

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

Szkolenie pn „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 –kwiecień 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

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.

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

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

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem. Program obowiązkowo powinien zawierać m.in. sposób przygotowywania uroczystości, przyjęć lub wizyt oraz sposoby dekorowania stołów i potraw metodą carvingu w formie warsztatów kulinarnych.
- 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

- 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: od listopada 2018 roku do maja 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 umożliwia 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

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

- 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
- 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

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

- makijaż gwiazd
- makijaż do sesji kolorowych
- makijaż do sesji czarno-białych

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 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 wykwalifikowaną kadrę szkolącą 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 3.

Tytuł szkolenia: Wykonywanie usług kelnerskich VCC 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: od listopada 2018 roku do marca 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:

Umiejętność przygotowanie sali konsumenckiej, obsługiwanie 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.

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. 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 polecenia napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
13. Sposoby sprzedaży napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
14. Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw.
15. Przygotowywanie nakrycia stołu.
16. Prawdłowe serwowanie cygar.
17. Organizacja imprez okolicznościowych.
18. Prawdłowa 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. Prawdłowe nakrywanie stołu.
28. Prawdłowe 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 egzamin przeprowadzonym przez Instytucję Certyfikującą.

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

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



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 4

Tytuł szkolenia: Barman I stopnia

Liczba uczestników: 16 osób – 2 grupy

- 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 listopada 2018 roku 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

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

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

- 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.

- Szkolenie powinno być zakończone egzamin przeprowadzonym przez Instytucję Certyfikującą

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
- 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: 8 x 2 grupy

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

- 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 listopada 2018 roku 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
5. 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.
6. Funkcje kasy. Przedstawienie obsługi kasy, włączenie i wyłączenie kasjera. Dostęp oraz poruszanie się po MENU kasy. W szczególności omówione jest MENU KASJERA
7. Raporty. Omówienie zawartości raportów fiskalnych: dobowego i miesięcznego. Nauka zasad ich wytwarzania.
8. 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.
9. 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

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

drukowanie dokumentów wewnętrznych firmy (FV, WZ, KP), prowadzenie magazynu, tworzenie baz danych towarów i kontrahentów.

10. Ćwiczenia

11. 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.

12. Funkcje kasy. Obsługa kasy, włączenie i wyłączenie kasjera. Dostęp oraz poruszanie się po MENU kasy, w szczególności MENU KASJERA.

13. 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 egzamin 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 przedstawionym programem. Program obowiązkowo powinien zawierać elementy opisane w programie
- zapewnienia wykwalifikowaną kadrę szkolącą z doświadczeniem
- zgłoszenia i przeprowadzenia certyfikacji po zakończonym szkoleniu
- 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 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 listopada 2018 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.

II. kuchnia włoska z elementami kuchni fushion

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.

W cenie należy uwzględnić: koszty wydania zaświadczenia



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..
- zapewnienie każdemu uczestnikowi skryptu zajęć
- zapewnić wykwalifikowaną kadrę szkolącą 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 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: listopad 2018 – marzec 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

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

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem.
- Zapewnienia wszelkich składników i artykułów niezbędnych do realizacji kursu takich jak np. filmy dydaktyczne: „Savoir-vivre w pracy”, „Profesjonalna obsługa klienta”, dzwonek hotelowy – 2szt. środki niezużywalne po zakończeniu szkolenia zostaną w szkole
- Zapewnienia każdemu uczestnikowi skryptu zajęć
- zapewnić wykwalifikowaną kadrę szkolącą 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 8

Tytuł szkolenia: **Wzorowa służba pięter** .

Liczba uczestników: 16 (8 osób x 2 gr)

- 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: listopada 2018- –maj 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

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

współpraca z obiektem hotelarskim

Program szkolenia:

- Zakresy obowiązków pokojowej, bielizniarki, inspektora pięter i housekeeper'a
- Wygląd i higiena personelu sprząającego
- Zasady zachowań pokojowych na korytarzach hotelowych i w czasie poruszania się po hotelu w czasie sprząania pokoi w kontaktach z gośćmi hotelowymi dyskretna personelu sprząającego
- 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 wskaźników monitorowania EFS.

