



Storhamar
videregående skole



Vi former framtida



Velkommen til Storhamar videregående skole – en arena for utvikling

Vi gleder oss til å møte deg som elev ved skolen vår. Hos oss vil du møte nye venner og et fellesskap med mangfold. Det å ha en skole å gå til, hvor du kan treffe venner, møte ansatte som bryr seg og være en del av et fellesskap er viktigere enn mange tror.

Vår visjon er: Vi former framtida!

Det betyr at ved å gå oss blir du forberedt på det som ligger foran deg. Hos oss kan du velge mellom utdanningsprogram som gir studiekompetanse eller yrkeskompetanse. Det er nå du har mulighet til å velge en skolegang ut fra dine interesser. Vi står klare til å hjelpe deg på veien så du kan nå de mål du har. Hos oss vil du møte ansatte som brenner for å formidle og skape god læring.

Vi er en HEI-skole og ved å bli elev hos oss blir du medlem i skolens fellesskap, som alle har et ansvar for. Det betyr også at elevene ved Storhamar videregående skole er representert der viktige beslutninger fattes, og at alle er forpliktet til å være en positiv bidragsyter inn i fellesskapet.

Alle vi som jobber på Storhamar videregående skole ønsker at alle våre elever skal ha det bra på skolen, hver eneste dag.

Velkommen til oss på Storhamar videregående skole.

Hilsen Hjørdis Bjølseth, rektor



Et inkluderende fellesskap

HEI-program

Storhamar er en HEI-skole. Vi har utviklet vårt eget program for et inkluderende skole- og klassemiljø hvor alle trives og lærer.

Vi er opptatt av at elever, foresatte og lærere i fellesskap bidrar til god måloppnåelse, der vi sammen skaper kultur for læring og utvikling gjennom våre felles verdier.

Vi har oppsummert våre verdier i PLUSS.

Elevrådsarbeid

Elevmedvirkning står sentralt hos oss. I 2023 mottok vi Dronning Sonjas skolepris for vårt arbeid med likeverd og inkludering – en pris vi er utrolig stolte av!

Internasjonalt engasjement

Hvert år reiser elever på arbeidsutveksling og praksis til utlandet.



PLUS

- **Profesjonalitet** i alt vi gjør
- **Læring** gjennom aktiv deltakelse
- **Utvikling** av ferdigheter og kompetanse
- **Samarbeid** mellom elever, lærere og foresatte
- **Strukturer** som gir trygghet og forutsigbarhet



HELSE- OG OPPVEKSTFAG

Helse- og oppvekstfag (Vg1)

Helse- og oppvekstfag er for deg som ønsker å gjøre en forskjell i menneskers liv gjennom lek, omsorg, pleie, aktivitet og folkehelsearbeid.

Her lærer du omsorg, pleie, aktivitet og teknologi – og får bruke både hodet, hender og hjerte.

Les mer om Helse- og oppvekstfag her:



Hva lærer du?

- Førstehjelp, hygiene og forebyggende helsearbeid
- Kost, ernæring og kroppens oppbygging
- Hvordan møte og kommunisere med mennesker i ulike livssituasjoner
- Lek, læring og utvikling hos barn og unge
- Profesjonell yrkesutøvelse

Veien videre

Etter Vg1 kan du velge mellom:

- Vg2 Barne- og ungdomsarbeiderfag
- Vg2 Helsearbeiderfag
- Vg2 Hudpleierfag



Hos oss får du:

- Dyktige lærere med breddekompetanse
- Godt utstyrt helselab
- Stort og flott kjøkken med spisestue
- Kreativt verksted
- Godt utstyrt og moderne hudpleieklipp
- Praksisnær opplæring i bedrifter og institusjoner
- Møte Lærings- og velferdsteknologi i skolehverdagen



Helse- og oppvekstfag med studiekompetanse (3-årig)

Vil du jobbe med mennesker OG få studiekompetanse?

Du blir godt forberedt for videre studier, og får innsikt i hvordan helse- og oppvekstfagene fungerer i praksis.

