

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

Załącznik nr 7 do Ogłoszenia o zamówieniu Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 1.

Tytuł szkolenia: „Dekorowanie potraw i stołu z elementami carvingu”

- Liczba uczestników: 6 (jedna grupa),
- Czas trwania szkolenia dla grupy: 16 godzin (1 godzina to 45 minut), od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych oraz w weekendy (sobota - niedziela),
- Termin realizacji: styczeń – marzec 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego,
- Miejsce realizacji szkolenia: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim, ul. Kolejowa 4, 24-300 Opole Lubelskie.

Cel:

- Uzyskanie niezbędnej wiedzy i umiejętności z zakresu dekorowania potraw i stołu na różne okazje,
- Nabycie umiejętności wykonywania elementów dekoracyjnych z różnych owoców i warzyw,
- Poznanie nowych trendów w gastronomii dotyczących dekoracji stołu i potraw.

Program szkolenia:

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.

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

8. Tworzenie aranżacji dekoracyjnych z wykorzystaniem przygotowanych elementów i rzeźb - wykonanie własnej kompozycji przestrzennej.

Uprawnienia/certyfikaty:

Szkolenie powinno być zakończone wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zawodowego, poświadczającego udział w szkoleniu zawodowym oraz wydaniem certyfikatu lub innego dokumentu rozpoznawalnego i uznawalnego w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzającego uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE, które można uznać za kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS.

Zamawiający nie określa, czy certyfikat uzyskiwany przez uczestników szkolenia ma być wydawany przez instytucję zewnętrzną czy też wystawiany przez wykonawcę. W związku z powyższym w odniesieniu do ww. szkolenia akceptowany będzie także certyfikat pochodzący od wykonawcy.

W cenie należy uwzględnić: koszty wydania zaświadczenia, koszt produktów spożywczych

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z programem opisanym w niniejszym Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia,
- zapewnienia wszelkich składników niezbędnych do realizacji kursu,
- zapewnienia każdemu uczestnikowi skryptu zajęć z kursu,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu szkolenia,
- przygotowania ankiety do akceptacji przez Zamawiającego oraz przeprowadzenie jej na wstępie i po przeprowadzeniu kursu, badającej kompetencje i umiejętności uczestników,
- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonych następującą informacją oraz logotypami:

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 2.

Tytuł kursu: „Kurs wizażu I i II stopnia”

Liczba uczestników: 20 osób (1 grupa szkoleniowa)

- Czas trwania szkolenia dla grupy: 80 godzin (1 godzina to 45 minut), od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych oraz w weekendy (sobota - niedziela),

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

- Termin realizacji: styczeń – maj 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego,
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim, ul. Kolejowa 4, 24-300 Opole Lubelskie.

Cel:

Zawodowy kurs wizażu umożliwi uzyskanie i uzupełnienie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Przygotuje do podjęcia pracy wizażysty – stylisty w Polsce i pozostałych krajach UE, zarówno w ramach własnej działalności, jak również przy planach filmowych, pokazach mody, sesjach zdjęciowych oraz firmach kosmetycznych.

Program szkolenia:

Kurs wizażu I stopnia 40 h:

Warsztat Pracy Wizażysty:

- akcesoria potrzebne do pracy wizażysty, ich przechowywanie i dezynfekcja,
- wyposażenie kufra, dobór odpowiednich kosmetyków,
- przygotowanie stanowiska pracy,
- przygotowanie klientki do makijażu,
- wywiad z klientką,
- specyfika pracy wizażysty przy produkcjach filmowych i sesjach zdjęciowych.

Skóra:

- omówienie podstawowych typów skóry,
- diagnoza typu skóry,
- pielęgnacja poszczególnych typów skóry, przygotowanie do makijażu,
- profesjonalny demakijaż z zastosowaniem podstawowych elementów masażu twarzy.

Makijaż Dzienny:

- podstawy makijażu i odpowiedniej aplikacji poszczególnych kosmetyków,
- retuszowanie niedoskonałości skóry - pękające naczynka, zmarszczki, przebarwienia, cienie pod oczami,
- makijaż "No make-up".

Makijaż Biznesowy:

- rodzaje makijażu biznesowego,
- kolory w makijażu biznesowym,
- idealna skóra oraz podkreślenie oczu i ust,

Makijaż Korekcyjny i techniki kamuflażu:

- omówienie kształtów twarzy, oczu, ust, nosa, łuku brwiowego,
- korygowanie owalu twarzy, kości policzkowych,
- konturowanie – na mokro i na sucho,
- korekta oczu, ich rodzaj, kształt - cieniowanie, kreska, eyeliner, techniki malowania rzęs,
- korekta ust - techniki powiększania, zmniejszania, wyrównania,

Makijaż Wieczorowy:

- wersja matowa,

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

- wersja błyszcząca,
- aplikacja dodatków - brokat, cyrkonie, cekiny, jety, piórka, sztuczne rzęsy itp.,
- technika banan,
- techniki smoky eyes,
- makijaż francuski,
- makijaż w stylu glamour,
- makijaż graficzny.

