

Załącznik 1A do SIWZ/umowy

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

KURSY DLA UCZNIÓW

Zad. 1 Egzamin czeladniczy - 26 os.

Liczba godzin: etap teoretyczny: pisemny 45-210 min., ustny – max. 30 min., etap praktyczny: co najmniej 120 min.

Liczba osób: 26 osób łącznie

Planowany czas trwania: egzamin odbędzie się w II kwartale 2020 r.

Cel: uzyskanie wyniku pozytywnego na egzaminie czeladniczym w zawodach mechanik pojazdów samochodowych i monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie.

Uczestnik: uczeń uczęszczający na kurs przygotowujący do egzaminu czeladniczego.

Potwierdzenie: Otrzymanie świadectwa czeladniczego

Wymagania: posiadane uprawnienia do przeprowadzania egzaminów czeladniczych

Zad. 2 Kurs branżowy języka angielskiego -66 os.

Liczba godzin: 180 godzin/6 grup

Liczba osób: 66 osób łącznie - 20 os. branża hotelarska, 22 os. branża gastronomiczna, 24 os. branża informatyczna

Termin realizacji: kurs odbędzie się w I i II kwartale 2019 I i II kwartale 2020.

Cel kursu: podwyższenie umiejętności posługiwania się językiem angielskim branżowym, ze szczególnym uwzględnieniem specjalistycznego słownictwa zgodnego z zakresem kształconego zawodu (technik hotelarstwa, technik żywienia, technik informatyk), przeprowadzenie kursu na poziomie B1/B2.

Program kursu:

1. Swobodne i poprawne porozumiewanie się językiem angielskim branżowym/zawodowym zgodnie z zakresem kształconego zawodu.
2. Formułowanie wypowiedzi ustnych i pisemnych na tematy związane z kształconym zawodem.
3. Znajomość terminologii oraz zastosowania języka fachowego oraz umiejętności komunikacyjnych w środowisku pracy.

Potwierdzenie: Zaświadczenie/certyfikat o ukończeniu kursu.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się 45 minut.
3. Zajęcia odbywają się u Wykonawcy.
4. Zapewnienia materiałów pomocniczych np. fragmentów artykułów z prasy oraz literatury fachowej, wycinków z magazynów, wydruków stron internetowych,

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

nagrań audio, DVD, video i innych pomocy naukowych, ćwiczeń i prezentacji w wersji elektronicznej i/lub drukowanej, które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.

5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nieprzewidzianych w umowie.
7. Zorganizowania i przeprowadzenia egzaminu końcowego.

Zad. 3 Kurs prawa jazdy kat. B - 20 os.

Liczba godzin: 60 godzin/**grupa** (30 godzin zajęć teoretycznych oraz 30 godz. zajęć praktycznych)

Liczba osób: 20 łącznie

Termin realizacji: kurs odbędzie się w IV kwartale 2019 i w I kwartale 2020

Cel kursu: przygotowanie uczestników/uczestniczek projektu do zdania egzaminu państwowego na prawo jazdy kat. B – i uzyskania uprawnień do kierowania pojazdami osobowymi, a tym samym zwiększenie mobilności ww. osób.

Uczestnik: pełnoletni uczeń uczestniczący w kursie lub uczeń, który w ciągu trzech miesięcy od rozpoczęcia kursu osiągnie pełnoletność.

Program kursu:

Kurs Prawa Jazdy kat. B podzielony jest na 4 części:

1. Część teoretyczna w formie wykładów i ćwiczeń (25 h) w zakresie:
 - 1) podstaw kierowania pojazdem silnikowym i uczestnictwa w ruchu drogowym;
 - 2) budowy pojazdu i zasady obsługi technicznej;
 - 3) przepisów ogólnych i szczególnych o ruchu pojazdów;
 - 4) obowiązków i praw kierującego pojazdem;
 - 5) znaków drogowych i sygnałów świetlnych;
 - 6) błędów człowieka jako najczęstszej przyczyny wypadków drogowych;
2. Część praktyczna (30 h) w zakresie kierowania pojazdem:
 - 1) na placu manewrowym - własnym prowadzącego;
 - 2) na placu manewrowym egzaminacyjnym WORD Gorzów Wielkopolski;
 - 3) w ruchu miejskim;
 - 4) w ruchu poza obszarem zabudowanym;
 - 5) ecodriving.
3. Naukę udzielania pierwszej pomocy (5 h):
 - 1) nauka udzielenia pierwszej pomocy w czasie wypadku.
4. Kontrolne sprawdzenie poziomu osiągniętej wiedzy i umiejętności zwanym „egzaminem wewnętrznym”:
 - 1) test z wiedzy teoretycznej;
 - 2) egzamin wewnętrzny praktyczny.
5. Egzamin państwowy w WORD (jedno podejście).

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Potwierdzenie: Egzamin wewnętrzny teoretyczny i praktyczny dopuszczający do przystąpienia do egzaminu w WORD. Zaświadczenie o pozytywnym wyniku egzaminu państwowego.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Posiadają aktualne zaświadczenie o posiadaniu wpisu do rejestru przedsiębiorców prowadzących ośrodki szkolenia kierowców (ocena na podstawie oryginału lub kopii wpisu potwierdzonej za zgodność z oryginałem).
2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie.
3. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia; tj. utwardzony plac manewrowy spełniający wymagania do prowadzenia zajęć praktycznych w ramach kursów prawa jazdy kat. B oraz dysponują pojazdem do prowadzenia zajęć praktycznych kursów prawa jazdy kat. B spełniających wymogi bezpieczeństwa jazdy, przystosowanie do nauki.
4. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
5. Zajęcia z teorii odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
6. Po stronie Wykonawcy jest pokrycie kosztów badań lekarskich uczestników projektu.
7. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki oraz płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
8. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne w zakresie BHP i ppoż.
9. Zajęcia z pierwszej pomocy.
10. Ponośzenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.
11. Zorganizowania i przeprowadzenia na koniec szkolenia egzaminu wewnętrznego.
12. Pokrycia kosztów egzaminu państwowego teoretycznego i praktycznego.
13. Pokrycia kosztów dowozu na egzamin państwowy.

Zad. 4 Kurs spawacz – 20 os.

Liczba godzin: 145 godzin/**grupa** (25 godz. zajęć teoretycznych oraz 120 godz. zajęć praktycznych) ilość grup - 2.

Liczba osób: 20 osób = 2 grupy x 10 os

Termin realizacji: kurs odbędzie się w IV kwartale 2019 i w I kwartale 2020

Cel kursu: przygotowanie uczestników projektu do zdania egzaminu przed komisją Instytutu Spawalnictwa w zakresie spawania blach i rur spoinami pachwinowymi metodą MAG 136.

Uczestnik: pełnoletni uczeń uczestniczący w kursie lub uczeń, który najpóźniej w dniu rozpoczęcia kursu osiągnie pełnoletniość.

Program kursu:

1. Część teoretyczna:
 - 1) zastosowanie elektryczności do spawania łukowego /2 godz.;

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- 2) urządzenia spawalnicze/ 2 godz.;
- 3) bezpieczeństwo i higiena pracy /2 godz.;
- 4) bezpieczna praca na hali produkcyjnej /2 godz.;
- 5) materiały dodatkowe do spawania /2 godz.;
- 6) spawanie w praktyce /2 godz.;
- 7) oznaczanie i wymiarowanie spoin /2 godz.;
- 8) metody przygotowania złączy do spawania /2 godz.;
- 9) kwalifikowanie spawaczy /2 godz.;
- 10) budowa i użytkowanie urządzeń do spawania mag /3 godz.;
- 11) materiały dodatkowe do spawania 1 godz.;
- 12) bezpieczeństwo i higiena pracy (zestaw smag) /1 godz.;
- 13) charakterystyka spawania mag oraz typowe parametry /2 godz.;
- 14) instruktaż wstępny /2 godz.

2. Część praktyczna:

- 1) ćwiczenia (14 ćwiczeń) /118 godz.

Potwierdzenie: Po ukończeniu kursu i zdaniu z wynikiem pozytywnym egzaminu przed komisją Instytutu Spawalnictwa, absolwent kursu otrzyma Książeczkę spawacza - z udokumentowanym szkoleniem, oraz Świadectwo egzaminu kwalifikacyjnego spawacza - dokument potwierdzający uprawnienia do wykonywania zawodu spawacza.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Szkolenie przeprowadzone zostanie pod merytorycznym nadzorem Instytutu Spawalnictwa w Gliwicach z uwzględnieniem Wytycznych W-14/IS-41 oraz na podstawie programu szkolenia, zaakceptowanego przez jednostkę certyfikującą (atest do wglądu).
2. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
4. Zajęcia z teorii odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
5. Po stronie Wykonawcy jest pokrycie kosztów badań lekarskich uczestników projektu.
6. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki oraz płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), oraz materiałów spawalniczych, gazy i sprzęt ochronny które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
7. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne w zakresie BHP i ppoż.
8. Ponoszenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.
9. Zorganizowania i przeprowadzenia na koniec szkolenia egzaminu wewnętrznego.
10. Pokrycia kosztów egzaminu państwowego.
11. Pokrycia kosztów dowozu na egzamin państwowy.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Zad. 5 Kurs operator wózków widłowych - 16 os.

