

Kurs- Pomocnik obsługi hotelowej

Test funkcjonalny:

Zadanie: Zmiana zestawu pościeli

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie nowego zestawu pościeli.
2. Zdjęcie starej pościeli z łóżka (kołdra, poduszki, prześcieradło).
3. Kontrola stanu materaca i łóżka pod kątem czystości i ewentualnych uszkodzeń.
4. Nałożenie nowego prześcieradła na materac.
5. Ułożenie nowych poszewek na poduszki.
6. Nałożenie nowej poszwy na kołdrę.
7. Estetyczne ułożenie poduszek i kołdry na łóżku.

Ocena:

- **Dokładność:** Sprawdzenie, czy pościel jest założona poprawnie, bez zagnieceń i fałd.
- **Szybkość:** Czas wykonania zadania.
- **Estetyka wykonania:** Ogólny wygląd łóżka po wykonaniu zadania, w tym estetyczne ułożenie pościeli.

Kurs: Pomocnik obsługi hotelowej

Moduł 1: Wprowadzenie do pracy pomocnika obsługi hotelowej

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z rolą i obowiązkami pomocnika obsługi hotelowej.
- **Treść modułu:**
 - Wprowadzenie do struktury organizacyjnej hotelu.
 - Zakres obowiązków pomocnika obsługi hotelowej.
 - Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat struktury organizacyjnej hotelu.
 2. Omówienie zakresu obowiązków.
 3. Przegląd zasad BHP.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący struktury hotelu i obowiązków.
 2. Praktyczne ćwiczenia z zakresu BHP.

Moduł 2: Procedury sprzątnięcia pokoju hotelowego

- **Cel modułu:** Nauka standardowych procedur sprzątnięcia i przygotowania pokoju hotelowego.
- **Treść modułu:**
 - Procedury sprzątnięcia i konserwacji pokoju.
 - Zasady uzupełniania zapasów (minibar, ręczniki, artykuły toaletowe).
 - Standardy jakości i estetyki.

- **Kroki:**
 1. Demonstracja procedur sprzątanania pokoju.
 2. Praktyczne ćwiczenia z uzupełniania zapasów.
 3. Omówienie standardów jakości.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne sprzątananie pokoju według standardów.
 2. Symulacje uzupełniania zapasów.

Moduł 3: Obsługa gości hotelowych

- **Cel modułu:** Poznanie zasad profesjonalnej obsługi gości.
- **Treść modułu:**
 - Techniki komunikacji z gośćmi.
 - Rozwiązywanie problemów i reagowanie na skargi.
 - Zasady uprzejmości i etykiety.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat technik komunikacji.
 2. Scenki rodzajowe dotyczące obsługi gości.
 3. Omówienie zasad etykiety.

Ćwiczenia z zakresu komunikacji werbalnej i niewerbalnej.

- **Ćwiczenia:**
- Role-playing z symulacją problematycznych sytuacji.

Kurs- **Prace porządkowe**

Test funkcjonalny:

Zadanie: Dokładne zmiatanie i mycie podłogi w wyznaczonym obszarze

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie odpowiednich narzędzi i środków czystości (miotła, mop, wiadro, detergenty).
2. Usunięcie wszystkich przeszkód z wyznaczonego obszaru.
3. Zmiatanie całej powierzchni, usuwając kurz i śmieci.
4. Przygotowanie roztworu detergentu do mycia podłogi.
5. Mycie podłogi mopem, zaczynając od najdalszego kąta i kierując się ku wyjściu.
6. Sprawdzenie, czy wszystkie zabrudzenia zostały usunięte.
7. Pozostawienie podłogi do wyschnięcia.

Ocena:

- **Dokładność:** Ocena, czy podłoga jest całkowicie czysta bez pozostawionych zabrudzeń.
- **Efektywność:** Czas wykonania zadania.
- **Dbałość o szczegóły:** Sprawdzenie, czy wszystkie obszary, w tym trudno dostępne miejsca, zostały dokładnie wyczyszczone.

Kurs: Prace porządkowe

Moduł 1: Podstawy prac porządkowych

- **Cel modułu:** Wprowadzenie do podstawowych zasad i narzędzi używanych w pracach porządkowych.
- **Treść modułu:**
 - Wprowadzenie do prac porządkowych.
 - Przegląd narzędzi i środków czystości.
 - Zasady BHP w pracach porządkowych.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat podstawowych zasad prac porządkowych.
 2. Prezentacja narzędzi i środków czystości.
 3. Omówienie zasad BHP.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący narzędzi i środków czystości.
 2. Praktyczne ćwiczenia z zakresu BHP.

Moduł 2: Techniki czyszczenia powierzchni

- **Cel modułu:** Nauka technik czyszczenia różnych powierzchni.
- **Treść modułu:**
 - Techniki zamiatania i odkurzania.
 - Techniki mycia podłóg.
 - Metody ścierania kurzu.
- **Kroki:**
 1. Demonstracja technik zamiatania i odkurzania.
 2. Prezentacja technik mycia podłóg.
 3. Omówienie metod ścierania kurzu.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne zamiatanie i odkurzanie powierzchni.
 2. Mycie podłóg w wyznaczonym obszarze.
 3. Ścieranie kurzu z różnych powierzchni.

Moduł 3: Systematyczne podejście do prac porządkowych

- **Cel modułu:** Nauka systematycznego podejścia do porządkowania różnych powierzchni.
- **Treść modułu:**
 - Planowanie i organizacja pracy.

- Krok po kroku: pełny cykl czyszczenia biura.
- Standardy jakości w pracach porządkowych.
- **Kroki:**
 1. Omówienie metod planowania i organizacji pracy.
 2. Instrukcja wykonania pełnego cyklu czyszczenia biura.
 3. Prezentacja standardów jakości.

Kurs- Pracownik myjni

Test funkcjonalny:

Zadanie: Ręczne mycie samochodu (karoseria)

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie wszystkich niezbędnych narzędzi i środków czystości (wiadro, gąbki, szczotki, środki czystości do karoserii).
2. Opłukanie samochodu wodą w celu usunięcia luźnego brudu.
3. Mycie karoserii za pomocą odpowiedniego środka czystości i gąbki, zaczynając od góry i kierując się ku dołowi.
4. Spłukanie całego samochodu wodą, aby usunąć resztki środków czystości.
5. Osuszenie samochodu ściereczkami z mikrofibry.

Ocena:

- **Dokładność:** Ocena, czy wszystkie powierzchnie są dokładnie wyczyszczone bez smug i resztek brudu.
- **Umiejętność używania odpowiednich środków czystości:** Ocena, czy właściwie dobrano i użyto odpowiednie środki czystości do różnych części samochodu.
- **Czas wykonania:** Pomiar czasu potrzebnego na wykonanie zadania.