Kurs wizażu II stopnia 40h:

Analiza Kolorystyczna:

- typy urody,
- jak prawidłowo przeprowadzić analizę kolorystyczną, czyli jak trafnie określić typ urody,
- analiza kolorystyczna dla każdej z uczestniczek,
- makijaż zgodny z dopasowaną paletą barw,
- psychologia koloru,

Makijaż Ślubny:

- przygotowanie panny młodej do makijażu,
- dobór i wykonanie odpowiedniego makijażu,
- rodzaje makijaży ślubnych,
- makijaż pana młodego,

Makijaż zgodny z wiekiem:

- makijaż dla 20-latki,
- makijaż dla 30-latki,
- makijaż dla 40-latki,
- makijaż po 50 roku życia,

Makijaż do okularów:

- makijaż odpowiedni dla danej wady wzroku,
- znaczenie oprawek, ich koloru i kształtu,

Makijaż artystyczny-sceniczny:

- zabawa wzorami i kolorami,
- przygotowywanie projektu inspirowanego pokazem mody, sesją zdjęciową lub makijażem gwiazd,
- makijaż teatralny – kreatywne użycie tradycyjnych produktów do makijażu,

Makijaże minionych epok,

Aktualne trendy w makijażu,

Makijaż Fotograficzny:

- rodzaje kosmetyków,
- makijaż gwiazd,
- makijaż do sesji kolorowych,
- makijaż do sesji czarno-białych.

Uprawnienia/certyfikaty:

Szkolenie powinno być zakończone wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zawodowego,

str. 4

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

poświadczającego udział w szkoleniu zawodowym oraz wydaniem certyfikatu lub innego dokumentu rozpoznawalnego i uznawalnego w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzającego uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE, które można uznać za kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS.

Zamawiający nie określa, czy certyfikat uzyskiwany przez uczestników szkolenia ma być wydawany przez instytucję zewnętrzną czy też wystawiany przez wykonawcę. W związku z powyższym w odniesieniu do ww. szkolenia akceptowany będzie także certyfikat pochodzący od wykonawcy.

W cenie należy uwzględnić: koszty wydania zaświadczenia.

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem. Program obowiązkowo powinien zawierać elementy opisane w programie,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu szkolenia,
- przygotowania ankiety do akceptacji przez zamawiającego oraz przeprowadzenie jej na wstępie i po przeprowadzeniu kursu, badającej kompetencje i umiejętności uczestników,
- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonej następującą informacją oraz logotypami:

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.

Tytuł szkolenia: „Wykonywanie usług kelnerskich wraz z egzaminem i wydaniem certyfikatu”

Liczba uczestników: 8 osób

- Czas trwania szkolenia dla grupy: 50 godzin (1 godzina to 45 minut), od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych oraz w weekendy (sobota - niedziela),
- Termin realizacji: styczeń – maj 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego,
- Maksymalna liczebność grup: 1 grupa 8-osobowa,
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim, ul. Kolejowa 4, 24-300 Opole Lubelskie.

Cel:

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

Umiejętność przygotowanie sali konsumenckiej, obsługiwane gości z wykorzystaniem różnych technik, a także serwowanie potraw i napojów w zakładach gastronomicznych czy na przyjęciach okolicznościowych.

Program szkolenia:

1. Charakterystyka zawodu.
2. Kształtowanie kultury obsługi.
3. Prawidłowa organizacja miejsca i stanowiska pracy.
4. Przygotowanie sali.
5. Przygotowanie wydawki kelnerskiej.
6. Psychologia gości.
7. Omówienie zasad postępowania w trudnych sytuacjach.
8. Wykorzystywanie strategii obsługi gościa.
9. Opis sylwetki kelnera.
10. Predyspozycje które powinien posiadać kelner.
11. Przedstawienie rodzajów napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
12. Sposoby polecania napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
13. Sposoby sprzedaży napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
14. Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw.
15. Przygotowywanie nakrycia stołu.
16. Prawidłowe serwowanie cygar.
17. Organizacja imprez okolicznościowych.
18. Prawidłowa obsługa programów gastronomicznych.
19. Znajomość zasad higieny w pracy, HACCP, GHP.
20. Przygotowywanie stanowiska pracy.
21. Prowadzenie rozmów (wywiadów) z gośćmi.
22. Symulacje technik sprzedaży.
23. Przekazywanie informacji.
24. Przygotowywanie oraz serwowanie ciepłych i zimnych napojów alkoholowych.
25. Przygotowywanie oraz serwowanie ciepłych i zimnych napojów bezalkoholowych.
26. Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw.
27. Prawidłowe nakrywanie stołu.
28. Prawidłowe serwowanie cyga- przygotowywanie i odpalanie cygara.

Uprawnienia/certyfikaty:

Szkolenie powinno być zakończone wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zawodowego, poświadczającego udział w szkoleniu zawodowym oraz wydaniem certyfikatu lub innego dokumentu rozpoznawalnego i uznawalnego w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzającego uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE, które można uznać za kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS.

Szkolenie powinno być zakończone egzaminem przeprowadzonym przez Instytucję Certyfikującą.

W cenie należy uwzględnić: koszty przeprowadzenia egzaminu oraz wydania certyfikatów.

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

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem. Program obowiązkowo powinien zawierać elementy opisane w programie,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu szkolenia,
- przygotowania ankiety do akceptacji przez Zamawiającego oraz przeprowadzenie jej na wstępie i po przeprowadzeniu kursu, badającej kompetencje i umiejętności uczestników,
- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonych następującą informacją oraz logotypami:

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 4.

Tytuł szkolenia: „Barman I stopnia”

Liczba uczestników: 16 osób (2 grupy liczące po 8 uczestników).

- Czas trwania szkolenia dla grupy: 32 godziny (1 godzina to 45 minut), od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych oraz w weekendy (sobota - niedziela),
- Termin realizacji: od stycznia do maja 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego,
- Maksymalna liczebność grup: 2 grupy po 8 osób,
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim ul. Kolejowa 4, 24-300 Opole Lubelskie.

