

SZKOLENIE BRUKARZ

Realizacja szkolenia brukarz dla 1 osoby uprawnającego uczestnika do wykonywania zawodu.

I Szkolenie obejmuje :

- 1) blok zajęć teoretyczno-praktycznych – minimum 120 h dydaktycznych na 1 osobę (w tym 20h teorii, 100h praktyki),
- 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) szkolenie BHP,
- 6) odczytywanie projektów brukarskich,
- 7) szkicowanie projektów brukarskich,
- 8) obsługa niwelatora i poziomicy,
- 9) zastosowanie i obsługa narzędzi brukarskich ręcznych,
- 10)zastosowanie i obsługa maszyn brukarskich,
- 11)systematyka materiałów stosowanych w brukarstwie,
- 12)organizacja pracy i rozliczanie prac brukarskich,
- 13)przygotowanie podłoża do prac brukarskich,
- 14)ustawianie obrzeży, krawężników, oporników,
- 15)układanie kostki betonowej i granitowej w różne wzory.

II Dodatkowe wymagania:

- 1)zapewnienie materiałów dydaktycznych do realizacji zadań bloku teoretycznego,
- 2)zapewnienie odzieży roboczej i środków ochrony pracy wymagane na danym stanowisku pracy,
- 3)pokrycie kosztów związanych z przeprowadzeniem niezbędnych badań lekarskich – czy występują przeciwwskazania do wykonywania zawodu,
- 4)zapewnienie narzędzi oraz materiałów potrzebnych do realizacji bloku praktycznego,
- 5)potwierdzenie nabycia kwalifikacji zawodowych uczestników szkolenia stosownym zaświadczeniem o ukończeniu kursu,
- 6)dysonowanie pomieszczeniami do realizacji zajęć i miejsca do odbycia praktyk według obowiązujących standardów dla grupy szkoleniowej,
- 7)tworzenie list obecności, innego wykazu osób, które ukończyły szkolenie, imiennych poświadczeń potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych oraz otrzymywanych posiłków. Wszystkie dokumenty powinny być opatrzone logotypami unijnymi i projektowymi.

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) przeprowadzenie wstępnych i końcowych badań ewaluacyjnych, przekazanie podsumowania i zestawienia zbiorczego ankiet do Zespołu Projektowego

10) zapewnienie uczestnikom biletów na dojazdy (na zajęcia i powrót). Bilety powinny być wydawane w taki sposób, aby uczestnicy nie ponosili kosztów we własnym zakresie.

11) miejsce realizacji: Bydgoszcz (lub w przypadku szkolenia poza miastem zabezpieczenie transportu lub pokrycia kosztów transportu z Bydgoszczy do miejsca szkolenia i z powrotem).