

Plan szkoleń na 2015 rok
W ramach projektu PO WER

L.P.	Nazwa i zakres szkolenia	Liczba miejsc dla uczestników szkoleń	Przewidywany termin realizacji szkolenia	Orientacyjny czas trwania szkolenia w godzinach	Charakterystyka osób, dla których szkolenie jest przeznaczone	Informacja o egzaminie zewnętrznym, jeśli jest przewidziany	Rodzaj zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji lub uprawnień
1.	<p>Uprawnienia elektryczne do 1 kV + uprawnienia pomiarowe</p> <p>Zakres szkolenia:</p> <p>BHP, ppoż., materiałoznawstwo, wiadomości z zakresu elektrotechniki i elektroniki, budowa, działanie oraz warunki techniczne obsługi urządzeń, instalacji i sieci, ochrona przed porażeniem elektrycznym, zasady i instrukcje eksploatacji sieci, instalacji i urządzeń elektroenergetycznych, przepisy</p>	5 osób I grupa	II-IV kwartał	80 godz.	Wykształcenie min. zawodowe o kierunku elektryk lub pokrewne, brak przeciwwskazań do wykonywania pracy (zakaz pracy na wysokości, daltonizm, wady wzroku niepoddające się korekcji, zaburzenia	Egzamin zewnętrzny przed Komisją kwalifikacyjną Urzędu Regulacji Energetyki	Świadectwo kwalifikacji w grupie materiałowej G1-E Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zgodne ze wzorem określonym w Rozporządzeniu MEN z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie

	wykonawcze, pomiary eksploatacyjne, przyrządy pomiarowe, zakres i częstotliwość wykonywania pomiarów oraz wymagania techniczne, postępowanie w przypadku awarii, pożaru lub innych stwarzających zagrożenie sytuacjach.				koordynacji wzrokowo-ruchowej oraz równowagi)		kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (t. j. Dz. U. z 2014r. poz. 622)
2.	<p>Operator wózków jezdniowych</p> <p>Zakres szkolenia: BHP, ppoż., pierwsza pomoc przedlekarska, omówienie typów wózków jezdniowych, budowy i wyposażenia, czynności operatora przy obsłudze wózków, wymiana butli gazowych w wózkach, wiadomości z zakresu ładunkoznawstwa, praktyczna nauka jazdy wózkami, HACCP, Egzamin Urzędu Dozoru Technicznego – kategoria II oraz I WJO, książeczka zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych, praktyka.</p>	5 osób I grupa	II-IV kwartał	100 godz.	Wykształcenie min. gimnazjalne, brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na stanowisku związanym z kierunkiem szkolenia (wady wzroku, słuchu, choroby ośrodkowego układu nerwowego- padaczka, zaburzenia równowagi, zawroty głowy oraz schorzenia układu kostno-stawowego oraz dysfunkcje układu ruchu)	Egzamin zewnętrzny przed Komisją kwalifikacyjną Urzędu Dozoru Technicznego	<p>Zaświadczenie kwalifikacyjne do obsługi urządzeń transportu bliskiego w kategorii II oraz I WJO</p> <p>Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zgodne ze wzorem określonym w Rozporządzeniu MEN z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (t. j. Dz. U. z 2014r. poz. 622)</p>

3.	<p>Pracownik obsługi lotnisk i terminali</p> <p>Zakres szkolenia: BHP, ppoż., pierwsza pomoc przedlekarska, obsługa podróżnych w portach i terminalach lotniczych, kolejowych, morskich, podstawy logistyki i spedycji, zasady przeładunku i magazynowania ładunków i towarów w portach i terminalach, towaroznawstwo i ładunkoznawstwo, eksploatacja urządzeń transportu w portach i terminalach, język angielski branżowy, praktyka.</p>	5 osób I grupa	II-IV kwartał	450 godz.	Wykształcenie wyższe, komunikatywna znajomość j. angielskiego	Nie dotyczy	Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zgodne ze wzorem określonym w Rozporządzeniu MEN z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (t. j. Dz. U. z 2014r. poz. 622)
4.	<p>Sprzedawca w branży mięsnej</p> <p>Zakres szkolenia: BHP, ppoż., ochrona środowiska, HACCP, pierwsza pomoc, obsługa kas fiskalnych, obsługa wag i terminalu kart płatniczych, metkownic, krajalnic, urządzeń chłodniczych i innych narzędzi stanowiących wyposażenie sklepu, obsługa klienta, podstawy towaroznawstwa mięsa i podrobów zwierząt rzeźnych,</p>	5 osób I grupa	II-IV kwartał	100 godz.	Wykształcenie min. zawodowe, predyspozycje do pracy na stanowisku zgodnym z kierunkiem szkolenia, zdolności manualne, precyzja, brak przeciwwskazań zdrowotnych do	Nie dotyczy	Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zgodne ze wzorem określonym w Rozporządzeniu MEN z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych

	drobiu, dziczyzny oraz ich przetworów; techniki sprzedaży, rozróżnianie rodzajów mięsa i jego przetworów, przyjmowanie dostaw mięsa i jego przetworów, przechowywanie mięsa i jego przetworów w punkcie sprzedaży, prezentacja mięsa i jego przetworów w punkcie sprzedaży, zawieranie transakcji sprzedaży oraz przyjmowania i wydawania dokumentów z nią związanych, kontrolowanie jakości mięsa i jego przetworów, przyjmowanie i rozpatrywanie reklamacji, książeczka zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych, praktyka.				wykonywania zawodu (wady wzroku i słuchu niepodlegające korekcji, choroby skóry, choroby ośrodkowego układu nerwowego- padaczka, zaburzenia równowagi, zawroty głowy oraz schorzenia układu kostno-stawowego oraz dysfunkcje układu ruchu uniemożliwiające obsługę klientów)		(t. j. Dz. U. z 2014r. poz. 622)
5.	<p>Konserwator terenów zielonych</p> <p>Zakres szkolenia:</p> <p>BHP, ppoż., pierwsza pomoc, ratownictwo ochrona środowiska, podstawowe wiadomości z biologii drzew i krzewów, podstawowe wiadomości o uprawie gleb i nawożeniu roślin, zabiegi pielęgnacyjne drzew i krzewów, techniki ścinki drzew, elementy projektowania i zakładania terenów zielonych,</p>	5 osób I grupa	II-IV kwartał	180 godz.	Wykształcenie min. zawodowe. Wymagana dobra kondycja fizyczna i nienaganny stan zdrowia, wyobraźnia przestrzenna.	Nie dotyczy	Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zgodnie ze wzorem określonym w Rozporządzeniu MEN z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (t. j. Dz. U. z 2014r. poz. 622)

	<p>kompleksowa pielęgnacja terenów zielonych, prace przy zbiornikach wodnych, mechanizacja prac ogrodowych, obsługa pilarek, kosiarek, wycinarek, nożyc do żywopłotu, dmuchaw, kultywatorów i innych urządzeń i narzędzi do pielęgnacji drzew i krzewów, badania wysokościowe powyżej 3m, praktyka.</p>						
6.	<p>Pracownik małej gastronomii</p> <p>Zakres szkolenia: BHP, ppoż., HACCP, pierwsza pomoc, technologia gastronomiczna i towaroznawstwo w gastronomii, zasady zdrowego żywienia, wartości energetyczne produktów, obróbka jarzyn, mięs i ryb, dekorowanie potraw, zasady przechowywania magazynowania artykułów spożywczych, surowców, półproduktów i produktów kulinarnych, utrzymania czystości naczyń, sprzętu i pomieszczeń, obsługa klienta, obsługa kas fiskalnych, obsługa wag i terminalu kart płatniczych, książeczka zdrowia do celów</p>	5 osób I grupa	II-IV kwartał	180 godz.	<p>Wykształcenie dowolne, brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na stanowisku związanym z kierunkiem szkolenia (choroby skóry, choroby zakaźne, wrodzone lub nabyte - salmonella, żółtaczka, wady węchu, wzroku, słuchu, choroby ośrodkowego układu nerwowego - padaczka,</p>	Nie dotyczy	<p>Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zgodne ze wzorem określonym w Rozporządzeniu MEN z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (t. j. Dz. U. z 2014r. poz. 622)</p>

	sanitarно-epidemiologicznych, praktyka.				zaburzenia równowagi, zawroty głowy oraz schorzenia układu kostno-stawowego oraz dysfunkcje układu ruchu)		
OGÓLEM		30					

Imię i nazwisko osoby do kontaktu: Ewa Porwolik, Katarzyna Hirszel, Małgorzata Tkaczyk
Numer telefonu: (32) 34 97 110

Uczestnikami projektu mogą zostać osoby do 29 roku życia, które posiadają ustalony II profil pomocy bezrobotnemu.

Plan szkoleń na 2015 rok

Fundusz Pracy - Algorytm

L.P.	Nazwa i zakres szkolenia	Liczba miejsc dla uczestników szkoleń	Przewidywany termin realizacji szkolenia	Orientacyjny czas trwania szkolenia w godzinach	Charakterystyka osób, dla których szkolenie jest przeznaczone	Informacja o egzaminie zewnętrznym, jeśli jest przewidziany	Rodzaj zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji lub uprawnień
1.	Szkolenia indywidualnego (na wnioski osoby bezrobotnej)	Wg. zgłoszonych potrzeb (ok. 29 osób)	I-IV kwartał 2015r.	----	----	----	----
2.	Szkolenie z zakresu umiejętności aktywnego poszukiwania pracy w ramach Klubu Pracy Zakres szkolenia: Aktywne poszukiwanie pracy, sporządzanie dokumentów aplikacyjnych, przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej z pracodawcą	16 osób I grupa	II kwartał 2015r.	80 godz.	Osoby, które m. in. nie posiadają doświadczenia w poszukiwaniu pracy; utraciły motywację do poszukiwania pracy w związku z długotrwałym niepowodzeniem w jej poszukiwaniu;	Nie dotyczy	Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zgodne z wytycznymi §62 ust. 6 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014 r.

					chcą powrócić na rynek pracy po długim okresie braku aktywności zawodowej		w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku pracy.
OGÓLEM		45					

Imię i nazwisko osoby do kontaktu: Ewa Porwolik, Katarzyna Hirszel, Małgorzata Tkaczyk

Numer telefonu: (32) 34 97 110