Cel:

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

Program szkolenia:

1. Zawód Barman

- Praca w zespole
- Motywacja i cele
- Historia cocktaili

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

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 miksowania - 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**

Uprawnienia/certyfikaty:

Szkolenie powinno być zakończone wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zawodowego, poświadczającego udział w szkoleniu zawodowym oraz wydaniem certyfikatu lub innego dokumentu rozpoznawalnego i uznawalnego w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzającego uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE, które można uznać za kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS. W języku polskim i języku angielskim.

Zamawiający nie określa, czy certyfikat uzyskiwany przez uczestników szkolenia ma być wydawany przez instytucję zewnętrzną czy też wystawiany przez wykonawcę. W związku z powyższym w odniesieniu do ww. szkolenia akceptowany będzie także certyfikat pochodzący od wykonawcy.

W cenie należy uwzględnić: koszty wydania zaświadczenia, koszty produktów spożywczych.

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem. Program obowiązkowo powinien zawierać elementy opisane w programie,
- zapewnienia niezbędnych składników potrzebnych do przeprowadzania szkolenia,
- zapewnienia każdemu uczestnikowi skryptu zajęć,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu szkolenia,

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

- przygotowania ankiety do akceptacji przez Zamawiającego oraz przeprowadzenie jej na wstępie i po przeprowadzeniu kursu, badającej kompetencje i umiejętności uczestników,
- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonych następującą informacją oraz logotypami:

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 5.

Tytuł szkolenia: „Obsługa kasy fiskalnej”

Liczba uczestników: 2 grupy liczące po 8 uczestników,

- Czas trwania szkolenia dla grupy: 38 godzin (1 godzina to 45 minut), od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych oraz w weekendy (sobota – niedziela),
- Termin realizacji: od stycznia do maja 2019 roku, zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego,
- Maksymalna liczebność grup: 2 grupy po 8 osób,
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim, ul. Kolejowa 4, 24-300 Opole Lubelskie.

Cel:

Celem modułu jest możliwie najlepsze przygotowanie przyszłych absolwentów do podjęcia pracy zawodowej oraz przyspieszenie adaptacji w zawodzie. Po ukończeniu szkolenia uczestnik posiada wiedzę i umiejętności pozwalające samodzielnie prowadzić sprzedaż w oparciu o kasę fiskalną. Posiada również podstawową umiejętność obsługi programu WF Mag.

Program szkolenia:

1. Wprowadzenie do terminologii fiskalnej, omówienie podstawowych ustaw i rozporządzeń Ministra Finansów, rodzaje i zastosowanie urządzeń fiskalnych, programowanie kas fiskalnych, stawki PTU (VAT).
2. Omówienie przepisów dotyczących polityki fiskalnej takich, jak: ulga i odzyskanie wydatków na zakup kasy, kary za brak ewidencji przy zastosowaniu kas, awaria kasy to przerwa w sprzedaży, kradzież kasy to podwójna strata, kontrola kas rejestrujących.
3. Podstawowe przepisy o kasach, kryteria i warunki techniczne, którym muszą odpowiadać kasy fiskalne, warunki stosowania kas przez podatników, obowiązkowe informacje zawarte na paragonie, budowa, rodzaje kas, systemy kasowe, kryteria i sposób prowadzenia kontroli przez US, obowiązki kasjera.
4. Opis techniczny kasy. Poznanie parametrów technicznych, podstawowej budowy i funkcjonalności różnych urządzeń fiskalnych w tym opis klawiatury oraz innych urządzeń do nich podłączanych (czytnik kodów kreskowych, waga, szuflada). Zapoznanie się z tematyką wymiany papieru i komunikatami kasy.

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

5. Funkcje kasy. Przedstawienie obsługi kasy, włączenie i wyłączenie kasjera. Dostęp oraz poruszanie się po MENU kasy. W szczególności omówione jest MENU KASJERA
6. Raporty. Omówienie zawartości raportów fiskalnych: dobowego i miesięcznego. Nauka zasad ich wytwarzania.
7. Sprzedaż. Omówienie i pokazanie sprzedaży w różnych trybach oraz konfiguracjach, anulowanie paragonu, wypłata z kasy oraz zamknięcie zmiany. Dodatkowo pokazanie sprzedaży wiązana, omówienie tematyki opakowań zwrotnych oraz rabatów i narzutów.
8. Poznanie podstawowej funkcjonalności programu WF-Mag w środowisku Windows, wystawienie paragonu fiskalnego, wystawianie faktury VAT; dokonanie sprzedaży w oparciu o program WF-Mag, tworzenie i drukowanie dokumentów wewnętrznych firmy (FV, WZ, KP), prowadzenie magazynu, tworzenie baz danych towarów i kontrahentów.
9. Ćwiczenia.
10. Poznanie budowy kasy i funkcjonalności różnych urządzeń fiskalnych oraz innych urządzeń do nich podłączanych (czytnik kodów kreskowych, waga, szuflada). Wymiana papieru i reagowanie na komunikaty kasy.
11. Funkcje kasy. Obsługi kasy, włączenie i wyłączenie kasjera. Dostęp oraz poruszanie się po MENU kasy, w szczególności MENU KASJERA.
12. Poznanie podstawowej funkcjonalności programu WF-Mag w środowisku Windows, Wykorzystanie podstawowych pasków narzędzi, wystawienie paragonu fiskalnego, wystawianie faktury VAT; dokonanie sprzedaży w oparciu o program WF-Mag, tworzenie i drukowanie dokumentów wewnętrznych firmy (FV, WZ, KP, KW), prowadzenie magazynu, tworzenie baz danych towarów i kontrahentów.

Uprawnienia/certyfikaty:

Szkolenie powinno być zakończone wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zawodowego, poświadczającego udział w szkoleniu zawodowym oraz wydaniem certyfikatu lub innego dokumentu rozpoznawalnego i uznawalnego w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzającego uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE, które można uznać za kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS.

