



Załącznik nr 1 do SIWZ

Program staży/praktyk zawodowych

1) Część 1 – branża gastronomiczna

I. Program praktyk/staży zawodowych dla uczestników projektu kształcących się w zawodzie **technik organizacji usług gastronomicznych**

1. Zapoznanie z układem funkcjonalno - komunikacyjnym, zakresem czynności, uprawnieniami i odpowiedzialnością na poszczególnych stanowiskach pracy.
2. Zapoznanie zasadami HACCP, GMP i GHP oraz stosownie ich w praktyce.
3. Zapoznanie i obsługa maszyn i urządzeń gastronomicznych.
4. Sporządzanie potraw zgodnie z recepturą i ich ekspedycja.
5. Sporządzanie napoi zgodnie z recepturą i ich ekspedycja.
6. Aranżacja sal konsumpcyjnych zgodnie ze zleceniem.
7. Obsługa konsumentów różnymi metodami tj. niemiecką, angielską, rosyjską i francuską.
8. Stosownie systemów rozliczeń kelnerskich.
9. Stosowanie systemów komputerowych stosowanych w gastronomii.
10. Organizowanie i obsługa różnego rodzaju imprez gastronomicznych, w tym również plenerowych.
11. Sporządzanie kalkulacji potraw, napojów i używek.
12. Sporządzanie kart menu.
13. Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań praktycznych.

II. Program praktyk/staży zawodowych dla uczestników projektu kształcących się w zawodzie **technik żywienia i gospodarstwa domowego**

1. Zapoznanie uczniów z przepisami bhp obowiązującymi w danym zakładzie pracy.
2. Poznawanie struktury organizacyjno-prawnej zakładu gastronomicznego.
3. Poznawanie zakresu czynności, uprawnień i odpowiedzialności na poszczególnych stanowiskach pracy.
4. Wykonywanie porządków codziennych i okresowych. Stosowanie sprzętu do utrzymania czystości i porządku w placówce żywienia.
5. Planowanie jadłospisów.
6. Projektowanie kart menu.
7. Kalkulowanie kosztów produkcji.
8. Ustalanie cen potraw, napojów i towarów.
9. Organizowanie zakupu surowców i towarów.
10. Magazynowanie surowców i półproduktów.
11. Sporządzanie potraw i napojów z zastosowaniem odpowiednich metod i technik.
12. Obsługa konsumentów.



III. Program praktyk/staży zawodowych dla uczestników projektu kształcących się w zawodzie **kucharz małej gastronomii**

1. Zapoznanie z zakładem, stanowiskami pracy i organizacją pracy na poszczególnych stanowiskach.
2. Zapoznanie zasadami HACCP, GMP i GHP oraz stosownie ich w praktyce.
3. Zapoznanie i obsługa maszyn i urządzeń gastronomicznych.
4. Sporządzanie potraw z warzyw, owoców i ziemniaków z zachowaniem wartości odżywczej.
5. Sporządzanie potraw z mleka i jego przetworów.
6. Sporządzanie potraw z jaj smażonych, gotowanych.
7. Sporządzanie potraw z ciasta zarabianego w naczyniu.
8. Sporządzanie potraw z ciasta zarabianego na stolnicy.
9. Sporządzanie potraw z kasz.
10. Sporządzanie zup czystych i zagęszczanych.
11. Sporządzanie potraw jarskich i półmięsnych.
12. Sporządzanie potraw z mięsa, drobiu i ryb.
13. Sporządzanie wyrobów cukierniczych (torty, rolady, mazurki itd.).
14. Sporządzanie deserów .
15. Sporządzanie napojów bezalkoholowych.
16. Sporządzanie wyrobów garmażeryjnych.
17. Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej i regionalnych (np. śląskiej, góralskiej, kaszubskiej).
18. Sporządzanie potraw charakterystycznych dla kuchni obcych narodów.
19. Sporządzanie potraw dietetycznych w zależności od schorzeń.
20. Dekorowanie potraw.
21. Przygotowanie stołów konsumpcyjnych do przyjęć okolicznościowych.
22. Planowanie i rozliczanie produkcji.
23. Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań praktycznych.

