

## Załącznik 7a Program stażu dla uczniów kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa

### Wprowadzenie

Staż organizowany jest w ramach projektu "Akademia wysokich lotów" realizowanym w ramach Działania XI.3 Kształcenie zawodowe Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego.

**Jego celem jest zwiększenie zdolności do zatrudnienia poprzez podniesienie praktycznych umiejętności przez uczniów Technikum kształcącego w zawodzie technik hotelarstwa w Zespole Szkół Nr 3 w Skierniewicach.**

### Organizacja stażu

1. Wymiar stażu – 150 godzin
2. Okres realizacji stażu: 5 - 30 lipca oraz 2 - 27 sierpnia 2021 r.
3. Zakład pracy zapewnia wyposażone w pełni stanowisko pracy stażysty
4. Procedury wdrażania stażysty do pracy obejmują: ogólne szkolenie dotyczące przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, szkolenie stanowiskowe BHP, zapoznanie z organizacją i strukturą zakładu oraz z regulaminem pracy.  
Pod kierunkiem opiekuna stażu stażysta, indywidualnie lub w grupach, wykonuje ćwiczenia praktyczne, obserwuje i analizuje prezentowane czynności, wykonuje je samodzielnie.
5. Uczniowie odbywający staże powinni dokumentować kształtowane umiejętności poznawczo-praktyczne. Opisy wykonywanych ćwiczeń praktycznych, nowości techniczno-technologiczne i organizacyjne będą zapisywane w dzienniku przebiegu stażu.
6. Zaliczenie stażu odbywać się będzie na podstawie protokołu egzaminu praktycznego oceny stażu, dziennika przebiegu stażu, formularza monitoringu stażu oraz zaświadczenia o ukończeniu stażu.
7. W trakcie stażu podmiot przyjmujący na staż monitoruje postępy i nabywanie nowych umiejętności przez stażystę, a także stopień realizacji treści i celów edukacyjnych oraz udziela stażystę informacji zwrotnej. Monitoring przeprowadzony będzie 2 razy w ciągu stażu w oparciu o formularz monitoringu.
8. Stażysta zobowiązany jest do przestrzegania Regulaminu rekrutacji i uczestnictwa w projekcie.

### Program stażu- centrum biznesowe

zakres stażu/zakres obowiązków	umiejętności (cele edukacyjne)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznanie się z organizacją pracy centrum konferencyjnego;</li> <li>• udzielanie informacji - materiały informacyjne,</li> <li>• prowadzenie korespondencji związanej z obsługa centrum biznesowego;</li> <li>• przyjmowanie zamówień, wykonywanie wszystkich czynności związanych z obsługą gościa biznesowego, konferencyjnego;</li> <li>• prowadzenie dokumentacji w zakresie dysponowania salami konferencyjnymi;</li> <li>• kultura obsługi gości;</li> <li>• współpraca z innymi komórkami organizacyjnymi hotelu;</li> <li>• obsługa urządzeń audiowizualnych, faxu, poczty elektronicznej itp.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• współpracuje z innymi komórkami organizacyjnymi hotelu;</li> <li>• organizuje pracę i prowadzi dokumentację dotyczącą wynajmu sal konferencyjnych;</li> <li>• kulturalnie obsługuje gości z wykazaniem się znajomością branżowego języka obcego;</li> <li>• obsługuje urządzenia techniczne audiowizualne.</li> </ul>

#### Projekt „Akademia wysokich lotów”

Technikum im. Wisławy Szymborskiej w Zespole Szkół Nr 3  
ul. Działkowa 10, 96–100 Skierniewice, e-mail: [ekonomikprojekt@wp.pl](mailto:ekonomikprojekt@wp.pl)

Załącznik 7 b **Program stażu dla uczniów kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa**

### Wprowadzenie

Staż organizowany jest w ramach projektu „Akademia wysokich lotów” realizowanym w ramach Działania XI.3 Kształcenie zawodowe Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego.

