

KRYTERIA KWALIFIKOWANIA KANDYDATÓW DO WYBRANYCH TYPÓW SZKÓŁ- LICZBA PUNKTÓW

KRYTERIA DLA ABSOLWENTÓW SZKOŁY PODSTAWOWEJ

1. Punkty za świadectwo (maks. 100 pkt)

Kryterium	Punkty
Aktywność na rzecz innych ludzi	3 pkt
Świadectwo ukończenia szkoły podstawowej z wyróżnieniem	7 pkt
Szczególne osiągnięcia (maksymalnie łącznie)	18 pkt
Ocena z języka polskiego (celujący)	18 pkt
Ocena z matematyki (celujący)	18 pkt
Ocena z I przedmiotu (celujący)	18 pkt
Ocena z II przedmiotu (celujący)	18 pkt

2. Punkty za egzamin ósmoklasisty (maks. 100 pkt)

Przedmiot	Przeliczenie	Punkty maks.
Język polski	$100\% \times 0,35$	35 pkt
Matematyka	$100\% \times 0,35$	35 pkt
Język obcy nowożytny	$100\% \times 0,30$	30 pkt

3. Przeliczanie ocen na punkty

Oceny (dla przedmiotów głównych):

Ocena	Punkty
Celujący	18 pkt
Bardzo dobry	17 pkt
Dobry	14 pkt
Dostateczny	8 pkt
Dopuszczający	2 pkt

Dla osób zwolnionych z egzaminu z j. polskiego i matematyki:

Ocena	Punkty
Celujący	35 pkt
Bardzo dobry	30 pkt
Dobry	25 pkt
Dostateczny	15 pkt
Dopuszczający	10 pkt

Dla osób zwolnionych z języka obcego:

Ocena	Punkty
Celujący	30 pkt
Bardzo dobry	25 pkt
Dobry	20 pkt
Dostateczny	10 pkt
Dopuszczający	5 pkt

4. Dodatkowe informacje

Laureaci lub finaliści ogólnopolskich olimpiad przedmiotowych oraz laureaci konkursów przedmiotowych o zasięgu wojewódzkim lub ponadwojewódzkim są przyjmowani do szkoły w pierwszej kolejności.

PRZEDMIOTY Z DWÓCH WYBRANYCH OBOWIĄZKOWYCH ZAJĘĆ EDUKACYJNYCH PRZELICZANE NA PUNKTY

Liceum Ogólnokształcące (4-letnie):

- ✓ profil: psychologiczno – pedagogiczny
- ✓ profil: policyjny

przedmioty*: j.polski/ j.angielski/ biologia
przedmioty*: j.polski/ j.angielski/ historia

Technikum (5-letnie):

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ technik żywienia i usług gastronomicznych
<i>z elementami superfood</i> | <p>przedmioty*: biologia/ chemia/ j.angielski</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ technik weterynarii | <p>przedmioty*: biologia/ chemia/ j.angielski</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ technik hotelarstwa | <p>przedmioty*: geografia/j.angielski/drugi język obcy</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ technik rolnik
<i>z elementami rolnictwa precyzyjnego</i> | <p>przedmioty*: matematyka/ biologia/ j.angielski</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ technik informatyk
<i>z elementami grafiki i fotografii cyfrowej</i> | <p>przedmioty*: matematyka/ informatyka/ j.angielski</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ technik programista | <p>przedmioty*: matematyka/ informatyka/ j.angielski</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ technik cyberbezpieczeństwa | <p>przedmioty*: matematyka/ informatyka/ j.angielski</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ technik architektury krajobrazu
i arborystyki
<i>z elementami aranżacji florystycznych</i> | <p>przedmioty*: matematyka/ geografia/ j.angielski</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ technik logistyk | <p>przedmioty*: matematyka/ geografia/ j.angielski</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ technik gospodarki odpadami | <p>przedmioty*: matematyka/ chemia/ j.angielski</p> |

Branżowa szkoła I stopnia:

- ✓ kucharz
- ✓ pracownik obsługi hotelowej

*Dwa przedmioty rozszerzone do wyboru- decyduje wybór większości uczniów.