IV. Program praktyk/staży zawodowych dla uczestników projektu kształcących się w zawodzie **cukiernik**

1. Zapoznanie z zakładem, stanowiskami pracy i organizacją pracy na poszczególnych stanowiskach.
2. Zapoznanie i obsługa maszyn i urządzeń stosowanych w cukierni.
3. Sporządzanie mas i kremów.
4. Sporządzanie pomad, lukrów, polewy.
5. Sporządzanie ciast kruchych, półkruchych i wypiek.
6. Sporządzanie ciasta drożdżowego metodą bezpośrednią i pośrednią oraz wypiek.
7. Sporządzanie ciast parzonych i wypiek.
8. Sporządzanie ciast piernikowych i wypiek.
9. Sporządzanie ciast francuskich, półfrancuskich oraz wypiek.
10. Sporządzanie ciast biszkoptowych i biszkoptowo-tłuszczowych oraz ich wypiek.
11. Wykonywanie elementów dekoracyjnych i figurek marcepanowych.
12. Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań praktycznych.



2) Część 2 – branża samochodowa/mechaniczna

I. Program praktyk/staży zawodowych dla uczestników projektu kształcących się w zawodzie **technik mechanika**

1. Zapoznanie z przepisami bhp obowiązującymi w danym zakładzie pracy.
2. Zapoznanie z zakładem pracy i poszczególnymi działami.
3. Zapoznanie z założeniami projektowymi, projektem wstępnym, projektem wykonawczym.
4. Udział w wykonaniu operacji technologicznych na wybranych stanowiskach obróbkowych i montażowych.
5. Kontrola jakości.
6. Urządzenia, narzędzia i przyrządy w narzędziowni.
7. Zapoznanie z rodzajami wykonywanych napraw, pracami konserwacyjno-naprawczymi.
8. Praktyczne poznanie zasad BHP i ochrony ppoż. podczas wykonywanych prac.

II. Program praktyk/staży zawodowych dla uczestników projektu kształcących się w zawodzie **mechanik pojazdów samochodowych**

1. Zapoznanie uczniów z przepisami bhp obowiązującymi w danym zakładzie pracy.
2. Oferta wytwórcza lub usługowa zakładu.
3. Zasady przyjmowania samochodów do zakładu.
4. Rozpoznawanie i kwalifikowanie uszkodzeń.
5. Zasady kalkulacji kosztów.
6. Wykonywanie czynności obsługowych, naprawczych lub wytwórczych w charakterze pomocnika pracownika zakładu samochodowego.
7. Obsługa maszyn i urządzeń na stanowisku pracy.
8. Organizacja stanowiska diagnostycznego.
9. Wykonywanie prostych czynności diagnostycznych w charakterze pomocnika diagnosty.
10. Praktyczne poznanie zasad BHP podczas wykonywania prac.

III. Program praktyk/staży zawodowych dla uczestników projektu kształcących się w zawodzie **elektromechanik pojazdów samochodowych**

1. Zapoznanie ze strukturą organizacyjno – prawną zakładu, w którym odbywa się praktyka oraz z zakresem czynności i kompetencji pracowników zakładu.
2. Poznanie zasad BHP ze względu na specyfikę zakładu.
3. Przeprowadzanie diagnostyki w oparciu specjalistyczne przyrządy diagnostyczne.
4. Poznanie struktury specjalistycznego stanowiska diagnostycznego.
5. Wykonać pomiary diagnostyczne elementów elektrycznych pojazdów samochodowych.
6. Wykonać pomiary diagnostyczne elementów elektronicznych pojazdów samochodowych.
7. Wykonać regulacje elektrycznych elementów pojazdów samochodowych.
8. Wykonać regulacje elektronicznych elementów pojazdów samochodowych.
9. Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań praktycznych.

IV. Program praktyk/staży zawodowych dla uczestników projektu kształcących się w zawodzie **blacharz samochodowy**

1. Podstawowe zadania zawodowe blacharza samochodowego w działach demontażu i montażu elementów karoserii samochodowej.
2. Dobieranie materiałów, narzędzi i sprzętu, przygotowanie prac.

