

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

Wprowadzenie

Staż organizowany jest w ramach projektu „Zawód to podstawa 2” 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: 1 – 26 lipca 2019 r. lub 29 lipca - 24 sierpnia 2019 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"> • stosowanie właściwych technik sprzątnia jednostek mieszkalnych; • dobranie urządzenia i sprzętu oraz właściwych środków czystości do rodzaju wykonywanych prac porządkowych; • dobranie i obsługa sprzętu do utrzymania czystości zgodnie z instrukcją; • stosowanie środków dezynfekcyjnych zgodnie z wymogami sanitarnymi; • stosowanie procedur przygotowania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości; • wykonanie czynności związanych ze sprzątniem jednostki mieszkalnej; • uzupełnienie wyposażenia jednostek mieszkalnych; • sprawdzenie funkcjonowania urządzeń wchodzących w skład wyposażenia jednostek mieszkalnych; • stosowanie procedury dotyczące utrzymania czystości w części ogólnodostępnej obiektu: holach, korytarzach, windach; • rozróżnianie formy podawania śniadań;; • dostosowanie formy podawania śniadań do oczekiwań gości; • zaserwowanie śniadania a’la carte; • przygotowanie bufetu śniadaniowego; • podanie śniadania do pokoju; • dobranie nakrycia i zastawy stołowej do rodzaju śniadań; • dobranie metody serwowania potraw i napojów do menu śniadaniowego. 	<ul style="list-style-type: none"> • dobiera techniki sprzątnia w jednostkach mieszkalnych, odpowiednie urządzenia, sprzęt i środki do rodzaju wykonywanych prac porządkowych; • obsługuje urządzenia i sprzęt do utrzymywania czystości; • przygotowuje jednostki mieszkalne do przyjęcia gości; • utrzymuje czystość i porządek w części ogólnodostępnej obiektu; • przestrzega zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości; • przestrzega procedur postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości; • dobiera nakrycia i zastawę stołową do rodzaju śniadania; • stosuje różne formy serwowania potraw i napojów w zależności od rodzaju śniadania