Kierowca operator wózków widłowych

Liczba godzin: 65 godzin/**grupa** (48 godz. zajęć teoretycznych oraz 17 godz. zajęć praktycznych)

Liczba osób: 16 osób łącznie

Termin realizacji: kurs odbędzie się w III i IV kwartale 2019 r.

Cel kursu: Szkolenie teoretyczne i praktyczne ma na celu uzyskanie wiadomości teoretycznych i nabycie umiejętności praktycznych z zakresu obsługi i eksploatacji wózków jezdniowych. Kurs będzie się kończył egzaminem wewnętrznym dopuszczającym do egzaminu Urzędu Dozoru Technicznego.

Program kursu:

1. Podstawa prawna organizacji kursu oraz uzyskania uprawnień do kierowania wózkami jezdniowymi z napędem silnikowym.
2. Wiadomości o dozorcze technicznym. Podstawowe informacje na temat jednostki egzaminacyjnej tj. Urząd Dozoru Technicznego.
3. Typy stosowanych wózków jezdniowych.
4. Budowa i obsługa wózka.
5. Elementy wpływające na zachowanie równowagi podczas przewozu ładunku.
6. Czynności kierowcy przy obsłudze wózków przed podjęciem pracy i po pracy wózkami.
7. Czynności kierowcy w czasie pracy z wózkami. Prawidłowa eksploatacja wózka.
8. Wiadomości z zakresu ładunkoznawstwa, rodzaje ładunków.
9. Wiadomości z zakresu BHP na stanowisku pracy oraz BHP przy użytkowaniu wózków jezdniowych z napędem silnikowym. Bezpieczeństwo przeciwpożarowe.
10. Wymiana butli LPG.
11. Pierwsza pomoc przedmedyczna, zachowanie na miejscu wypadku. Błędy człowieka a najczęstsze wypadki.
12. Praktyczna nauka jazdy. Operacje manewrowe osprzętem wózka.

Potwierdzenie:

1. Zaświadczenie kwalifikacyjne wydane przez organ właściwej jednostki Urzędu Dozoru Technicznego na podstawie Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 10 maja 2002 w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy użytkowaniu wózków jezdniowych z napędem silnikowym (Dz. U. Nr 70, poz. 650 z późn. zm.).
2. Egzamin państwowy.
3. Książka operatora po zdaniu egzaminu.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Posiadają aktualne zaświadczenie o posiadaniu wpisu do rejestru przedsiębiorców prowadzących ośrodki szkolenia lub inny dokument potwierdzający uprawnienia,
2. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
4. Zajęcia z teorii odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie
5. Po stronie Wykonawcy jest pokrycie kosztów badań lekarskich uczestników kursu
6. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki oraz płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu;
7. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne w zakresie BHP i ppoż.
8. Ponoszenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie,
9. Zorganizowania i przeprowadzenia na koniec szkolenia egzaminu wewnętrznego;
10. Pokrycia kosztów egzaminu państwowego;
11. Pokrycia kosztów dowozu na egzamin państwowy.

Zad. 6 Kurs operator suwnic z uprawnieniami w zakresie eksploatacji urządzeń instalacji i sieci energetycznych E1-G1 – 10 osób

Liczba godzin: 44 godziny/grupa (36 godz. teoria oraz 8 godz. zajęcia praktyczne)

Uczestnicy: 10 osób – uczniowie w zawodzie technik budownictwa

Termin realizacji: kurs odbędzie się w III kwartale 2019 r.

Cel kursu: zdobycie uprawnień do eksploatacji urządzeń, instalacji i sieci energetycznych wytwarzających, przetwarzających, przesyłających i zużywających energię elektryczną obejmujący urządzenia, instalacje i sieci Grupy 1 oraz aktualizacje wiedzy, przedstawienie zmian, nowości oraz przygotowanie do zdobycia uprawnień państwowych.

Uczestnik: ukończone 18 lat, stan zdrowia umożliwiający eksploatację urządzeń, instalacji i sieci energetycznych wytwarzających, przetwarzających, przesyłających i zużywających energię elektryczną, stan zdrowia umożliwiający pracę jako operator suwnicy, brak przeciwwskazań lekarskich psychofizycznych do wykonywania w/w pracy.

Program kursu:

1. Wiadomości o dozorze technicznym /2 godz./:
 - 1) ogólne wiadomości o dozorze technicznym;
 - 2) uprawnienia do obsługi suwnic iciągników;
 - 3) dozór techniczny nad suwnicami iciągnikami;
 - 4) dokumentacja suwnic iciągników.
2. Rodzaje i podział suwnic iciągników /3 godz./:
 - 1) rodzaje i podział suwnic;
 - 2) podziałciągników.
3. Budowa elementów suwnic /15 godz./:
 - 1) konstrukcje nośne;
 - 2) elementy układu napędu suwnic;
 - 3) wciągniki i wciągarki;
 - 4) liny nośne (budowa i oznaczenia lin, kryteria oceny stanu technicznego lin);

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycją w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- 5) bębny linowe, zblocza, haki - kryteria oceny;
- 6) sposoby sterowania suwnicami;
- 7) urządzenia zabezpieczające.
4. Zawiesia i inny sprzęt przeładunkowy /2 godz./:
 - 1) rodzaje sprzętu przeładunkowego;
 - 2) kryteria zużycia zawiesi.
5. Obsługa suwnic /12 godz./:
 - 1) obowiązki obsługującego;
 - 2) czynności obsługującego przed rozpoczęciem pracy;
 - 3) czynności obsługującego podczas;
 - 4) czynności po zakończeniu pracy.
6. Zasady bezpiecznej obsługi suwnic oraz przepisy BHP /2 godz./:
 - 1) zakazane czynności podczas obsługi suwnic;
 - 2) przepisy bhp podczas pracy suwnica;
 - 3) ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym;
 - 4) awarie i wypadki.
7. Zajęcia praktyczne /8 godz./ na urządzeniach z ważną decyzją zezwalającą na eksploatację.

Potwierdzenie:

Ukończenie kursu potwierdzone będzie imiennym zaświadczeniem wydanym przez prowadzącego oraz zaświadczeniem kwalifikacyjnym wydawanym przez Urząd Dozoru Technicznego. Sprawdzenie efektów nauczania oraz zdobycie odpowiednich uprawnień odbędzie się poprzez przeprowadzenie egzaminu teoretycznego oraz praktycznego przez komisję Urzędu Dozoru Technicznego tylko na urządzeniach z ważną decyzją zezwalającą na eksploatację. Sprawdzanie efektów nauczania oraz zdobycie odpowiednich uprawnień odbędzie się poprzez przeprowadzenie egzaminu przez komisję SEP.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Posiadają aktualne zaświadczenie o posiadaniu wpisu do rejestru przedsiębiorców prowadzących ośrodki szkolenia lub inny dokument potwierdzający uprawnienia.
2. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
4. Zajęcia z teorii odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
5. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki oraz płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
6. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
7. Ponoszenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.
8. Zorganizowania i przeprowadzenia na koniec szkolenia egzaminu wewnętrznego.
9. Pokrycia kosztów egzaminu państwowego.
10. Pokrycia kosztów dowozu na egzamin państwowy.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycją w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Zad. 7 Kurs glazurnik – 16 os.

Liczba godzin: 150 godzin/**grupa** (50 godz. teoria oraz 100 godz. zajęć praktycznych)

Liczba osób: 16 osób

Termin realizacji: kurs odbędzie się w I i II kwartale 2020 r.

Cel kursu: przygotowanie uczestników projektu do zdania egzaminu teoretycznego oraz praktycznego przed komisją Izby Rzemieślniczej.

