**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**do projektu**

*"Stawiamy na rozwój zawodowy uczniów i nauczycieli oraz współpracę z przedsiębiorcami” współfinansowany w ramach konkursu nr RPPK.09.04.00-IP.01-18-033/20 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa IX Jakość edukacji i kompetencji w regionie, działanie 9.4 Poprawa jakości kształcenia zawodowego*

**Wykonawca ma obowiązek wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z Wytycznymi w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020.**

**Część I Szkolenia z zakresu podnoszenia kwalifikacji dla nauczycieli** **oraz zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz walidacji i certyfikacji dla szkoleń z zakresu uzyskiwania kwalifikacji zawodowych dla uczniów:**

I. Szkolenia prowadzące do podnoszenia kwalifikacji nauczycieli kształcenia zawodowego ze szkół objętych wsparciem w Projekcie:

1. Realizacja szkolenia **„Montowanie stolarki budowlanej” wraz z procesem walidacji i certyfikacji efektów uczenia** się poprzez przeprowadzenie egzaminu zewnętrznego potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji przez instytucję uprawnioną do przeprowadzania certyfikacji.

# **Liczba uczestników: 2 osoby / 1 grupa (nauczyciele)**

**Wymiar godzinowy:** **30 godzin** (dydaktycznych = 45 minut)

**Program szkolenia:**

* Podstawowe informacje na temat stolarki budowlanej
* Okna fasadowe i drzwi balkonowe
* Montaż okien fasadowych i drzwi balkonowych
* Okna dachowe
* Montaż okien dachowych
* Drzwi wewnętrzne i zewnętrzne
* Montaż drzwi
* Bramy i kraty
* Montaż bram i krat
* Osłony przeciwsłoneczne
* Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy
* Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),
* odpowiednie materiały dydaktyczne oraz wyposażenie techniczne wg. uznania wykonawcy,
* inne elementy niezbędne do prawidłowej realizacji szkolenia, zgodnie z programem i wymaganiami walidacji i certyfikacji.

**Dodatkowo Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji szkolenia**:

narzędzia i materiały szkoleniowe, tj. co najmniej:

* typowe elementy (egzemplarze) stolarki budowlanej: okien, okien dachowych (połaciowych), drzwi balkonowych, drzwi wewnętrznych i zewnętrznych, stanowisko do montażu krat i bram garażowych;
* stanowiska umożliwiające praktyczne ćwiczenie montażu i demontażu typowych elementów stolarki budowlanej: okien, okien dachowych (połaciowych), drzwi balkonowych, drzwi wewnętrznych i zewnętrznych, stanowisko do montażu krat i bram garażowych.
* blaty robocze, podstawowy sprzęt mierniczy oraz zestawy narzędzi i materiałów (w tym „zużywalnych” takich jak taśmy ochronne (malarskie), piana montażowa, wkręty itp.) niezbędnych do przeprowadzenia montażu dowolnego rodzaju stolarki budowlanej;
* narzędzia i sprzęt ręczny i mechaniczny (elektronarzędzia);
* dokumentację techniczną omawianych produktów;

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez obowiązujące na terenie Rzeczpospolitej Polskiej akty prawne dotyczące walidacji i certyfikacji efektów uczenia, w tym szczególności:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
* Obwieszczenie Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 7 lipca 2017 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Montowanie stolarki budowlanej” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2017 r., poz. 704)
1. Realizacja szkolenia **„Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” wraz z procesem walidacji i certyfikacji efektów uczenia** się poprzez przeprowadzenie egzaminu zewnętrznego potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji przez instytucję uprawnioną do przeprowadzania certyfikacji.