Kurs: Pracownik myjni

Moduł 1: Podstawy mycia samochodów

- **Cel modułu:** Wprowadzenie do podstawowych zasad mycia samochodów.
- **Treść modułu:**
 - Wprowadzenie do rodzajów zabrudzeń i metod ich usuwania.
 - Przegląd narzędzi i środków czystości.
 - Zasady BHP przy myciu samochodów.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat rodzajów zabrudzeń i metod ich usuwania.
 2. Prezentacja narzędzi i środków czystości.
 3. Omówienie zasad BHP.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący rodzajów zabrudzeń i odpowiednich środków czystości.
 2. Praktyczne ćwiczenia z zakresu BHP.

Moduł 2: Techniki ręcznego mycia samochodów

- **Cel modułu:** Nauka technik ręcznego mycia różnych części samochodu.
- **Treść modułu:**
 - Techniki mycia karoserii.
 - Techniki mycia okien.
 - Techniki mycia felg.
 - Techniki mycia kokpitu i elementów plastikowych.
- **Kroki:**
 1. Demonstracja technik mycia karoserii.
 2. Prezentacja technik mycia okien.
 3. Omówienie technik mycia felg.
 4. Demonstracja mycia kokpitu i elementów plastikowych.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne mycie karoserii.
 2. Mycie okien samochodu.
 3. Czyszczenie felg.
 4. Czyszczenie wnętrza.

Moduł 3: Mycie samochodów z użyciem sprzętu

- **Cel modułu:** Nauka obsługi sprzętu myjni samochodowej.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje sprzętu myjni samochodowej i ich zastosowanie.
 - Procedury mycia samochodów z użyciem sprzętu.
 - Techniki suszenia i polerowania samochodów.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat rodzajów sprzętu myjni samochodowej.
 2. Demonstracja procedur mycia samochodów z użyciem sprzętu.
 3. Prezentacja technik suszenia i polerowania samochodów.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne użycie sprzętu myjni samochodowej.
 2. Suszenie i polerowanie samochodów.

Moduł 4: Woskowanie i konserwacja samochodów

- **Cel modułu:** Nauka technik woskowania i konserwacji samochodów.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje wosków i ich zastosowanie.
 - Techniki woskowania samochodów.
 - Procedury konserwacji samochodów.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat rodzajów wosków i ich zastosowania.
 2. Demonstracja technik woskowania.
 3. Omówienie procedur konserwacji samochodów.

- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne woskowanie samochodów.
 2. Ćwiczenia z zakresu konserwacji samochodów.

Kurs- **Pomocnik mechanika**

Test funkcjonalny:

Zadanie: Segregacja narzędzi, odkręcenie i wkręcenie śrub

Kroki do wykonania zadania:

1. Segregacja narzędzi według kategorii (klucze płaskie, klucze nasadowe, śrubokręty, młotki itp.).
2. Identyfikacja odpowiedniego klucza do danego rodzaju śruby.
3. Użycie podnośnika do podniesienia samochodu.
4. Odkręcenie śrub w wyznaczonym miejscu przy użyciu odpowiedniego klucza.
5. Wkręcenie śrub z powrotem na swoje miejsce.
6. Sprawdzenie poprawności wykonanej pracy (czy śruby są dobrze dokręcone, narzędzia ułożone w porządku).

Ocena:

- Sprawność manualna: Ocena płynności i precyzji ruchów podczas odkręcania i wkręcania śrub.
- Umiejętność posługiwania się kluczami: Ocena poprawności doboru i użycia kluczy.
- Umiejętność posługiwania się podnośnikiem: Ocena poprawności użycia podnośnika i bezpieczeństwa podczas jego obsługi.

Kurs: Pomocnik mechanika

Moduł 1: Bezpieczeństwo i higiena pracy

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy w warsztacie samochodowym.
- **Treść modułu:**
 - Podstawowe zasady BHP.
 - Właściwe użycie odzieży ochronnej.
 - Postępowanie w przypadku wypadku.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat zasad BHP.
 2. Demonstracja właściwego użycia odzieży ochronnej.
 3. Omówienie procedur postępowania w przypadku wypadku.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący zasad BHP.
 2. Ćwiczenia z zakresu zakładania odzieży ochronnej.
 3. Symulacja postępowania w przypadku wypadku.

Moduł 2: Wyposażenie warsztatu samochodowego

- **Cel modułu:** Poznanie narzędzi i sprzętu używanego w warsztacie samochodowym.
- **Treść modułu:**
 - Przegląd narzędzi ręcznych i elektrycznych.
 - Omówienie sprzętu warsztatowego (podnośniki, wózki narzędziowe).
 - Zasady konserwacji i przechowywania narzędzi.
- **Kroki:**
 1. Prezentacja narzędzi ręcznych i elektrycznych.
 2. Demonstracja obsługi sprzętu warsztatowego.
 3. Omówienie zasad konserwacji narzędzi.
- **Ćwiczenia:**
 1. Identyfikacja narzędzi.
 2. Praktyczne ćwiczenia z obsługi sprzętu warsztatowego.
 3. Konserwacja i przechowywanie narzędzi.

Moduł 3: Podstawy mechaniki samochodowej

- **Cel modułu:** Wprowadzenie do podstaw mechaniki samochodowej.
- **Treść modułu:**
 - Podstawowe zasady działania silnika.
 - Rodzaje układów w samochodzie.
 - Diagnostyka podstawowych problemów mechanicznych.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat zasad działania silnika.
 2. Omówienie różnych układów w samochodzie.
 3. Demonstracja diagnostyki podstawowych problemów.
- **Ćwiczenia:**
 1. Rozpoznawanie części silnika.
 2. Diagnostyka prostych problemów mechanicznych.
 3. Praktyczne ćwiczenia w identyfikacji układów samochodowych.

Moduł 4: Układ napędowy

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z budową i funkcjonowaniem układu napędowego.
- **Treść modułu:**
 - Budowa układu napędowego.
 - Zasady działania układu napędowego.
 - Diagnostyka i naprawa układu napędowego.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat budowy układu napędowego.
 2. Demonstracja zasad działania układu napędowego.
 3. Omówienie metod diagnostyki i naprawy.
- **Ćwiczenia:**

1. Rozpoznawanie elementów układu napędowego.
2. Praktyczne ćwiczenia w diagnostyce problemów układu napędowego.
3. Symulacja naprawy układu napędowego.

Moduł 5: Układ hamulcowy

- **Cel modułu:** Nauka budowy, działania i diagnostyki układu hamulcowego.
- **Treść modułu:**
 - Budowa układu hamulcowego.
 - Zasady działania hamulców.
 - Diagnostyka i naprawa układu hamulcowego.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat budowy układu hamulcowego.
 2. Demonstracja działania hamulców.
 3. Omówienie metod diagnostyki i naprawy.
- **Ćwiczenia:**
 1. Rozpoznawanie części układu hamulcowego.
 2. Praktyczne ćwiczenia w diagnostyce problemów układu hamulcowego.
 3. Symulacja naprawy układu hamulcowego.