W języku polskim i języku angielskim.

Szkolenie powinno być zakończone egzaminem przeprowadzonym przez Instytucję Certyfikującą.

W cenie należy uwzględnić: koszty wydania zaświadczenia, koszty przeprowadzenia egzaminu, koszt podręcznika.

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z programem opisanym w niniejszym Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
- zgłoszenia i przeprowadzenia certyfikacji po zakończonym szkoleniu,
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu szkolenia,

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

- przygotowania ankiety do akceptacji przez zamawiającego oraz przeprowadzenie jej na wstępie i po przeprowadzeniu kursu, badającej kompetencje i umiejętności uczestników,
- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonych następującą informacją oraz logotypami:

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 6.

Tytuł szkolenia: „Nowoczesne technologie w gastronomii”

Liczba uczestników: 12

- Czas trwania szkolenia dla grupy: 32 godziny (1 godzina to 45 minut), od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych oraz w weekendy (sobota - niedziela),
- Termin realizacji: od stycznia do maja 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego,
- Maksymalna liczebność grup: 2 grupy po 6 osób,
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim, ul. Kolejowa 4, 24-300 Opole Lubelskie.

Cel:

Zdobycie bądź podniesienie poziomu wiedzy i umiejętności w zakresie technik wykonania, aranżacji oraz podania nowoczesnych dań restauracyjnych i bankietowych. Uczestnicy poznają również najnowsze trendy w gastronomii, które kształtować będą gusta klientów w nadchodzących latach. Szkolenie da także możliwość uczniom poznania wymagań stawianych przez przyszłych pracodawców. Warsztaty mają ukazać wartość uczenia się, a także pomóc uczniom w dalszym rozwoju zawodowym.

Ponadto szkolenie zwiększy szanse uczniów na znalezienie ciekawej pracy w dobrym zakładzie gastronomicznym, ponieważ na rynku pracy jest niewielu pracowników posiadających te umiejętności.

Program szkolenia:

Program szkolenia będzie obejmował 4 moduły;

I. kuchnia francuska

Kuchnia francuska to klasyka i punkt odniesienia dla mistrzów kulinarnych na całym świecie. Dlatego jest to ważny element w przygotowaniu zawodowym przyszłych kucharzy.

Celem szkolenia jest poznanie charakterystycznych francuskich potraw, wykształcenie umiejętności przyrządzania typowych dań z zastosowaniem różnych surowców i technik kulinarnych.

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

II. kuchnia włoska z elementami kuchni fusion

Kuchnia włoska to olbrzymie bogactwo kulinarne. W naszym regionie jest wiele restauracji oferujących dania z zakresu kuchni włoskiej przy jednoczesnym braku profesjonalnie wyszkolonych kucharzy.

Celem szkolenia jest poznanie charakterystycznych włoskich potraw, wykształcenie umiejętności przyrządzania typowych dań z zastosowaniem różnych surowców i technik kulinarnych.

III. przystawki fusion

Część szkolenia, która ma na celu pokazanie niestandardowych przystawek doskonale nadających się na propozycję bankietowego menu.

Celem szkolenia jest poznanie techniki przygotowania i sposób serwowania nowoczesnych, zdrowych i ciekawych małych dań.

IV. Nowoczesne desery talerzowe i bankietowe

Deser to zakończenie każdego posiłku i zajmuje on szczególne miejsce w karcie menu każdego lokalu gastronomicznego. Dobrze skomponowany i dopasowany do charakteru restauracji, pory roku oraz preferencji klientów potrafi wpłynąć na wizerunek firmy i jej konkurencyjność. Różnego rodzaju desery wymagają dobrej receptury i odpowiednich składników, a także umiejętności w ich łączeniu.

Uprawnienia/certyfikaty:

Szkolenie powinno być zakończone wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zawodowego, poświadczającego udział w szkoleniu zawodowym oraz wydaniem certyfikatu lub innego dokumentu rozpoznawalnego i uznawalnego w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzającego uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE, które można uznać za kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS.

Zamawiający nie określa, czy certyfikat uzyskiwany przez uczestników szkolenia ma być wydawany przez instytucję zewnętrzną czy też wystawiany przez wykonawcę. W związku z powyższym w odniesieniu do ww. szkolenia akceptowany będzie także certyfikat pochodzący od wykonawcy.

W cenie należy uwzględnić: koszty wydania zaświadczenia

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z programem opisanym w niniejszym Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia,
- zapewnienia każdemu uczestnikowi skryptu zajęć,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu szkolenia,
- przygotowania ankiety do akceptacji przez Zamawiającego oraz przeprowadzenie jej na wstępie i po przeprowadzeniu kursu, badającej kompetencje i umiejętności uczestników,
- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonych następującą informacją oraz logotypami:

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

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 7.

Tytuł szkolenia: „Kurs konsjerż (concierge)”

Liczba uczestników: 8

- Czas trwania szkolenia dla grupy: 40 godzin (1 godzina to 45 minut) od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych oraz w weekendy (sobota - niedziela),
- Termin realizacji: styczeń – kwiecień 2019 roku., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego,
- Maksymalna liczebność grup: 1 grupa 8 osób,
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim, ul. Kolejowa 4, 24-300 Opole Lubelskie.

Cel:

Celem kursu jest pogłębienie wiedzy i zdobycie nowych doświadczeń w w/w dziedzinach usług, szczególnie dla klientów indywidualnych, dobrze sytuowanych, ograniczonych czasowo.

