

## Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu

---

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

#### Część 1: Kurs „Przedłużanie i zagęszczanie włosów”:

- Liczba uczestników kursu: 10 (2 grupy po 5 osób)
  - Czas trwania kursu dla jednej grupy: 30 godzin; (1 godzina to 45 minut) w weekendy (sobota - niedziela)
  - Termin realizacji kursu : kwiecień- czerwiec 2018 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy.
  - Miejsce realizacji kursu: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim ul. Kolejowa 2, 24-300 Opole Lubelskie
- a. **Celem** kursu jest zapoznanie z tematem z zakresu zagęszczania przedłużania i uzupełniania włosów oraz poznanie metod promocji tego typu usługi
- b. **Program kursu:**
- Przeciwwskazania do wykonania przedłużenia włosów
  - Materiały, narzędzia i urządzenia stosowane w zabiegu przedłużania włosów
  - Budowa włosa
  - Rodzaje włosów stosowanych do przedłużenia
  - Omówienie wybranych metod przedłużania i zagęszczania włosów:
    1. metoda na mikroringi
    2. easy loop (pętelki)
    3. metoda na tulejki
    4. metoda na tulejki termokurczliwe
    5. metoda keratynowa
    6. wykorzystująca pistolet na wkłady keratynowe
    7. hot-pot (metoda na ciepło)
    8. metoda clip on/off
    9. metoda taśmowa – tissage
    10. kanapkowa (taśmy silikonowe)
    11. taśmy easy on (metoda klejowa)
    12. hair strip (taśma na ringi/ tulejki/ keratynę)
- c. **Uprawnienia/certyfikaty:**  
po ukończeniu kursu uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończonym szkoleniu zawodowym lub inny dokument rozpoznawalny i uznawalny w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzający uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE. **Wykonawca wliczy w kalkulację ceny oferty koszt zaświadczeń o ukończonym kursie.**
- d. Wykonawca zobowiązany będzie do:
- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem,
  - zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
  - prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu kursu;

Projekt pn. „Nowoczesna szkoła zawodowa szansą dla rozwoju powiatu” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

**e. W cenie należy uwzględnić koszt zakupu:**

- włosy naturalne europejskie o długości 35 cm do 40 cm w kolorze: jasny blond – 100 szt.; beżowy blond – 100 szt.; jasny brąz – 100 szt.; średni brąz – 100 szt.; ciemny brąz – 100 szt.;
- włosy naturalne europejskie o długości 35 cm do 40 cm z zakończeniem pod microringi w kolorze: jasny blond – 100 szt.; beżowy blond – 100 szt.; jasny brąz – 100 szt.; średni brąz – 100 szt.; ciemny brąz – 100 szt.;
- włosy naturalne:
  - Naturalne włosy Clip In 25 cm 70g 4 , 7 taśm po 15 klipsów , kolor jasny blond 1 zestaw
  - Naturalne włosy Clip In 25 cm 70g 4 , 7 taśm po 15 klipsów, kolor jasny brąz 1 zestaw
  - Naturalne włosy Clip In 25 cm 70g 4, 7 taśm po 15 klipsów, kolor ciemny blond 1 zestaw
  - Naturalne włosy Clip In 25 cm 70g 4, 7 taśm po 15 klipsów, kolor średni brąz 1 zestaw
- materiały szkoleniowe ( skrypty zajęć)

**Część 2: „Stosowanie środków ochrony roślin przy użyciu opryskiwacza”**

- Liczba uczestników szkolenia : 30 (dwie grupy po 15 osób);
- Czas trwania szkolenia dla jednej grupy: 30 godzin; (1 godzina to 45 minut), w weekendy (sobota - niedziela);
- Termin realizacji szkolenia: kwiecień - czerwiec 2018 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy;
- Miejsce realizacji szkolenia: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim ul. Kolejowa 2 i Kluczkowice Osiedle 7, 24-300 Opole Lubelskie;

**a. Celem szkolenia jest:**

- Podniesienie wiedzy uczestników kursu z zakresu chemicznej ochrony roślin uprawnych przed chwastami, chorobami i szkodnikami.
- Kształtowanie aktywnych postaw i odpowiedzialności za stan środowiska naturalnego.

**b. Program szkolenia:**

- wybrane zagadnienia w zakresie obowiązujących przepisów prawnych,
- charakterystyka i stosowanie środków ochrony roślin,
- integrowana ochrona roślin,
- technika wykonywania zabiegów w ochronie roślin,
- zapobieganie negatywnemu wpływowi środków ochrony roślin na środowisko,
- bezpieczeństwo i higiena pracy przy stosowaniu środków ochrony roślin.

