



## **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 półmiesnych.
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.

#### 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 **technik pojazdów samochodowych**

1. Zapoznanie ze strukturą organizacyjną, regulaminem wewnętrznym, regulaminem pracy, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązującymi w zakładzie pracy.
2. Organizowanie stanowiska pracy.

*Projekt „Mam zawód -mam pracę w regionie” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.*



3. Przyjmowanie pojazdów do obsługi i naprawy.
4. Zapoznanie uczniów z obsługą urządzeń stanowiących podstawowe wyposażenie zakładu.
5. Dobieranie narzędzi i przyrządów pomiarowych do prac obsługowo-naprawczych.
6. Określenie stanu technicznego pojazdów i ich zespołów.
7. Lokalizowanie uszkodzeń w elementach i podzespołach samochodu.
8. Wykonywanie prostych napraw oraz regeneracji podzespołów pojazdu samochodowego.

### III. 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.

### IV. 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.

### 3) Część 3 – **branża budowlana**

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

1. Zapoznanie uczniów z przepisami bhp obowiązującymi w danym zakładzie pracy.
2. Organizacja pracy na poszczególnych stanowiskach.
3. Organizacja i wykonywanie robót budowlanych.
4. Transportowanie i składowanie materiałów budowlanych.
5. Planowanie zagospodarowania terenu budowy.
6. Dobieranie narzędzi i sprzętu do wykonywania określonych prac.
7. Wykonywanie podstawowych robót budowlanych indywidualnie i w zespołach roboczych.

*Projekt „Mam zawód -mam pracę w regionie” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.*



## II. Program praktyk/staży zawodowych dla uczestników projektu kształcących się w zawodzie **murarz**

1. Zapoznanie się z technologią produkcji chemii budowlanej.
2. Teoretyczne szkolenie z zakresu wykonywania ociepleń ścian budynków.
3. Pogłębienie wiedzy teoretycznej z zakresu wykonania izolacji ścian budynków oraz podłóg na gruncie.
4. Metody wykonywania ociepleń ścian budynków przy użyciu określonej technologii np. systemu KABE THERM , ATLAS RENOTER itp..

### **Podstawowe etapy wykonania ocieplenia:**

- zapoznanie się z projektem technicznym ocieplenia,
- prace przygotowawcze (skompletowanie materiałów, sprzętu, montaż rusztowań oraz zdjęcie obróbek blacharskich, rynien i rur spustowych),
- sprawdzenie równości podłoża i jego odpowiednie przygotowanie,
- przyklejenie płyt termoizolacyjnych do podłoża,
- ewentualne zamocowanie przyklejonej warstwy termoizolacji do podłoża (zgodnie z projektem technicznym),
- wyrównanie ewentualnych nierówności warstwy izolacji termicznej,
- wykonanie warstwy zbrojonej siatki z włókien szklanych,
- zagruntowanie podłoża,
- wykonanie cienkowarstwowej wyprawy tynkarskiej,
- prace końcowe i porządkowe.

## III. Program praktyk/staży zawodowych dla uczestników projektu kształcących się w zawodzie **ślusarz**

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. Wykonanie pomiarów warsztatowych z określoną dokładnością.
4. Dobrać przyrządy pomiarowe w zależności od pomiaru danej wielkości,
5. Dobrać narzędzia z zakresu obróbki ręcznej w zależności od obrabianego detalu.
6. Wykonać obróbkę ręczną zadanego detalu.
7. Wykonać operacje technologiczną z zakresu obróbki maszynowej (toczenie, frezowanie, szlifowanie, struganie).
8. Wykonać operacje technologiczne z zakresu połączeń rozłącznych i nierozłącznych.
9. Przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań praktycznych.

### 4) Część 4 – **branża fryzjerska**

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

1. Przestrzeganie przepisów BHP i higieny pracy oraz ochrony środowiska w zakładach fryzjerskich.
2. Obsługa aparatów fryzjerskich.
3. Gospodarowanie preparatami fryzjerskimi.
4. Diagnostowanie stanu włosów i skóry.
5. Mycie włosów i skóry.
6. Dobieranie fryzur do kształtu głowy i cech indywidualnych klienta.
7. Przygotowanie klienta do strzyżenia włosów.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



8. Zapoznanie z technikami i metodami strzyżenia.
9. Zapoznanie z zasadami wykonania trwałej ondulacji.
10. Zapoznanie z zasadami rozjaśniania, odbarwiania i barwienia włosów.
11. Układanie fryzur.

## II. Program praktyk/staży zawodowych dla uczestników projektu kształcących się w zawodzie **fryzjer**

1. Zapoznanie ze strukturą organizacyjno – prawną zakładu fryzjerskiego, w której odbywa się Praktyka oraz z zakresem czynności i kompetencji pracowników placówki,
2. Poznanie zasad BHP ze względu na specyfikę zakładu,
3. Poznanie zagadnień prowadzenia zakładu fryzjerskiego,
4. Poznanie i obsługa urządzeń stosowanych w zakładzie fryzjerskim,
5. Dokonywanie oceny stanu włosów i skóry głowy,
6. Dobieranie metod i technik mycia włosów,
7. Dobranie techniki i metody strzyżenia,
8. Przeprowadzanie rozmowy konsultacyjnej z klientem i udzielanie porad dotyczących pielęgnacji włosów i skóry głowy,
9. Przeprowadzanie chemicznej ondulacji i prostowania włosów,
10. Przeprowadzanie koloryzacji włosów metodami stosowanymi w zakładzie fryzjerskim,
11. Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań praktycznych.