Załącznik nr 1 do umowy

**Program stażu zawodowego dla uczniów Technikum kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych biorących udział w projekcie „Zawodowy start w przyszłość” współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 9.2 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki: „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”**

Poniższy program stażu wykracza poza program nauczania zatwierdzony przez dyrektora szkoły i podstawę programową w zawodzie technik technologii żywności i ma za zadanie rozszerzyć umiejętności praktyczne zdobywane w ramach kształcenia programowego, o umiejętności wykraczające poza ramy określone dla praktyki zawodowej

**PROGRAM PRZYGOTOWANY DLA PROWADZENIA STAŻU NA STANOWISKACH W BRANŻY GASTRONOMICZNEJ**

**Nazwa i adres pracodawcy, miejsce stażu: PPHU EXPORT-IMPORT “Martina” Mirosław Walczak, 88-400 Żnin, ul. Mickiewicza 37, staż w Ośrodku Konferencyjno-Wypoczynkowym „Gród Piasta” Chomiąża Szlachecka 88-410 Gąsawa**

 **Krótka charakterystyka działalności pracodawcy:** Turystyczno-gastronomiczna, firma posiada hotel, salę bankietową i konferencyjną. Organizuje uroczyste przyjęcia, spotkania biznesowe i rodzinne oraz biesiady i atrakcje dla wypoczywających gości w ośrodku. Drewniane domki kempingowe stanowią bazę noclegową dla gości ośrodka.

**Stanowisko/-a pracy:** pomoc kucharza/ kelner /obsługa ruchu.

1. **Organizacja stażu zawodowego:**
* staż realizowany będzie w okresie letnich wakacji 2014r.
* czas trwania stażu dla 1 uczestnika wynosi 150 godzin zegarowych, min. 4 tygodnie
* staże realizowane będą przez 5 dni w tygodniu, w dni robocze, poza dniami ustawowo wolnymi od pracy,
* staże nie będą się odbywać w porze nocnej,
* dobowy wymiar czasu pracy nie może przekroczyć 8 godzin
* stażysta nie może świadczyć pracy w godzinach nadliczbowych
* czas trwania staży uwzględnia przerwy wynikające z przepisów obowiązujących w danym zakładzie pracy.
* uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniczki stażu, w których powinni zapisywać informacje dotyczące stanowiska pracy, zakresu wykonywanych czynności, godzin stażu oraz własne wnioski;
1. **Cel główny stażu zawodowego**

Zwiększenie umiejętności i kwalifikacji zawodowych w rzeczywistych warunkach na stanowisku pracy w branży gastronomicznej. Przygotowanie uczniów do wejścia na rynek pracy. Poprawa współpracy ZSP w Żninie z pracodawcami poprzez realizację programów stażowych.

1. **Cele/umiejętności szczegółowe/kompetencje, które uzyska stażysta**
* Umiejętność obróbki technologicznej surowców
* Umiejętności obsługi urządzeń stosowanych w gastronomii Umiejętność sporządzania i dekorowania potraw i napojów
* Umiejętność obsługi klienta, podawania potraw i napojów
* Umiejętność rozliczania kosztów działalności zakładu gastronomicznego
* Nabycie umiejętności wystawiania faktur i rachunków
* Nabycie umiejętności związanych z prowadzeniem ośrodka wypoczynkowego
* Nabycie umiejętności związanych z obsługą gości wypoczywających w ośrodku
* Nabycie umiejętności propagowania różnych trendów w gastronomii i turystyce poprzez wykonywanie pokazów kuchni średniowiecznej i regionalnej