**Jego celem jest zwiększenie zdolności do zatrudnienia poprzez podniesienie praktycznych umiejętności przez uczniów Technikum kształcącego w zawodzie technik hotelarstwa w Zespole Szkół Nr 3 w Skierniewicach.**

### Organizacja stażu

1. Wymiar stażu – 150 godzin
2. Okres realizacji stażu: 5 - 30 lipca oraz 2 - 27 sierpnia 2021 r.
3. Zakład pracy zapewnia wyposażone w pełni stanowisko pracy stażysty
4. Procedury wdrażania stażysty do pracy obejmują: ogólne szkolenie dotyczące przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, szkolenie stanowiskowe BHP, zapoznanie z organizacją i strukturą zakładu oraz z regulaminem pracy.  
Pod kierunkiem opiekuna stażu stażysta, indywidualnie lub w grupach, wykonuje ćwiczenia praktyczne, obserwuje i analizuje prezentowane czynności, wykonuje je samodzielnie.
5. Uczniowie odbywający staże powinni dokumentować kształtowane umiejętności poznawczo-praktyczne. Opisy wykonywanych ćwiczeń praktycznych, nowości techniczno-technologiczne i organizacyjne będą zapisywane w dzienniku przebiegu stażu.
6. Zaliczenie stażu odbywać się będzie na podstawie protokołu egzaminu praktycznego oceny stażu, dziennika przebiegu stażu, formularza monitoringu stażu oraz zaświadczenia o ukończeniu stażu.
7. W trakcie stażu podmiot przyjmujący na staż monitoruje postępy i nabywanie nowych umiejętności przez stażystę, a także stopień realizacji treści i celów edukacyjnych oraz udziela stażyście informacji zwrotnej. Monitoring przeprowadzony będzie 2 razy w ciągu stażu w oparciu o formularz monitoringu.
8. Stażysta zobowiązany jest do przestrzegania Regulaminu rekrutacji i uczestnictwa w projekcie.

### Program stażu – recepcja

zakres stażu/zakres obowiązków	umiejętności (cele edukacyjne)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• systemy rezerwacji gości indywidualnych oraz grup,</li> <li>• dokumentacja recepcji,</li> <li>• przedłużanie pobytu, skracanie pobytu, zamiana pokoju,</li> <li>• sporządzanie dokumentacji związanej z rezerwacją usług hotelarskich;</li> <li>• sporządzanie dokumentacji związanej z procedurami <i>check-in</i> i <i>check-out</i>;</li> <li>• przygotowanie informacji dotyczących przybyłych gości dla innych komórek organizacyjnych obiektu;</li> <li>• stosowanie różnych formy płatności w sprzedaży usług hotelarskich;</li> <li>• udzielanie informacji turystycznej;</li> <li>• kultura obsługi gości,</li> <li>• przyjmowanie depozytów od gości i prowadzenie wymaganej w tym zakresie dokumentacji,</li> <li>• organizacja świadczenia różnego typu usług dodatkowych,</li> <li>• korespondencja dla gościa - zasady postępowania.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rezerwuje usługi hotelarskie, korzystając z systemów rezerwacyjnych;</li> <li>• sporządza dokumentację związaną z rezerwacją usług hotelarskich;</li> <li>• sporządza dokumentację związaną z procedurami <i>check-in</i> i <i>check-out</i>;</li> <li>• udziela informacji turystycznej;</li> <li>• przygotowuje informacje dotyczące przybyłych gości dla innych komórek organizacyjnych obiektu;</li> <li>• kulturalna obsługa gościa z wykorzystaniem znajomości języka obcego</li> <li>• sporządza dokumentację związaną z rozliczaniem kosztów pobytu gości i zapłaty za świadczone usługi.</li> </ul>

Załącznik 7 c Program stażu dla uczniów kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa

### Wprowadzenie

Staż organizowany jest w ramach projektu "Akademia wysokich lotów" realizowanym w ramach Działania XI.3 Kształcenie zawodowe Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego.

