



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

DZIENNIK STAŻU

W RAMACH PROJEKTU

„KARIERA ZAWODOWCÓW W NASZYCH RĘKACH”

Technik Hotelarstwa

.....

IMIĘ I NAZWISKO STAŻYSTY/STAŻYSTKI

.....

KIERUNEK KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

**ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH W BOGATYNI,
UL. KOŚCIUSZKI 33, 59-920 BOGATYNIA**



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

INDYWIDUALNY PLAN DZIAŁANIA STAŻYSTY/STAŻYSTKI
W RAMACH PROJEKTU „KARIERA ZAWODOWCÓW W NASZYCH RĘKACH”

IMIĘ I NAZWISKO STAŻYSTY/STAŻYSTKI

Na stażu chciałbym/chciałabym popracować nad umiejętnościami/kompetencjami:

.....
.....
.....
.....

Na stażu chciałbym/chciałabym nauczyć się:

.....
.....
.....
.....

Na czym najbardziej mi zależy podczas realizacji stażu:

.....
.....
.....
.....

OŚWIADCZENIE

Oświadczam, iż zapoznałem się z ramowym programem stażu dołączonym do umowy stażowej.

.....

Podpis Stażysty/tki



INSTRUKCJA WYPEŁNIANIA DZIENNIKA STAŻU

- 1) Pisz czytelnie i wyraźnie oraz nie stosuj korektora.
- 2) Staraj się unikać błędów i przekreśleń, a w przypadku ich pojawienia się, wpisz poprawną informację, a obok swój podpis.
- 3) Pisz w sposób rozbudowany (nie jedno zdanie).
- 4) Pamiętaj, iż nie możesz przekroczyć dziennej i tygodniowej normy czasu pracy:

tygodniowy limit:

- w przypadku Uczniów/Uczennic poniżej 16 roku życia-30 h
- w przypadku Uczniów/Uczennic, którzy/które ukończyli/ły 16 rok życia i więcej-40 h

dzienny limit:

- w przypadku Uczniów/Uczennic poniżej 16 lat -6 h
 - w przypadku Uczniów/Uczennic, którzy/które ukończyli/ukończyły 16 rok życia i więcej- 8 h
- 5) Pamiętaj, iż prawidłowy dziennik to taki, który jest uzupełniony od początku do końca, w którym nie brakuje podpisów, opisów zadań, wniosków i spostrzeżeń.
 - 6) Nieprzestrzeganie powyższych zasad może skutkować zwrotem dziennika w celu poprawy/uzupełnienia, co w konsekwencji będzie prowadzić do opóźnienia wypłaty świadczenia pieniężnego.

Wszelkie dokładniejsze zasady prowadzenia dziennika oraz realizacji stażu zostały szczegółowo opisane w umowie na realizację stażu uczniowskiego.



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

DZIENNIK STAŻU

TYTUŁ PROJEKU: „KARIERA ZAWODOWCÓW W NASZYCH RĘKACH”

NUMER PROJEKTU: FEDS.08.01-IZ.00-0009/23

PODMIOT REALIZUJĄCY: UNIA PRODUCENTÓW I PRACODAWCÓW PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

INFORMACJE DOTYCZĄCE STAŻYSTY/STAŻYSTKI

IMIĘ I NAZWISKO STAŻYSTY/STAŻYSTKI	
KIERUNEK KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO STAŻYSTY/STAŻYSTKI	
NAZWA SZKOŁY DO KTÓREJ UCZĘSZCZA STAŻYSTA/STAŻYSTKA	ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH W BOGATYNI UL. KOŚCIUSZKI 33, 59-920 BOGATYNIA

INFORMACJE DOTYCZĄCE PODMIOTU PRZYJMUJĄCEGO NA STAŻ

NAZWA PODMIOTU PRZYJMUJĄCEGO NA STAŻ STAŻYSTĘ/STAŻYSTKĘ	NAZWA PODMIOTU ADRES PODMIOTU
MIEJSCE REALIZACJI STAŻU	



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

**DEKLARACJA UCZESTNICTWA W STAŻU UCZNIOWSKIM
W RAMACH PROJEKTU „KARIERA ZAWODOWCÓW W NASZYCH RĘKACH”**

Ja niżej podpisany/a.....

(IMIĘ I NAZWISKO UCZESTNIKA/UCZESTNICZKI PROJEKTU)

zamieszkały/a

.....
.....

(ADRES ZAMIESZKANIA: NAZWA ULICY WRAZ Z NUMEREM DOMU/LOKALU, KOD POCZTOWY, MIEJSCOWOŚĆ)

Nr ewidencyjny PESEL

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Dobrowolnie i świadomie deklaruję swój udział w stażu uczniowskim w ramach projektu „Kariera zawodowców w Naszych rękach”, który jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2021-2027, Program: FEDS.00.00, Działanie: FEDS.08.01 – Dostęp do edukacji, Priorytet: FEDS.08.00 - Fundusze Europejskie dla Edukacji na Dolnym Śląsku.

Zobowiązuje się do sumiennego przestrzegania zapisów umowy stażowej.

.....
**Czytelny podpis Uczestnika/Uczestniczki
Projektu „Kariera zawodowców w Naszych rękach”**

.....
**Czytelny podpis Rodzica/Opiekuna prawnego
(w przypadku Uczestnika/Uczestniczki Projektu
niepełnoletniego/ej)**



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

PLANOWANY HARMONOGRAM STAŻU

IMIĘ I NAZWISKO STAŻYSTY/STAŻYSTKI	
MIEJSCE REALIZACJI STAŻU	
OKRES REALIZACJI STAŻU	
IMIĘ I NAZWISKO OPIEKUNA STAŻU	

LP	PLANOWANA /PROPONOWANA DATA [DD-MM-RRRR]	PLANOWANA/ PROPONOWANA LICZBA GODZIN DANEGO DNIA	PLANOWANE/PROPONOWANE GODZINY [GG:MM-GG:MM]
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			

Projekt pt. „Kariera zawodowców w Naszych rękach” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2021-2027.