Program kursu:

1. Część teoretyczna w formie wykładów i w zakresie:
 - 1) bezpieczeństwo i higiena pracy;
 - 2) analiza rysunków technicznych i ustalanie na ich podstawie zakresu robót okładzinowych;
 - 3) potrzebnych materiałów, narzędzi, sprzętu i maszyn;
 - 4) organizacja miejsca pracy i dróg transportu na plac budowy;
 - 5) ocenianie jakości materiałów okładzinowych.
2. Część praktyczna w zakresie:
 - 1) przygotowanie podłoża pod ułożenie glazury (skuwanie, wyrównywanie nierówności, stawianie ścianek z cegieł lub kartonogipsu);
 - 2) segregacja płytek ze względu na odcień, rozmiar, kształt, jakość szkliwa;
 - 3) przygotowanie odpowiedniej zaprawy cementowej lub kleju;
 - 4) przycinanie płytek oraz szlifowanie powierzchni przycięcia;
 - 5) wycinanie w płytkach otworów na gniazdka, włączniki, rury itp.;
 - 6) nakładanie kleju lub zaprawy cementowej;
 - 7) układanie płytek przy użyciu zaprawy i kleju na wybranej powierzchni (ścianie, filarze, podłodze itp.);
 - 8) układanie płytek według podanego wzoru (np. ozdobny, artystyczny);
 - 9) przygotowanie (mieszanie proszku z wodą, dobór odpowiedniego odcienia lub barwnika) oraz formowanie spoin między płytkami wraz z wykończeniem (wycieranie nadmiaru fugi, polerowanie);
 - 10) wykonywanie cokołów i podokienników, półek ceramicznych;
 - 11) oklejanie ekranów zakrywających wanny i rury kanalizacyjne.

Potwierdzenie: Po ukończeniu kursu i zdaniu z wynikiem pozytywnym egzaminu czeladniczego przed komisją Izby Rzemieślniczej, absolwent kursu otrzyma dokument potwierdzający uprawnienia do wykonywania zawodu glazurnika.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Szkolenie przeprowadzone zostanie pod merytorycznym nadzorem Izby Rzemieślniczej oraz na podstawie programu szkolenia.
2. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
4. Zajęcia odbywają się w salach wykładowych i pracowniach w ZSP w Chojnie

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

5. Po stronie Wykonawcy jest pokrycie kosztów badań lekarskich uczestników kursu.
6. Po stronie Wykonawcy jest zapewnienie materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki oraz płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), i sprzęt ochronny, które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
7. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne w zakresie BHP i ppoż.
8. Ponoszenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.
9. Po zakończeniu kursu zorganizowanie i przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego.
10. Pokrycie kosztów egzaminu czeladniczego.
11. Pokrycie kosztów dowozu na egzamin.

Zad 8. Kurs Microsoft MTA – 24 os.

Liczba uczestników: 24 osoby łącznie, ilość grup 2.

Termin realizacji: kurs odbędzie się w I i II kwartale 2019 r.

Czas trwania: 30 godzin/grupa

Cel kursu: zdobycie umiejętności w zakresie konfiguracji systemu operacyjnego, instalacji i aktualizacji systemów klienckich, zarządzania aplikacjami, zarządzania plikami i folderami, zarządzania urządzeniami oraz bieżącego utrzymania systemu - zdanie egzaminu 98-349: MTA - Windows Operating System Fundamentals.

Program:

1. Opis konfiguracji systemu operacyjnego.
2. Instalacja i uaktualnianie systemów klienckich.
3. Zarządzanie aplikacjami.
4. Zarządzanie plikami i folderami.
5. Zarządzanie urządzeniami.
6. Opis obsługi systemu operacyjnego.

Potwierdzenie: Certyfikat MTA – Microsoft Technology Associate.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut.
3. Zajęcia odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki oraz płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.
7. Zorganizowania i przeprowadzenia na koniec szkolenia egzaminu wewnętrznego.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

8. Pokrycie kosztów egzaminu państwowego.

Zad. 9. Kurs kelnerski – 42 os.

Liczba godzin: 16 godzin/grupa, ilość grup 2.

Uczestników: 42 osoby = 2 grupy x 21 osób

Termin realizacji: kurs odbędzie się w I i II kwartale 2019 r.

Cel kursu: przygotowanie uczestników do samodzielnej, profesjonalnej pracy na sali, nabycie umiejętności sztuki kelnerskiej, zdobycie nowych umiejętności, podwyższenie kwalifikacji zawodowych.

Program:

1. Wprowadzenie:
 - 1) charakterystyka zawodu i specyfika pracy;
 - 2) wyposażenie lokalu gastronomicznego (prezentacja podstawowych urządzeń oraz sprzętu potrzebnego do obsługi konsumenta).
2. Organizacja pracy i przygotowanie sali konsumenckiej i stołów:
 - 1) rodzaje i zastosowanie bielizny stołowej;
 - 2) techniki nakrywania stołów bielizną stołową;
 - 3) dekoracyjne składanie serwetek płóciennych i papierowych;
 - 4) rodzaje i zastosowanie ceramicznej zastawy stołowej;
 - 5) rodzaje i zastosowanie metalowej zastawy stołowej;
 - 6) rodzaje i zastosowanie szklanej zastawy stołowej;
 - 7) nakrywanie stołów zastawą stołów;
 - 8) technika noszenia zastawy stołowej.
3. Przenoszenie tac i zastawy stołowej:
 - 1) przenoszenie tac;
 - 2) przenoszenie zastawy stołowej;
 - 3) zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji;
 - 4) metody obsługi gościa.
4. Organizacja, technika, zasady podawania oraz serwowania potraw (wykład, pokaz):
 - 1) kolejność podawania potraw i napojów;
 - 2) właściwe strony i kierunki obsługi;
 - 3) podawanie śniadań, przekąsek, zup, dań zasadniczych i deserów.
5. Ćwiczenia praktyczne:

Serwowanie napojów bezalkoholowych zimnych i gorących.
6. Organizacja, technika, zasady podawania oraz serwowania napojów (wykład, pokaz):
 - 1) podawanie gorących napojów bezalkoholowych;
 - 2) podawanie zimnych napojów bezalkoholowych.
7. Ćwiczenia praktyczne:

Rozliczenia kelnerskie.
8. Systemy rozliczeń kelnerskich:
 - 1) rodzaje rozliczeń;
 - 2) wystawianie rachunków;
 - 3) sprzedaż sugestywna.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycją w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Egzamin pisemny i praktyczny

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.
7. Nieprzewidzianych w umowie.
8. Zorganizowania i przeprowadzenia na koniec szkolenia egzaminu.

Zad. 10. Kurs savoir-vivre – 42 os.

Liczba godzin: 12 godzin/ grupa, ilość grup 2.

Uczestników: 42 osoby łącznie

Termin realizacji: kurs odbędzie się w II kwartale 2019 r.

Cel kursu: poszerzenie wiadomości i umiejętności uczniów zwiększając ich atrakcyjność na rynku pracy w sektorze branży gastronomiczno-hotelarskiej, zdobycie nowych umiejętności, podwyższenie kwalifikacji zawodowych, upowszechnienie nowych trendów i technologii w branży gastronomiczno-hotelarskiej.

PROGRAM SZKOLENIA

1. Wstęp do savoir vivre:
 - 1) zachowania nietaktowne w odczuciu uczestników szkolenia czyli „powszechnie wtopy”;
 - 2) historia savoir vivre;
 - 3) filozofia savoir vivre towarzyskiego a biznesowego;
 - 4) rola savoir vivre we współczesnych realiach społecznych.
2. Precedencja:
 - 1) Odmienność hierarchii towarzyskiej a biznesowej;
 - 2) Savoir vivre towarzyski;
 - a) elementy powitania – słowne:
 - kto pierwszy mówi: „dzień dobry”/ „dobry wieczór”?,
 - kto pierwszy mówi: „do widzenia/dobranoc”?,
 - czy wypada pożegnać się stwierdzeniem „żegnaj”?
 - b) elementy powitania – ukłon:

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- różnica pomiędzy przywitaniem słownym („dzień dobry”) a ukłonem,
 - kto pierwszy powinien się ukłonić?,
 - ukłon męski a ukłon kobiecy.
 - c) elementy powitania – podanie dłoni:
 - podanie dłoni i jej przytrzymanie jako przywilej,
 - kto komu podaje dłoń,
 - podanie dłoni a rękawiczki,
 - podanie dłoni a pocałunek w dłoń (kogo?, gdzie?, kiedy?).
 - d) przejście na „ty”:
 - kto, komu może zaproponować przejście na „ty”?,
 - przejście na „ty” a niezręczne sytuacje społeczne,
 - e) tytułowanie: tytuł naukowy, wojskowy, przypisany do stanowiska pracy.
 - 3) Savoir vivre w biznesie:
 - a) kultura organizacyjna a przyjęta etykieta;
 - b) elementy powitania – słowne:
 - kto pierwszy mówi: „dzień dobry”/ „dobre wieczór”?,
 - kto pierwszy mówi: „do widzenia,
 - jak powinien zachować się pracownik (kobieta/ mężczyzna), kiedy do pomieszczenia wchodzi przełożony?.
 - c) elementy powitania – ukłon:
 - różnica pomiędzy stwierdzeniem słownym („dzień dobry”) a ukłonem w biznesie,
 - kto pierwszy powinien się ukłonić?
 - d) elementy powitania – podanie dłoni:
 - podanie dłoni,
 - kto komu podaje dłoń,
 - podanie dłoni a rękawiczki,
 - podanie dłoni a pocałunek w dłoń (kogo?, gdzie?, kiedy?).
 - e) kultura języka a podążanie za rozmówcą w relacjach biznesowych
3. Profesjonalny wizerunek a savoir-vivre w ubiorze:
- 1) Dress code kobiet i mężczyzn
 - a) strój nieformalny:
 - business dress,
 - business casual,
 - casual.
 - b) strój formalny;
 - c) strój koktajlowy.
 - 2) Podstawowe kanony profesjonalnego stroju biznesowego
 - a) Businessman:
 - kolorystyka stroju biurowego (gama zakazanych kolorów i wzorów),
 - perfumy i zegarek jako części składowe profesjonalnego stroju.
 - b) Businesswoman:

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycją w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- kolorystyka stroju biurowego kobiety,
- obuwie, perfumy, makijaż, biżuteria jako elementy składowe profesjonalnego wizerunku.