Moduł 6: Układ elektryczny

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z budową i funkcjonowaniem układu elektrycznego w samochodzie.
- **Treść modułu:**
 - Podstawy układu elektrycznego.
 - Zasady działania układu elektrycznego.
 - Diagnostyka i naprawa układu elektrycznego.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat podstaw układu elektrycznego.
 2. Demonstracja zasad działania układu elektrycznego.
 3. Omówienie metod diagnostyki i naprawy.
- **Ćwiczenia:**
 1. Rozpoznawanie elementów układu elektrycznego.
 2. Praktyczne ćwiczenia w diagnostyce problemów układu elektrycznego.
 3. Symulacja naprawy układu elektrycznego.

Kurs- Pomocnik malarza/tynkarza

Test funkcjonalny:

Zadanie: Malowanie ściany na jednolity kolor

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie narzędzi i materiałów (pędzle, wałki, taśma malarska, farba, folia ochronna).

2. Zabezpieczenie obszaru malowania (oklejanie krawędzi taśmą malarską, rozłożenie folii ochronnej).
3. Przygotowanie powierzchni ściany (oczyszczenie z kurzu, ewentualne zagruntowanie).
4. Mieszanie farby do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Malowanie ściany od góry do dołu, stosując równomierne ruchy wałka lub pędzla.
6. Sprawdzenie, czy cała powierzchnia jest równomiernie pokryta farbą i nie ma prześwitów.
7. Usunięcie taśmy malarskiej przed całkowitym wyschnięciem farby, aby uniknąć jej odprysnięcia.

Ocena:

- **Dokładność:** Sprawdzenie, czy farba została nałożona równomiernie bez smug i zacieków.
- **Umiejętność** równomiernego nanoszenia farby: Ocena płynności i precyzji ruchów podczas malowania oraz jednolitego pokrycia powierzchni.

Kurs: Pomocnik malarza/tynkarza

Moduł 1: Podstawy malarstwa i tynkowania

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z podstawowymi narzędziami i technikami używanymi w malarstwie i tynkowaniu.
- **Treść modułu:**
 - Wprowadzenie do narzędzi malarskich i tynkarskich.
 - Rodzaje farb i tynków oraz ich zastosowanie.
 - Zasady BHP w pracach malarskich i tynkarskich.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat podstawowych narzędzi i materiałów.
 2. Prezentacja różnych rodzajów farb i tynków.
 3. Omówienie zasad BHP.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący narzędzi i materiałów.
 2. Praktyczne ćwiczenia z zakresu BHP.

Moduł 2: Przygotowanie powierzchni do malowania i tynkowania

- **Cel modułu:** Nauka przygotowania powierzchni do malowania i tynkowania.
- **Treść modułu:**
 - Techniki oczyszczania i gruntowania powierzchni.
 - Naprawa drobnych uszkodzeń ścian.
 - Zasady zabezpieczania obszaru pracy.
- **Kroki:**
 1. Demonstracja oczyszczania i gruntowania powierzchni.
 2. Prezentacja technik naprawy uszkodzeń ścian.
 3. Omówienie zasad zabezpieczania obszaru pracy.

- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne przygotowanie powierzchni do malowania i tynkowania.
 2. Naprawa drobnych uszkodzeń ścian.
 3. Zabezpieczanie obszaru pracy.

Moduł 3: Techniki tynkowania

- **Cel modułu:** Nauka technik nakładania i wygładzania tynków.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje tynków i ich zastosowanie.
 - Techniki nakładania tynków.
 - Techniki wygładzania tynków.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat rodzajów tynków.
 2. Demonstracja technik nakładania tynków.
 3. Prezentacja technik wygładzania tynków.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne ćwiczenia z nakładania tynków.
 2. Ćwiczenia z wygładzania tynków.
 3. Symulacja nałożenia i wygładzenia tynku na fragment ściany.

Moduł 4: Techniki malowania

- **Cel modułu:** Nauka technik malowania ścian.
- **Treść modułu:**
 - Przygotowanie farby i narzędzi malarskich.
 - Techniki malowania wałkiem i pędzlem.
 - Zasady nakładania farby na różne powierzchnie.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat przygotowania farby i narzędzi.
 2. Demonstracja technik malowania wałkiem i pędzlem.
 3. Omówienie zasad malowania różnych powierzchni.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne malowanie ściany wałkiem i pędzlem.
 2. Nakładanie farby na różne powierzchnie.
 3. Ocena dokładności i równomierności nanoszenia farby.

Kurs- Pomocnik stolarza/cieśli

Test funkcjonalny:

Zadanie: Szlifowanie jednostronnie pomalowanego klocka drewna

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie narzędzi i materiałów (papier ścierny o odpowiedniej gradacji, klocek drewna, ścisk stolarski).

2. Zabezpieczenie miejsca pracy (rozłożenie folii ochronnej, założenie odzieży ochronnej i maski przeciwpyłowej).
3. Mocowanie klocka drewna w ścisku stolarskim.
4. Szlifowanie powierzchni klocka, zaczynając od gruboziarnistego papieru ściernego i stopniowo przechodząc do drobniejszego.
5. Równomierne szlifowanie całej powierzchni, zwracając uwagę na dokładność i detale.
6. Sprawdzenie, czy powierzchnia jest gładka i jednolita.

Ocena:

- Umiejętność równomiernego szlifowania: Ocena równomierności i gładkości powierzchni po szlifowaniu.
- Dbłość o detale: Sprawdzenie, czy zostały uwzględnione wszystkie szczegóły, a powierzchnia jest wolna od nierówności i pozostałości farby.

Kurs: Pomocnik stolarza/cieśli

Moduł 1: Wprowadzenie do stolarstwa

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z podstawowymi narzędziami i materiałami używanymi w stolarstwie.
- **Treść modułu:**
 - Wprowadzenie do różnych rodzajów drewna i ich zastosowań.
 - Przegląd podstawowych narzędzi stolarskich.
 - Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w stolarstwie.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat różnych rodzajów drewna.
 2. Prezentacja narzędzi stolarskich.
 3. Omówienie zasad BHP.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący rodzajów drewna i narzędzi.
 2. Praktyczne ćwiczenia z zakresu BHP.

Moduł 2: Techniki szlifowania i obróbki drewna

- **Cel modułu:** Nauka technik szlifowania i podstawowej obróbki drewna.
- **Treść modułu:**
 - Techniki szlifowania drewna.
 - Przygotowanie powierzchni do malowania i lakierowania.
 - Techniki cięcia i formowania drewna.
- **Kroki:**
 1. Demonstracja technik szlifowania drewna.
 2. Prezentacja przygotowania powierzchni do malowania.
 3. Omówienie technik cięcia i formowania drewna.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne ćwiczenia szlifowania drewna.

2. Przygotowanie powierzchni drewnianych do wykończenia.
3. Ćwiczenia w cięciu i formowaniu drewna.

Moduł 3: Montaż mebli

- **Cel modułu:** Nauka montażu mebli z przygotowanych elementów.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje połączeń stolarskich.
 - Techniki montażu mebli.
 - Instrukcje montażu krok po kroku.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat różnych rodzajów połączeń stolarskich.
 2. Demonstracja technik montażu mebli.
 3. Omówienie instrukcji montażu krok po kroku.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne ćwiczenia w wykonywaniu połączeń stolarskich.
 2. Montaż małej szafki według instrukcji.
 3. Sprawdzenie poprawności montażu i wykończenia.