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			
32.			
33.			
34.			
35.			
36.			
37.			
38.			
39.			
40.			
SUMA PLANOWANYCH GODZIN			180 H

PODPIS STAŻYSTY/STAŻYSTKI

PODPIS OPIEKUNA STAŻU

**INSTRUKTAŻ OGÓLNY ORAZ STANOWISKOWY**

PROGRAM INSTRUKTAŻU OGÓLNEGO		
LP	TEMAT SZKOLENIA	LICZBA GODZIN
1.	Istota bezpieczeństwa i higieny pracy	0,6
2.	Zakres obowiązków i uprawnień pracodawcy, pracowników oraz poszczególnych komórek organizacyjnych zakładu pracy i organizacji społecznych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.	
3.	Odpowiedzialność za naruszenie przepisów lub zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	
4.	Zasady poruszania się na terenie zakładu pracy.	
5.	Zagrożenia wypadkowe i zagrożenia dla zdrowia występujące w zakładzie pracy i podstawowe środki zapobiegawcze.	0,5
6.	Podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy związane z obsługą urządzeń technicznych oraz transportem wewnątrzzakładowym.	0,4
7.	Zasady przydziału odzieży roboczej i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej, w tym w odniesieniu do stanowiska pracy instruuwanego.	0,5
8.	Porządek i czystość w miejscu pracy - ich wpływ na zdrowie i bezpieczeństwo pracownika.	
9.	Profilaktyczna opieka lekarska - zasady jej sprawowania w odniesieniu do stanowiska instruuwanego.	
10.	Podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej oraz postępowania w razie pożaru	1
11.	Postępowanie w razie wypadku, w tym organizacja i zasady udzielania pierwszej pomocy.	
RAZEM:		MINIMUM 3 H
PROGRAM INSTRUKTAŻU STANOWISKOWEGO		
LP	TEMAT SZKOLENIA	LICZBA GODZIN
1.	<p>Przygotowanie Stażysty/Stażystki do wykonywania stażu, w tym w szczególności :</p> <p>1. omówienie warunków pracy z uwzględnieniem :</p> <p>a) elementów pomieszczenia pracy, w którym ma pracować Stażysta/Stażystka, mających wpływ na warunki pracy jego/jej (np. oświetlenie ogólne, ogrzewanie, wentylacja, urządzenia techniczne, urządzenia ochronne),</p> <p>b) elementów stanowiska roboczego mających wpływ na bezpieczeństwo i higienę pracy (np. pozycja przy pracy, oświetlenie miejscowe, wentylacja miejscowa, urządzenia zabezpieczające, ostrzegawcze i sygnalizacyjne, narzędzia, surowce i produkty),</p> <p>c) przebiegu procesu pracy na stanowisku w nawiązaniu do procesu produkcyjnego (działalności) w całej komórce organizacyjnej i zakładzie pracy,</p> <p>2. omówienie zagrożeń występujących przy określonych czynnościach na stanowisku pracy, wyników oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą i sposobów ochrony przed zagrożeniami oraz zasad postępowania w razie wypadku lub awarii,</p> <p>3. przygotowanie wyposażenia stanowiska roboczego do wykonywania określonego zadania.</p>	2
2.	<p>Pokaz przez instruktora sposobu wykonywania pracy na stanowisku zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, z uwzględnieniem metod bezpiecznego wykonywania poszczególnych czynności i ze szczególnym zwróceniem uwagi na czynności trudne i niebezpieczne.</p> <p>Pokazanie prawidłowego sposobu postępowania z podziałem na czynności niezbędne do wykonania: przed rozpoczęciem pracy, w czasie pracy oraz po zakończeniu pracy.</p>	0,5
3.	<p>Próbné wykonanie zadania przez pracownika pod kontrolą instruktora</p> <p>Instruktor wydaje Stażystce/Stażystę polecenie wykonania określonej pracy i kontroluje przebieg jego wykonywania. W przypadku błędnie wykonywanych czynności przez Stażystę/Stażystkę Instruktor przerywa pracę oraz omawia w jaki sposób należy poprawnie wykonywać czynności. Informuje także o skutkach, jakie mogą spowodować błędy. Instruktor, w przypadku zauważenia dużej ilości błędów, przeprowadza jeszcze raz pokaz sposobu wykonania pracy.</p>	0,5
4.	<p>Samodzielna praca Stażysty/Stażystki pod nadzorem Instruktora</p> <p>Instruktor przypomina Stażystce/Stażystę o kolejności wykonywania przez niego/jej czynności na danym stanowisku, a także o zagrożeniach występujących podczas wykonywania ich. Instruktor cały czas obserwuje Stażystę/Stażystkę i w przypadku wystąpienia nieprawidłowości, czynności stwarzających zagrożenie, natychmiast reaguje i podejmuje interwencję.</p>	4
5.	<p>Omówienie i ocena przebiegu wykonywania pracy przez Stażystę/Stażystkę</p> <p>Instruktor podczas oceny pracy Stażysty/Stażystki powinien m.in. omówić dokładnie spostrzeżenia dotyczące metod, jakości oraz rezultatów pracy w zakresie zachowania bezpieczeństwa oraz uzasadnić potrzebę doskonalenia wiedzy i właściwych nawyków.</p>	1
RAZEM :		MINIMUM:8 H