Program szkolenia:

Program kursu powinien poruszać takie tematy, jak:

- Kim jest Concierge, jego rola i znaczenie zawodu;
- Miejsce i warunki pracy Concierga;
- Rodzaje kontaktów i współpraca w pracy Concierga;
- Narzędzia pracy codziennej Concierga;
- Usługi Concierge w działalności deweloperów, banków i ubezpieczycieli;
- Usługi około hotelarskie w Polsce i na świecie;
- Jakość świadczenia usług Concierge;
- Usługi transportowe, rodzaje zleceń w obsłudze turysty, rent a car;
- Rezerwacje, bilety, transport, rent a car, wycieczki;
- Usługi Concierge, czyli czego sobie życzą klienci;
- Specjalne zlecenia i życzenia klientów;
- Klient ViP jego specyfika, wymagania i problematyka;
- Psychologiczne aspekty pracy z klientem;
- Usługi pilotażu, przewodnictwa, rezydencji oraz informacji turystycznej w obsłudze klienta;
- Formy usług Concierge w środowisku wielkomiejskim i na obszarach wiejskich;
- Agro rekreacja jej rola w organizacji czasu wolnego, funkcja animatora;

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

- Formy i zasady działalności gospodarczej osób prawnych i fizycznych w Polsce i UE;
- Etyka zawodu Concierga, czego Concierge nie powinien wykonywać.

Uprawnienia/certyfikaty:

Szkolenie powinno być zakończone wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zawodowego, poświadczającego udział w szkoleniu zawodowym oraz wydaniem certyfikatu lub innego dokumentu rozpoznawalnego i uznawalnego w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzającego uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE, które można uznać za kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS. W języku polskim i języku angielskim.

Zamawiający nie określa, czy certyfikat uzyskiwany przez uczestników szkolenia ma być wydawany przez instytucję zewnętrzną czy też wystawiany przez wykonawcę. W związku z powyższym w odniesieniu do ww. szkolenia akceptowany będzie także certyfikat pochodzący od wykonawcy.

W cenie należy uwzględnić: koszty wydania zaświadczenia, koszty materiałów dydaktycznych.

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z programem opisanym w niniejszym Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia,
- zapewnienia wszelkich składników i artykułów niezbędnych do realizacji kursu takich jak np. filmy dydaktyczne: „Savoir-vivre w pracy”, „Profesjonalna obsługa klienta”, dzwonek hotelowy – 2 szt. środki niezużywalne po zakończeniu szkolenia zostaną w szkole,
- zapewnienia każdemu uczestnikowi skryptu zajęć,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu szkolenia,
- przygotowania ankiety do akceptacji przez zamawiającego oraz przeprowadzenie jej na wstępie i po przeprowadzeniu kursu, badającej kompetencje i umiejętności uczestników,
- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonej następującą informacją oraz logotypami:

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 8.

Tytuł szkolenia: „Wzorowa służba pięter”

Liczba uczestników: 16 (2 grupy po 8 uczestników)

- Czas trwania szkolenia dla grupy: 16 godzin (1 godzina to 45 minut), od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych oraz w weekendy (sobota - niedziela),

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

- Termin realizacji: styczeń – kwiecień 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego,
- Maksymalna liczebność grup: 2 grupy po 8 osób,
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim, ul. Kolejowa 4, 24-300 Opole Lubelskie.

Cel:

Celem szkolenia jest przygotowanie do pracy w dziale housekeepingu w hotelu, pensjonacie i itp. Z uwagi na praktyczny charakter szkolenia i posiadanie zaplecza umożliwiające części praktycznej, wymagana jest współpraca z obiektem hotelarskim.

Program szkolenia:

- Zakresy obowiązków pokojowej, bielizniarki, inspektora pięt i housekeeper'a,
- Wygląd i higiena personelu sprzątającego,
- Zasady zachowań pokojowych na korytarzach hotelowych i w czasie poruszania się po hotelu w czasie sprzątania pokoi w kontaktach z gośćmi hotelowymi dyskretna personelu sprzątającego,
- Standardy porządkowo-sanitarne w części hotelowej,
- Standardy porządkowo-sanitarne w części ogólnodostępnej, gastronomicznej, konferencyjnej i administracyjnej,
- Procedury związane z bielizną hotelową i bielizną gastronomiczną (w tym transport i przechowywanie), bielizna czysta, bielizna brudna, wymiana bielizny, inwentaryzacja bielizny hotelowej i gastronomicznej, programy ekologiczne ograniczające pranie bielizny hotelowej,
- BHP w housekeeping'u, ocena ryzyka – zagrożenia zdrowia występujące w pracy pokojowej, odzież robocza służbowa i ochronna,
- Środki i systemy chemii gospodarczej używane w pracy pokojowych,
- Sprzęt używany do pracy przez pokojowe,
- Technika prac sanitarno-porządkowych,
- Rzeczy znalezione – procedury,
- Kradzieże inwentarza hotelowego, zgłaszanie braków, rejestr braków,
- Usterki techniczne – codzienna kontrola stanu technicznego urządzeń, ustawień tv itp., tryb zgłaszania usterek i nieprawidłowości,
- Harmonogram codziennych prac porządkowo sanitarnych (dyżury sanitarne, kontrolki dyżurów sanitarnych itp.),
- Kontrola prac porządkowo-sanitarnych,
- Ćwiczenia z zakresu wykonania prac sanitarno-porządkowych w różnych częściach hotelu.

Uprawnienia/certyfikaty:

Szkolenie powinno być zakończone wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zawodowego, poświadczającego udział w szkoleniu zawodowym oraz wydaniem certyfikatu lub innego dokumentu rozpoznawalnego i uznawalnego w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzającego uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE, które można uznać za kwalifikację na potrzeby mierzenia

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

wskaźników monitorowania EFS.