**c. Uprawnienia/certyfikaty:**

po ukończeniu kursu uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończonym kursie zawodowym lub inny dokument rozpoznawalny i uznawalny w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzający uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE. **Wykonawca wliczy w kalkulację ceny oferty koszt zaświadczeń o ukończonym kursie.**

**d. Wykonawca zobowiązany będzie do:**

- przeprowadzenia szkolenia zgodnie z przedstawionym programem,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu kursu.
- zapewnienia materiałów szkoleniowych ( skrypty zajęć)

Projekt pn. „Nowoczesna szkoła zawodowa szansą dla rozwoju powiatu” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

### Część 3: „Barman I stopnia”

- Liczba uczestników szkolenia : 16 osób (dwie grupy po 8 osób)
- Czas trwania szkolenia dla jednej grupy: 32 godziny; (1 godzina to 45 minut) w weekendy (sobota - niedziela);
- Termin realizacji szkolenia: kwiecień - czerwiec 2018 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy;
- Miejsce realizacji szkolenia: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim ul. Kolejowa 2, 24-300 Opole Lubelskie.

#### a. Celem szkolenia jest uzyskanie:

- umiejętności praktycznych w tym sztuczek
- zdobycie wiedzy o psychologii pracy z klientem i metodach podnoszenia zysku,
- uzyskanie niezbędnych kwalifikacji do pracy w profesjonalnym barze,

#### b. Program szkolenia:

##### 1. Zawód Barman

- Praca w zespole
- Motywacja i cele
- Historia Cocktaili

##### 2. Sprzęt barowy, rodzaje stosowanego szkła, miary barowe, typy barów, składniki na wyposażeniu

##### 3. Podział alkoholi

- Produkcja, podział i charakterystyka wódek, piw i win

##### 4. Podstawowe sposoby i techniki mixowania – warsztaty

- Blending
- Bloody Mary
- Manhattan
- Martini

##### 5. Jak i w czym podawać alkohole?

##### 6. Mixowanie cocktaili warsztaty

- Cocktaile na bazie tequili
- Cocktaile na bazie whisky
- Modyfikatory
- B55
- Punch
- Sangaree

##### 7. Organizacja baru i pracy barmana

##### 8. Najnowsze trendy w barmaństwie na przykładzie konkretnych Państw

##### 9. Rozliczenia na barze

#### c. Uprawnienia/certyfikaty:

po ukończeniu szkolenia uczestnik otrzymuje zaświadczenie na druku Ministerstwa Edukacji Narodowej o ukończonym kursie lub otrzymuje zaświadczenie o ukończonym szkoleniu zawodowym lub inny dokument rozpoznawalny i uznawalny w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzającego uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE. **Wykonawca wliczy w kalkulację ceny oferty koszt zaświadczeń o ukończonym kursie.**

#### d. W cenie należy uwzględnić:

- 1) koszt produktów spożywczych do szkolenia trwającego co najmniej 5 dni odrębnie dla każdej z grup,

Projekt pn. „Nowoczesna szkoła zawodowa szansą dla rozwoju powiatu” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

**e. Wykonawca zobowiązany będzie do:**

- przeprowadzenia szkolenia zgodnie z przedstawionym programem.
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem.
- wydania zaświadczenia
- podania 1 ciepłego posiłku dla uczestników szkolenia
- zapewnienia produktów do przeprowadzenia szkolenia
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności,
- zapewnienia materiałów szkoleniowych ( skryty zajęć),

**Część 4: „Animator czasu wolnego”**

- Liczba uczestników: 8 (1 grupa)
- Czas trwania kursu dla grupy: 16 godzin, (1 godzina to 45 minut) w weekendy (sobota - niedziela)
- Termin rozpoczęcia realizacji kursu: kwiecień - czerwiec 2018 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy.
- Miejsce realizacji kursu: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim ul. Kolejowa 2, 24-300 Opole Lubelskie

**a. Celem kursu jest:**

Głównym celem jest wyposażenie uczniów w kompetencje umożliwiające profesjonalne i atrakcyjne organizowanie działalności z zakresu animacji czasu wolnego w ośrodkach turystyczno-rekreacyjnych, zarówno dzieciom jak i dorosłym

**b. Program szkolenia:**

**1) Wprowadzenie: Część teoretyczna**

1. Kim jest animator czasu wolnego
2. Predyspozycje zawodowe animatora czasu wolnego
3. Specyfika i metodyka pracy
4. Funkcje i rola animacji w ruchu turystycznym
5. Typy osobowościowe w animacji
6. Prawa i obowiązki animatora;
7. Savoir-vivre animatora;
8. Typy osobowości animatora;
9. Jak i gdzie szukać pracy jako animator;

**2) Animacja Czasu Wolnego – część praktyczna**

1. Animacja dla dzieci:

- zabawy z chustą animacyjna (propozycja 10 zabaw ruchowych i edukacyjnych)
- modelowanie balonkowych zwierzątek (nauka najbardziej znanych kreacji balonowych, np. piesek, kotek, żyrafa, miecz)
- face painting (nauka malowania postaci z bajek, zwierząt, tatuaży)
- tańce animacyjne (nauka 10 układów do Mini Disco)
- scenariusze animacji urodzinowych/eventowych/hotelowych (tworzenie planu imprezy dla dzieci z uwzględnieniem imprez tematycznych)
- zabawy ruchowe (nauka 10 gier ruchowych dla najmłodszych,

2. Animacje dla młodzieży:

- gry zespołowe (planowanie zajęć sportowych, sztuka sędziowania, przykłady aktywności dla młodzieży)
- zajęcia integracyjne (nauka niestandardowych gier dla osób w wieku 12-18lat)
- wieczorne disco i gry edukacyjne (sztuka prowadzenia imprez + przykłady gier np. tabu, karaoke)

Projekt pn. „Nowoczesna szkoła zawodowa szansą dla rozwoju powiatu” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

### 3. Animacje dla dorosłych:

- aktywności relaksacyjne (jak skutecznie poprowadzić aquaerobic, fitness, joga)
- show time (jak przygotować wieczorne show lub imprezę tematyczną),
- club dance (nauka tańców animacyjnych)
- gry zespołowo – integracyjne (nauka popularnych gier znanych z animacji)
- piktogramy animacyjne (planowanie przykładowego dnia pracy animatora)

### 4. Animacje dla klientów III wieku (seniorów):

- zajęcia ruchowe (specyfikacja i metodologia zajęć dla osób starszych)
- tańce integracyjne (np. belgijka, zorba)

### 5. Sztuka występów publicznych i praca z mikrofonem:

- guest relations (ukazanie sposobów na zachęcanie klientów do wspólnej zabawy)
- PR w animacji (nauka przemówień publicznych i zrozumienie mowy ciała w kontakcie z publicznością)
- nauka emisji głosu;
- metody panowania nad stresem;
- relaksacja i koncentracja;

### 6. Skuteczna komunikacja z gośćmi/ klientami:

- jak mówić by nas słuchano;
- jak radzić sobie z komunikacją za granicą;

#### c. **Uprawnienia/certyfikaty:**

po ukończeniu kursu uczestnik otrzymuje zaświadczenie na druku Ministerstwa Edukacji Narodowej o ukończonym kursie lub otrzymuje zaświadczenie o ukończonym szkoleniu zawodowym lub inny dokument rozpoznawalny i uznawalny w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzający uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE. **Wykonawca wliczy w kalkulację ceny oferty koszt zaświadczeń o ukończonym kursie.**

#### d. **W cenie należy uwzględnić:**

- 1) 2 ciepłe posiłki dla uczestników kursu (8 osób)

#### e. **Wykonawca zobowiązany będzie do:**

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem.
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem.
- wydania zaświadczenia
- zapewnienia 2 ciepłych posiłków dla uczestników kursu
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności,
- zapewnienia materiałów szkoleniowych ( skrypty zajęć),

## **Część 5: „Dekorowanie potraw i stołu z elementami carvingu”**

- Liczba uczestników: 6 osób (1 grupa szkoleniowa)
  - Czas trwania kursu dla grupy: 16 godzin ; (1 godzina to 45 minut) w weekendy (sobota - niedziela)
  - Termin realizacji kursu: kwiecień -czerwiec 2018 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy
  - Miejsce realizacji kursu: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim ul. Kolejowa 2, 24-300 Opole Lubelskie
- a. Celem kursu jest uzyskanie niezbędnej wiedzy i umiejętności z zakresu dekorowania potraw i stołu na różne okazje, nabycie umiejętności wykonywania elementów dekoracyjnych z różnych owoców i warzyw oraz poznanie nowych trendów w gastronomii dotyczących dekoracji stołu i potraw.
- b. **Program kursu:**