**Jego celem jest zwiększenie zdolności do zatrudnienia poprzez podniesienie praktycznych umiejętności przez uczniów Technikum kształcącego w zawodzie technik ekonomista w Zespole Szkół Nr 3 w Skierniewicach.**

### Organizacja stażu

1. Wymiar stażu – 150 godzin
2. Okres realizacji stażu: 5 - 30 lipca oraz 2 - 27 sierpnia 2021 r.
3. Zakład pracy zapewnia wyposażone w pełni stanowisko pracy stażysty
4. Procedury wdrażania stażysty do pracy obejmują: ogólne szkolenie dotyczące przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, szkolenie stanowiskowe BHP, zapoznanie z organizacją i strukturą zakładu oraz z regulaminem pracy.  
Pod kierunkiem opiekuna stażu stażysta, indywidualnie lub w grupach, wykonuje ćwiczenia praktyczne, obserwuje i analizuje prezentowane czynności, wykonuje je samodzielnie.
5. Uczniowie odbywający staże powinni dokumentować kształtowane umiejętności poznawczo-praktyczne. Opisy wykonywanych ćwiczeń praktycznych, nowości techniczno-technologiczne i organizacyjne będą zapisywane w dzienniku przebiegu stażu.
6. Zaliczenie stażu odbywać się będzie na podstawie protokołu egzaminu praktycznego oceny stażu, dziennika przebiegu stażu, formularza monitoringu stażu oraz zaświadczenia o ukończeniu stażu.
7. W trakcie stażu podmiot przyjmujący na staż monitoruje postępy i nabywanie nowych umiejętności przez stażystę, a także stopień realizacji treści i celów edukacyjnych oraz udziela stażyście informacji zwrotnej. Monitoring przeprowadzony będzie 2 razy w ciągu stażu w oparciu o formularz monitoringu.
8. Stażysta zobowiązany jest do przestrzegania Regulaminu rekrutacji i uczestnictwa w projekcie.

### Program stażu – restauracja

zakres stażu/zakres obowiązków	umiejętności (cele edukacyjne)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• organizacja pracy na sali restauracyjnej, w bufecie, cocktail-barze, itp.,</li> <li>• obowiązki kierownika sali, kelnerów, bufetowych, barmanów, przygotowanie sali konsumpcyjnej,</li> <li>• zapoznanie się z techniką i organizacją pracy przy obsłudze gościa indywidualnego i gościa grupowego,</li> <li>• zapoznanie się z techniką podawania i nalewania napojów alkoholowych i bezalkoholowych,</li> <li>• organizacja bufetu śniadaniowego i podawanie śniadań,</li> <li>• zapoznanie się z techniką podawania dań głównych, przystawek, deserów,</li> <li>• zapoznanie się z techniką pracy w bufecie,</li> <li>• zapoznanie się z techniką pracy oraz organizacją przyjęć okolicznościowych, cateringowych, plenerowych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;</li> <li>• porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;</li> <li>• wykorzystuje odpowiednią bieliznę i elementy dekoracyjne do nakrycia stołów;</li> <li>• dobiera metody serwowania potraw i napojów do menu;</li> <li>• opracowuje karty menu potraw i napojów;</li> <li>• dobiera dekorację sali konsumenckiej w zależności od okoliczności,</li> <li>• serwuje potrawy i napoje</li> </ul>

Załącznik 7d Program stażu dla uczniów kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa

## Wprowadzenie

Staż organizowany jest w ramach projektu „Akademia wysokich lotów” realizowanym w ramach Działania XI.3 Kształcenie zawodowe Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego.