- Generell studiekompetanse (kan søke høyskole/universitet)
- Alle programfag fra Vg1 helse- og oppvekstfag
- Vg2 barne- og ungdomsarbeiderfag ELLER helsearbeiderfag
- Praksis alle tre årene

Eksempler på videre studier:

- Barnehagelærer
- Sykepleier
- Fysioterapeut
- Barnevernspedagog
- Vernepleier
- Lærer- og lektorutdanning

Les mer om Helse- og oppvekstfag med studiekompetanse her:



 SYKEHUSET INNLANDET |  (+47) 915 06 200

Sykehuset Innlandet

Vi har ansvaret for spesialisthelsetjenester innen somatikk, psykisk helsevern, tverrfaglig spesialisert rusbehandling og prehospitale tjenester i Innlandet.

Vi er godkjent lærebedrift og tilbyr læreplasser i flere fag. Les mer på: **www.sykehuset-innlandet.no**



IDRETTSFAG

Er du glad i idrett og trening?

Er du glad i idrett og trening? Er du også interessert i idrettsteori og andre teoretiske fag som gir studiekompetanse og mulighet til å studere på høyere utdanning? Da kan idrettsfag være noe for deg!

Hvorfor søke idrettsfag hos oss?

- Skolen har motiverte og engasjerende idrettsfag lærere med bred kompetanse innen idrett og friluftsliv.
- Flere har også erfaring fra konkurranse på høyt nivå.
- Vi tilbyr valgfagene toppidrett og breddeidrett.
- Toppidrettene er fotball, håndball og utholdenhetsidretter.
- Vi legger til rette for inntil fire felles treningsøkter i uka.
- Vi legger til rette for et godt samarbeid mellom klubbtrener og skole.
- Vi har gode lærere og trenere som gir tett oppfølging med samtaler, treningsplan og gjennomføring.
- Du kommer inn i et godt treningsmiljø.

Hos oss møter du en arena hvor du gis muligheten til å lykkes både i fag og idrett!

Hva lærer du?

- om fysisk aktivitet og trening
- treningsledelse
- om helse, kosthold og kroppens oppbygging
- teoretiske fag

Du oppnår

- Generell studiekompetanse – som gir deg mulighet til å søke de fleste studier ved høyskoler og universitet

Hvis du tar høyere utdanning, kan du blant annet bli:

- fysioterapeut, idrettspsykolog eller personlig trener
- lærer, idrettskonsulent eller rådgiver innen fysisk aktivitet og helse
- leder innen naturbasert friluftsliv og turisme
- politi, befal eller offiser

Les mer om Idrettsfag her:



Toppidrettsutøvere

Vi legger til rette for fremtidens toppidrettsutøvere.

Du kan også velge toppidretter vi ikke tilbyr på skolen. Dette forutsetter at du har en trener og konkurrerer i spesialidretten.

Vi har fokus på utøveren, og legger til rette slik at du som utøver kan bli så god som du ønsker utfra motivasjon og evner.





ITO - Tilrettelagt gruppe

Storhamar videregående tilbyr opplæring i mindre grupper innenfor skolens utdanningsprogram.

ITO -hverdagslivstrening:

Dette er et tilbud for elever som har en sakkyndig vurdering som sier at all opplæring er definert som individuelt tilpasset opplæring med store avvik i læreplanen jf. opplæringsloven § 11-6.

Her har elevene rett på IOP i alle fag og den er tilpasset den enkeltes programområde. Opplæringen er basert på tverrfaglig undervisning, og skal ha som mål å kvalifisere elevene best mulig mot en framtid i arbeid og egen bolig.

Det undervises både i teoretiske og praktiske fag. Opplæring gis både i gruppe og individuelt. Alternativ og supplerende kommunikasjon (ASK) er en del av vår opplæring for alle som trenger det.

Hva får du hos oss?

Individuell opplæringsplan (IOP) i alle fag
Opplæring tilpasset ditt programområde
Tverrfaglig undervisning i gruppe og individuelt
Både teoretiske og praktiske fag

Les mer om ITO her:



RESTAURANT- OG MATFAG

Er du glad i mat og liker å lage, smake og skape?

På Restaurant- og matfag får du bruke kreativiteten din, lære om ekte råvarer og oppleve hvordan det er å jobbe i en verden full av smak, service og samarbeid.

Du får jobbe med ekte råvarer og lærer blant annet om kosthold og ernæring, bærekraftig matproduksjon, planlegging og tilberedning av mat, baking, koking, servering og kundebehandling.