Kurs- Pracownik linii produkcyjnej

Test funkcjonalny:

Zadanie: Składanie prostych komponentów według schematu - długopis

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie stanowiska pracy oraz wszystkich niezbędnych komponentów (obudowa, wkład, sprężyna, końcówka, przycisk).
2. Przeglądanie schematu montażu długopisu.
3. Składanie komponentów zgodnie ze schematem, zaczynając od umieszczenia wkładu w obudowie.
4. Dodanie sprężyny na wkład.
5. Montaż końcówki i przycisku.
6. Sprawdzenie działania złożonego długopisu (czy mechanizm działa poprawnie).

Ocena:

- **Szybkość:** Czas potrzebny na złożenie długopisu.
- **Precyzja:** Dokładność montażu, brak błędów w składaniu.
- **Zdolność do pracy w powtarzalnych czynnościach:** Stałość tempa pracy, brak spadku jakości przy kolejnych próbach.

Kurs: Pracownik linii produkcyjnej

Moduł 1: Wprowadzenie do pracy na linii produkcyjnej

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z podstawowymi zasadami funkcjonowania linii produkcyjnej.
- **Treść modułu:**
 - Historia i rozwój linii produkcyjnych.
 - Struktura i organizacja linii produkcyjnej.
 - Rola pracownika na linii produkcyjnej.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat historii i rozwoju linii produkcyjnych.
 2. Omówienie struktury i organizacji linii produkcyjnej.
 3. Prezentacja roli pracownika na linii produkcyjnej.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący historii i organizacji linii produkcyjnych.
 2. Dyskusja grupowa na temat roli pracownika na linii produkcyjnej.

Moduł 2: Techniki montażu na linii produkcyjnej

- **Cel modułu:** Nauka technik montażu i składania komponentów na linii produkcyjnej.
- **Treść modułu:**
 - Podstawowe narzędzia i materiały używane na linii produkcyjnej.
 - Techniki montażu różnych komponentów.
 - Ergonomia i zasady bezpieczeństwa podczas montażu.
- **Kroki:**
 1. Prezentacja narzędzi i materiałów używanych na linii produkcyjnej.
 2. Demonstracja technik montażu komponentów.
 3. Omówienie zasad ergonomii i bezpieczeństwa podczas pracy.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne ćwiczenia z użycia narzędzi montażowych.
 2. Montaż różnych komponentów zgodnie z instrukcjami.
 3. Ćwiczenia ergonomiczne.

Moduł 3: Kontrola jakości na linii produkcyjnej

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z procedurami kontroli jakości w procesie produkcyjnym.
- **Treść modułu:**
 - Zasady kontroli jakości w produkcji.
 - Techniki inspekcji wizualnej i funkcjonalnej.
 - Dokumentacja i raportowanie wyników kontroli jakości.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat zasad kontroli jakości.
 2. Demonstracja technik inspekcji wizualnej i funkcjonalnej.
 3. Omówienie procedur dokumentacji i raportowania wyników kontroli jakości.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne ćwiczenia z inspekcji wizualnej i funkcjonalnej.

2. Symulacja raportowania wyników kontroli jakości.
3. Przegląd i analiza rzeczywistych przypadków wad produkcyjnych.

Kurs- Pomocnik pracownika biurowego

Test funkcjonalny:

Zadanie: Przepisywanie tekstu na komputerze z zachowaniem formatowania

Kroki do wykonania zadania:

1. Otworzenie odpowiedniego programu biurowego (np. Microsoft Word, Google Docs).
2. Przepisanie tekstu z papierowego dokumentu do pliku komputerowego.
3. Zachowanie oryginalnego formatowania tekstu (czcionka, rozmiar, styl, akapity, wyróżnienia).
4. Sprawdzenie, czy przepisany tekst jest wolny od błędów (ortograficznych, gramatycznych, interpunkcyjnych).
5. Zapisanie pliku w odpowiednim formacie i miejscu na komputerze.

Ocena:

- **Dokładność:** Ocena, czy tekst został przepisany bez błędów i z zachowaniem oryginalnego formatowania.
- **Szybkość pisania:** Pomiar czasu potrzebnego na przepisanie tekstu.
- **Znajomość podstawowych programów biurowych:** Ocena umiejętności obsługi programu biurowego i korzystania z jego funkcji.

Kurs: Pomocnik pracownika biurowego

Moduł 1: Wprowadzenie do pracy biurowej

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z podstawowymi zadaniami i narzędziami biurowymi.
- **Treść modułu:**
 - Wprowadzenie do środowiska biurowego.
 - Przegląd podstawowych narzędzi biurowych (komputer, drukarka, skaner, telefon).
 - Zasady organizacji pracy w biurze.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat środowiska biurowego.
 2. Prezentacja narzędzi biurowych.
 3. Omówienie zasad organizacji pracy biurowej.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący narzędzi biurowych.
 2. Ćwiczenia w organizacji stanowiska pracy.

Moduł 2: Obsługa podstawowych programów biurowych

- **Cel modułu:** Nauka obsługi podstawowych programów biurowych.

- **Treść modułu:**
 - Wprowadzenie do programów takich jak Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Outlook.
 - Podstawowe funkcje i narzędzia w programach biurowych.
 - Tworzenie i edycja dokumentów tekstowych.
- **Kroki:**
 1. Demonstracja podstawowych funkcji programów biurowych.
 2. Omówienie narzędzi do tworzenia i edycji dokumentów.
 3. Praktyczne ćwiczenia z tworzenia dokumentów tekstowych.
- **Ćwiczenia:**
 1. Tworzenie i formatowanie dokumentu w programie Word.
 2. Edycja i analiza danych w Excelu.
 3. Tworzenie prezentacji w PowerPoint.
 4. Wysyłanie maili.

Moduł 3: Przygotowanie i obieg dokumentów

- **Cel modułu:** Nauka przygotowania, drukowania, skanowania i wysyłania dokumentów.
- **Treść modułu:**
 - Techniki przygotowania dokumentów do druku.
 - Obsługa drukarki i skanera.
 - Zasady przesyłania dokumentów elektronicznych.
- **Kroki:**
 1. Demonstracja technik przygotowania dokumentów do druku.
 2. Prezentacja obsługi drukarki i skanera.
 3. Omówienie zasad przesyłania dokumentów elektronicznych.
- **Ćwiczenia:**
 1. Drukowanie dokumentów i ich poprawne układanie.
 2. Skanowanie dokumentów i zapisywanie ich na komputerze.
 3. Wysyłanie zeskanowanych dokumentów mailem.

Moduł 4: Efektywna komunikacja w biurze

- **Cel modułu:** Nauka efektywnej komunikacji pisemnej i ustnej w środowisku biurowym.
- **Treść modułu:**
 - Zasady pisania profesjonalnych maili i listów.
 - Techniki efektywnej komunikacji telefonicznej.
 - Zasady etykiety biurowej.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat zasad pisania maili i listów.
 2. Omówienie technik komunikacji telefonicznej.
 3. Prezentacja zasad etykiety biurowej.

