

GDZIE NA PRAKTYKĘ?

Zanim wybierzesz firmę, w której chcesz realizować praktykę zawodową, musisz się dobrze zastanowić nad wyborem miejsca. Wybrany przez Ciebie zakład pracy powinien zrealizować program nauczania dla danego zawodu, czyli spełniać pewne wymagania.

Nazwa zawodu	Klasa	Rodzaje zakładów	Przykłady:
Technik hotelarstwa	2	Hotele (działy: organizacja pracy w obiekcie hotelarskim) Zagadnienia: Planowanie i realizacja usług w recepcji . Rezerwacja usług hotelarskich. Obsługa gości przyjeżdżających i Wyjeżdżających. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Przygotowanie i podawanie śniadań, Organizacja usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.	Hotele, motele, pensjonaty, zajazdy
Technik hotelarstwa	3	Hotele (działy: organizacja pracy w obiekcie hotelarskim, Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie) Zagadnienia: Utrzymanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych, organizacja usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.	Hotele, motele, pensjonaty, zajazdy
Technik obsługi turystycznej	1	Przedsiębiorstwo turystyczne (dział: organizacja przedsiębiorstwa turystycznego) Zagadnienia: Programowanie i planowanie imprez turystycznych. Zamawianie usług. Dokumentowanie imprezy. Ubezpieczenia w turystyce. Zagospodarowanie czasu wolnego dla różnych grup klientów. Kontrola realizacji przebiegu imprez turystycznych.	Biura podróży, ośrodki informacji turystycznej; fundacje, stowarzyszenia i organizacje turystyczne.
Technik obsługi turystycznej	2	Przedsiębiorstwo turystyczne (dział: organizacja przedsiębiorstwa turystycznego) Zagadnienia: Programowanie i planowanie imprez turystycznych. Sporządzanie ofert dla kontrahenta	Biura podróży, ośrodki informacji turystycznej; fundacje, stowarzyszenia i organizacje turystyczne.

		zagranicznego. Dokumentowanie imprezy- teczka imprezy: kalkulacja, zamówienia, potwierdzenia, rozliczenie imprezy. Ubezpieczenia w turystyce. Świadczenie usług w obiektach noclegowych. Programy komputerowe w hotelarstwie. Międzynarodowe przepisy dotyczące działalności hotelarskiej. Prawne regulacje dotyczące bazy noclegowej. Umowy w hotelarstwie. Odpowiedzialność zakładów hotelarskich. Usługi w obiektach noclegowych.	
Technik obsługi turystycznej	3	Przedsiębiorstwo turystyczne (dział: organizacja imprez turystycznych, obsługa klientów przedsiębiorstw turystycznych. Obsługiwanie klientów w zakresie informacji turystycznej) Zagadnienia: Udzielanie informacji dotyczących poszczególnych imprez turystycznych. Stosowanie zasad rozliczenia imprezy i przyjmowanie należności za usługi turystyczne z zastosowaniem różnych form płatności. Informacja turystyczna. Wypełnianie dokumentacji potwierdzającej płatność za usługi i imprezy turystyczne	Biura podróży, ośrodki informacji turystycznej; fundacje, stowarzyszenia i organizacje turystyczne.
Technik handlowiec	3	Firma handlowa Zagadnienia: organizacja handlu detalicznego i hurtowego, organizacja działalności przedsiębiorstwa handlowego	Sklep, hurtownia Przedsiębiorstwo handlowe (administracja i zarząd)
Technik ekonomista	2	Przedsiębiorstwa produkcyjne, handlowe lub usługowe. (działy: zaopatrzenia, zbytu i rozliczeń podatkowych) Zagadnienia: Struktura organizacyjną jednostki, formularze dokumentów: magazynowych, sprzedaży, środków pieniężnych, związanych z zatrudnieniem pracownika. oprogramowanie do prowadzenia gospodarki magazynowej i sprzedaży, Ulgi i zwolnienia podatkowe dla jednostek prowadzących działalność gospodarczą, Deklaracje podatkowe, Prowadzenie	Przedsiębiorstwa handlowe, usługowe i inne, w dziale zbytu i rozliczeń podatkowych

		spraw kadrowo-płacowych, Sporządzanie planów, analiz i sprawozdań	
Technik ekonomista	3	Przedsiębiorstwa produkcyjne, handlowe lub usługowe. (działy: księgowość) Zagadnienia: sporządzanie i kontrola dowodów księgowych oraz kwalifikacja ich do księgowania; przeprowadzanie inwentaryzacji różnymi metodami ustalanie i interpretacja różnic inwentaryzacyjne;	np. banki, urzędy, przedsiębiorstwa i inne, administracja i księgowość.
Technik żywienia i usług gastronomicznych	3	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte i otwarte (działy: organizacja placówki żywienia, magazynowanie surowców i towarów, planowanie i rozliczanie produkcji, produkcja i ekspedycja potraw, obsługa konsumenta).	Kuchnie i stołówki funkcjonujące przy: szkołach, przedszkolach, szpitalach, domach pomocy itp. Stołówki, restauracje, działające przy różnych instytucjach lub samodzielne.
Technik technologii żywności	3	Zakłady przetwórstwa żywności Zagadnienia: Organizacja i planowanie produkcji Nadzór i kontrola procesu produkcji Badania laboratoryjne Kontrola jakości, Zarządzanie produkcją	Zakłady przetwórstwa żywności mające możliwość badań laboratoryjnych, kontroli żywności (nawet te, które współpracują z laboratorium poza zakładem)
Technik kelner	3	Obsługa kelnerska gości	Zakłady gastronomiczne otwarte

Opracowanie
Kierownik Szkolenia Praktycznego