Zamawiający nie określa, czy certyfikat uzyskiwany przez uczestników szkolenia ma być wydawany przez instytucję zewnętrzną czy też wystawiany przez wykonawcę. W związku z powyższym w odniesieniu do ww. szkolenia akceptowany będzie także certyfikat pochodzący od wykonawcy.

W cenie należy uwzględnić: koszty wydania zaświadczenia, koszty zapewnienia materiałów i pomocy dydaktycznych niezbędnych do przeprowadzenia szkolenia.

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem,
- zapewnienie niezbędnych składników wszelkich artykułów niezbędnych do realizacji kursu, np. środki czystości i dezynfekcji oraz ręczny sprzęt porządkowy dla każdej grupy w ilości odpowiadającej liczbie uczestników w celu prawidłowej realizacji szkolenia, środki niezużywalne po zakończeniu szkolenia zostaną w szkole,
- zapewnienie każdemu uczestnikowi skryptu zajęć,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu szkolenia,
- przygotowania ankiety do akceptacji przez zamawiającego oraz przeprowadzenie jej na wstępie i po przeprowadzeniu kursu, badającej kompetencje i umiejętności uczestników,
- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonych następującą informacją oraz logotypami:

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 9.

Tytuł szkolenia: „Kurs stylizacji paznokci I i II stopnia”

Liczba uczestników: 20

- Czas trwania szkolenia dla grupy: 80 godzin (1 godzina to 45 minut), od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych oraz w weekendy (sobota - niedziela),
- Termin realizacji: styczeń – maj 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego,
- Maksymalna liczebność grup: 2 grupy po 10 osób,
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim, ul. Kolejowa 4, 24-300 Opole Lubelskie.

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

Cel:

Celem kursu jest przygotowanie ucznia do podjęcia pracy manicurzystki i pedicurzystki. Dostarczenia wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu pielęgnacji i stylizacji dłoni.

Program szkolenia:

Kurs stylizacji paznokci I stopnia - 40 h lekcyjnych

Organizacja pracy stylisty paznokci, zapoznanie z zasadami higieny, BHP i produktami,

Zasady obowiązujące przy pracy z klientem,

Budowa paznokcia, choroby skóry i przydatków,

Manicure:

- biologiczny,
- klasyczny,
- japoński,

Pedicure:

- biologiczny,
- klasyczny,
- praca na frezarce,

Metoda akrylowa i żelowa:

- praca na szablonie i tipsie,
- utwardzanie naturalnej płytki,
- budowa perfekcyjnej krzywej "C",
- budowa paznokcia french (idealna smileline, formowanie tunelu),
- typowe kształty paznokci salonowych – kwadrat, owal, migdał,
- praca z kamuflażem,

Podstawowe techniki zdobień:

- aplikacja ozdób,
- wzory wykałaczkowe,
- zasady dobierania kolorów,

Problemy pojawiające się w codziennej pracy stylistki paznokcia:

- radzenie sobie z płytką problematyczną,
- modelowanie paznokci szerokich, obgryzionych, z bruzdami,
- nauka podcinania szablonu do różnych typów płytek paznokcia.

Kurs stylizacji paznokci II stopnia - 40 h lekcyjnych

Zaawansowane techniki manicure:

- manicure SPA,
- manicure hybrydowy,
- podstawowe techniki masażu dłoni,
- zabieg parafinowy,
- fiberglass,

Zaawansowane techniki pedicure:

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

- pedicure SPA,
 - pedicure hybrydowy,
- Zaawansowana technika stylizacji:

- metoda COMBO,

Zdobienia zaawansowane:

- cieniowanie akrylu,
- zdobienia wypukłe,
- malowanie farbami akrylowymi,
- żel kolorowy w stylizacji paznokci.

Uprawnienia/certyfikaty:

Szkolenie powinno być zakończone wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zawodowego, poświadczającego udział w szkoleniu zawodowym oraz wydaniem certyfikatu lub innego dokumentu rozpoznawalnego i uznawalnego w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzającego uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE, które można uznać za kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS. W języku polskim i języku angielskim.

Zamawiający nie określa, czy certyfikat uzyskiwany przez uczestników szkolenia ma być wydawany przez instytucję zewnętrzną czy też wystawiany przez wykonawcę. W związku z powyższym w odniesieniu do ww. szkolenia akceptowany będzie także certyfikat pochodzący od wykonawcy.

W cenie należy uwzględnić: koszt kosmetyków i akcesoriów niezbędnych do przeprowadzenia kursu oraz koszty wydania zaświadczenia

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z programem opisanym w niniejszym Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia,
- Zapewnienia pomocy dydaktycznych oraz wszelkich artykułów kosmetycznych niezbędnych do realizacji kursu,
- zapewnienia każdemu uczestnikowi skryptu z zajęć,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu szkolenia,
- przygotowania ankiety do akceptacji przez Zamawiającego oraz przeprowadzenie jej na wstępie i po przeprowadzeniu kursu, badającej kompetencje i umiejętności uczestników,
- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonej następującą informacją oraz logotypami:

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

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 10.

Tytuł szkolenia: „Prawo jazdy kategorii T”

Liczba uczestników: 15

- Czas trwania szkolenia dla grupy: 30 godzin zajęć teoretycznych (1 godzina to 45 minut), i 20 godzin praktycznych – jazdy, od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych oraz w weekendy (sobota - niedziela),
- Termin realizacji: luty – maj 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego,
- Maksymalna liczebność grup: 1 grupa licząca 15 osób,
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim, ul. Kolejowa 4, 24-300 Opole Lubelskie – teoria.

Praktyczna część – u Wykonawcy na placu manewrowym Zamawiającego z wykorzystaniem sprzętu (ciągnika Zamawiającego).