# **Liczba uczestników: 5 osób / 1 grupa (nauczyciele)**

**Wymiar godzinowy:** **30 godzin** (dydaktycznych = 45 minut)

**Program szkolenia:**

* Technologie druku 3D
* Zasady działania drukarek 3D w oparciu o rozróżniane technologie
* Optymalna technologia do wytworzenia obiektu
* Identyfikacja kształtu i wymiaru modelu na podstawie dostarczonej dokumentacji technicznej
* Manipulowanie modelem 3D w wirtualnej przestrzeni oprogramowania
* Formaty plików CAD 3D
* Weryfikacja poprawność kształtu i wymiaru modelu CAD 3D w wybranej technologii
* Konwersja plików na format obsługiwany przez drukarki 3D
* Parametry procesu i nastawy drukarki 3D
* Parametry modelu zgodnie z możliwościami technologii
* Wpływ warunków środowiska pracy drukarki 3D oraz zdarzeń losowych na rezultat procesu druku
* Zasady uruchamiania drukarek 3D w rozróżnianych technologiach
* Zasady kalibracji drukarek 3D
* Stan kaset materiałowych i zgodność typu materiału z parametrami nastaw wynikającymi z parametrów modelu
* Gotowość drukarki 3D do pracy
* Nastawy drukarki 3D pod kątem dostosowania procesu do wymagań stosowanego materiału
* Uruchamianie procesu druku 3D
* Przebieg procesu druku 3D
* Zdarzenia wymagające awaryjnego zatrzymania druku 3D
* Potencjalne wad obiektu wynikających z nieprawidłowego działania drukarki 3D
* Prawidłowość przylegania wytwarzanego obiektu do stołu roboczego drukarki 3D
* Zgodność wytworzonego obiektu 3D z dokumentacją
* Zakończenie pracy przez drukarkę 3D

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),
* odpowiednie materiały dydaktyczne oraz wyposażenie techniczne wg. uznania wykonawcy,
* inne elementy niezbędne do prawidłowej realizacji szkolenia, zgodnie z programem i wymaganiami walidacji i certyfikacji.

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez obowiązujące na terenie Rzeczpospolitej Polskiej akty prawne dotyczące walidacji i certyfikacji efektów uczenia, w tym szczególności:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
* Obwieszczenie Ministra Cyfryzacji z dnia 3 grudnia 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1220).
1. Realizacja szkolenia **„Tworzenie witryn internetowych” wraz z procesem walidacji i certyfikacji efektów uczenia** się poprzez przeprowadzenie egzaminu zewnętrznego potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji przez instytucję uprawnioną do przeprowadzania certyfikacji.

# **Liczba uczestników: 4 osoby / 1 grupa (nauczyciele)**

**Wymiar godzinowy:** **60 godzin** (dydaktycznych = 45 minut)

**Program szkolenia:**

1. Wprowadzenie do projektowania witryn WWW.

2. Projektowanie witryn internetowych w języku HTML.

3. Podstawy obróbki plików graficznych.

4. Formatowanie treści witryn internetowych w CSS.

5. Wykorzystanie skryptów JavaScript.

6. Projektowanie responsywnych witryn WWW.

7. Optymalizacja witryny pod kątem wyszukiwarek internetowych.

8. Systemy zarządzania treścią witryny (CMS).

9. Publikacja witryny na serwerze.

10. Bezpieczeństwo witryn internetowych.

11. Testowanie witryny.

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),
* odpowiednie materiały dydaktyczne oraz wyposażenie techniczne wg. uznania wykonawcy,
* inne elementy niezbędne do prawidłowej realizacji szkolenia, zgodnie z programem i wymaganiami walidacji i certyfikacji.

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez obowiązujące na terenie Rzeczpospolitej Polskiej akty prawne dotyczące walidacji i certyfikacji efektów uczenia, w tym szczególności:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
* Obwieszczenie Ministra Cyfryzacji z dnia 21 listopada 2018 roku w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Tworzenie witryn internetowych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1211).
1. Realizacja szkolenia **„Projektowanie grafiki komputerowej” wraz z procesem walidacji i certyfikacji efektów uczenia** się poprzez przeprowadzenie egzaminu zewnętrznego potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji przez instytucję uprawnioną do przeprowadzania certyfikacji.

# **Liczba uczestników: 3 osoby / 1 grupa (nauczyciele)**

**Wymiar godzinowy:** **60 godzin** (dydaktycznych = 45 minut)

**Program szkolenia:**

1. Podstawy projektowania grafiki komputerowej oraz proponowanie rozwiązań odnośnie wymagań zleceniodawcy dotyczących projektu graficznego:

* rodzaje i charakterystyka grafiki (wektorowa i rastrowa),
* rodzaje i charakterystyka programów graficznych do grafiki wektorowej i rastrowej,
* elementy interfejsów programów graficznych, w tym dostępne narzędzia,
* sprzęt wspomagający tworzenie projektów graficznych,
* rodzaje kompozycji obrazów,
* zasady tworzenia kompozycji, w tym zasada złotego podziału, perspektywy, symetrii, orientacji,
* zasady stosowania typografii, w tym typy czcionek, formatowanie, tekst ozdobny i akapitowy,
* teoria kolorów, w tym kolory podstawowe i pochodne, mieszanie barw, profile kolorów, podział, znaczenie i dobór barw,
* formy publikacji projektu graficznego, w tym stronę internetową, instalację, prezentację multimedialną, plakat, ulotkę, wizytówkę, baner, billboard, reklamę prasową, książkę,
* aspekty techniczne publikacji stosowanych w Internecie, w tym formaty plików, tryby kolorystyczne i rozdzielczości,
* różnice w rozdzielczości obrazów wyświetlanych na różnych urządzeniach cyfrowych,
* aspekty techniczne publikacji w formie druku, w tym formaty plików, tryby kolorystyczne, rozdzielczości, formaty papieru, spady, marginesy i uszlachetnienia,
* zasady prawidłowej kompozycji projektów graficznych na przykładzie strony internetowej,
* podstawowe techniki druku, w szczególności druk offsetowy, druk cyfrowy, sitodruk i termonadruk,
* bieżące trendy i obowiązujące standardy tworzenia grafiki komputerowej oraz wskazanie źródła pozyskiwania informacji dotyczących rozwoju grafiki komputerowej,
* możliwości poszerzania umiejętności w zakresie projektowania graficznego.

2. Tworzenie projektu graficznego:

* źródła darmowych i komercyjnych zasobów graficznych,
* dostępne na rynku portale przeznaczone dla grafików, w tym witryny internetowe dysponujące fotografiami, fontami, ikonami lub piktogramami oraz tekstami próbnymi,
* elementy i materiały graficzne niezbędne do wykonania projektu,
* zasady dotyczące praw autorskich stosowane przy wykorzystywaniu elementów graficznych, zdjęć, tekstów i innych elementów projektu,
* zasady ochrony i przenoszenia praw autorskich do utworów wynikające z ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych, w szczególności przenoszenia autorskich praw majątkowych i praw zależnych, ochrony autorskich praw osobistych oraz prawa i zasady eksploatacji utworu,
* pozyskiwanie treści od zleceniodawcy, weryfikacja ich parametrów technicznych pod względem zgodności z założeniami projektu i możliwościami ich wykorzystania,
* możliwości poprawy jakości materiałów pozyskanych od zleceniodawcy.

3. Przygotowanie projektu graficznego:

* parametry charakterystyczne dla rodzaju projektu w zależności od tego, czy projekt będzie publikowany elektronicznie, czy w formie druku, w tym przestrzeń kolorystyczna i rozdzielczość projektu,
* layout projektu, w szczególności ustalanie formatu, wymiarów, orientacji, marginesów, spadów, przestrzeni kolorystycznej i obszarów roboczych,
* elementy graficzne i tekstowe w projekcie,
* kadrowanie poprawianie jakości oraz retuszowanie elementów graficznych,
* elementy graficzne wektorowe i rastrowe, w tym winiety lub topy strony, menu, stopki, ikony lub piktogramy i elementy ozdobne,
* transformowanie i edytowanie, w tym stosując filtry i przekształcenia, elementy graficzne wektorowe i rastrowe,
* operacje na warstwach,
* format tekstu, w tym tekst ozdobny i akapitowy,
* zapis pliku poglądowego z kompozycją projektu graficznego w formacie dostępnym dla zleceniodawcy.

4. Przygotowanie projektu do publikacji:

* sprawdzenie projektu i korygowanie możliwych błędów,
* weryfikowanie zgodności zawartości projektu z materiałami pozyskanymi od zleceniodawcy,
* przygotowanie pliku zgodnie z wymaganiami publikacji,
* zapis finalnej wersji projektu w formacie spełniającym wymagania publikacji oraz zgodnie z ustaleniami ze zleceniodawcą,
* wybór sposobu przekazania plików w zależności od ich rozmiaru i wymagań zleceniodawcy.

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),
* odpowiednie materiały dydaktyczne oraz wyposażenie techniczne wg. uznania wykonawcy,
* inne elementy niezbędne do prawidłowej realizacji szkolenia, zgodnie z programem i wymaganiami walidacji i certyfikacji.

