***Załącznik nr 1 do Regulaminu/Umowy trójstronnej***

**RAMOWY PROGRAM STAŻU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Imię i nazwisko uczestnika stażu** |  |
| **Nazwa zawodu/stanowisko** | ***Nazwa zawodu: cukiernik***  *Stanowisko: stażysta-praktykant* |
| **Nazwa przedsiębiorcy** |  |
| **Numer umowy w sprawie realizacji stażu** | ***/ZS5/2020/RT*** |
| **Wymiar czasu stażu (ilość godzin stażu)** | ***150 godzin*** |
| **Imię i nazwisko opiekuna uczestnika stażu** |  |
| **Imię i nazwisko opiekuna merytorycznego stażu** | ***Anna Gadzina*** |

| **RAMOWY PROGRAM STAŻU** | | |
| --- | --- | --- |
| **Liczba godzin** | **ZAKRES CZYNNOŚCI I ZADAŃ** | **KOMPETENCJE I UMIEJĘTNOŚCI**  **(cele edukacyjne)** |
| 150 | Zapoznanie uczestnika ze:   * strukturą organizacyjną przedsiębiorstwa, * organizacją pracy w przedsiębiorstwie, * instrukcjami, regulaminami i przepisami bhp i ppoż., * uprawnieniami i odpowiedzialnością na poszczególnych stanowiskach pracy, * zakresem czynności, * zasadami współpracy w zespole, * organizacją procesu technologicznego/ produkcyjnego/ usługowego w przedsiębiorstwie, * szczegółowymi zasadami dotyczącymi wyposażenia stanowiska pracy stażysty.   Samodzielne wykonywanie czynności związanych z procesem produkcyjnym i / lub usługowym np. organizowanie i nadzorowanie przebiegu procesów wytwarzania półproduktów i wyrobów gotowych z użyciem maszyn i urządzeń, ze szczególnym uwzględnieniem doboru materiałów, oprzyrządowania i parametrów technicznych procesu – zgodnie z dokumentacją. | **Cele ogólne:**   * doskonalenie (podnoszenie poziomu) posiadanych umiejętności stażystów; * podniesienie, jakości pracy szkół kształcących w  zawodzie cukiernik przez dostosowanie wiedzy stażystów do potrzeb rynku pracy; * poznanie specyfiki na rzeczywistych stanowiskach pracy w branży cukierniczej; * weryfikacja wiedzy teoretycznej poprzez uczestnictwo w stażach; * wzrost kompetencji zawodowych poprzez poszerzenie wiedzy teoretycznej o wiedzę praktyczną oraz możliwość aktualizowania swojej wiedzy przez bezpośredni kontakt z rzeczywistym środowiskiem pracy; * przygotowanie stażystów do wykonywania zadań po podjęciu pierwszej pracy; * zdobycie i  kształcenie umiejętności związanych z  produkcją wyrobów cukierniczych.   **Cele szczegółowe:**  W wyniku realizacji programu stażu stażysta powinien umieć   * obsługiwać maszyny i  urządzenia stosowane w  produkcji wyrobów cukierniczych; * magazynować surowce cukiernicze; * sporządzać półprodukty cukiernicze; * sporządzać gotowe wyroby cukiernicze; * dekorować wyroby cukiernicze i przygotować do dystrybucji; * poznać sposoby produkcji wyrobów cukierniczych w  oparciu o  różne technologie; * poznać mechanizmy zarządzania zakładem cukierniczym |

Potwierdzamy, że niniejszy Ramowy Program Stażu został uzgodniony i zatwierdzony przez Przedsiębiorcę/Pracodawcę i Szkołę, jak również że jego zakres oraz treści wykraczają poza obowiązkową podstawę programową w zawodzie **cukiernik.**

………………………………………. ………………………………….…….. ………………………………….……..

Data, podpis Opiekuna merytorycznego stażu Data, podpis Opiekuna uczestnika stażu Data, podpis osoby upoważnionej

do reprezentacji Przedsiębiorcy/Pracodawcy