



Przewodnik po zawodach



Część I – Od szkoły do zawodu

Część II – Opisy zawodów



O planowaniu kariery w trudnych słowach

Ponowoczesność

Globalizacja

Spółeczeństwo ryzyka

Globalizacja

Kolonizowanie przyszłości

Oczekiwania pracodawców

Kwalifikacje

Prekariat

Stereotypy zawodowe



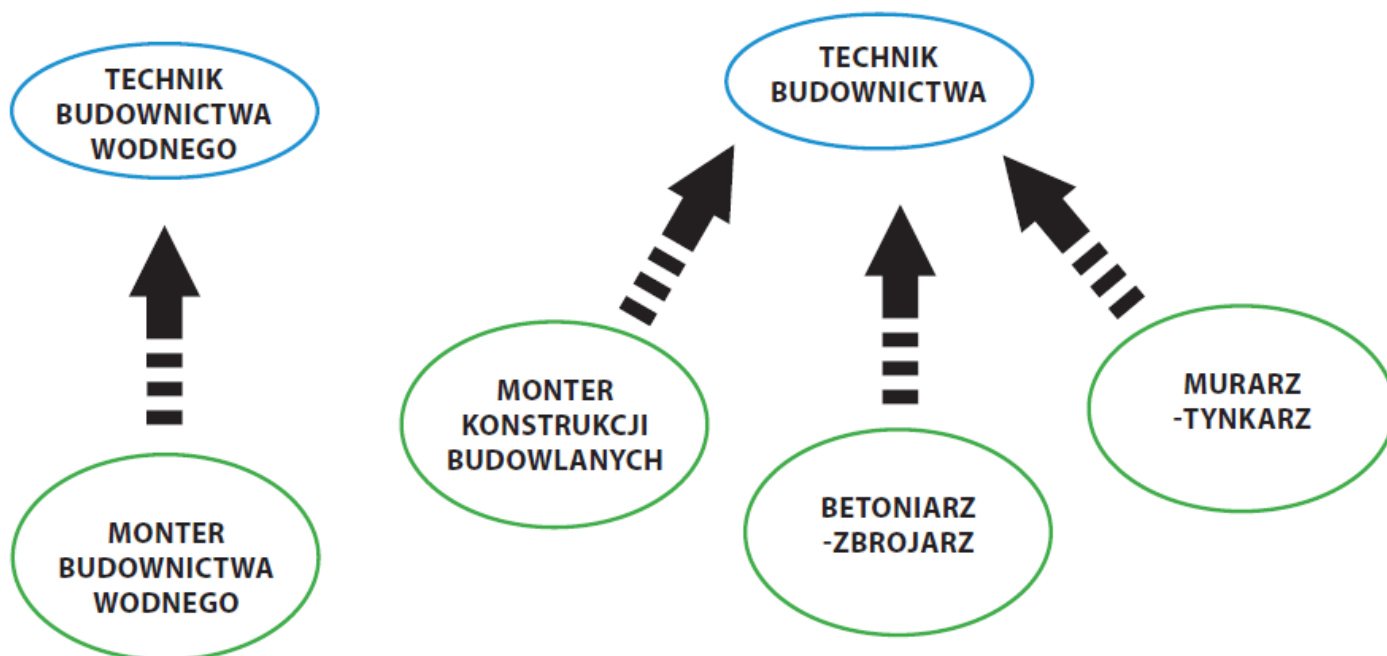
Opisy zawodów

Prezentacja grup zawodów
Opisy zawodów w obrębie grup



Grupa zawodów budowlanych

	Zawód	Typ szkoły, w jakiej odbywa się kształcenie
	Betoniarz-zbrojarz	ZSZ
	Cieśla	ZSZ
	Dekarz	ZSZ
	Kamieniarz	ZSZ
	Kominiarz	ZSZ
	Monter budownictwa wodnego	ZSZ
	Monter izolacji budowlanych	ZSZ
	Monter konstrukcji budowlanych	ZSZ
	Monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie	ZSZ
	Murarz-tylnkarz	ZSZ
	Zdun	ZSZ
	Technik budownictwa	T
	Technik budownictwa wodnego	T
	Technik renowacji elementów architektury	T
		Technik geodeta





MECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH

MECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH wykonuje obsługę, diagnostykę i naprawę pojazdów samochodowych.

Diagnostowanie i naprawa podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych

Diagnostowanie podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych

Naprawa zespołów i podzespołów pojazdów samochodowych

192



ja, ty, my, oni...

Będziesz pracować indywidualnie lub w małych zespołach.
Będziesz konsultować swoje czynności z brygadzystą lub mistrzem warsztatowym celem ustalenia planu działań naprawczych.
Niezbędna jest umiejętność pracy w narzuconym tempie.
Będziesz ponosić odpowiedzialność materialną za powierzone urządzenia, narzędzia oraz za jakość wykonanych usług.



kariera edukacyjna

Możesz kontynuować naukę na kursie kwalifikacyjnym dla zawodów technik pojazdów samochodowych.
Podobne umiejętności mogą być przydatne także w zawodach z grupy branżowej mechanicznej.
Niezbędna jest umiejętność posługiwania się językiem obcym oraz obsługi komputera.
Wymagane posiadanie prawa jazdy.



warunki pracy

Pracę będziesz wykonywać w ciągu dnia, przeciętnie 8 godzin. Najwięcej prac będziesz wykonywać w sezonie letnim.
Będziesz pracować w wentylowanych pomieszczeniach lub na wolnym powietrzu.
Będziesz narażony na zanieczyszczenie powietrza pyłem, substancjami drażniącymi, toksycznymi, nieprzyjemny zapach spalin, hałas i drgania.
Pracę będziesz wykonywać w różnych pozycjach: stojącej, siedzącej, leżącej i w ruchu.



kariera zawodowa

Pracę znajdziesz w warsztatach samochodowych, stacjach diagnostycznych, w przedsiębiorstwach produkujących pojazdy i ich zespoły, małych zakładach obsługowo – naprawczych.
Możesz prowadzić własny warsztat.
Po ukończeniu dodatkowego kursu możesz uzyskać uprawnienia rzeczoznawcy.



TECHNIK PSZCZELARZ

TECHNIK PSZCZELARZ organizuje i prowadzi prace związane z produkcją rolniczą i pasieczną z wykorzystaniem środków technicznych, wytwarza produkty rolne i pasieczne oraz prowadzi ich sprzedaż bezpośrednią.

Prowadzenie produkcji pszczelarskiej

Prowadzenie produkcji roślinnej

Prowadzenie produkcji zwierzęcej

Prowadzenie gospodarki pasiecznej

Wykorzystywanie zasobów bazy pożytkowej

Organizacja i nadzorowanie produkcji rolniczej i pszczelarskiej

Organizowanie produkcji roślinnej

Organizowanie produkcji zwierzęcej

Organizowanie produkcji pszczelarskiej

296



ja, ty, my, oni...

Niezbędna jest wrażliwość estetyczna i smakowa. Najczęściej będziesz pracować w zespole. Niezwykle ważne jest przestrzeganie procedur i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego. Praca kucharza ma charakter zrutynizowany, lecz może zdarzyć się sytuacja, w której klient poprosi o przygotowanie nietypowego dania. Praca ta wiąże się z odpowiedzialnością za zdrowie ludzi spożywających przygotowane przez niego potrawy. W pracy potrzebne są: podzielność uwagi, zręczność ruchów, refleks, wytrzymałość na długotrwały wysiłek.



warunki pracy

Praca kucharza odbywa się w stałych godzinach pracy, w systemie pracy zmianowej. Przeciętny czas trwania pracy wynosi od 6 do 9 godzin dziennie (najczęściej jest to 8 - godzinny dzień pracy). Często też praca może trwać od 12 do 16 godzin, także w niedzielę i święta, dni wolne od pracy (np. przy przygotowywaniu przyjęć okolicznościowych, bankietów). Godziny pracy mogą ulegać wydłużeniu szczególnie w sezonie turystycznym, z uwagi na zwiększoną liczbę klientów korzystających z usług gastronomicznych. Cały dzień będziesz pracować „na stojąco”, w pomieszczeniach zamkniętych o wysokiej temperaturze, wilgotności i hałasie. Praca wymaga chodzenia oraz podnoszenia i przenoszenia np. ciężkich naczyń.



kariera edukacyjna

Możesz kontynuować naukę na kursie kwalifikacyjnym dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Przydatne są uzdolnienia plastyczne, które wykorzystywane są przy projektowaniu rozmieszczania potraw na półmiskach czy dekorowaniu różnorodnych wyrobów kulinarnych. Warto rozwijać swoją wiedzę z zakresu dietetyki i zdrowej żywności.

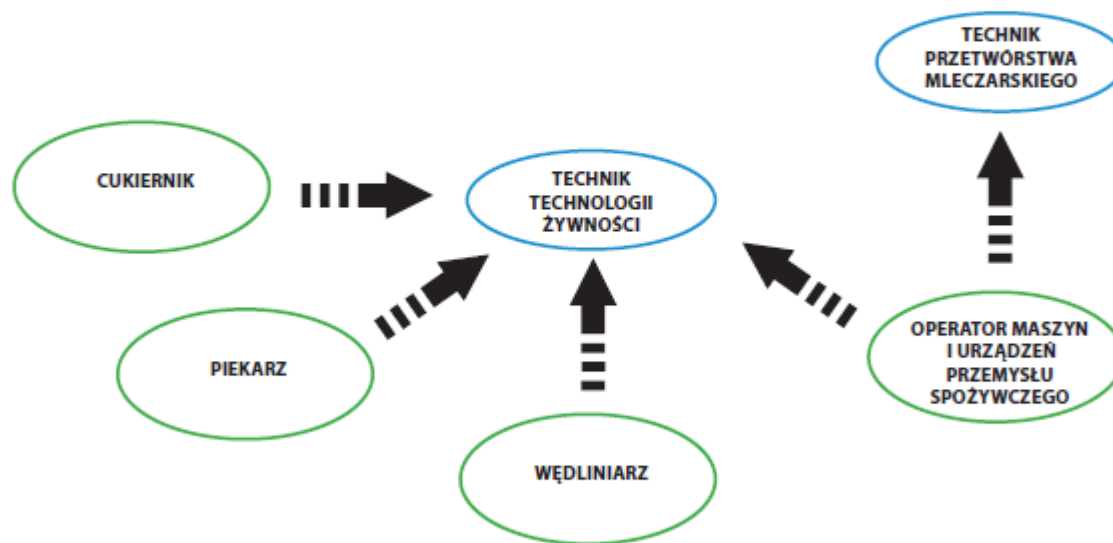


kariera zawodowa

Typowymi miejscami pracy kucharza są wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej, restauracje, kawiarnie, hotelowe zakłady gastronomiczne, bary szybkiej obsługi, punkty małej gastronomii, jadłodajnie, gospody, zajazdy, szpitale, sanatoria, domy wypoczynkowe, szkoły, przedszkola, internaty, stołówki prowadzone przez zakłady pracy. Może być zatrudniony również w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych. W wyniku zdobytego doświadczenia może awansować na stanowisko szefa kuchni.



Wspólne kwalifikacje





Wspólne kwalifikacje