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez obowiązujące na terenie Rzeczpospolitej Polskiej akty prawne dotyczące walidacji i certyfikacji efektów uczenia, w tym szczególności:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
* Obwieszczenie Ministra Cyfryzacji z dnia 21 listopada 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Projektowanie grafiki komputerowej” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1214).
1. Realizacja szkolenia **„Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” wraz z procesem walidacji i certyfikacji efektów uczenia** się poprzez przeprowadzenie egzaminu zewnętrznego potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji przez instytucję uprawnioną do przeprowadzania certyfikacji.

# **Liczba uczestników: 2 osoby / 1 grupa (nauczyciele)**

**Wymiar godzinowy:** **40 godzin** (dydaktycznych = 45 minut)

**Program szkolenia:**

* Zasady BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym: definicja BHP i HACCP;
* Etapy wdrażania systemu HACCP; Odzież ochronna; Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego; Urządzenia chłodnicze; Urządzenia do mycia naczyń’
* Proces produkcyjny: Zasady magazynowania produktu;
* Obróbka wstępna brudna; Obróbka wstępna czysta; Obróbka cieplna; Ocena organoleptyczna;
* Jaja: Ocena świeżości jaj; Właściwości ja;
* Tusze zwierząt rzeźnych;
* Tusze drobiowe;
* Ryby;
* Rodzaje owoców morza;
* Mleko i przetwory mleczne;
* Owoce: Podział owoców; Obróbka wstępna i cieplna owoców; Przetwory i potrawy z owoców;
* Warzywa, ziemniaki, grzyby: Grupy warzyw;
* Obróbka wstępna warzyw; Obróbka cieplna warzyw;
* Zastosowanie ziemniaków;
* Podział grzybów; Obróbka wstępna i cieplna grzybów; Przetwory z grzybów;
* Kasze: Charakterystyka kasz; Zastosowanie kasz; Obróbka wstępna kasz; Obróbka cieplna kasz;
* Mąka: Zagęszczanie potraw;
* Zupy;
* Sosy;
* Receptury gastronomiczne;
* Produkty wywołujące reakcje alergiczne lub dolegliwości zdrowotne: Alergia i alergeny;
* Alergeny w produktach spożywczych; Produkty zawierające: laktozę, gluten, zamienniki produktów; Produkty ciężkostrawne;
* Diety: Dieta wegańska; Dieta wegetariańska; Dieta bezglutenowa; Dieta bezlaktozowa;
* Techniki stosowane w kuchni molekularnej: Urządzenia w technice sous vide; Zasady stosowania sous vide;
* Slow Food;
* Dobór zastawy stołowej;

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),
* odpowiednie materiały dydaktyczne oraz wyposażenie techniczne wg. uznania wykonawcy,
* inne elementy niezbędne do prawidłowej realizacji szkolenia, zgodnie z programem i wymaganiami walidacji i certyfikacji.

**Dodatkowo Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji szkolenia**:

narzędzia i materiały szkoleniowe:

**produkty spożywcze i inne materiały szkoleniowe (tzw. „zużywalne”)** w rodzaju i ilości niezbędnej do prawidłowego zrealizowania wymaganego programu szkolenia, tj. co najmniej:

* warzywa i owoce, grzyby;
* mięso: drób, wieprzowina, wołowina, ryby i owoce morza;
* nabiał: mleko, śmietana, masło, twarogi;
* produkty zbożowe: mąka, kasze, pieczywo;
* tłuszcze: olej, oliwa, smalec;
* zioła i przyprawy, ziarna i orzechy;
* napoje, soki, koncentraty,
* wino do gotowania;

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez obowiązujące na terenie Rzeczpospolitej Polskiej akty prawne dotyczące walidacji i certyfikacji efektów uczenia, w tym szczególności:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
* Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 20 listopada 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1190).
1. Realizacja szkolenia **„Serwis napojów mieszanych i alkoholi” wraz z procesem walidacji i certyfikacji efektów uczenia** się poprzez przeprowadzenie egzaminu zewnętrznego potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji przez instytucję uprawnioną do przeprowadzania certyfikacji.

# **Liczba uczestników: 2 osoby / 1 grupa (nauczyciele)**

**Wymiar godzinowy:** **40 godzin** (dydaktycznych = 45 minut)

**Program szkolenia:**

* Historia miksologii, prekursorzy światowej miksologii, miksologia klasyczna, miksologia w Polsce.
* Sylwetka barmana, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych.
* Prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego; miary barowe.
* Historia napojów alkoholowych; technologia napojów alkoholowych, procesy związane z produkcją alkoholi: fermentacja alkoholowa, destylacja okresowa i ciągła, rektyfikacja, maturacja.
* Charakterystyka, klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi: wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, likiery, bittery, whisky, rum, Cachaça, tequila, Mezcal, absynt, wino musujące, wermuty.
* Zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi.
* Teoria smaku.
* Lód i jego znaczenie w koktajlach.
* Charakterystyka poszczególnych metod przygotowywania koktajli: building, shaking, stiring, throwing; którą metodę wybrać dla poszczególnych składników, jakie są różnice pomiędzy nimi; porównanie Martini wstrząsanego i mieszanego (sprawdzenie temperatury, objętości, różnic w teksturze i smaku).
* Classic cocktails i modern classic cocktails.
* Striped drinks, przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami.
* Podawanie płonącego likieru sambuca.
* Podawanie absyntu.
* Koktajle na bazie wina musującego, koktajle aperitifowe.
* Zasady i techniki dekorowania koktajli.
* Drinki na bazie świeżych owoców.
* Drinki efektowne i płonące (Rainbow Shots, Lamborghini Flaming).
* Drinki alkoholowe według klasyfikacji IBA – official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) t.j. Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary).
* Techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie).
* Trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks).
* Znajomość receptur mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin).
* Umiejętność przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych według podanych preferencji gości.
* Koktajle wędzone, przygotowane przy pomocy pistoletu wędzarniczego Smoking Gun.
* Free pouring (nalewanie odpowiednich porcji alkoholu "z ręki", bez użycia miarek barowych, z użyciem różnych chwytów i nalań).
* Ergonomia pracy za barem, speed flair, jak pracować szybko i wydajnie, przygotowanie stanowiska barowego.
* Working flair – jak uczynić naszą pracę bardziej efektowną i widowiskową.
* Specyfika szukania pracy w gastronomii – jak znaleźć satysfakcjonującą pracę w dobrych lokalach, w tym: na co zwracać uwagę podczas przygotowania CV; rozmowy kwalifikacyjne,
* dzień próbny;
* Etykieta pracy barmana, istota i znaczenie hospitality.
* Podstawy wiedzy o winie, podawanie wina.
* Obsługa gościa przy barze i na sali: psychologia sprzedaży, sposoby zwiększania wartości rachunku.
* Omówienie najważniejszych trendów w światowej miksologii: infuzje alkoholowe, produkty home-made, sezonowość i lokalność, zasada „no waste”, kule lodowe, miksologia molekularna, ciekły azot, suchy lód.
* Umiejętność przygotowania drobnych i właściwego podania przekąsek barowych np. tartinki, koreczki, roladki.
* Poznanie podstawowych zasad obsługi gości, w tym: umiejętność zadawania pytań służących identyfikacji potrzeb gościa; umiejętność zadawania pytań służących zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego; umiejętność przygotowania napoju, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania; sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty, dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość); trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i propozycje ich rozwiązań; wiedza dotycząca prawnych uwarunkowań serwowania alkoholu gościom.

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),
* odpowiednie materiały dydaktyczne oraz wyposażenie techniczne wg. uznania wykonawcy,
* inne elementy niezbędne do prawidłowej realizacji szkolenia, zgodnie z programem i wymaganiami walidacji i certyfikacji.

**Dodatkowo Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji szkolenia**:

narzędzia i materiały szkoleniowe:

**produkty spożywcze i inne materiały szkoleniowe (tzw. „zużywalne”)** w rodzaju i ilości niezbędnej do prawidłowego zrealizowania wymaganego programu szkolenia.

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez obowiązujące na terenie Rzeczpospolitej Polskiej akty prawne dotyczące walidacji i certyfikacji efektów uczenia, w tym szczególności:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
* Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 13 grudnia 2018 roku w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M. P. z 2018 roku, poz. 1258).

II. Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz walidacji i certyfikacji dla szkoleń z zakresu uzyskiwania kwalifikacji zawodowych dla uczniów:

1. Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz walidacji i certyfikacji dla szkolenia **„Serwis napojów mieszanych i alkoholi”.**

# **Liczba uczestników: 20 osób / 2 grupy (uczniowie)**

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),

**Dodatkowo Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji walidacji i certyfikacji (egzaminu)**:

narzędzia i materiały szkoleniowe:

**produkty spożywcze i inne materiały szkoleniowe (tzw. „zużywalne”)** w rodzaju i ilości niezbędnej do prawidłowego zrealizowania wymaganego programu szkolenia.