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
- zapewnić wykwalifikowaną kadrę szkolącą 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 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: listopad 2018 –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

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:

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

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

- 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

- 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

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 przedstawionym programem.
- Zapewnienia pomocy dydaktycznych oraz wszelkich artykułów kosmetycznych niezbędnych do realizacji kursu
- zapewnienia każdemu uczestnikowi skryptu z zajęć
- zapewnić wykwalifikowaną kadrę szkolącą 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:



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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: **Obsługa wózków jezdniowych podnośnikowych**

Liczba uczestników: 30 osób

- Czas trwania szkolenia dla grupy: 55 godzin (1 godzina to 45 minut), od poniedziałku do piątku po zajęciach lekcyjnych oraz w weekendy (sobota - niedziela)
- Termin realizacji: listopad 2018 –maj 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego
- Maksymalna liczebność grup 2 grupy po 15 osób
- Miejsce realizacji szkoleń: Zespół Szkół Zawodowych w Opolu Lubelskim ul. Kolejowa 4, 24-300 Opole Lubelskie

Cel:

Celem szkolenia jest nauka i zdobycie uprawnień do obsługi wózków jezdniowych (widłowych) w tym uprawnień do bezpiecznej wymiany butli gazowych (LPG).

Program szkolenia:

1. Typy stosowanych wózków jezdniowych
2. Budowa wózka
3. Czynności kierowcy przy obsłudze wózków przed podjęciem pracy i po pracy wózkami
4. Czynności kierowcy w czasie pracy wózkami
5. Wiadomości z zakresu ładunkoznawstwa
6. Wiadomości z zakresu BHP
7. Wiadomości o dozorze technicznym
8. Bezpieczna obsługa i wymiana butli gazowej w wózkach jezdniowych
9. Praktyczna nauka jazdy

Uprawnienia/certyfikaty:

po ukończeniu kursu uczestnik otrzymuje zaświadczenie na druku Ministerstwa Edukacji Narodowej o ukończonym kursie

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

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

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

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem.
- zapewnienie każdemu uczestnikowi skryptu zajęć
- zapewnić wykwalifikowaną kadrę szkolącą 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 11

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: marzec - maj 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego
- Maksymalna liczebność grup: 1 grupa po 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 2011r o kierujących pojazdami (Dz. U Nr 30 poz. 151) i rozporządzeniem Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej z dnia 13 lipca 2012 r w sprawie szkolenia osób ubiegających się o uprawnienia do kierowania pojazdami, instruktorów i wykładowców (Dz. U Nr 1019)

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 zachowania kierującego pojazdem, w szczególności:
 - alkoholu lub środka działającego podobnie do alkoholu,
 - wahań stanu emocjonalnego,
 - zmęczenia,

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

- d) zagrożeń związanych z niedoświadczeniem innych uczestników ruchu drogowego, najbardziej podatnych na ryzyko, takich osób jak: dzieci, piesi, rowerzyści lub osoby o ograniczonej swobodzie ruchu,
 - 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.
- zapewnić wykwalifikowaną kadrę szkolącą 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

Część 12

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: listopada 2018 r. –maj 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
- 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

W cenie należy uwzględnić: koszty wydania zaświadczenia

Wykonawca/Oferent zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem.
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem
- zapewnienia każdemu uczestnikowi skryptu zajęć
- 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 13

Kurs certyfikowany pn. „Operator wózka widłowego”

- Liczba uczestników kursu: 10 osób (1 grupa);
- Czas trwania kursu dla grupy: 60 godzin (1 godzina to 45 minut), po zajęciach lekcyjnych lub w dni wolne od zajęć;
- Termin realizacji: marzec - czerwiec 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy;
- Miejsce realizacji kursu: Zespół Szkół w Poniatowej ul. Fabryczna 16c, 24-320 Poniatowa.

Ilość wymaganych trenerów: 1 trener.

a. Celem kursu jest:

- Wyposażenie uczestników w wiedzę i umiejętności dotyczące zasad obsługi wózków jezdniowych podnośnikowych, podlegających dozorowi technicznemu oraz z zakresu bezpiecznej i prawidłowej obsługi ładunków.
- Kształtowanie postaw zorientowanych na bezpieczeństwo podczas obsługi wózków jezdniowych,
- Rozwój umiejętności identyfikacji zagrożeń dla życia i zdrowia występujących przy obsłudze wózków jezdniowych,
- Rozwój świadomości w zakresie przewidywania konsekwencji podejmowanych zachowań ryzykownych, podczas obsługi wózków jezdniowych.

b. Program kursu:

- Wymagania kwalifikacyjne dla obsługujących urządzenia transportu bliskiego.
- Rola i zadania Urzędu Dozoru Technicznego.
- Rodzaje urządzeń transportu bliskiego.
- Budowa wózków jezdniowych.
- Obsługa urządzeń transportu bliskiego.
- Praca w specyficznych warunkach.
- Zasady bezpiecznej eksploatacji urządzeń zasilanych gazem (LPG, CNG), BHP przy obsłudze.
- Niebezpieczne uszkodzenie, nieszczęśliwy wypadek.

c. Uprawnienia/certyfikaty:

Po ukończeniu kursu Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania egzaminu zewnętrznego, którego pozytywne złożenie będzie skutkowało otrzymaniem certyfikatu potwierdzającego posiadane kwalifikacje zgodne z Międzynarodowym Standardem Klasyfikacji Zawodów. Wykonawca w cenie oferty uwzględni koszty zorganizowania egzaminu oraz wydania certyfikatów dla wszystkich uczestników kursu, tj. dla 10 osób.

