

## PROGRAMY SZKOLENIOWE

**I. Palacz kotłów centralnego ogrzewania opalanych paliwem stałym, ciekłym i gazowym + Eksploatacja urządzeń, instalacji i sieci elektroenergetycznych o napięciu do 1 kV i powyżej**

Miejsce szkolenia: Tuczępy lub inna miejscowość oddalona od miejscowości Tuczępy o maksymalnie 30 km

Uczestnicy: I grupa – 5 osób

Termin: maj – czerwiec 2013

Liczba godzin: 96 w tym 90 godzin teoretycznych i 6 praktycznych

**Zagadnienia:**Szczegółowy opis wymagań względem wykonawcy – *Ramowy Program Szkolenia: „Palacz kotłów centralnego ogrzewania opalanych paliwem stałym, ciekłym i gazowym + Eksploatacja urządzeń, instalacji i sieci elektroenergetycznych o napięciu do 1 kV i powyżej”*

| Lp.   | Przedmiot/zagadnienie  | Liczba godzin |           |                    |
|---|--|---------------|-----------|--------------------|
|   |  | Ogółem        | Wykłady   | Zajęcia praktyczne |
| <b>Palacz kotłów centralnego ogrzewania opalanych paliwem stałym, ciekłym i gazowym</b>             |  |               |           |                    |
| 1.  | Wybrane zagadnienia z techniki cieplnej                                | 2             | 2         | 0                  |
| 2.  | Paleniska rusztowe   | 4             | 4         | 0                  |
| 3.  | Paleniska komorowe   | 4             | 4         | 0                  |
| 4.  | Paliwa stałe i przebieg procesu spalania                               | 4             | 4         | 0                  |
| 5.  | Paliwa ciekłe i przebieg procesu spalania                              | 3             | 3         | 0                  |
| 6.  | Paliwa gazowe i przebieg procesu spalania                              | 3             | 3         | 0                  |
| 7.  | Budowa kotłów wraz z osprzętem i urządzeniami pomocniczymi             | 8             | 8         | 0                  |
| 8.  | Zasady eksploatacji kotłów i urządzeń pomocniczych                     | 10            | 10        | 0                  |
| 9.  | AKP i automatyka   | 2             | 2         | 0                  |
| 10.   | BHP i przepisy przeciwpożarowe   | 2             | 2         | 0                  |
| 11.   | Zajęcia praktyczne   | 6             | 0         | 6                  |
| <b>Eksploatacja urządzeń, instalacji i sieci elektroenergetycznych o napięciu do 1 kV i powyżej</b> |  |               |           |                    |
| 12.   | Warunki techniczne budowy urządzeń elektroenergetycznych               | 16            | 16        | 0                  |
| 13.   | Bezpieczeństwo i higiena pracy przy urządzeniach elektroenergetycznych | 8             | 8         | 0                  |
| 14.   | Zasady eksploatacji urządzeń elektroenergetycznych                     | 8             | 8         | 0                  |
| 15.   | Ogólne zasady racjonalnej gospodarki energetycznej                     | 6             | 6         | 0                  |
| 16.   | Ochrona przeciwpożarowa  | 4             | 4         | 0                  |
| 17.   | Ratowanie osób porażonych prądem elektrycznym                          | 6             | 6         | 0                  |
| <b>RAZEM</b>  |  | <b>96</b>     | <b>90</b> | <b>6</b>           |

## Załącznik nr 1 do SIWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Po ukończeniu szkolenia, Wykonawca zobowiązany będzie wydać uczestnikom:

- a. zaświadczenie na druku, którego wzór określa rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dn. 11.01.2012 w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 186).
- b. świadectwo kwalifikacyjne typu „E” (grupa 1 - eksploatacja)
- c. świadectwo kwalifikacyjne typu „E” (grupa 2 - eksploatacja)

### II. Kucharz + catering z organizacją przyjęć okolicznościowych + obsługa kas fiskalnych

Miejsce szkolenia: Tuczępy lub inna miejscowość oddalona od miejscowości Tuczępy o maksymalnie 30 km

Uczestnicy: I grupa – 6 osób

Termin : wrzesień – październik 2013

Liczba godzin: 144 w tym 48 godzin teoretycznych i 96 praktycznych

#### **Zagadnienia:**

Szczegółowy opis wymagań względem wykonawcy – *Ramowy Program Szkolenia*: „Kucharz małej gastronomii + catering z organizacją przyjęć okolicznościowych + obsługa kas fiskalnych”

| Lp.          | Przedmiot/zagadnienie                             | Liczba godzin |           |                    |
|--------------|---|---------------|-----------|--------------------|
|              |   | Ogółem        | Wykłady   | Zajęcia praktyczne |
| 1.           | Organizacja gastronomii w Polsce                  | 4             | 3         | 1                  |
| 2.           | Organizacja zakładu gastronomicznego              | 16            | 15        | 1                  |
| 3.           | Wybrane zagadnienia z produkcji kulinarnej        | 18            | 10        | 8                  |
| 4.           | Podstawowe zasady higieny przy produkcji żywności | 8             | 8         | 0                  |
| 5.           | Formy obsługi konsumenta                          | 4             | 4         | 0                  |
| 6.           | Obsługa kas fiskalnych                            | 16            | 8         | 8                  |
| 7.           | Zajęcia praktyczne                                | 78            | 0         | 78                 |
| <b>RAZEM</b> |   | <b>144</b>    | <b>48</b> | <b>96</b>          |

Po ukończeniu szkolenia, Wykonawca zobowiązany będzie wydać uczestnikom:

- a. zaświadczenie na druku, którego wzór określa rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dn. 11.01.2012 w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 186).