- **Ćwiczenia:**
 1. Pisanie i formatowanie profesjonalnych maili.
 2. Symulacja rozmów telefonicznych.
 3. Ćwiczenia z zakresu etykiety biurowej.

Kurs- Kelner- obsługa małej gastronomii

Test funkcjonalny:

Zadanie: Ułożenie zastawy stołowej według standardów gastronomicznych

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie wszystkich elementów zastawy stołowej (talerze, sztućce, szklanki, serwetki).
2. Ułożenie obrusu na stole, upewniając się, że jest czysty i równo rozłożony.
3. Ułożenie talerzy na odpowiednich miejscach na stole.
4. Rozłożenie sztućców według standardów (noże po prawej stronie talerza, widelce po lewej stronie, łyżeczki nad talerzem).
5. Ustawienie szklanek odpowiednich do serwowanych napojów (np. do wody, wina).
6. Ułożenie serwetek według wybranej techniki składania.
7. Sprawdzenie końcowego układu zastawy pod kątem estetyki i zgodności ze standardami.

Ocena:

- Estetyka: Ocena wizualnej atrakcyjności ułożenia zastawy.
- Znajomość zasad obsługi: Ocena zgodności z obowiązującymi standardami gastronomicznymi.
- Dokładność: Sprawdzenie, czy wszystkie elementy są prawidłowo ułożone i czy nie ma pominiętych elementów.

Kurs: Kelner - Obsługa małej gastronomii

Moduł 1: Wprowadzenie do pracy kelnera

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z podstawowymi obowiązkami i zasadami pracy kelnera.
- **Treść modułu:**
 - Rola i obowiązki kelnera w małej gastronomii.
 - Zasady higieny osobistej i bezpieczeństwa pracy.
 - Narzędzia pracy kelnera (zastawa stołowa, menu, terminale płatnicze).
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat roli i obowiązków kelnera.
 2. Omówienie zasad higieny osobistej i bezpieczeństwa pracy.
 3. Prezentacja narzędzi pracy kelnera.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący roli i obowiązków kelnera.
 2. Ćwiczenia z zakresu higieny osobistej.

3. Praktyczne zapoznanie się z narzędziami pracy.

Moduł 2: Ułożenie zastawy stołowej

- **Cel modułu:** Nauka zasad ułożenia zastawy stołowej według standardów gastronomicznych.
- **Treść modułu:**
 - Standardy gastronomiczne dotyczące ułożenia zastawy stołowej.
 - Techniki składania serwetek.
 - Zasady estetyki i organizacji stołu.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat standardów gastronomicznych.
 2. Demonstracja technik składania serwetek.
 3. Omówienie zasad estetyki i organizacji stołu.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne ułożenie zastawy stołowej według standardów.
 2. Ćwiczenia ze składania serwetek.
 3. Ocena estetyki ułożenia stołu.

Moduł 3: Przyjmowanie zamówień

- **Cel modułu:** Nauka technik przyjmowania zamówień od gości.
- **Treść modułu:**
 - Techniki efektywnej komunikacji z gośćmi.
 - Zasady prezentacji menu i doradzania gościom.
 - Wykorzystanie narzędzi do przyjmowania zamówień (notatniki, terminale).
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat technik komunikacji z gośćmi.
 2. Demonstracja prezentacji menu.
 3. Omówienie zasad korzystania z narzędzi do przyjmowania zamówień.
- **Ćwiczenia:**
 1. Symulacje rozmów z gośćmi i przyjmowania zamówień.
 2. Ćwiczenia z prezentacji menu.
 3. Praktyczne przyjmowanie zamówień przy użyciu notatników i terminali.

Moduł 4: Serwowanie potraw i napojów

- **Cel modułu:** Nauka technik serwowania potraw i napojów.
- **Treść modułu:**
 - Zasady serwowania potraw i napojów.
 - Techniki noszenia talerzy i podawania napojów.
 - Zasady estetyki i higieny podczas serwowania.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat zasad serwowania potraw i napojów.
 2. Demonstracja technik noszenia talerzy.

3. Omówienie zasad estetyki i higieny podczas serwowania.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne serwowanie potraw i napojów.
 2. Ćwiczenia z noszenia talerzy i podawania napojów.
 3. Symulacje serwowania przy stole.

Kurs- Pomocnik kucharza

Test funkcjonalny:

Zadanie: Krojenie warzyw na równe kawałki

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie stanowiska pracy i odpowiednich narzędzi (deska do krojenia, nóż, miski na pokrojone warzywa).
2. Wybór i przygotowanie warzyw do krojenia (mycie, obieranie).
3. Krojenie warzyw na równe kawałki zgodnie z zaleceniami (plastry, kostka, paski).
4. Przeniesienie pokrojonych warzyw do misek.
5. Utrzymanie stanowiska pracy w czystości, zgodnie z zasadami higieny.

Ocena:

- Precyzja: Sprawdzenie, czy warzywa są pokrojone na równe kawałki.
- Umiejętność posługiwania się nożem: Ocena techniki krojenia i efektywności użycia noża.
- Bezpieczeństwo pracy: Ocena przestrzegania zasad bezpieczeństwa podczas krojenia (np. poprawny chwyt noża, użycie deski do krojenia).

Kurs: Pomocnik kucharza

Moduł 1: Wprowadzenie do pracy w kuchni

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z podstawowymi zasadami pracy w kuchni oraz obowiązkami pomocnika kucharza.
- **Treść modułu:**
 - Rola i obowiązki pomocnika kucharza.
 - Zasady higieny osobistej i bezpieczeństwa pracy w kuchni.
 - Przegląd podstawowych narzędzi i sprzętu kuchennego.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat roli i obowiązków pomocnika kucharza.
 2. Omówienie zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.
 3. Prezentacja podstawowych narzędzi i sprzętu kuchennego.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący roli pomocnika kucharza.
 2. Ćwiczenia z zakresu higieny osobistej.
 3. Praktyczne zapoznanie się z narzędziami kuchennymi.

Moduł 2: Techniki krojenia i obróbki warzyw

- **Cel modułu:** Nauka podstawowych technik krojenia i obróbki warzyw.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje krojenia (plastry, kostka, julienne).
 - Techniki posługiwania się nożem.
 - Bezpieczeństwo podczas krojenia.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat różnych technik krojenia.
 2. Demonstracja poprawnego użycia noża.
 3. Omówienie zasad bezpieczeństwa podczas krojenia.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne krojenie warzyw różnymi technikami.
 2. Ćwiczenia z poprawnego chwytu noża.
 3. Symulacje sytuacji związanych z bezpieczeństwem pracy.

Moduł 3: Zasady higieny i organizacji pracy w kuchni

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z zasadami higieny oraz organizacji pracy w kuchni.
- **Treść modułu:**
 - Podstawowe zasady higieny w kuchni.
 - Organizacja stanowiska pracy.
 - Utrzymanie porządku podczas gotowania.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat zasad higieny w kuchni.
 2. Prezentacja technik organizacji stanowiska pracy.
 3. Omówienie metod utrzymania porządku podczas gotowania.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne ćwiczenia z organizacji stanowiska pracy.
 2. Symulacje utrzymania porządku podczas przygotowywania potraw.
 3. Ćwiczenia z zakresu higieny.

Moduł 4: Przygotowanie prostych dań pod nadzorem kucharza

- **Cel modułu:** Nauka przygotowania prostych dań pod nadzorem kucharza.
- **Treść modułu:**
 - Wprowadzenie do podstawowych technik kulinarnych.
 - Zasady komponowania dań.
 - Praktyczne przygotowanie prostych potraw.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat podstawowych technik kulinarnych.
 2. Omówienie zasad komponowania dań.
 3. Demonstracja przygotowania prostych potraw.
- **Ćwiczenia:**

1. Praktyczne przygotowanie prostych dań pod nadzorem kucharza.
2. Symulacje sytuacji kuchennych.
3. Degustacja i ocena przygotowanych potraw.

Kurs- Pomocnik piekarza/cukiernika

Test funkcjonalny:

Zadanie: Wyrabianie ciasta według podanego przepisu

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie wszystkich niezbędnych składników według przepisu (mąka, cukier, drożdże, woda, sól itp.).
2. Dokładne odmierzenie składników zgodnie z przepisem.
3. Połączenie składników w odpowiedniej kolejności.
4. Wyrabianie ciasta ręcznie lub za pomocą miksera do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Kontrola konsystencji i elastyczności ciasta.
6. Odstawienie ciasta do wyrośnięcia w odpowiednich warunkach (temperatura, wilgotność).
7. Sprawdzenie, czy ciasto wyrosło prawidłowo.

Ocena:

- **Dokładność:** Ocena, czy wszystkie składniki zostały odmierzone i dodane zgodnie z przepisem.
- **Umiejętność pracy z różnymi składnikami:** Ocena, jak uczniowie radzą sobie z mieszaniem i wyrabianiem ciasta, czy osiągnęli odpowiednią konsystencję.
- **Konsystencja ciasta:** Sprawdzenie, czy ciasto jest gładkie i elastyczne, a po wyrośnięciu ma odpowiednią strukturę.

Kurs: Pomocnik piekarza/cukiernika

Moduł 1: Wprowadzenie do pracy w piekarni/cukierni

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z podstawowymi zasadami pracy w piekarni/cukierni oraz obowiązkami pomocnika piekarza/cukiernika.
- **Treść modułu:**
 - Rola i obowiązki pomocnika piekarza/cukiernika.
 - Zasady higieny osobistej i bezpieczeństwa pracy w piekarni/cukierni.
 - Przegląd podstawowych narzędzi i sprzętu piekarskiego/cukierniczego.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat roli i obowiązków pomocnika piekarza/cukiernika.
 2. Omówienie zasad higieny osobistej i bezpieczeństwa pracy.
 3. Prezentacja podstawowych narzędzi i sprzętu piekarskiego/cukierniczego.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący roli pomocnika piekarza/cukiernika.

2. Ćwiczenia z zakresu higieny osobistej.
3. Praktyczne zapoznanie się z narzędziami piekarskimi/cukierniczymi.

Moduł 2: Techniki wyrabiania ciasta

- **Cel modułu:** Nauka podstawowych technik wyrabiania ciasta.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje ciasta (drożdżowe, kruche, francuskie).
 - Techniki wyrabiania ciasta ręcznie i za pomocą miksera.
 - Zasady fermentacji i wyrośnięcia ciasta.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat różnych rodzajów ciasta.
 2. Demonstracja technik wyrabiania ciasta ręcznie i za pomocą miksera.
 3. Omówienie zasad fermentacji i wyrośnięcia ciasta.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne wyrabianie różnych rodzajów ciasta.
 2. Ćwiczenia z użycia miksera do wyrabiania ciasta.
 3. Monitorowanie procesu fermentacji i wyrośnięcia ciasta.

Moduł 3: Techniki pieczenia

- **Cel modułu:** Nauka technik pieczenia ciastek i bułek.
- **Treść modułu:**
 - Przygotowanie piekarnika do pieczenia.
 - Techniki pieczenia różnych rodzajów wypieków.
 - Kontrola temperatury i czasu pieczenia.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat przygotowania piekarnika.
 2. Demonstracja technik pieczenia ciastek i bułek.
 3. Omówienie zasad kontroli temperatury i czasu pieczenia.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne przygotowanie piekarnika do pieczenia.
 2. Pieczenie ciastek i bułek pod nadzorem instruktora.
 3. Monitorowanie procesu pieczenia i ocena wyników.

Kurs- Pracownik produkcji wyrobów ceramicznych (glina)

Test funkcjonalny:

Zadanie: Formowanie prostych kształtów z gliny

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie stanowiska pracy i narzędzi (glina, deska, narzędzia do formowania).
2. Odpowiednie nawilżenie gliny, aby była plastyczna i łatwa do formowania.
3. Podział gliny na odpowiednie porcje do formowania.

4. Formowanie prostych kształtów (kulki, wałki, płaskie formy) według podanych instrukcji.
5. Wygładzanie powierzchni formowanych kształtów, eliminacja pęknięć i nierówności.
6. Odłożenie uformowanych kształtów do wyschnięcia w odpowiednich warunkach.

Ocena:

- Precyzja: Sprawdzenie, czy kształty są zgodne z podanymi wytycznymi (równomierność, brak pęknięć).
- Umiejętność pracy z materiałem: Ocena techniki formowania i kontrolowania plastyczności gliny.
- Czystość wykonania: Ocena końcowej jakości powierzchni formowanych kształtów (gładkość, brak widocznych niedoskonałości).

Kurs: Pracownik produkcji wyrobów ceramicznych (głina)

Moduł 1: Wprowadzenie do pracy z gliną

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z podstawowymi zasadami pracy z gliną oraz obowiązkami pracownika produkcji wyrobów ceramicznych.
- **Treść modułu:**
 - Rola i obowiązki pracownika produkcji ceramicznej.
 - Zasady higieny osobistej i bezpieczeństwa pracy w pracowni ceramicznej.
 - Przegląd podstawowych narzędzi i sprzętu do pracy z gliną.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat roli i obowiązków pracownika produkcji ceramicznej.
 2. Omówienie zasad higieny osobistej i bezpieczeństwa pracy.
 3. Prezentacja podstawowych narzędzi i sprzętu do pracy z gliną.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący roli pracownika produkcji ceramicznej.
 2. Ćwiczenia z zakresu higieny osobistej.
 3. Praktyczne zapoznanie się z narzędziami do pracy z gliną.

Moduł 2: Techniki formowania gliny

- **Cel modułu:** Nauka podstawowych technik formowania gliny.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje gliny i ich właściwości.
 - Techniki formowania (ręczne, na kole garncarskim).
 - Zasady nawilżania i kontrolowania plastyczności gliny.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat różnych rodzajów gliny.
 2. Demonstracja technik formowania ręcznego i na kole garncarskim.
 3. Omówienie zasad nawilżania i kontrolowania plastyczności gliny.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne formowanie prostych kształtów z gliny.

2. Ćwiczenia na kole garncarskim.
3. Kontrola plastyczności gliny podczas formowania.

Moduł 3: Wypalanie wyrobów ceramicznych

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z technikami wypalania wyrobów ceramicznych.
- **Treść modułu:**
 - Zasady przygotowania wyrobów do wypalania.
 - Rodzaje pieców ceramicznych i ich obsługa.
 - Techniki wypalania i kontrola procesu.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat przygotowania wyrobów do wypalania.
 2. Demonstracja obsługi pieców ceramicznych.
 3. Omówienie technik wypalania i kontroli procesu.
- **Ćwiczenia:**
 1. Przygotowanie wyrobów do wypalania.
 2. Ćwiczenia z obsługi pieców ceramicznych.
 3. Monitorowanie procesu wypalania.

Moduł 4: Szkliwienie i dekorowanie wyrobów ceramicznych

- **Cel modułu:** Nauka technik szkliwienia i dekorowania wyrobów ceramicznych.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje szkliv i ich zastosowanie.
 - Techniki nakładania szkliva.
 - Metody dekorowania wyrobów ceramicznych.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat rodzajów szkliv i ich zastosowania.
 2. Demonstracja technik nakładania szkliva.
 3. Omówienie metod dekorowania wyrobów ceramicznych.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne szkliwienie wyrobów ceramicznych.
 2. Ćwiczenia z nakładania szkliva różnymi technikami.
 3. Dekorowanie wyrobów ceramicznych.

Kurs- Pomocnik ogrodnika

Test funkcjonalny:

Zadanie: Koszenie trawy

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie narzędzi do koszenia (kosiarka, nożyce do trawy, rękawice ochronne).
2. Sprawdzenie stanu kosiarki.
3. Zabezpieczenie obszaru pracy (usunięcie kamieni, gałęzi i innych przeszkód).
4. Ustawienie odpowiedniej wysokości koszenia na kosiarce.

5. Koszenie trawy zgodnie z wyznaczonym obszarem, utrzymując równomierne tempo.
6. Oczyszczenie kosiarki po zakończeniu pracy.
7. Zgrabienie skoszonej trawy i jej odpowiednie usunięcie.

Ocena:

- Umiejętność pracy z roślinami: Ocena techniki koszenia, dbałość o rośliny i trawnik.
- Dbłość o detale: Sprawdzenie, czy trawa jest skoszona równomiernie, czy krawędzie są równo przycięte i czy obszar pracy jest czysty po zakończeniu koszenia.

Kurs: Pomocnik ogrodnika

Moduł 1: Wprowadzenie do ogrodnictwa

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z podstawowymi zasadami ogrodnictwa oraz obowiązkami pomocnika ogrodnika.
- **Treść modułu:**
 - Rola i obowiązki pomocnika ogrodnika.
 - Zasady bezpieczeństwa pracy w ogrodzie.
 - Przegląd podstawowych narzędzi ogrodniczych.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat roli i obowiązków pomocnika ogrodnika.
 2. Omówienie zasad bezpieczeństwa pracy w ogrodzie.
 3. Prezentacja podstawowych narzędzi ogrodniczych.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący roli pomocnika ogrodnika.
 2. Ćwiczenia z zakresu bezpieczeństwa pracy.
 3. Praktyczne zapoznanie się z narzędziami ogrodniczymi.

Moduł 2: Techniki koszenia trawy

- **Cel modułu:** Nauka technik koszenia trawy oraz obsługi sprzętu do koszenia.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje kosiarek i ich zastosowanie.
 - Techniki koszenia trawy.
 - Utrzymanie i konserwacja kosiarki.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat rodzajów kosiarek.
 2. Demonstracja technik koszenia trawy.
 3. Omówienie zasad utrzymania i konserwacji kosiarki.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne koszenie trawy.
 2. Ćwiczenia z konserwacji kosiarki.
 3. Symulacja rozwiązywania problemów związanych z koszeniem trawy.

Moduł 3: Pielęgnacja roślin i nawożenie

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z technikami pielęgnacji roślin i metodami nawożenia.
- **Treść modułu:**
 - Zasady pielęgnacji różnych typów roślin.
 - Rodzaje nawozów i ich zastosowanie.
 - Techniki nawożenia.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat zasad pielęgnacji roślin.
 2. Prezentacja rodzajów nawozów.
 3. Demonstracja technik nawożenia.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczna pielęgnacja roślin.
 2. Ćwiczenia z nawożenia roślin.
 3. Ocena zdrowia i wzrostu roślin po nawożeniu.

Moduł 5: Pielenie i utrzymanie porządku w ogrodzie

- **Cel modułu:** Nauka technik pielienia oraz utrzymania porządku w ogrodzie.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje chwastów i metody ich usuwania.
 - Techniki pielienia.
 - Utrzymanie porządku i estetyki w ogrodzie.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat rodzajów chwastów.
 2. Demonstracja technik pielienia.
 3. Omówienie metod utrzymania porządku w ogrodzie.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne pielienie ogrodu.
 2. Ćwiczenia z utrzymania porządku i estetyki.
 3. Ocena czystości i estetyki ogrodu po pielieniu.

Kurs- Pracownik w gospodarstwie

Test funkcjonalny:

Zadanie: Sianie nasion w szklarni

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie narzędzi i materiałów:
 - Zbierz potrzebne narzędzia: nasiona, łopatka, konewka, rękawice ogrodowe.
2. Przygotowanie gleby:
 - Spulchnij glebę w wyznaczonym obszarze szklarni za pomocą łopatki.
3. Wykonanie rowków:
 - Wykonaj płytkie rowki w glebie, gdzie będą wysiane nasiona.
4. Sianie nasion:
 - Umieść nasiona równomiernie w rowkach.
5. Zakrycie nasion:

- Przykryj nasiona cienką warstwą gleby.
- 6. Podlewanie:
 - Podlej delikatnie zasiane nasiona za pomocą konewki.

Ocena:

- Sprawność manualna: Ocena precyzji i efektywności siewu nasion.
- Znajomość podstawowych narzędzi: Ocena umiejętności prawidłowego użycia narzędzi ogrodniczych.
- Dokładność wykonania: Sprawdzenie równomierności siewu i odpowiedniego przykrycia nasion glebą.

Kurs: Pracownik w gospodarstwie

Moduł 1: Wprowadzenie do pracy w gospodarstwie

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z podstawowymi zasadami pracy w gospodarstwie oraz obowiązkami pracownika.
- **Treść modułu:**
 - Rola i obowiązki pracownika w gospodarstwie.
 - Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w gospodarstwie.
 - Przegląd podstawowych narzędzi i sprzętu używanego w gospodarstwie.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat roli i obowiązków pracownika w gospodarstwie.
 2. Omówienie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
 3. Prezentacja podstawowych narzędzi i sprzętu używanego w gospodarstwie.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący roli pracownika w gospodarstwie.
 2. Ćwiczenia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
 3. Praktyczne zapoznanie się z narzędziami gospodarstwa.

Moduł 2: Sianie i sadzenie roślin w szklarni

- **Cel modułu:** Nauka technik siania i sadzenia roślin w szklarni.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje roślin uprawianych w szklarni i ich wymagania.
 - Techniki siania nasion i sadzenia roślin.
 - Optymalne warunki uprawy w szklarni (temperatura, wilgotność).
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat rodzajów roślin uprawianych w szklarni.
 2. Demonstracja technik siania nasion i sadzenia roślin.
 3. Omówienie optymalnych warunków uprawy w szklarni.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne sianie nasion i sadzenie roślin w szklarni.
 2. Monitorowanie wzrostu i warunków uprawy roślin.
 3. Ocena zdrowia i wzrostu roślin w szklarni.

Moduł 3: Pielęgnacja roślin i nawożenie

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z technikami pielęgnacji roślin i metodami nawożenia.
- **Treść modułu:**
 - Zasady pielęgnacji różnych typów roślin.
 - Rodzaje nawozów i ich zastosowanie.
 - Techniki nawożenia roślin w szklarni i na polu.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat zasad pielęgnacji roślin.
 2. Prezentacja rodzajów nawozów.
 3. Demonstracja technik nawożenia roślin.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczna pielęgnacja roślin.
 2. Ćwiczenia z nawożenia roślin.
 3. Ocena zdrowia i wzrostu roślin po nawożeniu.

Moduł 4: Pielenie i utrzymanie porządku w gospodarstwie

- **Cel modułu:** Nauka technik pielienia oraz utrzymania porządku w gospodarstwie.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje chwastów i metody ich usuwania.
 - Techniki pielienia.
 - Utrzymanie porządku i estetyki w gospodarstwie.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat rodzajów chwastów.
 2. Demonstracja technik pielienia.
 3. Omówienie metod utrzymania porządku w gospodarstwie.
- **Ćwiczenia:**
 1. Praktyczne pielienie grządek i rabat.
 2. Ćwiczenia z utrzymania porządku i estetyki w gospodarstwie.
 3. Ocena czystości i estetyki gospodarstwa po pielieniu.

Kurs- Opiekun zwierząt

Test funkcjonalny:

Zadanie: Karmienie i podstawowa pielęgnacja zwierzęcia

Kroki do wykonania zadania:

1. Przygotowanie jedzenia:
 - Zidentyfikowanie odpowiedniego rodzaju karmy dla zwierzęcia.
 - Odmierzenie odpowiedniej porcji jedzenia.
2. Karmienie zwierzęcia:
 - Przygotowanie miejsca karmienia.
 - Ułożenie jedzenia w misce.
 - Monitorowanie zwierzęcia podczas jedzenia.

3. Podstawowa pielęgnacja:
 - Sprawdzenie stanu sierści/futra.
 - Wykonanie podstawowych zabiegów pielęgnacyjnych (czesanie, czyszczenie uszu, oczu).
 - Zapewnienie świeżej wody do picia.
4. Sprzątanie:
 - Utrzymanie czystości miejsca karmienia.
 - Wyrzucenie resztek jedzenia i umycie miski.

Ocena:

- **Delikatność:** Ocena podejścia do zwierzęcia podczas karmienia i pielęgnacji.
- **Odpowiedzialność:** Ocena zgodności z zaleceniami dotyczącymi karmienia i pielęgnacji.
- **Umiejętność pracy ze zwierzętami:** Ocena zachowania wobec zwierzęcia i umiejętności radzenia sobie z ewentualnymi problemami.

Kurs: Opiekun zwierząt

Moduł 1: Wprowadzenie do opieki nad zwierzętami

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z podstawowymi zasadami opieki nad zwierzętami oraz obowiązkami opiekuna.
- **Treść modułu:**
 - Rola i obowiązki opiekuna zwierząt.
 - Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy ze zwierzętami.
 - Podstawowe narzędzia i akcesoria używane w opiece nad zwierzętami.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat roli i obowiązków opiekuna zwierząt.
 2. Omówienie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy ze zwierzętami.
 3. Prezentacja podstawowych narzędzi i akcesoriów używanych w opiece nad zwierzętami.
- **Ćwiczenia:**
 1. Quiz dotyczący roli opiekuna zwierząt.
 2. Ćwiczenia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
 3. Praktyczne zapoznanie się z narzędziami i akcesoriami.

Moduł 2: Zasady karmienia zwierząt

- **Cel modułu:** Nauka zasad prawidłowego karmienia różnych gatunków zwierząt.
- **Treść modułu:**
 - Rodzaje karmy i ich zastosowanie.
 - Zasady prawidłowego karmienia (porcje, częstotliwość, specjalne diety).
 - Monitorowanie stanu zdrowia zwierząt poprzez obserwację apetytu i zachowań żywieniowych.
- **Kroki:**
 1. Wykład na temat rodzajów karmy i ich zastosowania.

2. Demonstracja przygotowania jedzenia dla różnych zwierząt.
3. Omówienie zasad monitorowania stanu zdrowia poprzez obserwację zachowań żywieniowych.

- **Ćwiczenia:**

1. Praktyczne przygotowanie i podawanie jedzenia.
2. Ćwiczenia z monitorowania apetytu i zachowań żywieniowych.

Moduł 3: Podstawowa pielęgnacja zwierząt

- **Cel modułu:** Zapoznanie się z technikami podstawowej pielęgnacji zwierząt.

- **Treść modułu:**

- Techniki czesania, mycia, i dbania o sierść/futro.
- Zabiegi higieniczne (czyszczenie uszu, oczu, przycinanie pazurów).
- Zasady utrzymania czystości wokół zwierząt.

- **Kroki:**

1. Wykład na temat technik pielęgnacji zwierząt.
2. Demonstracja wykonywania podstawowych zabiegów higienicznych.
3. Omówienie zasad utrzymania czystości wokół zwierząt.

- **Ćwiczenia:**

1. Praktyczne wykonywanie zabiegów pielęgnacyjnych.
2. Ćwiczenia z utrzymania czystości wokół zwierząt.

Moduł 4: Obserwacja zachowań i zdrowia zwierząt

- **Cel modułu:** Nauka technik obserwacji zachowań i zdrowia zwierząt.

- **Treść modułu:**

- Podstawy etologii zwierząt.
- Techniki obserwacji zachowań zwierząt.
- Identyfikacja objawów chorób i stresu u zwierząt.

- **Kroki:**

1. Wykład na temat etologii zwierząt.
2. Demonstracja technik obserwacji zachowań.
3. Omówienie objawów chorób i stresu.

- **Ćwiczenia:**

1. Praktyczne obserwowanie zachowań zwierząt.
2. Ćwiczenia z identyfikacji objawów chorób i stresu.