4. Elementy etykiety w biznesie:

1) Wizytówka:

- a) rola wizytówki w biznesie;
- b) rodzaje, wygląd, struktura;
- c) kiedy i komu można wręczyć wizytówkę?.

2) Samochód a zajmowanie miejsc:

- a) służbowy,
- b) prywatny;
- c) taxi;
- d) z kierowcą;
- e) wsiadanie/ wysiadanie z samochodu.

3) Rozmowy telefoniczne:

- a) zasady korzystania z telefonów – różnicowanie pomiędzy rozmową telefoniczną a osobą towarzyszącą;
- b) połączenia telefoniczne (godziny wskazane i zakazane);
- c) czas rozmowy;
- d) oddzwanianie (kto do kogo powinien oddzwonić);
- e) poczta głosowa;
- f) odebranie telefonu a długość sygnału;

4) Korespondencja pisemna:

- a) netykieta – czyli etykieta w biznesie;
- b) zasady korzystania z poczty elektronicznej:
 - eleganckie wiadomości,
 - łańcuszki szczęścia.

5. Restauracja a zasady savoir vivre:

1) Wejście do restauracji a wyjście z restauracji:

- a) obecność kelnera a liczba i płeć osób;
- b) brak kelnera a liczba i płeć osób.

2) Zachowanie przy stole a rola gospodarza spotkania:

- a) zajmowanie miejsc przy stole a forma spotkania oraz płeć i ilość osób biorących udział w spotkaniu;
- b) nakrycie stołu:
 - rodzaje trunków – a wybór trunku do potrawy i okazji,
 - rodzaje kieliszków i sztućców - ułożenie a kolejność używania,
 - kolejność zamawiania trunków.
- c) spożywanie niektórych potraw;
- d) co zrobić z marynarką, kobięcą torebką, chusteczką itp.;
- e) toasty i przemówienia - jak je wznosić?
 - zachowania zakazane podczas wznoszenia toastu.
- f) uregulowanie rachunku
 - kto dokonuje zapłaty,

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycją w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- wysokość napiwku.
- 6. Zasady savoir-vivre poza granicami kraju:
 - 1) Mowa niewerbalna – różnice kulturowe
 - a) gesty;
 - b) mowa ciała;
 - c) mimika twarzy.
 - 2) Przyjmowanie gości
 - a) zasady postępowania w międzynarodowych kontaktach biznesowych w zależności od kultury:
 - Europa,
 - Bliski Wschód,
 - Azja,
 - Afryka,
 - Ameryka Południowa,
 - USA.
- 7. Podsumowanie szkolenia:
 - 1) nurtujące kwestie: sesja pytań i odpowiedzi;
 - 2) quiz szkoleniowy – podsumowanie „ciekawostek” z zakresu savoir vivre;
 - a) 20 pytań weryfikujących wiedzę z zakresu savoir vivre towarzyskiego oraz biznesowego.

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.
7. Nieprzewidzianych w umowie.

Zad 11. Kurs barista - 42 os.

Liczba godzin: 16 godzin/grupa, ilość grup - 2.

Uczestników: 42 osoby łącznie

Termin realizacji: kurs odbędzie się w IV kwartale 2019 r.

Cel kursu: poszerzenie wiadomości i umiejętności uczniów zwiększając ich atrakcyjność na rynku pracy w sektorze branży gastronomiczno-hotelarskiej, zdobycie nowych umiejętności, podwyższenie kwalifikacji zawodowych, upowszechnienie nowych trendów i technologii w branży gastronomiczno-hotelarskiej,

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Program:

1. Kultura kawy:
 - 1) Historia kawy;
 - 2) Historia ekspresów do kawy;
 - 3) Kawowiec – wiadomości ogólne (plantacje, sadzenie, kwitnienie, budowa owoców i ziaren, wrogowie i choroby kawowca);
 - 4) Gatunki i ich charakterystyka (coffea arabika, coffea robusta i inne;)
 - 5) Metody zbierania: picking, stripping, strząsanie, mechaniczna metoda pozyskiwania owoców kawowca;
 - 6) Obróbka ziaren: metoda na sucho i mokro;
 - 7) Selekcja ziarna;
 - 8) Magazynowanie i transport;
 - 9) Sposoby palenia kawy na całym świecie;
 - 10) Pakowanie kawy.
2. Zasada 4 M:
 - 1) La Macchina;
 - 2) La Macinodosatore;
 - 3) La Miscela;
 - 4) La Mano.
3. Podstawowe techniki baristy:
 - 1) Narzędzia baristy;
 - 2) Ustawianie młynka do kawy;
 - 3) Dozowanie kawy;
 - 4) Ubijanie kawy;
 - 5) Poziomowanie kawy.
4. Napoje na bazie kawy:
 - 1) sporządzanie espresso;
 - 2) sporządzanie ristretto;
 - 3) sporządzanie Americano;
 - 4) sporządzanie latte;
 - 5) sporządzanie latte macchiato;
 - 6) sporządzanie flat white;
 - 7) sporządzanie espresso doppio.
5. Alternatywne metody parzenia kawy:
 - 1) sporządzanie kawy w drippie;
 - 2) sporządzanie kawy w aeropresie;
 - 3) sporządzanie kawy w chemexie.

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie,

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nieprzewidzianych w umowie.

Zad. 12. Kurs barmański – 42 os.

Liczba godzin: 30 godzin/grupa (10 godz. zajęć teoretycznych oraz 20 godz. zajęć praktycznych) ilość grup 2.

Liczba osób: 42 osoby łącznie.

Termin realizacji: kurs odbędzie się w IV kwartale 2019 r.

Cel kursu: przygotowanie uczestników do samodzielnej, profesjonalnej pracy w barze, nabycie umiejętności sztuki barmańskiej.

Program:

1. Wprowadzenie do zawodu barmana:
 - 1) charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych;
 - 2) obowiązki barmana;
 - 3) kultura pracy i dbałość o własny wizerunek;
 - 4) etyka barmana;
 - 5) organizacja i techniki pracy barmana;
 - 6) optymalizacja ruchów i ergonomia pracy.
2. Terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego oraz rodzaje stosowanego szkła i miary barowe.
3. Alkoholoznawstwo (włączając wszystkie kategorie alkoholi spotykane w światowych barach, ich produkcję i zastosowanie):
 - 1) zarys technologii napojów alkoholowych;
 - 2) towaroznawstwo alkoholowe;
 - 3) podział alkoholi i koktajli;
 - 4) zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi;
4. Miksologia- zasady komponowania napojów mieszanych (wszystkie kategorie koktajli z uwzględnieniem mocktaili):
 - 1) koktajle na bazie alkoholi białych: wódka, gin, tequila, rum;
 - 2) koktajle na bazie alkoholi kolorowych: whisky, brandy, cognac;
 - 3) koktajle z użyciem likierów, win wzmocnionych i aromatyzowanych;
 - 4) koktajle warstwowe, pływające i widowiskowe;
 - 5) koktajle w świeżych owocach;
 - 6) koktajle bezalkoholowe.
5. Dekoracje (garnish) oraz sztuka prezentacji.
6. Odpowiedzialne serwowanie alkoholu.
7. Obsługę Gości przy barze i przy stoliku w tym elementy pracy kelnerskiej:
 - 1) bar koktajlowy;
 - 2) bar hotelowy;
 - 3) bar klubowy.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycją w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

8. Organizację baru i pracy barmana, w tym zarządzanie barem.
9. Wprowadzenie do Working Flair, w tym FreePouringu.
10. Najnowsze trendy w światowej miksologii: infuzje alkoholowe, przyrządzanie bezalkoholowych syropów i kordiałów, wędzenie koktajli, kule lodowe, miksologia molekularna żelki alkoholowe, pianki, sferyfikacja, jadalne gąbki, ciekły azot, suchy lód.

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nieprzewidzianych w umowie.

Zad 13. Kurs stylizacja rzęs – 20 os.

