

Szkolenie – Ochroniarz + Palacz centralnego ogrzewania

Realizacja szkolenia „ochroniarz + palacz centralnego ogrzewania” do 8 osób, uprawniającego uczestników do wykonywania zawodu.

Szkolenie obejmuje:

- 1) blok zajęć teoretyczno-praktycznych – 160 h,
- 2) termin realizacji: od III dekady października do 6 grudnia 2013 r.
- 3) 1 godzina dydaktyczna = 45 minut, 8h dydaktycznych dziennie,
- 4) zajęcia 5 razy w tygodniu (bez weekendów),
- 5) zasady organizacji i działania ochrony osób i mienia,
- 6) uprawnienia pracowników ochrony,
- 7) obowiązki pracowników ochrony,
- 8) odpowiedzialność cywilna i karna pracowników ochrony,
- 9) ochrona danych osobowych,
- 10) łączność,
- 11) zajęcia praktyczne,
- 12) wiadomości ogólne z zakresu eksploatacji centralnego ogrzewania,
- 13) budowa i podział kotłów,
- 14) armatura kotłów,
- 15) paleniska kotłowe i ich podział,
- 16) woda w eksploatacji urządzeń kotłowych,
- 17) uruchamianie kotła,
- 18) prowadzenie dokumentacji,
- 19) postępowanie w przypadku wybuchu kotła,
- 20) zajęcia praktyczne.

Dodatkowe wymagania:

- 1) zapewnienie odzieży roboczej i środków ochrony pracy wymagane na danym stanowisku pracy,
- 2) zapewnienie materiałów dydaktycznych do realizacji zadań bloku teoretycznego,
- 3) zapewnienie narzędzi oraz materiałów potrzebnych do realizacji bloku praktycznego,
- 4) potwierdzenie nabycia kwalifikacji zawodowych uczestników szkolenia stosownym zaświadczeniem o ukończeniu kursu,
- 5) dysponowanie specjalistycznymi pracownikami oraz salami dydaktycznymi dostosowanymi do realizacji zajęć według obowiązujących standardów dla grupy szkoleniowej,
- 6) tworzenie list obecności, innego wykazu osób, które ukończyły szkolenie, imiennych poświadczeń potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych oraz otrzymywanych posiłków – wszystkie dokumenty opatrzone logotypami unijnymi i projektowymi,
- 7) zapewnienie poczęstunku oraz napojów ciepłych i zimnych w czasie trwania zajęć dla uczestników szkolenia,
- 8) zapewnienie 2-daniowego obiadu (wraz z napojem) na 1 osobę. Na ciepły posiłek składa się: pierwsze danie – zupa o pojemności 450ml, drugie danie - porcja mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 200g, dodatek, np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron o gramaturze nie mniejszej niż 200g oraz surówka o gramaturze nie mniejszej niż 100g,
- 9) zakup biletów na dojazdy (na zajęcia i powrót). Bilety powinny być wydawane w taki sposób, aby uczestnicy nie ponosili kosztów we własnym zakresie,
- 10) przeprowadzenie wstępnych i końcowych badań ewaluacyjnych oraz sporządzenie raportu,
- 11) miejsce realizacji: Bydgoszcz.