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

d. Wykonawca zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem.
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem.
- przeprowadzania certyfikacji i wydania certyfikatu przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem.
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności.
- 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

e. W cenie należy uwzględnić:

- materiały szkoleniowe (np. skrypt, podręcznik)

Część 14

Kursu certyfikowany pn. „Spawacz”

- Liczba uczestników kursu : 10 osób (1 grupa);
- Czas trwania kursu dla grupy: 60 godzin (1 godzina to 45 minut), po zajęciach lekcyjnych;
- Termin realizacji: listopad 2018 r. - czerwiec 2019 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy;
- Miejsce realizacji kursu: Zespół Szkół w Poniatowej ul. Fabryczna 16c, 24-320 Poniatowa;
- Ilość wymaganych trenerów: 1 trener.

a. Celem kursu jest:

- Zdobyć kwalifikacji w zawodzie spawacz
- Uzyskanie kompetencje zawodowych takich jak: wykonanie złącza spawanego w metodzie MIG I MAG i pozycji spawania zgodnie z dokumentacją techniczną, uruchamianie stanowiska i urządzenia spawalniczego oraz regulowania parametrów ich pracy

b. Program kursu:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy przy pracach spawalniczych.
- Wiadomości wstępne z zakresu spawalnictwa. Technologia metali.
- Teoria spawalnictwa: metoda MIG, MAG.
- Zajęcia praktyczne:

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

- Uruchamianie i wyłączanie sprzętu spawalniczego i pomocniczego;
- Ustawianie parametrów spawania;
- Przygotowanie materiału do spawania;
- Wykonywanie spoin;
- Przygotowanie próbek do oceny.

c. Uprawnienia/certyfikaty:

Po ukończeniu kursu Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania egzaminu, którego pozytywne złożenie będzie skutkowało otrzymaniem certyfikatu potwierdzającego posiadane kwalifikacje zgodne z Międzynarodowym Standardem Klasyfikacji Zawodów. Wykonawca w cenie oferty uwzględni koszty zorganizowania egzaminu oraz wydania certyfikatów dla wszystkich uczestników kursu, tj. dla 10 osób.

d. Wykonawca zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia kursu zgodnie z przedstawionym programem;
- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkolącej z doświadczeniem;
- przeprowadzania certyfikacji i wydania certyfikatu przeprowadzenia szkolenia zgodnie z przedstawionym programem;
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i list obecności.
- 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

e. W cenie należy uwzględnić:

- materiały szkoleniowe (np. skrypt, podręcznik)

Część 15

Szkolenie pn.: „Nowe technologie”:

- Liczba uczestników: 16 (1 grupa szkoleniowa);
- Czas trwania szkolenia dla grupy: 5 godzin (1 godzina to 45 minut), po zajęciach lekcyjnych;
- Termin rozpoczęcia zajęć: 2018 - czerwiec 2018, 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.

a. Celem szkolenia jest:

- podniesienie wiedzy i umiejętności w zakresie praktycznego wykorzystania technologii informacyjno-komunikacyjnych.

b. Program 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

- AR / VR - szansa czy wyzwanie?
 - Wykorzystanie usług chmurowych w praktyce jako narzędzi współpracy grupowej
 - Rynek mobilny - wykorzystanie mobilnych rozwiązań w codziennym życiu
 - Wearables - przykłady wykorzystania
 - Druk 3D - historia i rozwój
 - Możliwości / kierunki Twojego rozwoju w nowych technologiach - jak zacząć?
- c. Uprawnienia/certyfikaty:**
po ukończeniu szkolenia każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie o ukończonym szkoleniu. Wykonawca wliczy w kalkulację ceny oferty koszt zaświadczeń o ukończonym szkoleniu.
- d. W cenie należy uwzględnić:**
- Zakup materiałów szkoleniowych dla 16 osób np. pendrive, notes, długopis.
- e. 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 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 16

Szkolenie pn.: „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 rozpoczęcia zajęć: 2018 - czerwiec 2018, 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:

- 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 monetyzacji

Uprawnienia/certyfikaty:

po ukończeniu szkolenia każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie o ukończonym szkoleniu.

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 wliczy w kalkulację ceny oferty koszt zaświadczeń o ukończonym szkoleniu.

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

Część 17

Szkolenie pn.: "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 rozpoczęcia zajęć: 2018 - czerwiec 2018, 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.

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