Liczba godzin: 30 godzin/grupa (5 godz teoria/ 25 godz praktyka) ilość grup 2

Uczestników: 20 osób łącznie

Termin realizacji: kurs odbędzie się w III kwartale 2019 r.

Cel kursu: Poznanie stylizacji 1:1. Samodzielne ich wykonywanie. Poznanie zasad BHP. Przeciwwskazania oraz czynniki, które mogą wpłynąć na trwałość aplikacji. Wszystkie tajniki teoretyczne oraz praktyczne. Prowadzenie kart klienta.

Program:

1. Część teoretyczna:
 - 1) wprowadzenie do świata rzęs;
 - 2) produkty;
 - 3) sprzęt;
 - 4) przeciwwskazania;
 - 5) analiza oka;
 - 6) idealne mapy;
 - 7) czynniki które wpływają na trwałość;
 - 8) rzędy;
 - 9) marketing;
 - 10) zgody klienta.
2. Część praktyczna:
 - 1) stanowisko;

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycją w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- 2) nauka pracy pesetami;
- 3) tworzenie stylizacji 1:1;
- 4) idealne stylizacje dla danej klientki;
- 5) zakładanie rzęs na modelce.

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Wykształcenie osoby prowadzącej zajęcia zgodne z tematyką kursu,
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienie materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.

Zad. 14. Kurs wizaż – 22 os.

Liczba godzin: 30 godzin/grupa (5godz teoria/ 25 godz. praktyka) ilość grup 2.

Uczestników: 22 osoby łącznie

Termin realizacji: kurs odbędzie się w III kwartale 2019 r.

Cel kursu: zdobycie umiejętności wykonywania profesjonalnego makijażu (Makijaż dzienny, wieczorowy, kreatywny) oraz podstaw charakteryzacji (charakteryzacja, filmowa, teatralna). Zapoznanie się ze specyfiką pracy wizażysty i charakteryzatora. Poznanie analizy kolorystycznej + psychologia kolorystyki, sposoby pielęgnacji cery.

Program:

1. Elementy kosmetologii:
 - 1) określenie typu cery.
2. Oświetlenie - podstawy kamuflażu.
3. Trójwymiarowość twarzy, geometria:
 - 1) kształty i korekta twarzy, oczu, ust, brwi, nosa;
 - 2) techniki konturowania twarzy na mokro i sucho;
 - 3) techniki korekty oka- dobór i przedłużanie rzęs jednodniowych.
4. Warsztat makijażysty:
 - 1) zapoznanie się ze specyfiką zawodu, organizacja warsztatu pracy; higiena pracy, higiena rąk;
 - 2) przygotowanie twarzy do makijażu profesjonalnego;
 - 3) znajomość kosmetyki kolorowej;
 - 4) zastosowanie i klasyfikacja profesjonalnych kosmetyków i akcesoriów do makijażu.
5. Omówienie i wykonanie makijażu – zajęcia praktyczne - makijaż dzienny, wieczorowy, kreatywny.
6. Warsztat Charakteryzatora:

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- 1) zapoznanie się ze specyfiką zawodu;
- 2) zastosowanie i klasyfikacja kosmetyków i akcesoriów do charakteryzacji;
- 3) omówienie i wykonanie wybranych charakteryzacji teatralnych i filmowych
- zajęcia praktyczne.
7. Podział kolorów:
 - 1) analiza kolorystyczna;
 - 2) psychologia kolorystyki.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. Wykształcenie/doświadczenie osoby prowadzącej zajęcia zgodne z tematyką kursu.
3. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
4. Zajęcia odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
5. Zapewnienie materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
6. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
7. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat

Zad 15. Kurs animator czasu wolnego - 20 os.

Liczba godzin: 50 godzin (20 godz. teoria oraz 30 godz. praktyka)

Uczestników: 20 osób łącznie

Termin realizacji: kurs odbędzie się w I kwartale 2020 r.

Cel kursu: przygotowanie uczestników do prowadzenia różnorodnych form animacji czasu wolnego, w ramach kursu uczestnicy zdobywają wiedzę oraz umiejętności niezbędne w realizacji działań animacyjnych i zajęć kreatywnych.

Program:

1. Czas Wolny: pojęcie czasu wolnego, efektywne wykorzystanie czasu, potrzeby i zadania edukacji, funkcje czasu wolnego.
2. Animacja i zadania animatora: pojęcie animacji czasu wolnego, funkcje animacji czasu wolnego, kim jest animator?, zadania animatora, animacja sportowa, profil osobowościowy animatora, cechy dobrego animatora, wady i zalety pracy animatora.
3. Jak zostać animatorem: wymagania do podjęcia pracy jako animator, wymiar pracy, możliwości zatrudnienia, zarobki.
4. Komunikacja: jak przełamać stres do występów przed grupą, sztuka komunikowania się, promowanie programu, rozwiązywanie konfliktów Gry

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

i zabawy wykorzystywane w pracy animatora, definicja gier i zabaw, gry i zabawy dla dzieci, gry i zabawy dla młodzieży, gry i zabawy dla dorosłych, zabawy w basenie.

5. Bezpieczeństwo w pracy animatora: pierwsza pomoc przedmedyczna, bezpieczeństwo i higiena pracy.

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. Wykształcenie osoby prowadzącej zajęcia zgodne z tematyką kursu.
3. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
4. Zajęcia odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie,
5. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
6. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
7. Ponoszenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie

Zad. 16. Kurs carvingu - 22 os.

Liczba godzin: 8 godzin/grupa, ilość grup 2.

Uczestników: 22 osób łącznie

Termin realizacji: kurs odbędzie się w I kwartale 2020 r.

Cel kursu: Celem szkolenia jest zapoznanie kursantów z wiedzą na temat carvingu, przekazanie wiedzy praktycznej jak i teoretycznej oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności z dziedziny carvingu, które mogą zapewnić dalszy rozwój i sukces na rynku pracy. Przygotowanie uczestników do samodzielnej, profesjonalnej pracy na sali, nabycie umiejętności sztuki carvingu, zdobycie nowych umiejętności, podwyższenie kwalifikacji zawodowych.

Program:

1. Kilka słów o carvingu (historia carvingu; omówienie technik i rodzajów cięć; omówienie sposobów zabezpieczania wykonanych rzeźb).
2. Prezentacja sprzętu do carvingu (rodzaje noży, dłutka itp.; zabezpieczanie sprzętu (ostrzenie).
3. Omówienie zadań, kurs podstawowy: (zadania, które będą wykonywać kursanci):
 - 1) liść z cukinii lub ogórka.
 - 2) kalie z kopru włoskiego lub rzodkwi i papryczki pepperoni.
 - 3) dwa motywy kwiatowe z papryczki pepperoni.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- 4) szyszki z papryki.
 - 5) ptak z cykorii i białej rzodkwi.
 - 6) róża z kalarepy.
 - 7) kwiat tajski w melonie.
 - 8) róża w arбуzie lub dyni (samodzielna praca, która jest egzaminem, czyli zdefiniowaniem wszystkiego czego kursant nauczył się podczas kursu).
 - 9) budowa wieloskładnikowej kompozycji z wyrzeźbionych elementów.
4. Ocena prac, podsumowanie szkolenia

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia odbywają się w salach w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nieprzewidzianych w umowie.

Zad. 17 . Kurs operator suwnic z uprawnieniami w zakresie eksploatacji urządzeń instalacji i sieci energetycznych E1-G1 w klasie patronackiej – 13 osób

Liczba godzin: 44 godziny/**grupa** (36 godz. teoria oraz 8 godz. zajęć praktycznych)

Uczestników: 13 osób – uczniowie klasy patronackiej

Termin realizacji: kurs odbędzie się w I kwartale 2020 r.

Cel kursu: zdobycie uprawnień do eksploatacji urządzeń, instalacji i sieci energetycznych wytwarzających, przetwarzających, przesyłających i zużywających energię elektryczną obejmujący urządzenia, instalacje i sieci Grupy 1 oraz aktualizacje wiedzy, przedstawienie zmian, nowości oraz przygotowanie do zdobycia uprawnień państwowych.

Uczestnik: ukończone 18 lat, stan zdrowia umożliwiający eksploatację urządzeń, instalacji i sieci energetycznych wytwarzających, przetwarzających, przesyłających i zużywających energię elektryczną, stan zdrowia umożliwiający pracę jako operator suwnicy, brak przeciwwskazań lekarskich psychofizycznych do wykonywania w/w pracy.