Cel:

Celem szkolenia jest teoretyczne i praktyczne, profesjonalne przygotowanie uczestników kursu do bezpiecznego poruszania się w ruchu drogowym.

Program szkolenia:

Kurs prawa jazdy kat. T musi być zrealizowany zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, a w szczególności: zgodnie z ustawą z dnia 5 stycznia 2011 r. o kierujących pojazdami (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 978 z późn. zm.) i Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 4 marca 2016 r. w sprawie szkolenia osób ubiegających się o uprawnienia do kierowania pojazdami, instruktorów i wykładowców (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1885).

1) wiadomości dotyczące:

- a) zachowania ostrożności i właściwej postawy w stosunku do innych uczestników ruchu drogowego,
- b) zasad zachowania bezpiecznych odległości pomiędzy pojazdami, przy uwzględnieniu jazdy w różnych warunkach atmosferycznych, porach dnia i nocy i po różnych nawierzchniach jezdni,
- c) wpływu na funkcje percepcyjne, podejmowane decyzje, czas reakcji lub zmianę zachowani kierującego pojazdem, w szczególności:
 - alkoholu lub środka działającego podobnie do alkoholu,
 - wahań stanu emocjonalnego,
 - zmęczenia,
- d) zagrożeń związanych z niedoświadczaniem innych uczestników ruchu drogowego, najbardziej podatnych na ryzyko, takich osób jak: dzieci, piesi, rowerzyści lub osoby o ograniczonej swobodzie ruchu,

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) zagrożeń związanych z ruchem drogowym i prowadzeniem różnego rodzaju pojazdów w różnorodnych warunkach widoczności,
 - f) zasad korzystania z wyposażenia pojazdu związanego z zapewnieniem bezpieczeństwa jazdy,
 - g) zasad użytkowania pojazdu, przewozu osób i rzeczy, z uwzględnieniem ochrony środowiska,
 - h) zasad ruchu drogowego, w szczególności odnoszących się do ograniczeń prędkości, pierwszeństwa przejazdu, znaków i sygnałów drogowych oraz dokumentów uprawniających do kierowania i używania pojazdu,
 - i) zasad postępowania w razie uczestniczenia w wypadku drogowym oraz zasad udzielania pierwszej pomocy ofiarom wypadku,
 - j) rodzajów dróg i zagrożeń związanych ze stanem ich nawierzchni,
 - k) zadań i kryteriów oceny obowiązujących na egzaminie państwowym;
- 2) wiedzę dotyczącą umiejętności i zachowań w zakresie:
- a) przygotowania się do jazdy i sprawdzenia stanu technicznego podstawowych elementów pojazdu odpowiedzialnych bezpośrednio za bezpieczeństwo jazdy,
 - b) sprzęgania i rozprzęgania pojazdu z przyczepą lub naczepą w zakresie prawa jazdy kategorii T,
 - c) posługiwania się urządzeniami sterowania pojazdem podczas jazdy i parkowania,
 - d) włączania się do ruchu, zajmowania właściwej pozycji na drodze, respektowania praw innych uczestników ruchu oraz porozumiewania się z nimi przy użyciu dopuszczalnych środków,
 - e) bezpiecznego wykonywania wszelkich manewrów występujących w różnych sytuacjach drogowych,
 - f) obserwowania drogi i przewidywania rzeczywistych lub potencjalnych zagrożeń,
 - g) skutecznego reagowania, w tym hamowania awaryjnego, w przypadku powstania rzeczywistego zagrożenia,
 - h) jazdy z prędkością nieutrudniającą ruchu i dostosowaną do warunków ruchu,
 - i) jazdy z zachowaniem obowiązujących przepisów ruchu drogowego,
 - j) zachowania środków ostrożności przy wysiadaniu z pojazdu,
 - k) wykonywania podstawowych czynności kontrolno-obsługowych tych mechanizmów i urządzeń pojazdu, które mają bezpośredni wpływ na bezpieczeństwo jazdy,
 - l) podejmowania działań w zakresie udzielenia przedlekarskiej pomocy ofiarom wypadków drogowych,
 - m) ogólnych zasad budowy, eksploatacji i utrzymania podstawowych układów jezdnych pojazdu.

Uprawnienia/certyfikaty:

Kurs powinien kończyć się wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia podstawowego dla osób ubiegających się o prawo jazdy kategorii T, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury w sprawie szkolenia, egzaminowania i uzyskiwania uprawnień przez kierujących pojazdami, instruktorów i egzaminatorów.

Wykonawca/Oferent 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,

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

- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonych następującą informacją oraz logotypami:

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 11.

Tytuł szkolenia: „Kurs agroturystyczny”

Liczba uczestników: 10 osób

- Czas trwania szkolenia dla grupy: 45 godzin (1 godzina to 45 minut), od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych oraz w weekendy (sobota - niedziela),
- Termin realizacji: styczeń – kwiecień 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego,
- Maksymalna liczebność grup: 1 grupa po 10 osób,
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim, ul. Kolejowa 4, 24-300 Opole Lubelskie – teoria.

Cel:

Nabycie umiejętności teoretycznych i praktycznych do prowadzenia przedsiębiorstwa agroturystycznego.

Program szkolenia obejmuje następującą tematykę:

- Agroturystyka - wprowadzenie do zagadnienia,
- Uwarunkowania formalno-prawne działalności turystycznej mieszkańców wsi,
- Marketing i zarządzanie w turystyce wiejskiej,
- Komunikacja interpersonalna, działania zespołowe i współpraca w turystyce,
- System wsparcia finansowego dla gospodarstw agroturystycznych,
- Prawno - finansowe uwarunkowania działalności turystycznej,
- Wymogi higieniczno - sanitarne w agroturystyce,
- Żywnienie turystów w świetle obowiązujących przepisów prawnych,
- Ekologia w gospodarstwie agroturystycznym,
- Wyposażenie i kategoryzacja wiejskiej bazy noclegowej,
- Estetyzacja zagrody wiejskiej,
- Innowacyjne kierunki rozwoju działalności na obszarach wiejskich,
- Rola produktów regionalnych i tradycyjnych w rozwoju turystyki,
- Odnawialne źródła energii w gospodarstwie,
- Możliwości pozyskiwania funduszy z UE na działalność na obszarach wiejskich,

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

- Budowa marki wiejskiego produktu turystycznego,
- Wyjazd studyjny i poznanie przykładów praktycznych rozwiązań w agroturystyce lub turystyce wiejskiej.

Uprawnienia/certyfikaty:

Szkolenie powinno być zakończone wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zawodowego, poświadczającego udział w szkoleniu zawodowym oraz wydaniem certyfikatu lub innego dokumentu rozpoznawalnego i uznawalnego w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzającego uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE, które można uznać za kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS. W języku polskim i języku angielskim.

Zamawiający nie określa, czy certyfikat uzyskiwany przez uczestników szkolenia ma być wydawany przez instytucję zewnętrzną czy też wystawiany przez wykonawcę. W związku z powyższym w odniesieniu do ww. szkolenia akceptowany będzie także certyfikat pochodzący od wykonawcy.

W cenie należy uwzględnić: koszty wydania zaświadczenia.

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z programem opisanym w niniejszym Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia,
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem,
- zapewnienia każdemu uczestnikowi skryptu zajęć,
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności oraz wydania zaświadczenia o ukończeniu szkolenia,
- przygotowania ankiety do akceptacji przez Zamawiającego oraz przeprowadzenie jej na wstępie i po przeprowadzeniu kursu, badającej kompetencje i umiejętności uczestników,
- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonych następującą informacją oraz logotypami:

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 12.

Tytuł szkolenia: „Programowanie aplikacji Windows”

- Liczba uczestników: 16 (1 grupa szkoleniowa);
- Czas trwania szkolenia dla grupy: 5 godzin (1 godzina to 45 minut), po zajęciach lekcyjnych;
- Termin realizacji zajęć: styczeń – marzec 2019, zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy;
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół w Poniatowej ul. Fabryczna 16c, 24-320 Poniatowa;

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

- **Ilość wymaganych trenerów: 1 trener.**

Celem szkolenia jest:

- poznanie aplikacji Windows,
- zapoznanie z narzędziami do tworzenia aplikacji,
- zrozumienie procesu budowania nowoczesnych aplikacji mobilnych.

Program szkolenia:

- Rynek aplikacji Windows w Polsce i na świecie,
- Narzędzia, środowisko – jak zacząć,
- Tworzenie gier na przykładzie silnika Unity (w oparciu o aplikacje Windows),
- Tworzenie aplikacji z wykorzystaniem technologii WPF - stworzenie pierwszej aplikacji,
- Jeden język - wiele platform mobilnych, Xamarin w praktyce,
- Możliwości fonetyzacji.

Uprawnienia/certyfikaty:

Po ukończeniu szkolenia każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie o ukończonym szkoleniu. Wykonawca wliczy w kalkulację ceny oferty koszt zaświadczeń o ukończonym szkoleniu. Zamawiający nie określa, czy certyfikat uzyskiwany przez uczestników szkolenia ma być wydawany przez instytucję zewnętrzną czy też wystawiany przez wykonawcę. W związku z powyższym w odniesieniu do ww. szkolenia akceptowany będzie także certyfikat pochodzący od wykonawcy.

W cenie należy uwzględnić:

- Zakup materiałów szkoleniowych dla 16 osób np. pendrive, notes, długopis.

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 szkolenia;
- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonych następującą informacją oraz logotypami:

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

Tytuł szkolenia: „Obsługa i funkcjonalność platformy e-learningowej”

- Liczba uczestników: 16 (1 grupa szkoleniowa);
- Czas trwania szkolenia dla grupy: 5 godzin (1 godzina to 45 minut), po zajęciach lekcyjnych;
- Termin realizacji zajęć: styczeń – marzec 2019, zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy;
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół w Poniatowej, ul. Fabryczna 16c, 24-320 Poniatowa;
- **Ilość wymaganych trenerów: 1 trener.**

Celem szkolenia jest:

- Nabycie umiejętności korzystania z platform e-learningowych,
- Znajomość narzędzi e-learningu, korzystanie z nich w nauczaniu na odległość.

Program szkolenia:

- przegląd popularnych platform e-learningowych w Polsce i na świecie,
- nauczanie na odległość – wady i zalety,
- obsługa narzędzi wybranych platform e-learningowych.

Uprawnienia/certyfikaty:

Po ukończeniu szkolenia każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie o ukończonym szkoleniu. Wykonawca wliczy w kalkulację ceny oferty koszt zaświadczeń o ukończonym szkoleniu.

W cenie należy uwzględnić: zakup materiałów szkoleniowych dla 16 osób np. pendrive, notes, długopis. Zamawiający nie określa, czy certyfikat uzyskiwany przez uczestników szkolenia ma być wydawany przez instytucję zewnętrzną czy też wystawiany przez wykonawcę. W związku z powyższym w odniesieniu do ww. szkolenia akceptowany będzie także certyfikat pochodzący od wykonawcy.

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 szkolenia;
- zapewnienia uczestnikom materiałów szkoleniowych opatrzonych następującą informacją oraz logotypami: