezwykle miło jest nam przekazać gratulacje dla Naukowego Koła Mikrobiologii Żywności „Kocuria” wraz z Opiekun Koła dr inż. Wioletą Chajęcką - Wierchowską.



W ramach programu „Studenckie koła naukowe tworzą innowacje”, organizowanym przez Ministerstwo Edukacji i Nauki, koło otrzymało dofinansowanie w kwocie 68 000 zł na projekt pt. „Postbiotyki- naturalna alternatywa dla zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego serów zagrodowych”.

Głównym celem projektu jest określenie możliwości zastosowania postbiotyków jako dodatek w produkcji serów zagrodowych.

Projekt będzie realizowany przez okres 12 miesięcy.

W skład zespołu realizującego projekt wchodzi:

- mgr inż. Joanna Gajewska- przewodnicząca Koła
- mgr inż. Arkadiusz Zakrzewski – V-ce przewodniczący
- Zuzanna Byczkowska-Rostkowska – Mikrobiologia (WBiB)
- Aleksandra Oworuszek- Biotechnologia (WBiB)
- Mateusz Prusak - Gastronomia-Sztuka Kulinarna (WNoŻ)
- Zuzanna Wasilewska- Gastronomia-Sztuka Kulinarna (WNoŻ)

REKLAMA

## Nieprzeciętni 2023

20 marca wystartował Plebiscyt radiowej Czwórki „Nieprzeciętni 2023” skierowany do młodych ludzi, którzy mają wyjątkowe umiejętności, interesujące pasje czy robią coś ciekawego. Już teraz można przysyłać zgłoszenia poprzez formularz:

Jedynym warunkiem uczestnictwa jest wiek między 18 a 35 rokiem życia.

Kapituła Plebiscytu spośród nadesłanych zgłoszeń wybierze 10 finalistów, których nazwiska ogłoszone zostaną 15 maja. W kolejnym etapie to głosujący będą mogli wybrać swojego faworyta. Głosowanie odbędzie się od 15 maja do 11 czerwca.

Nieprzeciętni 2023 zostanie ogłoszony podczas finałowej gali, która odbędzie się 22 czerwca w Studiu Polskiego Radia im. Władysława Szpilmana.

Na zwycięzcę oraz finalistów czekają nagrody!!!

Wszystko o Plebiscycie można znaleźć na stronie:

<https://www.polskieradio.pl/517>

### GŁOSOWANIE

1. Na stronie internetowej Or-

ganizatora pojawią się sylwetki dziesięciu Uczestników Plebiscytu wybranych przez Jury.

2. W okresie od 15.05.2023 r. do 11.06.2023 r. do godziny 23:59 użytkownicy strony internetowej Organizatora mogą oddawać głosy na wybrane sylwetki.

3. Każdy użytkownik może oddać 4 głosy dziennie na wybraną sylwetkę.

### NAGRODY

Zwycięzca Plebiscytu otrzyma telefon APPLE iPhone 14 128GB Midnight o wartości 4899 PLN brutto

Każdy Finalista Plebiscytu otrzyma radioodbiornik TechniSat DIGITRADIO 52 o wartości 740 PLN brutto oraz słuchawkę TechniSat BIGBEAT CE o wartości 50 PLN brutto.



Wydział Zarządzania  
i Nauk o Jakości

znajdź  
**wymarzone studia**  
z Uniwersytetem Morskim w Gdyni



rekrutacja od 4 maja

#### STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA

Specjalności na kierunku **Zarządzanie**

- Ekonomia Menedżerska
  - Informatyka Gospodarcza
  - Systemy Transportowe i Logistyczne
  - Turystyka i Hotelarstwo
  - Marketing i Handel
  - Zarządzanie Odnawialnymi Źródłami Energii
- Specjalności na kierunku **Inżynieria Jakości**
- Inżynieria Jakości i Zarządzanie Produktem
  - Zarządzanie Jakością Usług
  - Usługi Żywieniowe i Dietetyka

#### STUDIA DRUGIEGO STOPNIA

Specjalności na kierunku **Zarządzanie**

- Biznes Elektroniczny
- Zarządzanie Przedsiębiorstwem
- Transport i Logistyka w Gospodarce Globalnej
- Rachunkowość i Zarządzanie Finansami

Specjalności na kierunku **Inżynieria Jakości**

- Menedżer Systemów Zarządzania
- Menedżer Usług Dietetycznych
- Ochrona Wód i Gospodarka Odpadami

#### STUDIA PODYPLOMOWE

- Logistyka i Transport Międzynarodowy
- Usługi Żywieniowe i Dietetyka
- Zarządzanie Projektami

[wznj.umg.edu.pl/dla-kandydatow](http://wznj.umg.edu.pl/dla-kandydatow)



# Jak zadbać o bezpieczeństwo aplikacji mobilnych?

Smartfon stał się dziś naszym głównym łącznikiem ze światem cyfrowym. Dzięki urządzeniom mobilnym możemy zrealizować większość potrzeb związanych z pozyskaniem informacji, komunikacją czy rozrywką. Dlatego coraz ważniejsze jest dbanie o bezpieczeństwo aplikacji mobilnych.

Niezwykła popularność aplikacji mobilnych wynika z ich intuicyjności i komfortu użytkownika. W ostatnim czasie smartfony to już nie tylko komunikacja w mediach społecznościowych, ale szereg coraz bardziej popularnych zastosowań. Aplikacje mobilne służą do robienia zakupów, rezerwowania usług, bankowości mobilnej, nauki i rozrywki.

Rozwój technologii bezprzewodowego przesyłu danych, w tym rozwój sieci 5G, zwiększa jeszcze użyteczność smartfonów. Nie umyka to uwadze cyberprzestępców, którzy nie tylko biorą sobie na cel aplikacje bankowe, ale poszukują również punktów w programie lojalnościowym, kart rabatowych, portfeli kryptowalut. Dlatego tak ważne jest, aby aplikacje mobilne, które wymagają podania poufnych informacji o użytkownikach, działały w zaufanym środowisku.

## Gdzie pobierać aplikacje?

W sieci działa wiele podejrzanych stron internetowych i sklepów, które oferują aplikacje mobilne. W trosce o bezpieczeństwo lepiej unikać takich miejsc i korzystać z ogólnie znanych źródeł, takich jak Google Play i App Store, lub pobierać aplikacje bezpośrednio ze strony usługodawcy. Jednak nawet wtedy należy pamiętać o zagrożeniach.

Dobłą praktyką jest czytanie przed instalacją opinii na temat wybranej aplikacji. Twórcy oprogramowania nie mogą ich usuwać ze sklepu. Dzięki opiniom unikniemy błędów popełnionych przez innych użytkowników. Z nieufnością warto podchodzić też do aplikacji, które cieszą się wyłącznie świetnymi ocenami. Zawsze najwięcej mają zróznicowane recenzje.

„Twórcy oprogramowania nie mogą usunąć oceny, ale mogą ją resetować przy publikacji nowej wersji oprogramowania. Dodatkowo istnieje możliwość zakupu usług, w ramach których do aplikacji dodawane są pozytywne komentarze. Wtedy bardzo trudno jest je odróżnić od tych dodanych przez użytkowników. Duża liczba kupionych komentarzy moc-

no utrudnia odnalezienie tych wartościowych” – zwraca uwagę mgr inż. Michał Glet z Wydziału Cybernetyki Wojskowej Akademii Technicznej.

Aplikacje zawierające złośliwe oprogramowanie co jakiś czas są wykrywane również w sklepie Google Play. Co prawda są one szybko wycofywane, ale mogą poważnie zagrozić bezpieczeństwu naszego smartfona. Usunięcie ze sklepu chroni tylko nowych użytkowników. Osoby, które mają je na swoich urządzeniach mobilnych, narażone są na szkodliwe działania aplikacji tak długo, aż ich nie odinstalują.

Polityka bezpieczeństwa firmy Apple jest bardziej rygorystyczna i wymusza pobieranie aplikacji dla smartfonów z iOS z oficjalnego sklepu. Pomimo tego brytyjska firma Sophos odkryła złośliwe oprogramowanie, które przeszło restrykcyjne protokoły bezpieczeństwa Apple i znalazło się w sklepie App Store. Okazuje się, że nawet model zaproponowany przez giganta z Cupertino może posiadać luki, które umożliwiają cyberatak.

Nowoczesne modele dystrybucji oprogramowania, które kładą nacisk na szybkie dostosowywanie się do potrzeb użytkowników, zaczynają wyprzedzać model stosowany m.in. w App Store. Teoretycznie możemy stworzyć aplikację, która pozytywnie przejdzie proces weryfikacji, a następnie zmienimy jej kody aktualizacją OTA (ang. Over The Air). W ten sposób mamy w smartfonie już nieco inną aplikację, która mogłaby nie przejść procesu weryfikacji Apple.

## Pamiętaj o aktualizacjach

Cyberprzestępcy cały czas udoskonalają swoje metody działania. Aktualizacja aplikacji jest niezwykle ważna, ponieważ pomaga chronić telefon przed nowymi zagrożeniami. Należy zainstalować najnowszą wersję oprogramowania, kiedy tylko pojawi się taka możliwość. Specjaliści zalecają wręcz włączenie automatycznych aktualizacji.

„Chciałbym zwrócić uwagę na konieczność regularnej aktuali-

zacji systemu operacyjnego oraz oprogramowania systemowego. Podczas zakupu, szczególnie telefonu z Androidem, należy pamiętać o cyklu życia produktów EOL danego systemu operacyjnego. Niestety w praktyce jest tak, że w atrakcyjnej cenie kupimy głównie starsze modele, z systemami, które albo nie są już wspierane przez producenta, albo zaraz nie będą. W takich przypadkach wykryte luki bezpieczeństwa nie będą na bieżąco naprawiane. Jeżeli posiadamy taki telefon, to – o ile to możliwe – natychmiast dokonajmy aktualizacji systemu operacyjnego do najnowszej dostępnej wersji” – radzi Michał Glet.

Systemy zabezpieczeń z roku na rok stają się coraz lepsze, ale wciąż można natknąć się na luki. Według raportu firmy Synopsys są one znacznie częstsze niż mogłoby się nam wydawać. Najmniej narażone są kategorie związane ze stylem życia, zdrowia i kondycją, natomiast najbardziej zagrożone cyberatakami są aplikacje bankowe, płatnicze i budżetowe.

## Nadmierne uprawnienia

Po zainstalowaniu aplikacji nadal zachowujemy czujność, szczególnie przy nadawaniu dostępu do zasobów w telefonie. Powinniśmy kierować się zasadą, że zezwalamy wyłącznie na uprawnienia niezbędne do działania aplikacji. Niestety niektóre aplikacje żądają ich znacznie więcej niż potrzebują. Najlepszym rozwiązaniem jest zapoznanie się z dostępnymi jeszcze przed ich pobraniem. Nie potrwa to długo, a przynajmniej uniknąć wielu zagrożeń. Jeśli aplikacja chce uzyskać dostęp do funkcji całkowicie niepotrzebnej do jej funkcjonowania, lepiej na wszelki wypadek zrezygnować z instalacji.

## Aplikacje śmieciowe

Co roku ściągamy coraz więcej aplikacji mobilnych. Za tak dużym zainteresowaniem stara się nadążyć rynek. W sklepie Google Play możemy pobrać 2,69 mln aplikacji. Niestety wiele z nich ma niską jakość, dubluje

się funkcjonalnie i często są one niebezpieczne dla użytkowników. Problem jest na tyle poważny, że Google postanowiło wprowadzić specjalną politykę, która ma na celu usuwanie ze sklepu aplikacji niskiej jakości. W latach 2020–2022 w wyniku przeprowadzonej weryfikacji liczba aplikacji w sklepie zmniejszyła się aż o 250 tys. Jak wynika ze statystyk AppBrain, aplikacje spełniające wymogi nowej polityki nadal stanowią tylko 63% oferty sklepu Google Play. Niewykluczone, że wkrótce będzie trzeba powtórzyć proces weryfikacji.

Tak duża liczba aplikacji niskiej jakości rodzi wiele zagrożeń dla użytkowników. Twórcy oprogramowania niekiedy przestają wspierać stworzone aplikacje i już ich nie aktualizują, chociaż cały czas można je pobrać. Inne aplikacje mają bardzo słabe zabezpieczenia i są niedopracowane, co przejawia się ich dużą awaryjnością.

## Zawsze zachowuj ostrożność

Niebezpieczne aplikacje mobilne bardzo często wykorzystują nieuwagę ze strony użytkownika, dlatego należy zwracać uwagę również na drobiazgi. Literówki w nazwie mogą oznaczać, że cyberprzestępcy chcą się podszty pod istniejącą bezpieczną aplikację. Jeśli w nazwie odkryjesz błąd, może świadczyć to również o braku profesjonalizmu twórców aplikacji. W obu przypadkach lepiej nie decydować się na instalację.

Pod żadnym pozorem nie powinno się instalować aplikacji, do których namawiają nas nieznanne osoby. Wiele popularnych oszustw telefonicznych polega na nakłonieniu ofiary do instalacji aplikacji służącej do przejmowania telefonu. Przestępcy, chcąc zdobyć nasze zaufanie, bardzo często podszywają się pod pracownika banku lub policjanta. W takich przypadkach należy zawiadomić policję, nie wzbudzając podejrzeń osoby, która do nas dzwoni.

(...)

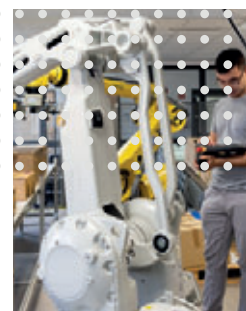
Marcin Wrzos



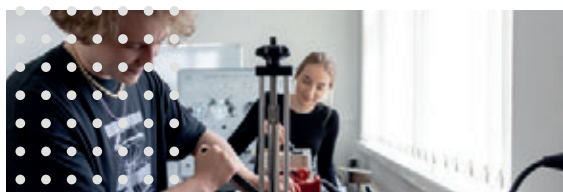
Wojskowa  
Akademia  
Techniczna

[rekrutacja.wat.edu.pl](http://rekrutacja.wat.edu.pl)

# REKRUTACJA



APLIKUJ NA STUDIA CYWILNE I WOJSKOWE



**ZOSTAŃ STUDENTEM**  
WOJSKOWEJ AKADEMII TECHNICZNEJ



## Projekt pn. „Rejs do nauki”

Na Wydziale Zarządzania i Nauk o Jakości Uniwersytetu Morskiego w Gdyni realizowany jest dwuletni projekt pt. „Rejs do nauki”, który jest dofinansowany ze środków budżetu państwa w ramach programu Ministra Edukacji i Nauki pod nazwą „Społeczna odpowiedzialność nauki” moduł: Popularyzacja nauki i promocja sportu. Kwota dofinansowania wynosi 100000,00 zł., a całkowita wartość projektu - 111200,00 zł.

Realizacja projektu wpisuje się w realizację Strategii Uniwersytetu Morskiego w Gdyni na lata 2020-2024, Cel II. Cel w zakresie badań naukowych, prac rozwojowych i transferu wiedzy i technologii, a także jest zgodny z wytycznymi logo HR Excellence in Research, którym szczyci się Uniwersytet Morski w Gdyni, w obszarze Upowszechnianie, wykorzystywanie wyników i Zaangażowanie społeczne (Europejska Karta Naukowca, Komisja Europejska, Bruksela, 2006, s. 14.).

Celem projektu jest popularyzacja nauki, promocja wymiany wiedzy i upowszechnienie wyników badań naukowych wśród szerokiego grona odbiorców, w tym przypadku młodzieży

REKLAMA

ze szkół średnich poprzez udział w cyklu wykładów i warsztatów podczas, których mają możliwość zapoznania się z interdyscyplinarnymi osiągnięciami naukowymi. Działania realizowane w ramach projektu mają pobudzić młodych ludzi do twórczego myślenia i zachęcić ich do pogłębiania wiedzy w różnych obszarach, które są istotne dla środowiska naturalnego, zdrowia człowieka i rozwoju gospodarczego.

Zajęcia odbywają się w semestrze zimowym w trybie online na platformie MS Teams, natomiast w semestrze letnim w formie zajęć stacjonarnych.

Serdecznie zapraszamy wszystkich zainteresowanych do udziału w projekcie.

## „Turystyka odpowiedzialna”

I Międzynarodowa Konferencja Naukowa „Turystyka Odpowiedzialna”, która zgromadziła prelegentów z Polski i zagranicy.

Wykład otwarcia wygłosił Pan Prezydent Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy prof. hon. Krzysztof Sikora. W konferencji wzięło udział 25 prelegentów z takich krajów jak Kazachstan, Ukraina, Indie, Tajlandia, Indonezja, Gruzja, Filipiny, Malezja, Szwecja i Armenia.

Temat przewodni konferencji - Turystyka Odpowiedzialna - był również motywem przewodnim XIV Edycji Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej, podczas której wręczono nagrody laureatom.

Patronat honorowy nad konferencją objęły liczne instytucje, takie jak Ministerstwo Sportu i Turystyki, Marszałek Województwa Kujawsko-Pomorskiego, Prezydent Miasta Bydgoszczy, Polska Organizacja Turystyczna, Izba Gospodarcza Hotelarstwa Pol-

skiego, Kujawsko-Pomorska Organizacja Turystyczna oraz International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality Education (THE-ICE).