Vi har 4 moderne og tradisjonelle kjøkken med mye nytt spesial utstyr, restaurant og kaffebar, bar, I Spiskammeret – skolens egen butikk og restaurant – planlegger, produserer og selger elevene maten selv. Her får du erfaring med både produksjon og kundebehandling i ekte situasjoner.

Skolen tilbyr VG1 Restaurant- Matfag, VG2 Kokk- og servitørfag og VG2 Baker- og konditorfag

Dette gir deg en solid start på et spennende yrkesliv – enten du vil jobbe på restaurant, aldershjem, hotell, bakeri, båt, café eller starte noe eget.

Hos oss handler det om mer enn å lage mat – det handler om stolthet, samarbeid og ekte matglede.

Les mer om Restaurant- og matfag her:



Tilrettelagt opplæring i mindre grupper ved Restaurant- og matfag

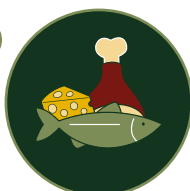
Skolen tilbyr noen få plasser i tilrettelagt opplæring. Her skjer opplæringen i mindre grupper for elever som har behov for særskilt tilpasning, og i hovedsak går mot lære kandidatløpet. Undervisningen følger læreplanmålene på Vg1 og Vg2-nivå, og tar utgangspunkt i elevenes individuelle forutsetninger og behov. Tilbudet er rettet mot søkere som har sendt søknad innen 1. februar og som i tillegg har en sakkyndig vurdering fra PPT.



Velg en fremtid i matbransjen!

Mange yrker – Mange muligheter

Som lærling i matbransjen, får du god opplæring, tett oppfølging og tilbud om mange kurs! Velkommen som lærling!



Ferskvarehandlerfaget



Kjøttskjærerfaget



Pøsemakerfaget



Slakterfaget



Industriell matproduksjon



Konditorfaget



Bakerfaget



Kokkfaget



Ernæringskokkfaget



PÅBYGG

Påbygging til generell studiekompetanse

Har du gjennomført Vg2 yrkesfag eller fagbrev?
Ønsker du studiekompetanse?

Påbygg 3 (ettårig, 5 dager/uke)

For deg som har fullført Vg2 yrkesfag.

Fellesfag:

- Norsk
- Matematikk
- Naturfag
- Historie
- Kroppsøving
- Valgfritt programfag

Påbygg 4 (over 3 dager/uke)

For deg som har fagbrev eller yrkeskompetanse.

Fag: Norsk, matematikk, naturfag og historie

- Undervisning: Tirsdag, onsdag, torsdag
- Perfekt for deg som vil jobbe 2 dager i uka samtidig!

Merk: Enkelte vurderingsdager vil forekomme på mandager og fredager.

Viktig å vite

Påbyggåret krever god arbeidsinnsats og teoretisk fokus. Grundige forberedelser og aktiv deltakelse er nøkkelen til suksess.

Med generell studiekompetanse kan du søke de fleste studier ved høyskoler og universiteter!

Les mer om Påbygg her:



Takk til våre samarbeidspartnere



FINN DIN LÆREBEDRIFT HOS OSS!

Innlandets opplæringskontor for
reiseliv- og restaurantfag



+47 459 79 200 | post@lkinnlandet.no | lkinnlandet.no
Ringgata 235 (Hamar Katedralskole), 2315 Hamar



coop

Innlandet SA

**DET SKAL LØNNE SEG
Å VELGE COOP**

Kontakt Barbara Ljovshin
Tlf 92845195,
barbara.ljovshin@coop.no



**TINE Meieriet Brumunddal – et moderne og
inkluderende sted for deg som vil lære,
utvikle deg og ha det gøy på jobb!**

Hos oss produserer vi kjente produkter som Litago, YT og KOS-desserter. Vi har et ungt og engasjert miljø hvor du får prøve deg på ekte produksjon, lære av flinke kollegaer og bidra til bærekraftig matproduksjon. Her får du mulighet til å vokse både faglig og personlig – og kanskje finne din vei videre i TINE!



tine.no





Storhamar

videregående skole

Besøksadresse: Mabel Sandbergs veg 25 2315 Hamar

Postadresse: Postboks 4404 2325 Hamar

Telefon: 62 54 49 10

E-post: post.storhamar.vgs@innlandetfylke.no

Nettside: www.storhamar.vgs.no

Følg oss:



Storhamar videregående skole



@idrettsfagstorhamar (idrettsfag)