Program kursu:

1. Wiadomości o dozorcze technicznym /2 godz./:
 - 1) ogólne wiadomości o dozorcze technicznym;
 - 2) uprawnienia do obsługi suwnic iciągników;
 - 3) dozór techniczny nad suwnicami iciągnikami;
 - 4) dokumentacja suwnic iciągników.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycją w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

2. Rodzaje i podział suwnic i ciągników /3 godz./:
 - 1) rodzaje i podział suwnic;
 - 2) podział ciągników.
3. Budowa elementów suwnic /15 godz./:
 - 1) konstrukcje nośne;
 - 2) elementy układu napędu suwnic;
 - 3) wciągniki i wciągarki;
 - 4) liny nośne (budowa i oznaczenia lin, kryteria oceny stanu technicznego lin);
 - 5) bębny linowe, zblocza, haki - kryteria oceny;
 - 6) sposoby sterowania suwnicami;
 - 7) urządzenia zabezpieczające.
4. Zawiesia i inny sprzęt przeładunkowy /2 godz./:
 - 1) rodzaje sprzętu przeładunkowego;
 - 2) kryteria zużycia zawiesi.
5. Obsługa suwnic /12 godz./:
 - 1) obowiązki obsługującego;
 - 2) czynności obsługującego przed rozpoczęciem pracy;
 - 3) czynności obsługującego podczas;
 - 4) czynności po zakończeniu pracy.
6. Zasady bezpiecznej obsługi suwnic oraz przepisy BHP /2 godz./:
 - 1) zakazane czynności podczas obsługi suwnic;
 - 2) przepisy bhp podczas pracy suwnicą;
 - 3) ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym;
 - 4) awarie i wypadki.
7. Zajęcia praktyczne /8 godz./ na urządzeniach z ważną decyzją zezwalającą na eksploatację.

Potwierdzenie: Ukończenie kursu potwierdzone będzie imiennym zaświadczeniem wydanym przez prowadzącego oraz zaświadczeniem kwalifikacyjnym wydawanym przez Urząd Dozoru Technicznego. Sprawdzenie efektów nauczania oraz zdobycie odpowiednich uprawnień odbędzie się poprzez przeprowadzenie egzaminu teoretycznego oraz praktycznego przez komisję Urzędu Dozoru Technicznego tylko na urządzeniach z ważną decyzją zezwalającą na eksploatację.

Sprawdzanie efektów nauczania oraz zdobycie odpowiednich uprawnień odbędzie się poprzez przeprowadzenie egzaminu przez komisję SEP.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Posiadają aktualne zaświadczenie o posiadaniu wpisu do rejestru przedsiębiorców prowadzących ośrodki szkolenia lub inny dokument potwierdzający uprawnienia.
2. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
4. Zajęcia z teorii odbywają się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
5. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki oraz płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
6. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
7. Ponoszenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.
8. Zorganizowania i przeprowadzenia na koniec szkolenia egzaminu wewnętrznego.
9. Pokrycia kosztów egzaminu państwowego.
10. Pokrycia kosztów dowozu na egzamin państwowy.

KURSY DLA NAUCZYCIELI

Zad. 18 Kurs AutoCAD stopień 1, 2, 3 - 1 osoba

Kurs AutoCAD stopień 1, 2, 3 (Essentials, Intermediate, Advanced)

Liczba godzin: 48 godzin zajęć praktycznych

Liczba uczestników: 1 nauczyciel

Termin realizacji: kurs odbędzie się w I- II kwartale 2019 r.

Cel kursu: doskonalenie umiejętności zawodowych nauczyciela przedmiotów zawodowych teoretycznych budowlanych.

Program kursu:

1. Interfejs, nawigacja oraz metody wybierania obiektów. Interfejs aplikacji : karty i panele wstążki, pasek szybkiego dostępu, wiersz poleceń, pasek stanu. Najważniejsze palety programu. Nawigowanie w obszarze roboczym . Podstawowe metody wybierania obiektów. Trzy tryby pracy narzędzia LASSO. Skróty literowe, skróty klawiaturowe oraz klawisze zmiany czasowej.
2. Narzędzia rysunkowe: obiekt, biegun, orto, śledzenie, dynmode. Układ kartezjański oraz biegunowy, współrzędne względne i bezwzględne.
3. Modyfikacja obiektów na rysunku. Przegląd narzędzi dostępnych na panelu Zmień wstążki. Edycja za pomocą uchwytów kontrolnych. Wybieranie wielu uchwytów kontrolnych. Skalowanie oraz obracanie z odniesieniem. Narzędzie wyrównaj.
4. Praca na warstwach. Tworzenie warstw. Edycja warstw. Sterowanie widocznością, zamrożeniem i blokowanie warstw do edycji. Blokowanie warstw w aktywnych rzutniach. Spacer warstwowy.
5. Elementy opisowe. Tekst – indeks górny i dolny, ułamki, style tekstu. Rozmiar tekstu a skala wydruku. Domyślna wysokość tekstu. Automatyczne kolumny tekstu. Odbicie lustrzane tekstu. Tekst z linią odniesienia i jego style.
6. Wymiarowanie. Wstawianie wymiarów liniowych, wyrównanych, kątowych, promienia i średnicy, współrzędnych. Wymiarowanie szeregowo i od bazy. Styl

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- budowlany i mechaniczny wymiarowania. Automatyczna zmiana rozmiaru opisów wymiarowych. Wykorzystanie palety narzędzi do wymiarowania.
7. Praca na blokach. Tworzenie i edycja bloków. Wstawianie bloków. Odnajdywanie bloków zainstalowanych wraz z aplikacją. Wykorzystanie palety narzędzi i palety DesignCenter do wstawiania bloków. Skala wstawiania bloku z uwzględnieniem jednostki rysunku bieżącego.
 8. Wydruk. Wdruk w układach. Ustawienia strony. Zamiana kolorów na wydruku – tabele stylów. Skala wydruku, z uwzględnieniem jednostki rysunku. Ramka oraz tabelka rysunkowa. Jak przekazywać układy do nowych rysunków. Wdruk do PDF pojedynczych stron oraz wydruk do jednego pliku PDF z wielu plików DWG – wydruk zbiorczy.
 9. Dostosowanie. Własne skróty klawiaturowe, skróty literowe (aliasy poleceń), skróty zmiany czasowej. Dostosowanie prawego przycisku myszy. CUI. Własne polecenia na paskach i panelach. Tworzenie ikon przycisków. Menu częściowe użytkownika.
 10. Palety narzędzi. Przykładowe makra i funkcje na paletach narzędzi. Dostosowanie wyglądu palet. Eksport oraz import palet narzędzi. Wymiarowanie przy użyciu palet narzędzi. Style wymiarowania
 11. Zaawansowane metody rysowania i edycji. Przykładowe makra i funkcje na paletach narzędzi. Dostosowanie wyglądu palet. Eksport oraz import palet narzędzi. Wymiarowanie przy użyciu palet narzędzi. Style wymiarowania.
 12. Odnośniki zewnętrzne. Wstawianie podkładów rastrowych. Wstawianie plików PDF oraz DWG. Skalowanie, kadrowanie i korekta podkładów. Edycja lokalna odnośników zewnętrznych. Ustalanie załączonych plików DWG. Praca z paletą odnośników. Narzędzie eTransmit. Odzyskiwanie niewczytanych odnośników. Praca z mapą geodezyjną. Porządek rysowania.

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia mogą odbywać się nieodpłatnie w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Zad. 19 Kurs Norma Pro – 1 osoba

Szkolenie doskonalące w programie Norma Pro

Liczba godzin: 14 godzin

Liczba uczestników: 1 nauczyciel

Termin realizacji: kurs odbędzie się w II kwartale 2019 r.

Cel szkolenia: posługiwanie się programem Norma PRO/STANDARD w celu samodzielnego tworzenia dowolnego typu kosztorysów oraz nabycie umiejętności czytania i korygowania kosztorysów.

Program szkolenia:

1. Program NORMA PRO, ogólne zasady instalacji i posługiwania się programem.
2. Konfigurowanie podstawowych opcji programu mających wpływ na kalkulowaną wartość tworzonego kosztorysu.
3. Bezpieczna praca z programem, sporządzanie kopii awaryjnych.
4. Rodzaje kosztorysów – różnice i zasady pracy w programie Norma Pro.
5. Katalogi norm – posługiwanie się bazą katalogów norm, budowa katalogów nakładów rzeczowych, posługiwanie się listą skróconą, wyszukiwanie pozycji, wstawianie pozycji do dokumentów kosztorysowych lub przedmiarowych, korzystanie z podpowiedzi wynikających z opisów ogólnych i szczegółowych.
6. Książka przedmiarów/obmiarów – wprowadzanie pozycji, opisywanie pozycji przedmiarowych, obliczenia i odwołania, sumy częściowe.
7. Wstawianie pozycji katalogowych, modyfikacja pozycji z tytułu nietypowych warunków wykonywania prac, współczynniki, nakłady RMS, edycja pozycji kosztorysowych, zmiana typu pozycji kosztorysowych: szczegółowych i uproszczonych.
8. Wycena kosztów transportu, kosztów jednorazowych sprzętu i czasu pracy rusztowań.
9. Tworzenie kalkulacji własnych i zapis pozycji do katalogów własnych.
10. Działy kosztorysu - tworzenie i modyfikacja. Wykorzystanie słownika CPV.
11. Bazy cenowe - wybór cenników i posługiwanie się bazą cen w celu wyceny kosztorysu, import cenników, tworzenie cenników własnych, współpraca z serwisem Intercenbud.
12. Podsumowanie kosztorysu – tabela narzutów, modyfikacja kosztów i narzutów.
13. Wpływ parametrów programu na wartość końcową kosztorysu.
14. Dostrajanie kosztorysu – upraszczanie wycen, sprawdzanie kosztorysu, porządkowanie danych, uzupełnianie informacji o kosztorysie, łączenie pozycji i nakładów RMS.
15. Wydruki kosztorysów i zestawień – wybór zakresu i ustawień wydruków.

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia mogą nieodpłatnie odbywać się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nieprzewidzianych w umowie.

Zad. 20 Kurs kelnerski – 2 osoby

Liczba godzin: 16 godzin

Liczba uczestników: 2 nauczycieli

Termin realizacji: kurs odbędzie się w I i II kwartale 2019 r.

Cel kursu: przygotowanie uczestników do samodzielnej, profesjonalnej pracy na sali, nabycie umiejętności sztuki kelnerskiej, zdobycie nowych umiejętności, podwyższenie kwalifikacji zawodowych.

PROGRAM KURSU:

1. Wprowadzenie:
 - 1) charakterystyka zawodu i specyfika pracy;
 - 2) wyposażenie lokalu gastronomicznego (prezentacja podstawowych urządzeń oraz sprzętu potrzebnego do obsługi konsumenta);
2. Organizacja pracy i przygotowanie sali konsumenckiej i stołów:
 - 1) rodzaje i zastosowanie bielizny stołowej;
 - 2) techniki nakrywania stołów bielizną stołową;
 - 3) dekoracyjne składanie serwetek płóciennych i papierowych;
 - 4) rodzaje i zastosowanie ceramicznej zastawy stołowej;
 - 5) rodzaje i zastosowanie metalowej zastawy stołowej;
 - 6) rodzaje i zastosowanie szklanej zastawy stołowej;
 - 7) nakrywanie stołów zastawą stołów;
 - 8) technika noszenia zastawy stołowej;
3. Przenoszenie tac i zastawy stołowej:
 - 1) przenoszenie tac;
 - 2) przenoszenie zastawy stołowej.;
 - 3) zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji;
 - 4) metody obsługi gościa.
4. Organizacja, technika, zasady podawania oraz serwowania potraw (wykład, pokaz):
 - 1) kolejność podawania potraw i napojów;
 - 2) właściwe strony i kierunki obsługi;
 - 3) podawanie śniadań, przekąsek, zup, dań zasadniczych i deserów.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycją w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

5. Ćwiczenia praktyczne:
Serwowanie napojów bezalkoholowych zimnych i gorących.
6. Organizacja, technika, zasady podawania oraz serwowania napojów (wykład, pokaz):
 - 1) podawanie gorących napojów bezalkoholowych;
 - 2) podawanie zimnych napojów bezalkoholowych.
7. Ćwiczenia praktyczne:
Rozliczenia kelnerskie.
8. Systemy rozliczeń kelnerskich:
 - 1) rodzaje rozliczeń;
 - 2) wystawianie rachunków;
 - 3) sprzedaż sugestywna.

Egzamin pisemny i praktyczny

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia mogą nieodpłatnie odbywać się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nieprzewidzianych w umowie.

Zad. 21. Kurs obsługi recepcji hotelowej – 2 os.

Liczba godzin: 30 godzin (10 godz. zajęć teoretycznych oraz 20 godz. zajęć praktycznych)

Liczba uczestników: 2 nauczycieli

Termin realizacji: kurs odbędzie się w III kwartale 2019 r.

Cel kursu: przypomnienie, usystematyzowanie podstawowych zasad i standardów pracy recepcjonisty ze szczególnym uwzględnieniem jakości świadczonych usług, sposobów rozwiązywania trudnych sytuacji. Przyswojenie profesjonalnej wiedzy hotelarskiej i sprawdzenie jej znajomości w praktyce. Podniesienie jakości nauczania.

Program kursu:

1. Organizacja pracy w recepcji.
2. Przyjmowanie i obsługa rezerwacji hotelowych.
3. Check-in – procedury.
4. Obsługa gości mieszkających w hotelu.
5. Wymeldowanie – check out.
6. Psychologiczne aspekty pracy recepcjonisty/recepcjonistki.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycją w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

7. Sprzedażowe i handlowe aspekty pracy recepcji.

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia mogą nieodpłatnie odbywać się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.

Zad. 22 Kurs carvingu – 1 os.

Liczba godzin: 30 godzin

Liczba uczestników: 1 nauczyciel

Termin realizacji: kurs odbędzie się w I kwartale 2020 r.

Cel kursu: Celem szkolenia jest zapoznanie kursantów z wiedzą na temat carvingu, przekazanie wiedzy praktycznej jak i teoretycznej oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności z dziedziny carvingu, które mogą zapewnić dalszy rozwój i sukces na rynku pracy. Przygotowanie uczestników do samodzielnej, profesjonalnej pracy na sali, nabycie umiejętności sztuki carvingu, dobyte nowych umiejętności, podwyższenie kwalifikacji zawodowych.

Program:

Kurs rozpoczynamy częścią teoretyczną:

1. Kilka słów o carvingu (historia carvingu; omówienie technik i rodzajów cięć; omówienie sposobów zabezpieczania wykonanych rzeźb).
2. Prezentacja sprzętu do carvingu (rodzaje noży, dłutka itp.; zabezpieczanie sprzętu (ostrzenie).
3. Omówienie zadań, kurs podstawowy: (zadania, które będą wykonywać kursanci):
 - 1) liść z cukinii lub ogórka;
 - 2) kalie z kopru włoskiego lub rzodkwi i papryczki pepperoni;
 - 3) dwa motywy kwiatowe z papryczki pepperoni;
 - 4) szyszki z papryki;
 - 5) ptak z cykorii i białej rzodkwi;

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- 6) róża z kalarepy;
- 7) kwiat tajski w melonie;
- 8) róża w arbuzie lub dyni (samodzielna praca, która jest egzaminem, czyli zdefiniowaniem wszystkiego czego kursant nauczył się podczas kursu);
- 9) budowa wieloskładnikowej kompozycji z wyrzeźbionych elementów.

4. Ocena prac, podsumowanie szkolenia.

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia mogą nieodpłatnie odbywać się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.

Zad. 23 . Kurs sprzedaż usług hotelarskich – 1 os.

Liczba godzin: 8 godzin

Liczba uczestników: 1 nauczyciel

Termin realizacji: szkolenie odbędzie się w I kwartale 2020 r.

Cel szkolenia: uzupełnienie oraz poszerzenie wiedzy i umiejętności z zakresu planowania sprzedaży usług hotelowych.

Program kursu:

1. Planowanie sprzedaży:
 - 1) budowanie przewagi rynkowej jak działać i promować obiekt na rynku;
 - 2) narzędzia stosowane do uświadamiania rynku i dawania dowodów skłaniających potencjalnych gości do pobytu;
 - 3) na co zwracać uwagę budując przewagę konkurencyjną;
 - 4) komunikacja marketingowa, wizerunek w internecie, wewnętrzna polityka zarządzania jakością, usprawnianie procesów związanych z obsługą gości;
 - 5) elementy wspierania działań sprzedażowych;
 - 6) przedstawienie procesu decyzyjnego klienta związanego z wyborem hotelu;
 - 7) typowe fazy sprzedaży;
 - 8) planowanie działań handlowych, aby optymalizować koszty sprzedaży.
Przykłady up - sellingu i cross-sellingu w branży hotelarskiej;
 - 9) sposób zorganizowania działań sprzedażowych;
 - 10) uwzględnianie różnic między rynkiem b2c, a b2b.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

2. Komunikacja z klientem, budowa profesjonalnej oferty jak rozmawiać z klientami, tak aby stawali się gośćmi hotelu:
 - 1) przeprowadzanie profesjonalnych rozmów z klientami;
 - 2) budowanie oferty, która pomoże zrealizować plan sprzedaży.

Potwierdzenie: Zaświadczenie/certyfikat o ukończeniu kursu.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia mogą nieodpłatnie odbywać się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.

Zad. 24 Kurs dekoracji i nakrywania stołów – 2 os.

Liczba godzin: 8 godzin

Liczba uczestników: 2 nauczycieli

Termin realizacji: kurs odbędzie się w III kwartale 2019 r.

Cel kursu: przygotowanie uczestników do samodzielnej, profesjonalnej pracy na sali, zdobycie nowych umiejętności, podwyższenie kwalifikacji zawodowych.