**Jego celem jest zwiększenie zdolności do zatrudnienia poprzez podniesienie praktycznych umiejętności przez uczniów Technikum kształcącego w zawodzie technik hotelarstwa w Zespole Szkół Nr 3 w Skierniewicach.**

## Organizacja stażu

1. Wymiar stażu – 150 godzin
2. Okres realizacji stażu: 5 - 30 lipca oraz 2 - 27 sierpnia 2021 r.
3. Zakład pracy zapewnia wyposażone w pełni stanowisko pracy stażysty
4. Procedury wdrażania stażysty do pracy obejmują: ogólne szkolenie dotyczące przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, szkolenie stanowiskowe BHP, zapoznanie z organizacją i strukturą zakładu oraz z regulaminem pracy. Pod kierunkiem opiekuna stażu stażysta, indywidualnie lub w grupach, wykonuje ćwiczenia praktyczne, obserwuje i analizuje prezentowane czynności, wykonuje je samodzielnie.
5. Uczniowie odbywający staże powinni dokumentować kształtowane umiejętności poznawczo-praktyczne. Opisy wykonywanych ćwiczeń praktycznych, nowości techniczno-technologiczne i organizacyjne będą zapisywane w dzienniku przebiegu stażu.
6. Zaliczenie stażu odbywać się będzie na podstawie protokołu egzaminu praktycznego oceny stażu, dziennika przebiegu stażu, formularza monitoringu stażu oraz zaświadczenia o ukończeniu stażu.
7. W trakcie stażu podmiot przyjmujący na staż monitoruje postępy i nabywanie nowych umiejętności przez stażystę, a także stopień realizacji treści i celów edukacyjnych oraz udziela stażystcie informacji zwrotnej. Monitoring przeprowadzony będzie 2 razy w ciągu stażu w oparciu o formularz monitoringu.
8. Stażysta zobowiązany jest do przestrzegania Regulaminu rekrutacji i uczestnictwa w projekcie.

## Program stażu - służba pięter

zakres stażu/zakres obowiązków	umiejętności (cele edukacyjne)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• stosowanie właściwych technik sprzątnia jednostek mieszkalnych;</li> <li>• dobranie urządzenia i sprzętu oraz właściwych środków czystości do rodzaju wykonywanych prac porządkowych;</li> <li>• dobranie i obsługa sprzętu do utrzymania czystości zgodnie z instrukcją;</li> <li>• stosowanie środków dezynfekcyjnych zgodnie z wymogami sanitarnymi;</li> <li>• stosowanie procedur przygotowania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;</li> <li>• wykonanie czynności związanych ze sprzątniem jednostki mieszkalnej;</li> <li>• uzupełnienie wyposażenia jednostek mieszkalnych;</li> <li>• sprawdzenie funkcjonowania urządzeń wchodzących w skład wyposażenia jednostek mieszkalnych;</li> <li>• stosowanie procedury dotyczące utrzymania czystości w części ogólnodostępnej obiektu: holach, korytarzach, windach;</li> <li>• rozróżnianie formy podawania śniadań;;</li> <li>• dostosowanie formy podawania śniadań do oczekiwań gości;</li> <li>• zaserwowanie śniadania a’la carte;</li> <li>• przygotowanie bufetu śniadaniowego;</li> <li>• podanie śniadania do pokoju;</li> <li>• dobranie nakrycia i zastawy stołowej do rodzaju śniadań;</li> <li>• dobranie metody serwowania potraw i napojów do menu śniadaniowego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dobiera techniki sprzątnia w jednostkach mieszkalnych, odpowiednie urządzenia, sprzęt i środki do rodzaju wykonywanych prac porządkowych;</li> <li>• obsługuje urządzenia i sprzęt do utrzymywania czystości;</li> <li>• przygotowuje jednostki mieszkalne do przyjęcia gości;</li> <li>• utrzymuje czystość i porządek w części ogólnodostępnej obiektu;</li> <li>• przestrzega zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości;</li> <li>• przestrzega procedur postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości;</li> <li>• dobiera nakrycia i zastawę stołową do rodzaju śniadania;</li> <li>• stosuje różne formy serwowania potraw i napojów w zależności od rodzaju śniadania</li> </ul>

### Projekt „Akademia wysokich lotów”

Technikum im. Wisławy Szymborskiej w Zespole Szkół Nr 3  
ul. Działkowa 10, 96–100 Skierniewice, e-mail: [ekonomikprojekt@wp.pl](mailto:ekonomikprojekt@wp.pl)

## Załącznik 7 e Program stażu dla uczniów kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa

### Wprowadzenie

Staż organizowany jest w ramach projektu „Akademia wysokich lotów” realizowanym w ramach Działania XI.3 Kształcenie zawodowe Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego.