W przerwie kawowej uczestnicy mieli okazję degustować potrawy regionalne przygotowane przez Koło Gospodyń Wiejskich Słońsko oraz Koło Gospodyń Wiejskich Kruszyn. Ponadto, zaproszeni goście mogli podziwiać reprodukcje średniowiecznych sukien, będących częścią projektu „Popularyzacja nauki poprzez interpretację dziedzictwa - zrozumieć, docenić, ochronić”, dofinansowanego przez Ministerstwo Edukacji i Nauki.

Dziękujemy wszystkim uczestnikom, patronom oraz partnerom konferencji za wspólną realizację tego wyjątkowego wydarzenia.



TU WYGRYWA KAŻDY

# POLITECHNIKA KOSZALIŃSKA

REKRUTACJA NA STUDIA: [IRK.TU.KOSZALIN.PL](http://IRK.TU.KOSZALIN.PL)

**WYDZIAŁ ARCHITEKTURY I WZORNICTWA**

- Architektura Wnętrz
- Wzornictwo

[wzornictwo.tu.koszalin.pl](http://wzornictwo.tu.koszalin.pl)

**WYDZIAŁ ELEKTRONIKI I INFORMATYKI**

- Elektronika i Telekomunikacja
- Informatyka

[weii.tu.koszalin.pl](http://weii.tu.koszalin.pl)

**WYDZIAŁ HUMANISTYCZNY**

- Dziennikarstwo i Komunikacja Społeczna
- Europeistyka
- Filologia Angielska/ Germańska
- Pedagogika
- Politologia 2.0

[tu.koszalin.pl/wh](http://tu.koszalin.pl/wh)

**WYDZIAŁ INŻYNIERII ŁĄDOWEJ, ŚRODOWISKA I GEODEZJI**

- Budownictwo
- Geodezja i Kartografia
- Geoinformatyka
- Inżynieria Środowiska
- Ochrona Klimatu
- Sieci i Instalacje Budowlane

[tu.koszalin.pl/wilsig](http://tu.koszalin.pl/wilsig)

**WYDZIAŁ MECHANICZNY**

- Bioanalitka Chemiczna
- Energetyka
- Inżynieria Biomedyczna
- Jakość i Bezpieczeństwo Żywności\*
- Mechanika i Budowa Maszyn
- Mechatronika
- Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
- Transport
- Zarządzanie i Inżynieria Produkcji

[tu.koszalin.pl/wm](http://tu.koszalin.pl/wm)

\*uruchomienie studiów po uzyskaniu zgody Ministerstwa Edukacji i Nauki



**WYDZIAŁ NAUK EKONOMICZNYCH**

- Ekonomia
- Finanse i Rachunkowość
- Logistyka
- Turystyka i Rekreacja
- Zarządzanie

[tu.koszalin.pl/wne](http://tu.koszalin.pl/wne)

**FILIA W SZCZECINKU**

- Inżynieria i Automatykacja w Przemśle Drzewnym

[tu.koszalin.pl/filia](http://tu.koszalin.pl/filia)



FB: POLITECHNIKAKOSZALIN  
 INSTAGRAM: POLITECHNIKAKOSZALINSKA  
 FB: BiuroKarieriPromocjiEdukacjiKoszalin  
[tu.koszalin.pl](http://tu.koszalin.pl)

# Nauka przez eksperymentowanie

## – Małe Centra Nauki SOWA zachęcają do odwiedzin

W całej Polsce powstają Małe Centra Nauki SOWA. To miejsca wyposażone w nowoczesne i interaktywne eksponaty, w których młodzi ludzie mogą zdobywać wiedzę przez samodzielne odkrywanie i eksperymentowanie. – Naszym zadaniem jest odkrywanie talentów wśród dzieci i młodzieży. Nie zrobimy tego inaczej, jeśli nie pokażemy tego rodzaju sprzętu i tego rodzaju miejsc, w których dzieci same będą mogły odkrywać swoje talenty – tak o założeniach centrów mówi minister Przemysław Czarnek.

### SOWA – co to takiego?

Strefy Odkrywania, Wyobraźni i Aktywności to ogólnopolska sieć lokalnych minicentrów nauki, w których uczniowie zdobywają wiedzę przez samodzielne poszukiwanie i eksperymentowanie. SOWY powstają przy już funkcjonujących instytucjach kultury oraz instytucjach naukowo-oświatowych, takich jak domy kultury, biblioteki czy muzea.

Dwie pierwsze Strefy Odkrywania, Wyobraźni i Aktywności otworzyliśmy w 2021 r. W roku 2022 udało się uruchomić kolejnych 17 placówek, a docelowo do połowy 2023 r. w całej Polsce będziemy mieć 32 takie miejsca. SOWA to wspólna inicjatywa Ministerstwa Edukacji i Nauki oraz

Centrum Nauki Kopernik. Została zapoczątkowana w 2020 r. Wartość projektu wynosi 44 mln zł.

Głównym celem tworzenia Małych Centrów Nauki SOWA jest wzbogacenie lokalnych społeczności o miejsca, które pozwolą dzieciom i młodzieży z mniejszych miast i miejscowości odkrywać oraz rozwijać swój potencjał. Inicjatywa służy popularyzacji nauki, wspiera rozwijanie zainteresowań oraz motywuje do wyboru ścieżki edukacyjnej i kariery naukowej. Przyczynia się także do kształtowania w młodych ludziach poczucia sprawczości, wzmacnia wiarę w siebie oraz rozbudza kreatywność.