Program:

1. Rodzaje zastawy stołowej.
2. Rodzaje bielizny stołowej.
3. Zasady rozmieszczania gości przy stole.
4. Formowanie serwetek płóciennych.
5. Metody serwowania potraw.
6. Zasady serwowania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów i owoców, napojów alkoholowych i bezalkoholowych.

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/ Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Zajęcia mogą nieodpłatnie odbywać się w salach w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nieprzewidzianych w umowie.

Zad. 25 Kurs diagnostyka samochodowa – 1 os.

Liczba godzin: 120 godzin

Liczba uczestników: 1 nauczyciel

Planowany czas trwania: kurs odbędzie się w I kwartale 2020 r.

Cel kursu: uzyskanie kwalifikacji do nauczania przedmiotu diagnostyka samochodowa.

Program:

1. Przeprowadzanie okresowych badań technicznych pojazdów w zakresie sprawdzenia oraz oceny prawidłowości działania poszczególnych zespołów i układów pojazdu, w szczególności pod względem bezpieczeństwa jazdy i ochrony środowiska.
2. Badania techniczne autobusu, którego dopuszczalna prędkość na autostradzie i drodze ekspresowej wynosi 100 km/h.
3. Przeprowadzanie badań technicznych pojazdu przeznaczonego do przewozu towarów niebezpiecznych.
4. Przeprowadzanie badań technicznych pojazdu przystosowanego do zasilania gazem.
5. Przeprowadzanie badań technicznych pojazdu:
 - 1) związanego z badaniem pojazdu zarejestrowanego po raz pierwszy za granicą;
 - 2) skierowanego przez organ kontroli ruchu drogowego lub starostę, o ile pojazd wymaga specjalistycznego badania;
 - 3) w którym dokonano zmian konstrukcyjnych lub wymiany elementów powodujących zmianę danych w dowodzie rejestracyjnym.

Potwierdzenie: Zaświadczenie o ukończeniu kursu/Certyfikat.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia mogą odbywać się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.

Zad. 26 Szkolenie dwumasowe koła zamachowe sprzęgła samonastawcze w pojazdach samochodowych – 1 os.

Liczba godzin: 5 godzin

Liczba uczestników: 1 nauczyciel

Planowany czas trwania: szkolenie odbędzie się w I kwartale 2020 r.

Cel szkolenia: doskonalenie umiejętności nauczyciela zawodu w zakresie nauczania przedmiotów w zawodzie mechanik pojazdów samochodowych

Program szkolenia:

1. Koła dwumasowe, idea zastosowania, DKZ budowa, różnice w budowie kół dwumasowych zamachowych, wpływ budowy na diagnozę DKZ.
2. Diagnoza mechaniczna DKZ oraz diagnoza „elektroniczna” DKZ, diagnozowanie systemu.
3. Kity sprzęgłowe z dociskami X-tend, - sprzęgło samonastawne, budowa, montaż i diagnoza.
4. Systemy wysprzęglające w nowoczesnych układach sprzęgłowych ich budowa oraz diagnoza.
5. Typowe problemy występujące po wymianie sprzęgieł.
6. Informacje na temat rozpatrywania gwarancji.

Potwierdzenie: Zaświadczenie/certyfikat o ukończeniu szkolenia

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia mogą odbywać się w salach wykładowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Zad. 27 Szkolenia doskonalące 4 warsztaty kulinarne o różnej tematyce – 4 osoby

Liczba uczestników: 4 nauczycieli

Termin realizacji: warsztaty odbędą się w I kwartał 2020 r.

Czas trwania: 4 warsztaty

Cel warsztatów: zdobycie umiejętności przygotowania oraz dekorowania potraw kuchni różnych narodów.

Program:

1. Klasyki kuchni orientalnej;
2. Kuchnia Ameryki Północnej;
3. Pikantna kuchnia łacińska;
4. Hiszpania od strony kuchni;
5. Kuchnia francuska;
6. Tajniki kuchni włoskiej;
7. Ryby i owoce morza.

Potwierdzenie: Zaświadczenie/certyfikat o ukończeniu warsztatów

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia mogą nieodpłatnie odbywać się w salach w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.

Zad. 28 Szkolenia doskonalące 3 warsztaty z zakresu suchej zabudowy wewnątrz robót malarskich i okładzinowych – 3 osoby

Liczba godzin: 150 godzin (30 godz. zajęć teoretycznych oraz 120 godz. zajęć praktycznych)

Liczba uczestników: 3 nauczycieli

Planowany czas trwania: warsztaty odbędą się w I kwartale 2020 r.

Cel warsztatów: doskonalenie umiejętności nauczycieli w zakresie nauczania przedmiotów zawodowych budowlanych.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Program:

1. Nowoczesne metody i techniki stosowane w robotach malarskich i okładzinowych stosowane do wykończenia wnętrz.
2. Nowoczesne metody i techniki okładzin ściennych do wykończenia wnętrz.
3. Nowe technologie wykorzystywane w systemach suchej zabudowy, nowoczesne techniki w systemach suchej zabudowy – ściany działowe, sufity podwieszane, zabudowy poddasza, suche jastrychy, zabudowy ognioodporne.
4. Nowe technologie montażu okładzin ściennych i płyt podłogowych w systemie suchej zabudowy.
5. Akustyka w systemach suchej zabudowy.

Potwierdzenie: Zaświadczenie/certyfikat o ukończeniu szkolenia

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia mogą nieodpłatnie odbywać się w salach w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie.
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu.
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.

Zad. 29 Kurs obsługa i programowanie obrabiarek sterowanych numerycznie - operator/programista CNC – 1 osoba

Liczba godzin: 51 godz.

Liczba uczestników: 1 nauczyciel

Termin realizacji: kurs odbędzie się w II kwartale 2019 r.

Cel kursu: nabycie kwalifikacji w zakresie obsługi i programowania obrabiarek sterowanych numerycznie

Program:

1. Rzeczywista obsługa przemysłowych obrabiarek sterowanych numerycznie opartych o najczęściej wykorzystywane w przemyśle.
2. Sterowniki FANUC, SINUMERIK, wykorzystane w tokarskich i frezarskich centrach obróbkowych.
3. Samodzielna praca przy obsłudze i programowaniu centrów tokarskich i frezarskich CNC.
4. Obróbka wyrobu zgodnie z dokumentacją technologiczną.
5. Umiejętność kontroli bieżącej i ostatecznej wykonywanych wyrobów.
6. Dobór i ustawienie narzędzi oraz parametrów obróbkowych obrabiarek sterowanych numerycznie.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

7. Tworzenie i wprowadzanie ręcznego programu NC.
8. Umiejętność interpretacji istniejących programów oraz ich edytowania.
9. Wykonywanie różnych części maszyn na obrabiarkach sterowanych numerycznie w oparciu o utworzony program obróbczy.
10. Znajomość oraz prawidłowa interpretacja rysunków technicznych.
11. Umiejętność korzystania z różnorodnych narzędzi pomiarowych, stosowanych przy stanowisku operatora CNC.
12. Umiejętność wykorzystania fachowej literatury związanej z doбором narzędzi i parametrów obróbki.

Potwierdzenie: Certyfikat potwierdzający nabyte umiejętności zgodnie z wdrożonymi procedurami ISO 9001:2015 oraz ISO 29990:2010 TÜV NORD Polska.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.
3. Zajęcia odbywają się u Wykonawcy
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu;
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.,
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.

Zad. 30. Kurs obsługa obrabiarek konwencjonalnych – tokarz/frezer – 1 osoba

Liczba godzin: 40 godz.

Liczba uczestników: 1 nauczyciel

Planowany czas trwania: kurs odbędzie się w I kwartale 2019 r.

Cel kursu: nabycie kwalifikacji w zakresie obsługi obrabiarek konwencjonalnych

Program:

1. Samodzielna praca na obrabiarkach tradycyjnych – tokarki i frezarki;
2. Analiza dokumentacji technicznej;
3. Prowadzenie prawidłowych pomiarów warsztatowych;
4. Stopień kursu OBR.

Potwierdzenie: Certyfikat potwierdzający nabyte umiejętności zgodnie z wdrożonymi procedurami ISO 9001:2015 oraz ISO 29990:2010 TÜV NORD Polska.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
2. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się: 45 minut – zajęcia teoretyczne i 60 minut zajęcia praktyczne.

"Projekt „Inwestycja w kształcenie zawodowe – inwestycja w przyszłość!” współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Zajęcia odbywają się u Wykonawcy,
4. Zapewnienia materiałów szkoleniowych (podręczniki lub skrypty zgodne z tematyką kursu, wydruki lub płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, teczki, notesy, długopisy, ołówki, itp.), które przejdą w posiadanie uczestnika kursu;
5. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do należytej realizacji przedmiotu zamówienia spełniającego wymogi prawne itp.,
6. Ponoszenie wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie.