

Projekt „Stawiamy na rozwój zawodowy uczniów i nauczycieli oraz współpracę z przedsiębiorcami”

Program stażu zawodowego dla uczniów Zespołu Szkół Technicznych i Artystycznych w Lesku kształcących się w zawodzie Technik hotelarstwa i biorących udział w projekcie „Stawiamy na rozwój zawodowy uczniów i nauczycieli oraz współpracę z przedsiębiorcami” współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działanie 9.4 Poprawa jakości kształcenia zawodowego prowadzony w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020

Program stażu zawodowego w zawodzie **TECHNIK HOTELARSTWA** w Zespole Szkół Technicznych i Artystycznych w Lesku

Staż jest realizowany w wymiarze 150 godzin.

Poniższy program stażu wykracza poza program nauczania zatwierdzony przez dyrektora szkoły, podstawę programową w zawodzie i ma za zadanie rozszerzyć możliwości zdobycia umiejętności praktycznych związanych z wykonywaniem dodatkowych zadań zawodowych na innych stanowiskach w zakładach pracy.

Stanowisko/-a pracy:

1. Organizacja stażu zawodowego:

- staż realizowany będzie w roku szkolnym 2022/2023
- 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;

ETAP STAŻU (PRZYGOTOWAWCZY) w wymiarze czasowym 5h obejmował będzie szkolenie stanowiskowe z zakresu BHP oraz zapoznanie uczniów z obsługą sprzętu wykorzystywanego do realizacji staży zawodowych jako niezbędnego warunku do prawidłowej ich realizacji oraz zachowania zgodności programu stażowego z wymogami prawodawstwa krajowego.

Projekt „Stawiamy na rozwój zawodowy uczniów i nauczycieli oraz współpracę z przedsiębiorcami”

2. Cel główny stażu zawodowego:

Zwiększenie umiejętności i kwalifikacji zawodowych uczniów poprzez udział w stażach zorganizowanych u pracodawców w rzeczywistych warunkach w zawodzie związanym z przygotowaniem uczniów do wejścia na rynek pracy oraz zacieśnienie współpracy Zespołu Szkół Technicznych i Artystycznych w Lesku z pracodawcami w regionie.

ORGANIZOWANIE STANOWISKA PRACY

Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Stosowanie podręcznego sprzętu i środków gaśniczych. Udzielanie pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Organizowanie stanowiska informatycznego zgodnie z zasadami ergonomii. Rozpoznawanie czynników szkodliwych i uciążliwych występujących w procesie pracy. Stosowanie zasad współpracy w zespole.

Przestrzeganie przepisów, regulaminu i zasad obowiązujących pracowników firmy.

1. Ogólne przeszkolenie w zakresie przepisów bhp oraz ochrony środowiska.
2. Zapoznanie ze strukturą organizacyjno – usługową przedsiębiorstwa.
3. Zapoznanie się z elementami przepływu informacji w przedsiębiorstwie.
4. Zapoznanie się ze strukturą pracy i organizacją stanowiska pracy
5. Kształtowanie umiejętności współpracy w zespole.

ZAKRES CZASOWY I ETAPY STAŻU:

I ETAP STAŻU (PRZYGOTOWAWCZY) w wymiarze czasowym 5h obejmował będzie szkolenie stanowiskowe z zakresu BHP oraz zapoznanie uczniów z obsługą sprzętu wykorzystywanego do realizacji staży zawodowych jako niezbędnego warunku do prawidłowej ich realizacji oraz zachowania zgodności programu stażowego z wymogami prawodawstwa krajowego.

II ETAP STAŻU (w wymiarze 150h) obejmować będzie realizację czynności stażowych zgodnie z poniższym programem stażowym.

CELE KSZTAŁCENIA:

- zastosowanie i pogłębienie zdobytej wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy,
- dostarczenie na rynek pracy wykwalifikowanego i znającego najnowsze technologie pracownika,
- nabycie nowych umiejętności oraz aktualizacja fachowej wiedzy z zakresu usług hotelarskich,
- przygotowanie uczniów do radzenia sobie w nowych realiach na rynku pracy

MATERIAŁ NAUCZANIA:

a) Recepcja obiektu hotelarskiego

- praca na poszczególnych stanowiskach w recepcji hotelowej,
- obsługa zaawansowanych systemów recepcyjnych,

Projekt „Stawiamy na rozwój zawodowy uczniów i nauczycieli oraz współpracę z przedsiębiorcami”

- obsługa zaawansowanych systemów rezerwacyjnych,
- obsługa komputera oraz innych urządzeń elektronicznych np. terminale POS, kasa fiskalna,
- doskonalenie umiejętności przyjmowania i wysyłania korespondencji,
- doskonalenie umiejętności ustalania kalkulacji cen usług,
- prowadzenie dokumentacji recepcji,
- doskonalenie umiejętności obsługi gościa z wykazaniem się znajomością języka obcego zawodowego.

b) Część mieszkalna obiektu hotelarskiego

- zapoznanie się z układem funkcjonalnym i komunikacyjnym zakładu hotelarskiego,
- zapoznanie się z systemem i technikami sprzątnia jednostek mieszkalnych oraz pomieszczeń sanitarnych w praktyce (wykorzystanie wózka obsługi pięter),
- umiejętność dostosowania narzędzi pracy – środków czystości,
- umiejętność prawidłowego postępowania w ramach ochrony mienia gościa (zasada nietykalności rzeczy gości),
- umiejętność zastosowania środków ochrony indywidualnej podczas wykonywania prac w obiekcie hotelarskim.

c) Część gastronomiczna obiektu hotelarskiego

- znajomość organizacji pracy na sali restauracyjnej,
- czynny udział w przygotowaniu sali konsumpcyjnej,
- stosowanie przez ucznia sposobów rozliczania produkcji i sporządzania dokumentacji,
- umiejętność obsługi urządzeń w dziale gastronomicznym, poznanie wyposażenia kuchni,
- umiejętność rozliczania usług.

d) Usługi dodatkowe w obiekcie hotelarskim

- zapoznanie ucznia – stażysty z istotą i specyfiką świadczeń, rozliczania i promocji usług dodatkowych, np.: przyjęcie zlecenia, realizacja i rozliczenie usługi room – service; zaopatrzenie i rozliczenie mini baru; oferta centrum odnowy biologicznej; organizacja centrum usług konferencyjnych i inne
- poznanie specyfiki i realizacji animacji czasu wolnego
- umiejętność organizacji opieki nad dziećmi gości hotelowych.

Program stażu jest zgodny z kwalifikacjami w zawodzie, został opracowany przez Dyrektora Szkoły we współpracy z podmiotem przyjmującym z uwzględnieniem predyspozycji psychofizycznych i zdrowotnych oraz poziomu wykształcenia i dotychczasowych kwalifikacji stażysty.

Powyższa propozycja może być modyfikowana przez pracodawcę i dostosowywana do specyfiki przedsiębiorstwa.