KARTA SZKOLENIA WSTĘPNEGO W DZIEDZINIE BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

.....
(nazwa pracodawcy (pieczęć))

1. Imię i nazwisko osoby odbywającej szkolenie	
2. Nazwa komórki organizacyjnej	
3. Instruktaż ogólny	Instruktaż ogólny przeprowadził w dniu r. (imię i nazwisko przeprowadzającego instruktaza) (podpis osoby, której udzielono instruktażu*)
4. Instruktaż stanowiskowy	1. Instruktaż stanowiskowy na stanowisku pracy przeprowadził w dniachr. (imię i nazwisko przeprowadzającego instruktaza) Po przeprowadzeniu sprawdzianu wiadomości i umiejętności z zakresu wykonywania pracy zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy Pan(i) został(a) dopuszczony(a) do wykonywania pracy na stanowisku (podpis osoby, której udzielono instruktażu*) (data i podpis kierownika komórki organizacyjnej)
	2. **Instruktaż stanowiskowy na stanowisku pracy przeprowadził w dniachr. (imię i nazwisko przeprowadzającego instruktaza) Po przeprowadzeniu sprawdzianu wiadomości i umiejętności z zakresu wykonywania pracy zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy Pan(i) został(a) dopuszczony(a) do wykonywania pracy na stanowisku (podpis osoby, której udzielono instruktażu*) (data i podpis kierownika komórki organizacyjnej)

*Podpis stanowi potwierdzenie odbycia instruktażu i zapoznania się z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczącymi wykonywanych prac.

** Wypełnić w przypadku, o którym mowa w § 11 ust. 1 pkt 2 i ust. 2 i 3 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 27 lipca 2004r. w sprawie szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy.



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

UZUPEŁNIA STAŻYSTA/STAŻYSTKA

ZAKRES WYKONYWANYCH CZYNNOŚCI	
DZIEŃ 1
DZIEŃ 2
DZIEŃ 3
DZIEŃ 4
DZIEŃ 5
DZIEŃ 6



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

DZIEŃ 7	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 8	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 9	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 10	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 11	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 12	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

DZIEŃ 13	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 14	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 15	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 16	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 17	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 18	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

DZIEŃ 19	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 20	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 21	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 22	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 23	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DZIEŃ 24	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

DZIEŃ 25
DZIEŃ 26
DZIEŃ 27
DZIEŃ 28
DZIEŃ 29
DZIEŃ 30



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

DZIEŃ 31
DZIEŃ 32
DZIEŃ 33
DZIEŃ 34
DZIEŃ 35
DZIEŃ 36



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

UZUPEŁNIA STAŻYSTA/STAŻYSTKA

SPRAWOZDANIE Z PRZEPROWADZONEGO STAŻU UCZNIOWSKIEGO	
NAZWA PODMIOTU PRZYJMUJĄCEGO NA STAŻ	
MIEJSCE REALIZACJI STAŻU	
IMIĘ I NAZWISKO OSOBY SPRAWUJĄCEJ OPEKĘ NAD STAŻYSTĄ/STAŻYSTKĄ	
NR UMOWY TRÓJSTRONNEJ	
LICZBA ZREALIZOWANYCH GODZIN STAŻU	
OKRES REALIZACJI STAŻU OD (DD-MM-RRRR) DO (DD-MM-RRRR)	

LISTA OBECNOŚCI				
LP	DATA (DD:MM:RRRR)	GODZINY (GG:MM- GG:MM)	LICZBA PRZEPRACOWANYCH GODZIN	PODPIS STAŻYSTY/STAŻYSTKI
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Projekt pt. „Kariera zawodowców w Naszych rękach” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2021-2027.



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

Na podstawie przedstawionej przez Stażystę/Stażystkę listy obecności oraz zakresu wykonywanych czynności, niniejszym potwierdzam, że staż został zrealizowany zgodnie z postanowieniami zawartej umowy o realizację stażu, a także zgodnie z programem stażu. Potwierdzam, iż Stażysta/Stażystka sumiennie wywiązywał/a się z powierzonych mu/jej obowiązków, przestrzegając przy tym zarówno dziennej, jak i tygodniowej normy czasu pracy, oraz że nie wykonywał/a pracy w godzinach nocnych. Dodatkowo potwierdzam, że Stażysta/Stażystka otrzymał/a kompletnie wypełnione zaświadczenie o ukończeniu stażu, sporządzone na wzorze udostępnionym przez Instytucję Wysyłającą

Oświadczam swoim podpisem, iż powyższe dane są zgodne z prawdą i stanem faktycznym.

.....
Data

.....
Podpis osoby sprawującej opiekę nad Stażystą/Stażystką

.....
Data

.....
Podpis Pracodawcy/osoby reprezentującej Pracodawcę



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

UZUPEŁNIA OSOBA SPRAWUJĄCA OPIEKĘ NAD STAŻYSTĄ/STAŻYSTKĄ

Imię i nazwisko osoby sprawującej opiekę nad Stażystą/Stażystką

LISTA OBECNOŚCI				
LP	DATA (DD:MM:RRRR)	GODZINY (GG:MM- GG:MM)	LICZBA PRZEPRACOWANYCH GODZIN	PODPIS OPIEKUNA STAŻU
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				

.....
Data

Podpis osoby sprawującej opiekę nad Stażystą/Stażystką

.....
Data

Podpis pracodawcy/osoby reprezentującej Pracodawcę



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

UZUPEŁNIA OSOBA SPRAWUJĄCA OPIEKĘ NAD STAŻYSTĄ/STAŻYSTKĄ

**OCENA I OPIS KOMPETENCJI ZAWODOWYCH
UZYSKANYCH PRZEZ STAŻYSTĘ/STAŻYSTKĘ PODCZAS REALIZACJI STAŻU**

.....
.....
.....
.....
.....

.....
PODPIS OSOBY SPRAWUJĄCEJ OPIEKĘ NAD STAŻYSTĄ/STAŻYSTKĄ

UZUPEŁNIA STAŻYSTA/STAŻYSTKA WNIOSKI, SPOSTRZEŻENIA ORAZ NOWA WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI ZDOBYTE PODCZAS REALIZACJI STAŻU

.....
.....
.....
.....
.....

WYKAZ OTRZYMANYCH ŚWIADCZEŃ

NAZWA ŚWIADCZENIA	PODPIS STAŻYSTY/STAŻYSTKI
MATERIAŁY PIŚMIENNICZE (jeśli dotyczy)	
UBRANIE ROBOCZE (jeśli dotyczy)	
ZAŚWIADCZENIE O UKOŃCZENIU STAŻU	



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

ZAŚWIADCZENIE O UKOŃCZENIU STAŻU

**Dla jednego kierunku przewidziano dwa identyczne
zaświadczenia: jedno pozostaje w dzienniku, a drugie
przeznaczone jest dla Stażysty/Stażystki**



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**



PROGRAM STAŻU UCZNIOWSKIEGO-180 H

I ETAP:

1. Zapoznanie się z regulaminem i harmonogramem stażu uczniowskiego.
2. Omówienie programu 180 h zajęć praktycznych z uwzględnieniem potrzeb indywidualnych Stażystów/Stażystek.
3. Charakterystyka ogólna organizacji zakładu.
4. Przeszkolenie z zakresu przepisów prawnych dotyczących zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku technik hotelarstwa.
5. Zapoznanie z przepisami prawnymi dotyczącymi ochrony przeciwpożarowej w zakładzie pracy.
6. Zapoznanie z instrukcjami bezpieczeństwa obowiązującymi w zakładzie pracy.
7. Instrukcje stanowiskowe przed przystąpieniem do pracy na stanowisku.

II ETAP:

1. Organizacja pracy w obiekcie hotelowym.
2. Utrzymywanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych.
3. Praca w dziale gastronomii hotelarskiej.
4. Planowanie i realizacja usług w recepcji.
5. Organizacja usług dodatkowych.

III ETAP:

1. Podsumowanie i zaliczenie stażu uczniowskiego.

Załącznik: Integralną częścią niniejszego Zaświadczenia jest załącznik nr 1 zawierający informacje dotyczące zadań wykonywanych w ramach stażu uczniowskiego, uzyskanej wiedzy, umiejętności, kompetencji przez Stażystę/Stażystkę. W załączniku dodatkowo znajduje się informacja na temat uzyskanej oceny przez Stażystę/Stażystkę



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

**EFEKTY UCZENIA SIĘ
UZYSKANE PRZEZ STAŻYSTĘ/STAŻYSTKĘ W WYNIKU ODBYTEGO STAŻU UCZNIOWSKIEGO**

WIEDZA DOTYCZĄCA ZAKŁADU PRACY	ZAZNACZYĆ - JEŚLI DOTYCZY
Posiada wiedzę dotyczącą wewnętrznej organizacji zakładu pracy i obowiązującego regulaminu.	
Posiada wiedzę dotyczącą przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych w zakładzie pracy.	
Posiada wiedzę dotyczącą zakresu obowiązków w zakładzie pracy.	
WIEDZA PRAKTYCZNA	ZAZNACZYĆ - JEŚLI DOTYCZY
Posiada wiedzę na temat struktury i funkcjonowania hotelu.	
Posiada wiedzę na temat standardów i procedur w hotelarstwie.	
Posiada wiedzę na temat podstaw zarządzania usługami żywieniowymi.	
Posiada wiedzę na temat zasad marketingu i sprzedaży usług hotelowych.	

INNA WIEDZA ZDOBYTA PRZEZ STAŻYSTĘ/STAŻYSTKĘ (OPISAĆ-JEŚLI DOTYCZY)

.....

.....

.....

.....

.....

KOMPETENCJE I UMIEJĘTNOŚCI MIĘKKIE	ZAZNACZYĆ - JEŚLI DOTYCZY
Posiada umiejętność wykonywania pracy zgodnie z wyznaczonym harmonogramem.	
Posiada umiejętność brania odpowiedzialności za swoje czyny.	
Posiada umiejętność wykorzystywania metod i narzędzi celem realizacji zadań.	
Posiada umiejętność wykonywania zadań w sposób sumienny, dokładny.	
Posiada umiejętność przewyżniania trudności.	
Posiada umiejętność komunikowania się z osobami z zakładu pracy.	
Posiada umiejętność efektywnego zarządzania czasem, pracy pod presją czasu oraz samoorganizacji.	
Posiada umiejętność pracy w grupie/współpracy a także umiejętność pracy samodzielnie.	



UMIĘTNOŚCI ZAWODOWE	ZAZNACZYĆ - JEŚLI DOTYCZY
Posiada umiejętność profesjonalnej obsługi gości przyjeżdżających i wyjeżdżających.	
Posiada umiejętność pracy z systemami rezerwacyjnymi i zarządzania pokojami.	
Posiada umiejętność przygotowania sal konsumpcyjnych oraz pokoi gościnnych.	
Posiada umiejętność utrzymania czystości i porządku w pokojach gościnnych oraz salach konsumpcyjnych.	

INNE UMIĘTNOŚCI I KOMPETENCJE ZAWODOWE (OPISAĆ-JEŚLI DOTYCZY)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

OCENA KOŃCOWA STAŻYSTY/STAŻYSTKI

.....

- 1) **Celujący (6):** Zasób wiadomości i umiejętności większy niż wymagany na stanowisku pracy. Samodzielne posługiwanie się wiedzą do realizacji celów stażu. Kreatywność, samodzielność i pracowitość. Wysoka kultura osobista i kultura pracy.
- 2) **Bardzo dobry (5):** Zasób wiadomości i umiejętności zgodny z wymaganym na stanowisku pracy, umożliwiającą samodzielne prace we wskazanych obszarach. Przestrzeganie dyscypliny pracy, pracowitość.
- 3) **Dobry (4):** Zasób wiadomości i umiejętności wystarczający na stanowisku pracy. Wykonywanie poleceń opiekuna stażu i przełożonych. Przestrzeganie dyscypliny pracy, pracowitość.
- 4) **Dostateczny (3):** Zasób wiadomości i umiejętności mniejszy niż wymagany na stanowisku pracy. Wykonywanie poleceń opiekuna stażu i przełożonych. Przestrzeganie dyscypliny pracy.
- 5) **Dopuszczający (2):** Zasób wiadomości i umiejętności mniejszy niż wymagany na stanowisku pracy. Nieterminowe i/lub niedokładne wykonywanie poleceń opiekuna stażu i przełożonych.
- 6) **Niedostateczny (1):** Niewystarczająca wiedza i umiejętności do pracy na danym stanowisku. Naruszenie dyscypliny pracy. Program stażu nie został zrealizowany.

PODPIS OSOBY REPREZENTUJĄCEJ PODMIOT PRZYJMUJĄCY NA STAŻ UCZNIOWSKI



**RAMOWY PROGRAM STAŻU W RAMACH PROJEKTU
„KARIERA ZAWODOWCÓW W NASZYCH RĘKACH”
dla Uczniów/Uczennic kształcących się na kierunku technik hotelarstwa**

Symbol cyfrowy zawodu: 422402

**Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna
kwalifikacje:**

**HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
HGT.06. Realizacja usług w recepcji**

Przedstawiony poniżej program stażu przedstawia obszary z którymi Stażysta/Stażystka i Opiekun stażu winien/winna się zapoznać. W przypadku braku możliwości zrealizowania poszczególnych punktów programu stażu, Uczeń/Uczennica wraz z Opiekunem stażu wybiera obszary, które jest w stanie urzeczywistnić. W tym przypadku będą brane pod uwagę możliwości organizacyjne Pracodawcy (bo to on dysponuje najlepszą wiedzą w zakresie tego, co najcenniejszego jest w stanie zaoferować Stażyście i Stażystce) oraz obszary, które wymagają pogłębienia przez Stażystę/Stażystkę z uwzględnieniem jego/jej poziomu posiadanej wiedzy, umiejętności oraz kompetencji.

W związku z powyższym dopuszcza się możliwość modyfikacji, rozszerzenia programu stażu. Głównym założeniem stażu jest to, aby Stażysta/Stażystka zdobył/a jak najwięcej umiejętności, wiedzy oraz kompetencji związanej z jej kierunkiem nauczania oraz ze specyfiką miejsca w którym odbywa staż uczniowski.

Pracodawca w miejscu wykropkowanym może wpisywać zaproponowane inne zadania/sugestie/spostrzeżenia.

1) MIEJSCE ODBYWANIA STAŻU:

Miejsce zapewniające rzeczywiste warunki pracy właściwe dla zawodu technik hotelarstwa, np. hotele, pensjonaty i hostele, ośrodki wypoczynkowe i SPA, biura podróży (organizacja pobytów), centra konferencyjne.

2) CZAS TRWANIA STAŻU:

Min. 5 tygodni, 180 h, 5 dni w tygodniu, 6/8 h dziennie w zależności od wieku Stażysty/Stażystki.

Uregulowania dotyczące wymiaru dobowego oraz tygodniowego zostały szczegółowo opisane w umowie na realizację stażu.

3) CEL STAŻU:

Celem stażu jest nabycie, pogłębienie, doskonalenie oraz kształtowanie wiedzy, kompetencji i konkretnych umiejętności praktycznych oraz doświadczenia zawodowego w zawodzie technik hotelarstwa w rzeczywistych warunkach pracy.

Staż ma na także na celu przygotowanie Uczniów/Uczennic do wejścia na rynek pracy.

4) MATRYCA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ-PODSTAWOWE ZAŁOŻENIA MERYTORYCZNE:

Planowane jest osiągnięcie przez Stażystę/Stażystkę następujących efektów uczenia się:

W zakresie wiedzy dotyczącej zakładu pracy:

Zdobycie wiedzy związanej bezpośrednio z miejscem odbywania stażu (np. zasady funkcjonowania zakładu pracy, specyfika pracy, procedury, proces planowania, struktura zarządzania) oraz ugruntowanie wiedzy związanej z kierunkiem nauczania na którym kształci się Stażysta/Stażystka i rozwijanie jej umiejętności wykorzystania.

.....
.....



.....
w zakresie wiedzy praktycznej:

Wiedza na temat struktury i funkcjonowania hotelu; wiedza na temat standardów i procedur w hotelarstwie, wiedza na temat podstaw zarządzania usługami żywieniowymi, wiedza na temat zasad marketingu i sprzedaży usług hotelowych.

.....

.....

.....

w zakresie kompetencji i umiejętności miękkich:

Umiejętność wykonywania pracy zgodnie z wyznaczonym harmonogramem; umiejętność brania odpowiedzialności za swoje czyny; umiejętność wykorzystywania metod i narzędzi celem realizacji zadań; umiejętność wykonywania zadań w sposób sumienny i dokładny; umiejętność przezwycięzania trudności; umiejętność komunikowania się z osobami z zakładu pracy; umiejętność efektywnego zarządzania czasem; umiejętność pracy pod presją czasu; umiejętność samoorganizacji; umiejętność pracy w grupie/współpracy oraz pracy samodzielnie.

.....

.....

.....

W zakresie umiejętności zawodowych:

Umiejętność profesjonalnej obsługi gości przyjeżdżających i wyjeżdżających; umiejętność pracy z systemami rezerwacyjnymi i zarządzania pokojami; umiejętność przygotowania sal konsumpcyjnych oraz pokoi gościnnych; umiejętność utrzymania czystości i porządku w pokojach gościnnych oraz salach konsumpcyjnych.

.....

.....

.....

5) METODA WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA SIĘ:

Metoda weryfikacji powyższych celów będzie przeprowadzana poprzez monitorowanie obecności Stażysty/Stażystki w zakładzie pracy oraz kontrolowanie wykonywanych przez Nią/Jego czynności oraz poprzez ocenę Jej/Jego pracy przez Opiekuna stażu.

6) SPOSÓB UDOKUMENTOWANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA:

Sposobem udokumentowania osiągniętych efektów uczenia się, będzie zaświadczenie o ukończeniu stażu, które będzie wydane na wyłączność Stażysty/Stażystce po zrealizowanym stażu oraz zamieszczona w dzienniczku stażowym ocena oraz opinia wystawiona przez Pracodawcę za całokształt pracy Stażysty/Stażystki.

7) FORMA ORGANIZACYJNA PRACY STAŻYSTY/STAŻYSTKI:

Indywidualna, z uwzględnieniem rozwijania umiejętności współpracy w zespole.

8) ZAKRES OBOWIĄZKÓW:



Stażysta/Stażystka zobowiązany/a jest do wypełniania obowiązków powierzonych przez Pracodawcę z należytą starannością i zgodnie z zawartą Umową na realizację stażu uczniowskiego.

Podstawowy zakres obowiązków:

- Wykonywanie rezerwacji usług związanych z pobytem gości.
- Obsługa gości zgodnie z najwyższymi standardami.
- Wykonywanie prac związanych z utrzymywaniem, kontrolowaniem czystości oraz wyposażeniem jednostek mieszkalnych.
- Przygotowywanie Sali konsumpcyjnej do różnych okoliczności.
- Sporządzanie dokumentacji związanej z rezerwacją.

.....

.....

.....

.....

9) WYPOSAŻENIE STANOWISKA PRACY STAŻYSTY/STAŻYSTKI:

Pracodawca przyjmując Stażystę/Stażystkę na staż musi zapewnić stanowisko spełniające wymagania pracy w danym zawodzie. Stanowisko powinno być wyposażone w niezbędne urządzenia, sprzęt, narzędzia, materiały i dokumentację techniczną, uwzględniające wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy. Pracodawca powinien zapewnić także środki ochrony indywidualnej, środki higieny osobistej przysługujące pracownikom na danym stanowisku pracy oraz dostęp do urządzeń higieniczno-sanitarnych oraz pomieszczeń socjalno-bytowych.

Szczegółowe zapisy dotyczące wyposażenia stanowiska pracy zostały przedstawione w umowie na realizację stażu.

10) ETAPY PROGRAMU STAŻU:

Program stażu uczniowskiego składa się z trzech etapów.

1. Pierwszym z nich jest zapoznanie Stażysty/Stażystki ze specyfiką środowiska zawodowego. Jest to także proces adaptacji Stażysty/Stażystki.
2. Drugi etap związany jest z pogłębianiem wiedzy, doskonaleniem oraz kształtowaniem konkretnych umiejętności zawodowych związanych bezpośrednio z miejscem odbywania stażu.
3. Trzeci etap jest zwieńczeniem dwóch etapów i ma na celu wyciągnięcie wniosków z przebiegu odbywania stażu oraz wystawienie oceny.

I ETAP

1. Zapoznanie się z regulaminem i harmonogramem stażu.
2. Omówienie programu 180 h zajęć praktycznych z uwzględnieniem potrzeb indywidualnych Stażystów/Stażystek.
3. Charakterystyka ogólna organizacji zakładu.
4. Przeszkolenie z zakresu przepisów prawnych dotyczących zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku technik hotelarstwa.
5. Zapoznanie z przepisami prawnymi dotyczącymi ochrony przeciwpożarowej w zakładzie pracy.
6. Zapoznanie z instrukcjami bezpieczeństwa obowiązującymi w zakładzie pracy.
7. Instrukcje stanowiskowe przed przystąpieniem do pracy na stanowisku.

.....

.....



.....

II ETAP

1. Organizacja pracy w obiekcie hotelowym.
 2. Utrzymywanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych.
 3. Praca w dziale gastronomii hotelarskiej.
 4. Planowanie i realizacja usług w recepcji.
 5. Organizacja usług dodatkowych.
-
-
-

III ETAP

1. Podsumowane i zaliczenie stażu.
-
-
-

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA BHP

RAMOWY PROGRAM INSTRUKTAŻU OGÓLNEGO

LP	TEMAT SZKOLENIA	LICZBA GODZIN
1.	Istota bezpieczeństwa i higieny pracy	0,6
2.	Zakres obowiązków i uprawnień pracodawcy, pracowników oraz poszczególnych komórek organizacyjnych zakładu pracy i organizacji społecznych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.	
3.	Odpowiedzialność za naruszenie przepisów lub zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	0,5
4.	Zasady poruszania się na terenie zakładu pracy.	
5.	Zagrożenia wypadkowe i zagrożenia dla zdrowia występujące w zakładzie pracy i podstawowe środki zapobiegawcze.	0,4
6.	Podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy związane z obsługą urządzeń technicznych oraz transportem wewnątrzzakładowym.	
7.	Zasady przydziału odzieży roboczej i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej, w tym w odniesieniu do stanowiska pracy instruowanego.	0,5
8.	Porządek i czystość w miejscu pracy - ich wpływ na zdrowie i bezpieczeństwo pracownika.	
9.	Profilaktyczna opieka lekarska - zasady jej sprawowania w odniesieniu do stanowiska instruowanego.	
10.	Podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej oraz postępowania w razie pożaru	1
11.	Postępowanie w razie wypadku, w tym organizacja i zasady udzielania pierwszej pomocy.	
Razem:		Minimum 3

**RAMOWY PROGRAM INSTRUKTAŻU STANOWISKOWEGO**

LP	1) TEMAT SZKOLENIA	LICZBA GODZIN
1.	<p>Przygotowanie Stażysty/Stażystki do wykonywania stażu, w tym w szczególności :</p> <p>1. omówienie warunków pracy z uwzględnieniem :</p> <p>a) elementów pomieszczenia pracy, w którym ma pracować Stażysta/Stażystka, mających wpływ na warunki pracy jego/jej (np. oświetlenie ogólne, ogrzewanie, wentylacja, urządzenia techniczne, urządzenia ochronne),</p> <p>b) elementów stanowiska roboczego mających wpływ na bezpieczeństwo i higienę pracy (np. pozycja przy pracy, oświetlenie miejscowe, wentylacja miejscowa, urządzenia zabezpieczające, ostrzegawcze i sygnalizacyjne, narzędzia, surowce i produkty),</p> <p>c) przebiegu procesu pracy na stanowisku w nawiązaniu do procesu produkcyjnego (działalności) w całej komórce organizacyjnej i zakładzie pracy,</p> <p>2. omówienie zagrożeń występujących przy określonych czynnościach na stanowisku pracy, wyników oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą i sposobów ochrony przed zagrożeniami oraz zasad postępowania w razie wypadku lub awarii,</p> <p>3. przygotowanie wyposażenia stanowiska roboczego do wykonywania określonego zadania.</p>	2
2.	<p>Pokaz przez instruktora sposobu wykonywania pracy na stanowisku zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, z uwzględnieniem metod bezpiecznego wykonywania poszczególnych czynności i ze szczególnym zwróceniem uwagi na czynności trudne i niebezpieczne.</p> <p>Pokazanie prawidłowego sposobu postępowania z podziałem na czynności niezbędne do wykonania: przed rozpoczęciem pracy, w czasie pracy oraz po zakończeniu pracy.</p>	0,5
3.	<p>2) Próbné wykonanie zadania przez pracownika pod kontrolą instruktora</p> <p>Instruktor wydaje Stażyście/Stażystce polecenie wykonania określonej pracy i kontroluje przebieg jego wykonywania. W przypadku błędnie wykonywanych czynności przez Stażystę/Stażystkę Instruktor przerywa pracę oraz omawia w jaki sposób należy poprawnie wykonywać czynności. Informuje także o skutkach, jakie mogą spowodować błędy.</p> <p>Instruktor, w przypadku zauważenia dużej ilości błędów, przeprowadza jeszcze raz pokaz sposobu wykonania pracy.</p>	0,5
4.	<p>3) Samodzielna praca Stażysty/Stażystki pod nadzorem Instruktora</p> <p>Instruktor przypomina Stażyście/Stażystce o kolejności wykonywania przez niego/jej czynności na danym stanowisku, a także o zagrożeniach występujących podczas wykonywania ich. Instruktor cały czas obserwuje Stażystę/Stażystkę i w przypadku wystąpienia nieprawidłowości, czynności stwarzających zagrożenie, natychmiast reaguje i podejmuje interwencję.</p>	4
5.	<p>Omówienie i ocena przebiegu wykonywania pracy przez Stażystę/Stażystkę</p> <p>Instruktor podczas oceny pracy Stażysty/Stażystki powinien m.in. omówić dokładnie spostrzeżenia dotyczące metod, jakości oraz rezultatów pracy w zakresie zachowania bezpieczeństwa oraz uzasadnić potrzebę doskonalenia wiedzy i właściwych nawyków.</p>	1
RAZEM :		Minimum:8 h

MIEJSCE NA UWAGI/SPOSTRZEŻENIA

.....

.....

.....

Akceptacja programu stażowego przez Pracodawcę:

.....

Czytelny podpis Pracodawcy



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

Uwaga: kopia dla stażystki/stażysty

Projekt pt. „Kariera zawodowców w Naszych rękach” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2021-2027.