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez obowiązujące na terenie Rzeczpospolitej Polskiej akty prawne dotyczące walidacji i certyfikacji efektów uczenia, w tym szczególności:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
* Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 13 grudnia 2018 roku w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M. P. z 2018 roku, poz. 1258).

Wymagania odnośnie walidacji tak jak do realizacji szkolenia dla nauczycieli

1. Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz walidacji i certyfikacji dla szkolenia **„Montowanie stolarki budowlanej”.**

# **Liczba uczestników: 10 osób / 1 grupa (uczniowie)**

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),

**Dodatkowo Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji walidacji i certyfikacji (egzaminu)**:

narzędzia i materiały szkoleniowe, tj. co najmniej:

* typowe elementy (egzemplarze) stolarki budowlanej: okien, okien dachowych (połaciowych), drzwi balkonowych, drzwi wewnętrznych i zewnętrznych, stanowisko do montażu krat i bram garażowych;
* stanowiska umożliwiające praktyczne ćwiczenie montażu i demontażu typowych elementów stolarki budowlanej: okien, okien dachowych (połaciowych), drzwi balkonowych, drzwi wewnętrznych i zewnętrznych, stanowisko do montażu krat i bram garażowych.
* blaty robocze, podstawowy sprzęt mierniczy oraz zestawy narzędzi i materiałów (w tym „zużywalnych” takich jak taśmy ochronne (malarskie), piana montażowa, wkręty itp.) niezbędnych do przeprowadzenia montażu dowolnego rodzaju stolarki budowlanej;
* narzędzia i sprzęt ręczny i mechaniczny (elektronarzędzia);
* dokumentację techniczną omawianych produktów;

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
* Obwieszczenie Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 7 lipca 2017 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Montowanie stolarki budowlanej” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2017 r., poz. 704)

Wymagania odnośnie walidacji tak jak do realizacji szkolenia dla nauczycieli

**Dodatkowo Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji walidacji i egzaminów**:

narzędzia i materiały szkoleniowe, tj. co najmniej:

* typowe elementy (egzemplarze) stolarki budowlanej: okien, okien dachowych (połaciowych), drzwi balkonowych, drzwi wewnętrznych i zewnętrznych, stanowisko do montażu krat i bram garażowych;
* stanowiska umożliwiające praktyczne ćwiczenie montażu i demontażu typowych elementów stolarki budowlanej: okien, okien dachowych (połaciowych), drzwi balkonowych, drzwi wewnętrznych i zewnętrznych, stanowisko do montażu krat i bram garażowych.
* blaty robocze, podstawowy sprzęt mierniczy oraz zestawy narzędzi i materiałów (w tym „zużywalnych” takich jak taśmy ochronne (malarskie), piana montażowa, wkręty itp.) niezbędnych do przeprowadzenia montażu dowolnego rodzaju stolarki budowlanej;
* narzędzia i sprzęt ręczny i mechaniczny (elektronarzędzia);
* dokumentację techniczną omawianych produktów;
1. Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz walidacji i certyfikacji dla szkolenia **„Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D”.**

# **Liczba uczestników: 20 osób / 2 grupy (uczniowie)**

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),

**Dodatkowo Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji walidacji i egzaminów**:

narzędzia i materiały szkoleniowe.

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez obowiązujące na terenie Rzeczpospolitej Polskiej akty prawne dotyczące walidacji i certyfikacji efektów uczenia, w tym szczególności:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
* Obwieszczenie Ministra Cyfryzacji z dnia 3 grudnia 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1220).

Wymagania odnośnie walidacji tak jak do realizacji szkolenia dla nauczycieli

1. Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz walidacji i certyfikacji dla szkolenia **„Tworzenie witryn internetowych”.**

# **Liczba uczestników: 30 osób / 3 grupy (uczniowie)**

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
* Obwieszczenie Ministra Cyfryzacji z dnia 21 listopada 2018 roku w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Tworzenie witryn internetowych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1211).

Wymagania odnośnie walidacji tak jak do realizacji szkolenia dla nauczycieli

1. Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz walidacji i certyfikacji dla szkolenia **„Projektowanie grafiki komputerowej”.**

# **Liczba uczestników: 30 osób / 3 grupy (uczniowie)**

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez obowiązujące na terenie Rzeczpospolitej Polskiej akty prawne dotyczące walidacji i certyfikacji efektów uczenia, w tym szczególności:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
* Obwieszczenie Ministra Cyfryzacji z dnia 21 listopada 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Projektowanie grafiki komputerowej” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1214).

Wymagania odnośnie walidacji tak jak do realizacji szkolenia dla nauczycieli

1. Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz walidacji i certyfikacji dla szkolenia **„Prowadzenie obsługi biura”**.

# **Liczba uczestników: 10 osób / 1 grupa (uczniowie)**

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz

Obwieszczenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 2 lipca 2019 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Prowadzenie obsługi biura” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2019 r. poz. 687).

1. Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz walidacji i certyfikacji dla szkolenia **„Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”.**

# **Liczba uczestników: 20 osób / 2 grupy (uczniowie)**

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* podręcznik lub podręczniki z zakresu tematyki szkolenia (po 1 egz./kpl. na własność dla każdego uczestnika),

**Dodatkowo Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji walidacji i certyfikacji (egzaminu)**:

narzędzia i materiały szkoleniowe:

**produkty spożywcze i inne materiały szkoleniowe (tzw. „zużywalne”)** w rodzaju i ilości niezbędnej do prawidłowego zrealizowania wymaganego programu szkolenia, tj. co najmniej:

* warzywa i owoce, grzyby;
* mięso: drób, wieprzowina, wołowina, ryby i owoce morza;
* nabiał: mleko, śmietana, masło, twarogi;
* produkty zbożowe: mąka, kasze, pieczywo;
* tłuszcze: olej, oliwa, smalec;
* zioła i przyprawy, ziarna i orzechy;
* napoje, soki, koncentraty,
* wino do gotowania;

**Walidacja i certyfikacja efektów uczenia (egzamin zewnętrzny/certyfikat):**

dla wszystkich uczestników **zewnętrzny egzamin certyfikacyjny**, weryfikujący nabyte kwalifikacje:

zgodnie z wymogami określonymi przez obowiązujące na terenie Rzeczpospolitej Polskiej akty prawne dotyczące walidacji i certyfikacji efektów uczenia, w tym szczególności:

* ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
* Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 20 listopada 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1190).

**Część II: Szkolenia z zakresu doskonalenia umiejętności i kompetencji dla nauczycieli:**

1. Realizacja szkolenia „**Szkolenie wspierające zdalną edukację”**.

# **Liczba uczestników: 4 osoby / 1 grupa (nauczyciele)**

**Wymiar godzinowy:** **12 godzin** (dydaktycznych = 45 minut)

**Program szkolenia:**

Realizacja zadań edukacyjnych na rzeczywistych przykładach – część praktyczna z wykorzystaniem platformy Microsoft Teams:

Przypomnienie funkcjonalności MS TEAMS

● Organizacja wirtualnych klas
● Wykłady online
● Grupowe wideokonferencje
● Udostępnianie materiałów teoretycznych: Tekst, Multimedia, Linki, Zadania, Praca projektowa
● Udostępnianie zadań i zbieranie odpowiedzi
● Tworzenie i przeprowadzanie testów
● Udostępnianie ekranu i aplikacji
● Współdzielenie plików, wspólna praca nad dokumentami
● Nagrywanie lekcji i archiwizowanie lekcji
● szkolenia dla nauczycieli z wykorzystania w nauczaniu e-podręczników

Zapoznanie z funkcjonalnością Genial.ly.

* Integracja MS Teams i Genial.ly
* Nauka tworzenia interaktywnej prezentacji w aplikacji Genial.ly.
* Dodawanie animacji i interaktywnych elementów do prezentacji Genial.ly .
* Nauka tworzenia interaktywnego quizu .
* Wstawianie slajdów i przejść w quizie.
* Zapisywanie, publikowanie i udostępnianie materiałów.

**Materiały do realizacji szkolenia:**

* odpowiednie materiały dydaktyczne oraz wyposażenie techniczne wg. uznania wykonawcy,
* inne elementy niezbędne do prawidłowej realizacji szkolenia, zgodnie z programem i wymaganiami walidacji i certyfikacji.

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.

Wzór zaświadczenia Wykonawca uzgodni z Zamawiającym, przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów i wzorów Ministerstwa Edukacji i Nauki oraz wymagań dotyczących oznakowania i promocji projektów współfinansowanych ze środków europejskich.