

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, jednostki mieszkalne, dział gastronomiczny)	Hotele, motele, pensjonaty, zajazdy
Technik hotelarstwa	3	Hotele (działy: organizacja pracy w obiekcie hotelarskim, praca w recepcji, dział gastronomiczny)	Hotele, motele, pensjonaty, zajazdy
Technik obsługi turystycznej	2	Przedsiębiorstwo turystyczne (dział: organizacja przedsiębiorstwa turystycznego)	Biura podróży, ośrodki informacji turystycznej; fundacje, stowarzyszenia i organizacje turystyczne.
Technik obsługi turystycznej	3	Przedsiębiorstwo turystyczne (dział: organizacja imprez turystycznych, obsługa klientów przedsiębiorstw turystycznych)	Biura podróży, ośrodki informacji turystycznej; fundacje, stowarzyszenia i organizacje turystyczne.
Technik handlowiec	2	Firma handlowa (dział: organizacja handlu detalicznego i hurtowego)	Sklep, hurtownia
Technik handlowiec	3	Firma handlowa (dział: organizacja działalności przedsiębiorstwa handlowego)	Przedsiębiorstwo handlowe (administracja i zarząd)

Technik ekonomista	2	Przedsiębiorstwa produkcyjne, handlowe lub usługowe. (działy: funkcjonowanie jednostki organizacyjnej, działalność marketingowa w jednostce organizacyjnej).	np. banki, urzędy, przedsiębiorstwa inne z działem marketingu
Technik ekonomista	3	Przedsiębiorstwa produkcyjne, handlowe lub usługowe. (działy: prace biurowe w jednostce organizacyjnej).	np. banki, urzędy, przedsiębiorstwa i inne, administracja i księgowość.
Technik żywienia i gospodarstwa domowego	2	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (działy: organizacja placówki żywienia, planowanie produkcji, magazynowanie surowców i towarów, produkcja (organizacja)),	Kuchnie i stołówki funkcjonujące przy: szkołach, przedszkolach, szpitalach, domach pomocy itp.
Technik żywienia i gospodarstwa domowego	3	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte i otwarte (działy: organizacja placówki żywienia, planowanie i rozliczanie produkcji, produkcja i ekspedycja potraw, obsługa konsumenta).	Stołówki, restauracje, działające przy różnych instytucjach lub samodzielne.
Technik kucharz	3	Działy do zrealizowania: struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego, jarzyniarnia, kuchnia gorąca, ekspedycja potraw, zmywalnia naczyń, pracownia garmazeryjna, deserownia, nadzór produkcji, ekonomika i finanse, zaopatrzenie, marketing.	Zakłady gastronomiczne zamknięte i otwarte: stołówki, restauracje.

Opracowanie
Kierownik Szkolenia Praktycznego