– Młodzież z małych ośrodków, takich jak Łomża, nie musi

już jeździć do Centrum Nauki Kopernik, ale pewne rzeczy może odkrywać tutaj na miejscu – mówi dr hab. Dariusz Surowik, prof. ANSŁ, Rektor Akademii Nauk Stosowanych w Łomży. – Jest to iskierka, która powoduje, że ciekawość świata, ciekawość nauki jest zaszczepiana w młodych ludziach – dodaje.

### Majsternia i wystawa, czyli koncepcja wizualna

SOWA składa się z dwóch przestrzeni: wystawienniczej i warsztatowej. Do dyspozycji placówek jest wystawa i tzw. „majsternia”, gdzie w swobodny sposób można doświadczać wiedzy. W tych miejscach odbywają się różnorodne zajęcia edukacyjno-

badawcze, dzięki którym zainteresowani mogą eksperymentować i poznawać naukę w ciekawy sposób. Jak mówi Jolanta Świążkowska, rzeczniczka ANS w Łomży: – Nauką najłatwiej jest nam zainspirować się w momencie, kiedy my jej osobiście – swoim ciałem, swoją przestrzenią werbalną – doświadczamy.

Wystawa składa się z kilkunastu angażujących eksponatów zaprojektowanych i zbudowanych przez zespół Centrum Nauki Kopernik. Ukazują one zjawiska związane z różnymi dziedzinami nauki, takie jak ruch, światło czy procesy biologiczne.

Majsternia to z kolei przestrzeń warsztatowa przeznaczona do zajęć praktycznych.

**UKW**  
– miejsce dla  
ludzi z pasją!

UNIwersytet  
KAZIMIERZA WIELKIEGO  
W BYDGOSZCZY

rekrutacja.ukw.edu.pl

# Szef MEiN zapowiedział program wsparcia uczelni w kształceniu przyszłych lekarzy

„Elbląg PUBLIC HEALTH” – „Zdrowie, edukacja, nauka” to temat konferencji zorganizowanej w Akademii Medycznych i Społecznych Nauk Stosowanych w Elblągu. Podczas wydarzenia szef MEiN zapowiedział nowy program wspierania uczelni w inwestycjach niezbędnych w kształceniu przyszłych lekarzy.

W konferencji uczestniczyli także: Minister Zdrowia Adam Niedzielski, Prezes Narodowego Funduszu Zdrowia Filip Nowak, Prezes Agencji Badań Medycznych Radosław Sierpiński, parlamentarzysta, samorządowcy oraz przedstawiciele instytucji medycznych.

– Mamy w planie stworzenie specjalnego programu wsparcia dla tych uczelni, które podjęły się bardzo trudnego i bardzo kosztownego zadania – kształcenia kadr lekarskich – mówił minister Przemysław Czarnek. Dodał jednocześnie, że kształcenie przyszłych medyków wymaga ogromnych nakładów finansowych, dlatego rolą państwa jest zapewnienie uczelniom odpowiedniej pomocy w tym zakresie.

Minister Edukacji i Nauki zauważył, że otwieranie kierunków lekarskich na uczelniach innych niż medyczne, nie wiąże się z obniżeniem jakości usług zdrowotnych: – My to robimy po to, żeby jakość świadczonych usług zdrowotnych była na wyższym poziomie. Nic tak dobrze nie robi na każdej płaszczyźnie życia społecznego, gospodarczego, zawodowego jak zdrowa konkurencja – dodał.

## Kolejne uczelnie niemedyczne kształcące przyszłych lekarzy

Minister Przemysław Czarnek przypomniał, że w roku akademickim 2022/2023 siedem uczelni uzyskało pozwolenie na utworzenie jednolitych studiów magister-

skich o profilu ogólnoakademickim na kierunku lekarskim. Są to:

Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie,

Akademia Mazowiecka w Płocku,

Akademia Medycznych i Społecznych Nauk Stosowanych w Elblągu,

Akademia Kaliska im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu,

Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II w Lublinie,

Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach,

Akademia Nauk Stosowanych im. Księcia Mieszka I w Poznaniu.

Większość z tych uczelni znajduje się w byłych miastach wojewódzkich, w których funkcjonują szpitale wojewódzkie. – Jest zatem przestrzeń akademicka i przestrzeń szpitalna do tego, aby kształcić lekarzy na wysokim poziomie – mówił minister.

## Stanowisko Komisji Europejskiej w sprawie kształcenia lekarzy na uczelniach innych niż uniwersytety

Szef resortu edukacji i nauki nawiązał też do skargi Naczelnej Izby Lekarskiej, która wpłynęła do Komisji Europejskiej w sprawie kształcenia lekarzy na uczelniach innych niż uniwersytety. Nawiązując do odpowiedzi, minister Przemysław Czarnek wskazał: – Dyrektywa 2005/36/WE zawiera

różne przepisy dotyczące instytucji edukacyjnych i wydających dyplomy innych zawodów sektorowych. Nie ma to znaczenia dla art. 24, który określa zharmonizowane minimalne wymogi dotyczące kształcenia, mające zastosowanie do kształcenia medycznego na podstawowym poziomie. Odnosząc się do kwestii czterech polskich uczelni, które nie są uniwersytetami, ale są upoważnione do prowadzenia podstawowego kształcenia medycznego w Polsce i wydawania dyplomów z podstawowym tytułem medycznym, Dyrektywa nie zawiera żadnej definicji terminu „uniwersytet”. Istotnie, zgodnie z art. 165 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, państwa członkowskie są odpowiedzialne za organizację swoich systemów edukacyjnych. W związku z tym nie można wykluczyć, że instytucja szkolnictwa wyższego, która nie jest formalnie nazywana uniwersytetem, może spełniać dokładnie taki sam status, cel i funkcję – wskazała Komisja Europejska.

## Programy edukacyjne dotyczące zdrowego stylu życia

Minister Edukacji i Nauki mówił o programach edukacyjnych wspierających zdrowie publiczne, realizowanych wspólnie z Ministerstwem Zdrowia. – Wszystko po to, by również tymi działaniami profilaktycznymi, na etapie edukacji szkolnej i wczesnoszkolnej, wspomagać walkę z różnymi plagami

zdrowotnymi – podsumował Minister Edukacji i Nauki.

## Konferencja „Elbląg PUBLIC HEALTH” – „Zdrowie, edukacja, nauka”

Celem konferencji jest interdyscyplinarna dyskusja z udziałem ekspertów z obszarów zarządzania opieką zdrowotną oraz edukacji medycznej w kontekście braków kadrowych w jednostkach opieki zdrowotnej w Polsce. Wydarzenie jest skierowane do lekarzy, pielęgniarek, położnych, ratowników studentów kierunków medycznych i humanistycznych, organizatorów ochrony zdrowia, edukatorów.

Organizatorem konferencji jest Akademia Medycznych i Społecznych Nauk Stosowanych w Elblągu.

AMiSNS w Elblągu od 2022 r. kształci przyszłych lekarzy

W 2022 r. uczelnia uzyskała pozwolenie na utworzenie jednolitych studiów magisterskich o profilu ogólnoakademickim na kierunku „lekarskim”. Rozpoczęła kształcenie w roku akademickim 2022/2023 z limitem przyjęć 75 miejsc.

W uczelni działa Centrum Dydaktyki i Symulacji Medycznej. Placówka umożliwia studentom zdobywanie wiedzy w praktyce, w warunkach maksymalnie zbliżonych do tych, które spotykają potem w swojej pracy. Powstanie centrum było odpowiedzią na potrzebę praktycznego kształcenia personelu medycznego.



# WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOSCI

UNIWERSYTET WARSZAWSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

STUDIA  
INŻYNIERSKIE  
I MAGISTERSKIE

*studia  
to wyzwanie,  
a my się  
go nie boimy*

**TAJNIKI JAKOŚCI,  
GASTRONOMII  
I TECHNOLOGII  
ŻYWNOSCI**

*społeczność  
akademicka  
to ludzie  
i na dodatek  
bardzo fajni*

*kierunki studiów:*

**BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOSCI  
GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA  
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**



[www.uwm.edu.pl/wnz](http://www.uwm.edu.pl/wnz)



# Będziemy kształcić specjalistów zajmujących się jakością i bezpieczeństwem żywności

**Jakość i bezpieczeństwo żywności – nowy kierunek studiów inżynierskich uruchomi w najbliższym roku akademickim Politechnika Koszalińska. To oferta dla osób, które interesują się najnowszymi osiągnięciami związanymi z jakością oraz bezpieczeństwem zdrowotnym produkowanej żywności.**

Rekrutacja rozpocznie się już w czerwcu. Będzie to drugi – po Technologii żywności i żywieniu człowieka – kierunek umożliwiający zdobycie wiedzy na temat żywności i jej jakości.

Nowy kierunek zainteresuje z pewnością osoby, które chcą zawodową przyszłość związać z branżą zajmującą się szeroko pojętą organizacją i nadzorem produkcji oraz przechowywaniem żywności.

Studia na kierunku Jakość i bezpieczeństwo żywności odbywać się będą na I stopniu kształcenia, w trybach: stacjonarnym (7 semestrów) i niestacjonarnym (8 semestrów). Kierunek będzie miał profil praktyczny, a więc połączy tradycyjną wiedzę zdobywaną podczas studiów z praktyką zawodową przygotowującą do pod-

jęcia atrakcyjnej pracy. Absolwent zdobędzie wiedzę z zakresu nauk: o żywności, o zdrowiu, przyrodniczo-technicznych i biologicznych niezbędnych do zrozumienia zjawisk i procesów zachodzących w żywności, związanych z zapewnieniem jej jakości i bezpieczeństwa oraz wpływem na zdrowie człowieka.

Pozna procesy dotyczące produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, zagrożenia powstające w trakcie pozyskiwania i przetwarzania surowców, a także zasady utrwalania, pakowania, znakowania, przechowywania i wprowadzania żywności do obrotu.

Pozna też regulacje prawne w zakresie prowadzenia działalności związanej z produkcją oraz bezpieczeństwem żywności, z

uwzględnieniem zakresu prac krajowych oraz europejskich organów urzędowej kontroli jakości, systemów ostrzegawczych, a także certyfikacji żywności i akredytacji laboratoriów.

Pomysł uruchomienia nowego kierunku wynika przede wszystkim z sygnalizowanego przez pracodawców z branży spożywczej i gastronomicznej braku specjalistów posiadających kompetencje umożliwiające pracę w zespołach do spraw bezpieczeństwa i jakości w przetwórstwie żywności, gastronomii, jak również w organach urzędowej kontroli. Chodzi o osoby, które mają wiedzę z zakresu obowiązkowych i dobrowolnych systemów jakości i bezpieczeństwa żywności oraz potrafią w tym zakresie samodzielnie opracować dokumen-

tację systemową, dobrać metody monitorowania procesu i kontroli żywności oraz przeprowadzić audyt zgodności działań, ustalonych procedurami systemowymi.

Z opinii pracodawców wynika, że na rynku pracy w całej Polsce brakuje pracowników posiadających wyspecjalizowane kompetencje menedżerskie ukierunkowane na jakość i bezpieczeństwo żywności oraz pracowników na stanowiska związane z analityką laboratoryjną, m.in. laborant biochemiczny, technik analityk, biochemik, toksykolog, laborant mikrobiologiczny. Deficyt ten najbardziej odczuwalny jest w zakładach przetwórstwa mięsa i ryb, które dominują w regionie Pomorza Zachodniego i Środkowego. (...)

✉ [rekrutacja@ateneum.edu.pl](mailto:rekrutacja@ateneum.edu.pl)

📍 ul. 3 maja 25a, Gdańsk

☎ 784 374 410

AKADEMIA  
**ATENEUM**  
W GDAŃSKU

## STUDIA I STOPNIA (3 LATA)

- Zarządzanie
- Pedagogika
- Business & Languages (wspólnie z SANS)
- Filologia angielska
- Filologia hiszpańska
- Filologia włoska
- Filologia germańska
- Filologia szwedzka
- English Philology
- Dziennikarstwo i komunikacja społeczna



SCAN ME



## JEDNOLITE STUDIA MAGISTERSKIE (5 LAT)

- Psychologia\*
- Pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna

\*Rekomendacja Polskiej Akademii Nauk

# Na Politechnice Gdańskiej obudzili Krakena

Centrum Kompetencji STOS na Politechnice Gdańskiej to unikatowa w skali kraju innowacyjna jednostka, w której wykorzystywane będą ogromne ilości danych, czego efektem będą skomplikowane obliczenia. Zajmować się tym będzie superkomputer Kraken. A wszystko to powstało dzięki ok. 90 mln zł ze środków Unii Europejskiej.

Uroczyste uruchomienie superkomputera odbyło się 25 kwietnia 2025 r. We wciśnięciu symbolicznego przycisku „start” i obudzeniu Krakena uczestniczył m. in. Mieczysław Struk, marszałek województwa pomorskiego.

## Cyfrowe serce regionu

Adres ulica Traugutta 75. Jeszcze niedawno pusta działka w pobliżu Szubienicznej Góry. Teraz bije tam informatyczne serce Pomorza. To właśnie tam powstało Centrum Kompetencji STOS (Smart and Transdisciplinary Knowledge Services) Politechniki Gdańskiej. Ta angielska nazwa większości mieszkańców naszego regionu nic nie powie.

– Ale jest to wyjątkowe miejsce. Miejsce, z którego możemy być dumni. Dzięki STOS wchodzimy na nowy poziom rozwoju, a Pomorze stanie się ważnym miejscem na cyfrowej mapie Europy – mówił

Mieczysław Struk, marszałek województwa pomorskiego.

Otwarcie centrum i uruchomienie superkomputera może przełożyć się również na napływ do Gdańska jeszcze większej liczby młodych i zdolnych ludzi, którzy zwiążą się z naszym regionem na stałe. Czym zatem jest tajemniczy STOS?

## Dane w bunkrze

Integralną częścią nowego obiektu jest podziemna serwerownia. Te pomieszczenia spełniają najwyższe światowe standardy bezpieczeństwa. Dane chronione są przed wodą, ogniem a nawet polem elektromagnetycznym. Są tu agregaty wody lodowej i prądu. To znajduje się pod ziemią. A na wyższych piętrach budynku znajdziemy salę konferencyjną i liczne pomieszczenia naukowe. Trzeba bowiem pamiętać, że STOS to nie tylko miejsce.

– To przede wszystkim ludzie. Pracownicy naukowcy i studenci. Wszyscy będą mogli korzystać z możliwości superkomputera – wyjaśniał Krzysztof Wilde, rektor Politechniki Gdańskiej.

To właśnie STOS stworzy warunki do realizacji projektów badawczych dla społeczności akademickiej na Pomorzu. Wspomoże również firmy i otoczenie społeczno-gospodarcze uczelni przy realizacji dużych przedsięwzięć biznesowych. Będzie wykorzystywane także do badań wdrożeniowych służących komercjalizacji nauki.

## Oto Kraken

Sercem całego STOS jest superkomputer Kraken.

Warto wiedzieć, że Kraken to nie duża szafa z migającymi światełkami, jaką mogliśmy widzieć w wielu filmach.

A co może nowy „pracownik” Politechniki Gdańskiej? Śmiało

można powiedzieć, że wszystko lub prawie wszystko.

Dzięki Krakenowi będzie możliwe rozwijanie choćby sztucznej inteligencji. Superkomputer pomoże również w modelowaniu zagadnień związanych z energetyką jądrową. Pełną swoją moc Kraken osiągnie w grudniu 2023. Ale co ważne, jego możliwości mogą być stale poszerzane.

## Ćwierć miliarda złotych

Cały projekt, czyli budowa Centrum Kompetencji STOS i instalacja superkomputera KRAKEN jest wyjątkowa jeszcze z jednego względu. Chodzi o finanse. Ale to nie wszystko. Do tej kwoty należy doliczyć środki, za które Politechnika Gdańska dokupiła dodatkowy sprzęt oraz wsparcie z Ministerstwa Edukacji i Nauki. Łącznie całkowity koszt inwestycji sięgnie nawet 250 mln zł.

# Polska gospodarka potrzebuje zawodowców

Poznaliśmy zwycięzców konkursu „Zawodowiec Roku 2022”. Wyróżnienia odebrało 118 nauczycieli, którzy z pasją i zaangażowaniem uczą młodzież w szkołach branżowych, technikach, szkołach policealnych. Dziś zapraszamy do obejrzenia krótkiej relacji z gali.

Najlepszych nauczycieli ze szkół branżowych i techników zapytaliśmy, dlaczego warto podejmować naukę w tych szkołach, jakie perspektywy rozwoju daje młodemu człowiekowi nauka w zawodzie, dlaczego kształcenie zawodowe jest ważne dla rozwoju gospodarki.

– Bez pracy zawodowców nasz kraj nie będzie istniał. Zawodowcy to najważniejsza gałąź, która buduje nasz kraj. Każdy chce mieć wykończony dom, sprawną instalację wewnątrz. Bez zawodowców się nie da. Dziękujemy firmom, które podjęły się współpracy ze szkołami, i które wiedzą, że bez współpracy nie jesteśmy w stanie wykształcić dobrych fachowców i profesjonalistów – mówiła Joanna Wawrzyniak z Zespołu Szkół Budowlano-Energetycznych w Ostrowie Wielkopolskim.

## Rosnące zapotrzebowanie na fachowców

Nauczyciele wskazywali na rosnące zapotrzebowanie na fachowców, jednocześnie podkreślali, że obecne szkolnictwo zawodowe jest nowoczesne, a firmy same zgłaszają się do szkół, proponując uczniom pracę.

– Brakuje fachowców, brakuje zawodowców, profesjonalnych instalatorów. Dlatego kładziemy nacisk, aby to szkolnictwo było nowoczesne, żeby było atrakcyjne. Nie ukrywam, że dużo pomagają nam firmy z branży instalacji sanitarnych i grzewczych. W dobie kryzysu energetycznego stawiamy na ekologię, ochronę wody, energii elektrycznej, wymieniamy urządzenia grzewcze na odnawialne źródła energii. Tego wszystkiego uczymy uczniów – powiedziała Elżbieta Sapińska-Gumoś z Ze-

społu Szkół Budowlano-Drzewnych w Żywcu.

Jak dodał Piotr Nowak ze Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie – W naszym przypadku jest to perspektywa uzyskania zawodu, jak również bezpośredniego zatrudnienia w jednostkach organizacyjnych Państwowej Straży Pożarnej.

## Szkoły kształcące specjalistów

Szkoły branżowe, technika, szkoły policealne przygotowują do praktycznego wykonywania zawodu. Są też gwarancją znalezienia zatrudnienia.

Rozwój kształcenia zawodowego jest bardzo ważny dla polskiej gospodarki. Daje dużo możliwości, na co wskazała Katarzyna Kryciuk, prezentująca branżę Gastronomia i Kelnertwo – Kształcenie zawodo-

we daje dużo możliwości zawodowych w przyszłości, ale również rozwoju osobistego. Bardzo mocno wpływa na to, jakimi absolwenci szkół branżowych, są pracownikami, a także pracodawcami.

– Szkoły branżowe gwarantują znalezienie pracy. Zawsze mnie zastanawiało, kto dzisiaj kształci bezrobotnych - liceum czy technikum, bo patrząc na zawodów np. technik fryzjerstwa, to jest zawód, który dzisiaj wykonuje się na całym świecie. Specjaliści są potrzebni. Nie muszą kończyć studiów, tylko od razu trafiają na rynek zawodowy i budują swoją karierę – dodał Filip Marek z Zespołu Szkół nr 3 we Wrocławiu.

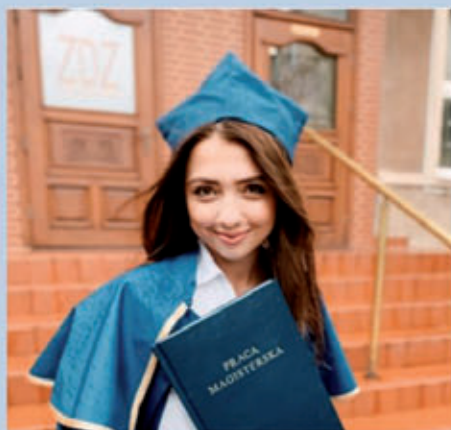
I edycja konkursu „Zawodowiec Roku 2022” jest docenieniem wkładu pracy i zaangażowania nauczycieli zawodu.



## WYŻSZA SZKOŁA TURYSTYKI I HOTELARSTWA W GDAŃSKU

Ranking  
Perspektywy 2022

WSTiH na II miejscu  
wśród uczelni prywatnych  
w woj. pomorskim !!!



**NAUKA • PRACA • ŻYCIE**

### WSTiH W GDAŃSKU

- uczelnia branżowa, specjalizująca się w kształceniu wysoko wykwalifikowanych kadr dla branży turystycznej
- 27-letnie doświadczenie w edukacji teoretycznej i praktycznej szerokiej kadry zawodowej dla lokalnego, krajowego i światowego rynku turystyki
- ponad 13 tys. absolwentów z całego świata, którzy z sukcesem zarządzają hotelami, restauracjami i innymi obiektami w branży turystycznej
- współpraca z najlepszymi hotelami i restauracjami
- znakomici wykładowcy praktycy, eksperci biznesu, pasjonaci turystyki

### PROPONUJEMY

- **STUDIA licencjackie**
- Zarządzanie w hotelarstwie i gastronomii
- E-Biznes w turystyce międzynarodowej
- Zarządzanie w turystyce i rekreacji
- **STUDIA magisterskie** z Business English
- Zarządzanie zasobami ludzkimi
- Przedsiębiorczość i zarządzanie w turystyce i rekreacji

www.wstih.pl 58 521 86 20 rekrutacja@wstih.pl

### STUDIUM I ZARABIAJ BUDUJ PRZYSZŁOŚĆ SPEŁNIJ MARZENIA

- innowacyjny program nauczania opracowany wspólnie z praktykami branży turystycznej
- interaktywna konsola szkoleniowa
- przedmioty z certyfikatem
- języki obce do wyboru
- business english
- treningi case study
- brak progów punktowych
- wolne piątki
- płatne praktyki zagraniczne
- praktyka i praca w najlepszych hotelach
- gwarancja zatrudnienia w trakcie i po studiach

**З нами поєднаєш працю та навчання!**

### ВИЩА ШКОЛА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В ГДАНСЬКУ

- без вступних іспитів
- сертифіковані предмети
- іноземні мови на вибір
- ділова англійська
- тренувальний кейс
- інноваційні спеціальності
- оплачувані стажування за кордоном
- привабливі стипендії та знижки
- чудові викладачі-практики
- практика та робота в кращих готелях
- вільні п'ятниці

### НАВЧАННЯ ПОЛЬСЬКОЮ, АНГЛІЙСЬКОЮ, РОСІЙСЬКОЮ ТА УКРАЇНСЬКОЮ МОВАМИ



www.wstih.pl +48 692 881 326 studia\_ru@wstih.pl