**Ramowy rozkład tematyczny stażu :**

|  |  |
| --- | --- |
| Rozpoczęcie stażu- -zapoznanie z harmonogramem stażu,-szkolenie z zakresu bhp, p-poż, ochrony środowiska i ergonomii,-zapoznanie ze strukturą organizacyjną zakładu, regulaminem wewnętrznym i z przepisami BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, obowiązującymi w zakładzie, -zapoznanie z działami , w których uczniowie będą odbywać staż, -organizowanie stanowiska pracy, | 7,5h |
| Zapoznanie z zasadami funkcjonowania zakładu w warunkach rynkowych Zapoznanie z działami marketingowymi  | 7,5h |
| Zapoznanie ze statusem pracownika, warunkami przyjęcia do pracy, oraz prawami i obowiązkamiZapoznanie z organizacją stanowiska pracy | 7,5h |
| Wykonywanie czynności związanych z produkcją gastronomiczną - Obróbka technologiczna surowców- Obsługa maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii - Sporządzanie i dekorowanie potraw i napojów- Sporządzanie potraw kuchni średniowiecznej i regionalnej | 75h |
|  Wykonywanie zadań związanych z obsługą kelnerską - Przygotowanie sal konsumenckich i innych miejsc do obsługi - Przyjmowanie i rejestrowanie zamówień konsumentów - Podawanie potraw i napojów - Usługi gastronomiczne związane z obsługą gości ośrodka wczasowego - Wystawianie faktur i rachunków  | 20,5h |
|  Wykonywanie zadań związanych z prowadzeniem ośrodka wczasowego - Rozliczanie finansowe w branży turystyczno –gastronomicznej - Obsługa gości wypoczywających w ośrodku wczasowym - Pokazy codziennego życia w średniowiecznym grodzie | 30h |
| Podsumowanie i ocena zaangażowania uczniów w wykonywane prace w czasie odbywania stażu – zaliczenie stażu * spotkanie opiekuna stażu ze specjalistą ds. administracyjnych oraz stażystami, rozmowa podsumowująca
* przygotowanie dzienniczków do zaliczenia stażu,
 | 2h |
| Razem | 150h |

1. **Środki dydaktyczne/ wyposażenie stanowiska pracy**

Ekspres ciśnieniowy do kawy, frytkownica, piec konwekcyjno-parowy, trzony kuchenne, grill elektryczny, patelnie gazowe oraz zakupione w ramach projektu: gofrownica, piec do pizzy, opiekacz kebab/gyros, płyta indukcyjna.

1. **Kryteria oceny stażu:**

**Szczegółowe kryteria oceny obejmują:**

* ocenę pracy i zachowania stażysty /dokładność, systematyczność, punktualność, zaangażowanie w wykonywane zadania, itp./;
* ocenę prowadzenia dzienniczka stażu.

**Prowadzenie dzienniczka stażu zawodowego:**

* Dzienniczek stażu zawodowego stanowi podstawowy dokument zaliczenia stażu.
* Dzienniczek należy prowadzić bardzo starannie i czytelnie.
* Każdy zapis w dzienniczku powinien być potwierdzony czytelnym podpisem lub podpisem z
* imienną pieczątką opiekuna stażu.
* Po zakończeniu stażu, Dzienniczek należy złożyć u zakładowego opiekuna stażu w celu wystawienia przez niego oceny.

**Skala ocen:**

1. **Ocena bardzo dobra** - opanowanie pełnego zakresu wiedzy i umiejętności określonych programem stażu, pozwalających na profesjonalne wykonywanie obowiązków zawodowych; zachowanie stażysty w miejscu pracy w pełni zgodne z oczekiwaniami pracodawcy; regularne i staranne prowadzenie dzienniczka stażu
2. **Ocena dobra** - opanowanie wiadomości i umiejętności w zakresie pozwalającym na sprawne wykonywanie obowiązków zawodowych objętych programem stażu; zachowanie stażysty w miejscu pracy zgodne z oczekiwaniami pracodawcy; regularne i staranne prowadzenie dzienniczka stażu
3. **Ocena dostateczna** - opanowanie w zakresie dostatecznym wiadomości i umiejętności objętych programem stażu; zachowanie stażysty w miejscu pracy akceptowane przez pracodawcę; regularne i staranne prowadzenie dzienniczka stażu
4. **Ocena dopuszczająca** - opanowanie w zakresie minimalnym wiadomości i umiejętności objętych programem stażu; zachowanie stażysty w miejscu pracy akceptowane przez pracodawcę; regularne i staranne prowadzenie dzienniczka stażu
5. **Ocena niedostateczna** - nie opanowanie niezbędnego minimum w zakresie programu stażu.

Opracowali:

Koordynator Staży – Agnieszka Szymańska

Opiekun Stażu – Łukasz Blachowski, Kamila Kitkowska

Uzgodnił:

Nauczyciel zawodu – Halina Katafiasz