

ZADANIE NR 5

Staże uczniowskie dla uczniów

W ramach projektu „ZSKR Oleszyce wspiera uczniów” (nr FEPK.07.13-IP.01.0044/23)– Zadanie nr 5 Staże uczniowskie dla uczniów 18 uczniów ZSKR w Oleszycach na przełomie stycznia i lutego 2026 r. uczestniczy w płatnych stażach u pracodawców.

Staż uczniowski to forma praktycznej nauki zawodu, w której uczeń odbywa praktyki w przedsiębiorstwie, w celu zdobycia doświadczenia zawodowego i uzupełnienia wiedzy teoretycznej. Realizowany jest w wymiarze 150 godzin. Staż zawodowy uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych to forma praktycznego kształcenia, której celem jest przygotowanie uczniów do pracy w zawodzie. Staż realizowany jest w rzeczywistych warunkach pracy w zakładach gastronomicznych, firmach cateringowych, hotelach, restauracjach lub stołówkach.

Podczas stażu uczniowie:

- uczestniczą w przygotowywaniu potraw i napojów zgodnie z obowiązującymi recepturami,
- uczą się organizacji pracy w zakładzie gastronomicznym,
- poznają zasady racjonalnego żywienia i planowania jadłospisów,
- wykonują czynności związane z obróbką wstępną i termiczną surowców,
- zapoznają się z zasadami higieny, bezpieczeństwa żywności oraz systemu HACCP,
- uczą się estetycznego podawania potraw i obsługi klienta,
- prowadzą podstawową dokumentację gastronomiczną oraz kalkulację kosztów.

Staż odbywa się pod nadzorem opiekuna stażu, który wspiera ucznia w zdobywaniu umiejętności praktycznych i dba o prawidłowe wykonywanie powierzonych zadań. Staż zawodowy w technikum żywienia umożliwia uczniom zastosowanie wiedzy teoretycznej w praktyce, rozwija samodzielność oraz przygotowuje do egzaminu zawodowego i przyszłej pracy w branży gastronomicznej.