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**



PROGRAM STAŻU UCZNIOWSKIEGO-180 H

I ETAP:

1. Zapoznanie się z regulaminem i harmonogramem stażu uczniowskiego.
2. Omówienie programu 180 h zajęć praktycznych z uwzględnieniem potrzeb indywidualnych Stażystów/Stażystek.
3. Charakterystyka ogólna organizacji zakładu.
4. Przeszkolenie z zakresu przepisów prawnych dotyczących zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku technik hotelarstwa.
5. Zapoznanie z przepisami prawnymi dotyczącymi ochrony przeciwpożarowej w zakładzie pracy.
6. Zapoznanie z instrukcjami bezpieczeństwa obowiązującymi w zakładzie pracy.
7. Instrukcje stanowiskowe przed przystąpieniem do pracy na stanowisku.

II ETAP:

1. Organizacja pracy w obiekcie hotelowym.
2. Utrzymywanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych.
3. Praca w dziale gastronomii hotelarskiej.
4. Planowanie i realizacja usług w recepcji.
5. Organizacja usług dodatkowych.

III ETAP:

1. Podsumowanie i zaliczenie stażu uczniowskiego.

Załącznik: Integralną częścią niniejszego Zaświadczenia jest załącznik nr 1 zawierający informacje dotyczące zadań wykonywanych w ramach stażu uczniowskiego, uzyskanej wiedzy, umiejętności, kompetencji przez Stażystę/Stażystkę. W załączniku dodatkowo znajduje się informacja na temat uzyskanej oceny przez Stażystę/Stażystkę



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

**EFEKTY UCZENIA SIĘ
UZYSKANE PRZEZ STAŻYSTĘ/STAŻYSTKĘ W WYNIKU ODBYTEGO STAŻU UCZNIOWSKIEGO**

WIEDZA DOTYCZĄCA ZAKŁADU PRACY	ZAZNACZYĆ – JEŚLI DOTYCZY
Posiada wiedzę dotyczącą wewnętrznej organizacji zakładu pracy i obowiązującego regulaminu.	
Posiada wiedzę dotyczącą przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych w zakładzie pracy.	
Posiada wiedzę dotyczącą zakresu obowiązków w zakładzie pracy.	
WIEDZA PRAKTYCZNA	ZAZNACZYĆ – JEŚLI DOTYCZY
Posiada wiedzę na temat struktury i funkcjonowania hotelu.	
Posiada wiedzę na temat standardów i procedur w hotelarstwie.	
Posiada wiedzę na temat podstaw zarządzania usługami żywieniowymi.	
Posiada wiedzę na temat zasad marketingu i sprzedaży usług hotelowych.	

INNA WIEDZA ZDOBYTA PRZEZ STAŻYSTĘ/STAŻYSTKĘ (OPISAĆ-JEŚLI DOTYCZY)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

KOMPETENCJE I UMIEJĘTNOŚCI MIĘKKIE	ZAZNACZYĆ – JEŚLI DOTYCZY
Posiada umiejętność wykonywania pracy zgodnie z wyznaczonym harmonogramem.	
Posiada umiejętność brania odpowiedzialności za swoje czyny.	
Posiada umiejętność wykorzystywania metod i narzędzi celem realizacji zadań.	
Posiada umiejętność wykonywania zadań w sposób sumienny, dokładny.	
Posiada umiejętność przezwycięzania trudności.	
Posiada umiejętność komunikowania się z osobami z zakładu pracy.	
Posiada umiejętność efektywnego zarządzania czasem, pracy pod presją czasu oraz samoorganizacji.	
Posiada umiejętność pracy w grupie/współpracy a także umiejętność pracy samodzielnie.	



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWE	ZAZNACZYĆ - JEŚLI DOTYCZY
Posiada umiejętność profesjonalnej obsługi gości przyjeżdżających i wyjeżdżających.	
Posiada umiejętność pracy z systemami rezerwacyjnymi i zarządzania pokojami.	
Posiada umiejętność przygotowania sal konsumpcyjnych oraz pokoi gościnnych.	
Posiada umiejętność utrzymania czystości i porządku w pokojach gościnnych oraz salach konsumpcyjnych.	

INNE UMIEJĘTNOŚCI I KOMPETENCJE ZAWODOWE (OPISAĆ-JEŚLI DOTYCZY)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

OCENA KOŃCOWA STAŻYSTY/STAŻYSTKI

.....

- 1) Celujący (6):** Zasób wiadomości i umiejętności większy niż wymagany na stanowisku pracy. Samodzielne posługiwanie się wiedzą do realizacji celów stażu. Kreatywność, samodzielność i pracowitość. Wysoka kultura osobista i kultura pracy.
- 2) Bardzo dobry (5):** Zasób wiadomości i umiejętności zgodny z wymaganym na stanowisku pracy, umożliwiający samodzielne prace we wskazanych obszarach. Przestrzeganie dyscypliny pracy, pracowitość.
- 3) Dobry (4):** Zasób wiadomości i umiejętności wystarczający na stanowisku pracy. Wykonywanie poleceń opiekuna stażu i przełożonych. Przestrzeganie dyscypliny pracy, pracowitość.
- 4) Dostateczny (3):** Zasób wiadomości i umiejętności mniejszy niż wymagany na stanowisku pracy. Wykonywanie poleceń opiekuna stażu i przełożonych. Przestrzeganie dyscypliny pracy.
- 5) Dopuszczający (2):** Zasób wiadomości i umiejętności mniejszy niż wymagany na stanowisku pracy. Nieterminowe i/lub niedokładne wykonywanie poleceń opiekuna stażu i przełożonych.
- 6) Niedostateczny (1):** Niewystarczająca wiedza i umiejętności do pracy na danym stanowisku. Naruszenie dyscypliny pracy. Program stażu nie został zrealizowany.

PODPIS OSOBY REPREZENTUJĄCEJ PODMIOT PRZYJMUJĄCY NA STAŻ UCZNIOWSKI