**Jego celem jest zwiększenie zdolności do zatrudnienia poprzez podniesienie praktycznych umiejętności przez uczniów Technikum kształcącego w zawodzie technik hotelarstwa w Zespole Szkół Nr 3 w Skierniewicach.**

### Organizacja stażu

1. Wymiar stażu – 150 godzin
2. Okres realizacji stażu: 5 - 30 lipca oraz 2 - 27 sierpnia 2021 r.
3. Zakład pracy zapewnia wyposażone w pełni stanowisko pracy stażysty
4. Procedury wdrażania stażysty do pracy obejmują: ogólne szkolenie dotyczące przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, szkolenie stanowiskowe BHP, zapoznanie z organizacją i strukturą zakładu oraz z regulaminem pracy.  
Pod kierunkiem opiekuna stażu stażysta, indywidualnie lub w grupach, wykonuje ćwiczenia praktyczne, obserwuje i analizuje prezentowane czynności, wykonuje je samodzielnie.
5. Uczniowie odbywający staże powinni dokumentować kształtowane umiejętności poznawczo-praktyczne. Opisy wykonywanych ćwiczeń praktycznych, nowości techniczno-technologiczne i organizacyjne będą zapisywane w dzienniku przebiegu stażu.
6. Zaliczenie stażu odbywać się będzie na podstawie protokołu egzaminu praktycznego oceny stażu, dziennika przebiegu stażu, formularza monitoringu stażu oraz zaświadczenia o ukończeniu stażu.
7. W trakcie stażu podmiot przyjmujący na staż monitoruje postępy i nabywanie nowych umiejętności przez stażystę, a także stopień realizacji treści i celów edukacyjnych oraz udziela stażystę informacji zwrotnej. Monitoring przeprowadzony będzie 2 razy w ciągu stażu w oparciu o formularz monitoringu.
8. Stażysta zobowiązany jest do przestrzegania Regulaminu rekrutacji i uczestnictwa w projekcie.

### Program stażu – SPA hotelarz

zakres stażu/zakres obowiązków	umiejętności (cele edukacyjne)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• cel i przedmiot działania centrum,</li> <li>• organizacja pracy centrum: kadra, godziny pracy, wyposażenie,</li> <li>• przyjmowanie zamówień, wykonywanie wszystkich czynności związanych z obsługą gościa,</li> <li>• prowadzenie dokumentacji w zakresie dysponowania poszczególnymi rodzajami usług,</li> <li>• kultura obsługi klientów,</li> <li>• współpraca z innymi komórkami organizacyjnymi hotelu (np. budowanie wspólnych ofert usług),</li> <li>• działalność promocyjna i reklamowa,</li> <li>• działalność marketingowa.</li> <li>• obsługa urządzeń (solarium, sauna, sprzęt sportowy).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• organizuje pracę i prowadzi dokumentację dotyczącą świadczenia usług Wellness &amp; Spa,</li> <li>• przyjmuje oraz realizuje zamówienia gości w zakresie usług dodatkowych;</li> <li>• współpracuje z innymi komórkami organizacyjnymi hotelu w zakresie budowy oferty usług;</li> <li>• kulturalnie obsługuje gości oraz komunikuje się z wykorzystaniem branżowego języka obcego,</li> <li>• obsługuje urządzenia odnowy biologicznej i rekreacyjne;</li> <li>• sporządza dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji zamówień dotyczących usług dodatkowych;</li> </ul>

#### Projekt „Akademia wysokich lotów”

Technikum im. Wisławy Szymborskiej w Zespole Szkół Nr 3  
ul. Działkowa 10, 96–100 Skierniewice, e-mail: [ekonomikprojekt@wp.pl](mailto:ekonomikprojekt@wp.pl)