Projekt pn. „Nowoczesna szkoła zawodowa szansą dla rozwoju powiatu” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

1. Zastosowanie warzyw i owoców w gastronomii:
  - obróbka wstępna roślin jadalnych
  - metoda sortowania, oczyszczania i rozdrabniania warzyw i owoców
2. Przedstawienie głównych technik sporządzania: surówek, sałatek jarzynowych, bukietów warzyw
3. Technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw gotowanych
4. Kilka słów o carvingu:
  - historia carvingu,
  - omówienie technik i rodzajów cięć,
  - omówienie sposobów zabezpieczania wykonanych rzeźb,
5. Prezentacja sprzętu do carvingu:
  - rodzaje noży,
  - zabezpieczanie sprzętu,
6. Praktyczne ćwiczenia rzeźbienie w owocach i warzywach:  
tworzenie drobnych kwiatków i miniaturowych elementów
  - kwiaty ozdobne m.in. z cebuli, buraków, kalarepy
  - szyszki z marchwi, pietruszki, pora
  - tworzenie liści dekoracyjnych
  - wykorzystanie roślin liściastych w dekoracji
  - tworzenie figurek przestrzennych: papuga, łabędź itp.
  - tworzenie rzeźb przestrzennych z arbuza, melona, dyni
7. Wycinanie płaskich ornamentów w owocach i warzywach
8. Tworzenie aranżacji dekoracyjnych z wykorzystaniem przygotowanych elementów i rzeźb - wykonanie własnej kompozycji przestrzennej

**c. Uprawnienia/certyfikaty:**

**po ukończeniu kursu uczestnik otrzymuje** zaświadczenie o ukończonym szkoleniu zawodowym lub inny dokument rozpoznawalny i uznawalny w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzający uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE. **Wykonawca wliczy w kalkulację ceny oferty koszt zaświadczeń o ukończonym kursie.**

**d. W cenie należy uwzględnić :**

- 1) koszt produktów spożywczych i niezbędnych materiałów do szkolenia dla 6 osób
- 2) materiały szkoleniowe ( skrypty zajęć)

**e. Wykonawca zobowiązany będzie do:**

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu kursu.

## **Część 6: „Serwis specjalny”**

- Liczba uczestników: 9 (1 grupa)
- Czas trwania kursu dla grupy: 9 godzin (1 godzina to 45 minut), w weekendy (sobota - niedziela)
- Termin realizacji kursu: kwiecień- czerwiec 2018 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy.
- Miejsce realizacji kursu: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim ul. Kolejowa 2, 24-300 Opole Lubelskie

**a. Celem szkolenia jest nabycie nowych umiejętności i kwalifikacji zawodowych niezbędnych w pracy kelnera**

Projekt pn. „Nowoczesna szkoła zawodowa szansą dla rozwoju powiatu” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

**b. Program kursu:**

- serwis specjalny ( Homary , Raki , Kawior , Ślimaki )
- standardy nakrycia stołu, zastawa i menaże do serwisu specjalnego, zasady konsumowania oraz metody serwowania.
- flambirowanie przy stoliku gości na wózku do flambirowania, (np.: naleśniki, banany)
- serwowanie i porcjowanie owoców, np.: ananas, banan
- motywacyjny proces obsługi kelnerskiej – triki kelnerskie
- zastawa stołowa :
  - linia sztuców stołowych (pełny wachlarz)
  - linia porcelany – cateringowa, dla gości VIP
  - menaże restauracyjne – dodatkowa zastawa serwisowa itp.
- kultura przy stole ( savoir vivre).
- improstyl

**c. Uprawnienia/certyfikaty:**

po ukończeniu kursu uczestnik otrzymuje zaświadczenie na druku Ministerstwa Edukacji Narodowej o ukończonym kursie lub otrzymuje zaświadczenie o ukończonym szkoleniu zawodowym lub inny dokument rozpoznawalny i uznawalny w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzający uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE. **Wykonawca wliczy w kalkulację ceny oferty koszt zaświadczeń o ukończonym kursie.**

**d. W cenie należy uwzględnić:**

- 1) koszt zakupu produktów niezbędnych do szkolenia dla 9 osób.
- 2) koszty wydania zaświadczenia
- 3) materiały szkoleniowe ( skryty zajęć)

**e. Wykonawca zobowiązany będzie do:**

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem.
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem.
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu szkolenia.