

PLAN SZKOLEŃ GRUPOWYCH NA 2017 ROK

DLA OSÓB BEZROBOTNYCH ZAREJESTROWANYCH W POWIATOWYM URZĘDZIE PRACY W PRUDNIKU

LP.	NAZWA I ZAKRES SZKOLEŃ	LICZBA MIEJSC DLA UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ	PRZEWIDYWANY TERMIN REALIZACJI				ORIENTACYJNY CZAS TRWANIA SZKOLEŃ W GODZINACH	CHARAKTERYSTYKA OSÓB, DLA KTÓRYCH SZKOLENIE JEST PRZEZNACZONE	INFORMACJA O EGZAMINIE ZEWNĘTRZNYM/ RODZAJ ZAŚWIADCZENIA POTWIERDZAJĄCEGO UKOŃCZENIE SZKOLENIA
			KWARTAŁ						
			I	II	III	IV			
1.	Prawo jazdy kat. D + kwalifikacja wstępna przyspieszona do kat. D szkolenie obejmuje teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników szkolenia do wykonywania zawodu kierowca autobusu;	10	X	X			ok. 200 godzin	Szkolenie skierowane jest do osób bezrobotnych zarejestrowanych w Powiatowym Urzędzie Pracy w Prudniku ➤ ukończone 21 lat; ➤ wykształcenie minimum podstawowe; ➤ brak przeciwwskazań zdrowotnych; ➤ predyspozycje psychofizyczne do wykonywania zawodu;	Egzamin wewnętrzny i zewnętrzny. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia, świadectwo kwalifikacji.
2.	ABC Przedsiębiorczości szkolenie obejmuje teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników szkolenia do podjęcia działalności gospodarczej	20		X	X	X	ok. 25 godzin	Szkolenie skierowane jest do osób bezrobotnych zarejestrowanych w Powiatowym Urzędzie Pracy w Prudniku ➤ wykształcenie minimum podstawowe; ➤ brak przeciwwskazań zdrowotnych;	Egzamin wewnętrzny. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.
3.	Kierowca samochodu ciężarowego (prawo jazdy kat. C, prawo jazdy kat. C+E, uprawnienia na przewóz rzeczy) szkolenie obejmuje teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników szkolenia do pracy w zawodzie kierowca samochodu ciężarowego	15	X	X	X	X	ok. 25 godzin	Szkolenie skierowane jest do osób bezrobotnych zarejestrowanych w Powiatowym Urzędzie Pracy w Prudniku ➤ ukończone 21 lat; ➤ wykształcenie minimum podstawowe; ➤ brak przeciwwskazań zdrowotnych; ➤ predyspozycje psychofizyczne do wykonywania zawodu;	Egzamin wewnętrzny i zewnętrzny. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia, świadectwo kwalifikacji.

4.	“Kucharz” szkolenie obejmuje teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników do wykonywania pracy w zawodzie pomoc kuchenna; - przygotowanie potraw, napojów, przetworów; - planowanie jadłospisów; - przepisy bhp, p. poż. i zasady higieny; - prawidłowa eksploatacja i konserwacja sprzętu; - rozliczanie produkcji, kalkulowanie cen i wyrobów; - catering w gastronomii;	10		X	X		ok. 200 godzin	Szkolenie skierowane jest do osób bezrobotnych zarejestrowanych w Powiatowym Urzędzie Pracy w Prudniku ➤ ukończone 18 lat; ➤ wykształcenie minimum podstawowe; ➤ brak przeciwwskazań zdrowotnych do pracy w zawodzie kucharz;	Egzamin wewnętrzny Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.
5.	“Szkolenia indywidualne” – jeżeli bezrobotny uprawdopodobni, że szkolenie to zapewni uzyskanie odpowiedniej pracy lub podjęcie działalności gospodarczej.	wg potrzeby ok. 40 osób	X	X	X	X	W zależności od kierunku szkolenia	Szkolenie skierowane jest do osób bezrobotnych zarejestrowanych w Powiatowym Urzędzie Pracy w Prudniku.	

Ze względu na możliwe zmiany sytuacji finansowej oraz zmieniającą się sytuację na rynku pracy dopuszcza się możliwość zmian terminów realizacji szkoleń lub ustalenia nowych kierunków.

Prudnik, dnia 05.01.2017 r.