

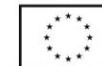
Formularz ofertowy do zapytania ofertowego

Lp.	Wymagane informacje:	Informacje podane przez Wykonawcę:
1.	Nazwa Wykonawcy:	
2.	Adres pocztowy Wykonawcy / pełnomocnika Wykonawcy:	
3.	Nr telefonu / faksu:	
4.	Adres e-mail:	
5.	REGON:	
6.	NIP / PESEL:	

1. Nawiązując do Zapytania ofertowego składam ofertę na¹:

Części	Rodzaj usługi	A Cena netto dla 1 os.	B Cena brutto dla 1 os.	C Liczba osób (Lp. grup x Lp. osób)	D Łączna cena netto (A x C)	E Łączna cena brutto (B x C)
Wsparcie doskonalenia nauczycieli kształcenia zawodowego						

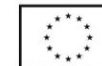
¹ Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych, osobno na każdą część (szkolenie/kurs/studia podyplomowe/obóz naukowy).



1.1	Specjalistyczne szkolenie dla nauczycieli uzupełniające kompetencje „Techniki radzenia sobie ze stresem” – 25h			20		
1.2	Specjalistyczne szkolenie dla nauczycieli uzupełniające kompetencje „Kuchnia molekularna” – 16h			10		
1.3	Szkolenie „Sztuka carvingu - specjalistyczne szkolenie dla nauczycieli uzupełniające kompetencje” – 16h			10		
1.4	Specjalistyczne szkolenie: Nowoczesne techniki kulinarne - szkolenie uzupełniające kompetencje dla nauczycieli – 30h			10		
1.5	Szkolenie - Uprawnienia elektryczne do 1 kV oraz egzamin – 60h			4		
1.6	Specjalistyczny kurs dla nauczycieli uzupełniający kompetencje: Montaż sieci światłowodowych – 40h			4		
1.7	Specjalistyczny kurs dla nauczycieli uzupełniający kompetencje: Programowanie obrabiarek CNC – 80h			2		
1.8	Kurs: Obsługa maszyn i linii technologicznych w przemyśle spożywczym – 150h			2		
1.9	Szkolenie: Systemy i sieci komputerowe – 24h			4		
1.10	Szkolenie: Tworzenie i zarządzanie bazami danych – 24h			4		
1.11	Szkolenie: Tworzenie aplikacji internetowych – 24h			4		



1.12	Kurs: Programowanie PLC – 30h			4		
1.13	Szkolenie: Obsługa oprogramowania w hotelarstwie – 24h			5		
1.14	Szkolenie: Obsługa oprogramowania w gastronomii – 24h			4		
1.15	Szkolenie: Zarządzanie przedsiębiorstwem logistycznym – 30h			4		
1.16	Akredytowany kurs psychoedukacji i coachingu w kształceniu zawodowym w standardach ICF + certyfikacja – 100h			20		
1.17	Szkolenie: Systemy zapewniania jakości – 25h			20		
1.18	Szkolenie z testu Achtmicha wraz z licencją dla doradcy zawodowego - 16h			1		
1.19	Narzędzia Change Your Mind (lub równoważne) w kształceniu zawodowym – 36h			6		
1.20	Warsztaty – neurolingwistyczne techniki pracy z uczniem w kształceniu zawodowym – 32h			20		
Dodatkowe zajęcia dla uczniów						
2.1	Szkolenie: Język obcy branżowy zawodowy – specjalistyczne słownictwo branżowe – 25h. Szkolenie dla 60 osób w podziale na 6 grup			60		



2.2	Szkolenie: Kuchnia molekularna –16h. Szkolenie dla 30 osób w podziale na 2-4 grupy			30		
2.3	Szkolenie: Sztuka carvingu –10h. Szkolenie dla 30 osób w podziale na 2 – 4 grupy			30		
2.4	Szkolenie: Nowoczesne techniki kulinarne –30h. Szkolenie dla 30 osób w podziale na 2-4 grupy			30		
2.5	Kurs barmański – 40h. Szkolenie dla 30 osób w podziale na 3 grupy			30		
2.6	Kurs barmański – podręcznik – 30 sztuk			30		
2.7	Kurs barmański – certyfikacja – 30 osób			30		
2.8	Kurs sommelierski –20h. Szkolenie dla 30 osób w podziale na 3 grupy			30		
2.9	Kurs baristyczny - 20h. Szkolenie dla 30 osób w podziale na 3 grupy			30		
2.10	Kurs baristyczny – podręcznik – 30 sztuk			30		
2.11	Kurs baristyczny – certyfikacja – 30 osób			30		
2.12	Kształtowanie kompetencji zawodowych – coaching grupowy –25h. Dla 60 osób w podziale na 5 grup.			60		



2.13	Kurs prawo jazdy kat. B – 60h (30h teoria, 30h praktyka). Kurs dla 120 osób/w podziale na 5-10 grup			120		
2.14	Szkolenie: Systemy zapewniania jakości –20h. Szkolenie dla 60 osób w podziale na 3 -6 grup			60		
2.15	Kurs na operatora wózków widłowych – 48h. Kurs dla 60 osób w podziale na 6 grup.			60		
2.16	Animator czasu wolnego – 10h. Kurs dla 20 osób w podziale na 2 grupy			20		
2.17	Uprawnienia elektryczne do 1 kV kurs oraz egzamin – 60h. Kurs dla 60 osób w podziale na 4 -6 grup			60		
2.18	Kurs: Montaż sieci światłowodowych – 40h. Kurs dla 40 osób w podziale na 4 grupy			40		
2.19	Kurs: Programowanie obrabiarek CNC – 80h. Kurs dla 30 osób w podziale na 3 grupy			30		
2.20	Kurs spawacza – 60h. Kurs dla 10 osób w podziale na 2 grupy			10		

Podatek VAT według stawki podany w % lub podstawa zwolnienia:

- w częściach dotyczących szkoleń, kursów, studiów podyplomowych itp. usług dotyczących kształcenia zawodowego podatek VAT według stawki:.....
- w części dotyczącej zakupu podręczników podatek VAT według stawki: Podatek VAT według stawki:
- w części dotyczące certyfikacji podatek VAT według stawki:



2. Oświadczam, że podana w ofercie stawka podatku od towarów i usług VAT (jeżeli dotyczy) jest zgodna z przepisami ustawy z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. 2016,poz. 710 tj.).
3. Cena podana w ofercie obejmuje wykonanie wszystkich świadczeń opisanych w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia oraz wszelkie koszty i ryzyka związane z powyższym zamówieniem. Cena podlega ewentualnym negocjacjom w przypadkach wskazanych w pkt 1. Rozdziału XIII. Niniejszego Zapytania.
4. Wykonawca oświadcza, że **jest / nie jest*** płatnikiem podatku VAT.
5. W przypadku uzyskania zamówienia, Wykonawca zobowiązuje się do podpisania umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. W przypadku wyboru oferty zobowiązuje się do wykonywania zamówienia za cenę podaną w niniejszym formularzu ofertowym.
7. W przypadku wyboru oferty wyraża gotowość do realizacji wskazanych zadań w terminach uzgadnianych każdorazowo z Zamawiającym.
8. Wykonawca wyraża zgodę na przeprowadzenie wszelkich badań mających na celu sprawdzenie oświadczeń, dokumentów i przedłożonych informacji oraz wyjaśnień finansowych i technicznych, przez Zamawiającego lub jego upoważnionych przedstawicieli.
9. Oświadczam, że jesteśmy związani naszą ofertą przez 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

ZASTRZEŻENIA OFERENTA

Zgodnie z przepisami o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji oraz zasadami uczciwej konkurencji, wskazujemy i stwierdzamy, że następujące dokumenty załączone do niniejszej oferty stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji:

1.....

2.....

Załącznikami do niniejszej oferty są:

(Należy wymienić wszystkie dokumenty składające się na ofertę)

1.

2.

3.

..... , dnia ,

(miejscowość)

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)



(Dane adresowe Wykonawcy/
pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

(miejsowość, data)

**Oświadczenie
o braku podstaw do wykluczenia z postępowania**

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania.

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

**Oświadczenie
o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu**

Oświadczam, że spełniam warunki dotyczące:

- a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej w przedmiocie zamówienia działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- b) posiadania odpowiedniego poziomu wiedzy i doświadczenia koniecznych do wykonania zamówienia,
- c) sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia będącego przedmiotem zapytania ofertowego,
- d) gotowości do realizacji przedmiotu zapytania ofertowego w czasokresie określonym w zapytaniu ofertowym,
- e) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

Oświadczenie o braku powiązań

Oświadczam, że Wykonawca którego reprezentuję, nie jest podmiotem powiązany osobowo lub kapitałowo z Beneficjentem i/lub Partnerami projektu.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest realizacja form wsparcia doskonalenia nauczycieli kształcenia zawodowego oraz dodatkowych zajęć dla uczniów w podziale na części w ramach projektu "Modernizacja kształcenia zawodowego w Powiecie Zielonogórskim". Zakres tematyczny:

1.1 Specjalistyczne szkolenie dla nauczycieli uzupełniające kompetencje: "Techniki radzenia sobie ze stresem" - 25h. Kurs dla 20 osób

Celem szkolenia jest zwiększenie zrozumienia mechanizmów stresu, jego źródeł i skutków; mobilizacja własnego potencjału do radzenia sobie ze stresem; poznanie skutecznych technik radzenia sobie ze stresem; wzrost umiejętności panowania nad emocjami. Szkolenie ma na celu wyposażenie nauczycieli w wiedzę i umiejętności rozpoznania i radzenia sobie z zbyt wysokim poziomem stresu.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

1.2: Specjalistyczne szkolenie dla nauczycieli uzupełniające kompetencje: "Kuchnia molekularna" – 16h. Szkolenie dla 10 osób

Celem szkolenia jest przygotowanie nauczycieli do przekazywania nowych treści związanych z postępowaniem/zmianami w obszarze gastronomii.

Szkolenie powinno zawierać przedstawienie technik:

- Sferyczne ravioli
- Różny kawior
- Technika vacuum
- Gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide
- Lizaki molekularne
- Technika wędzenia
- Pianki
- Gotowanie w azocie
- Kwiaty jadalne
- Zagęszczanie
- Żelowanie
- Syfony

W części praktycznej szkolenie powinno zawierać przygotowanie dań.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

1.3: Szkolenie- Sztuka carvingu - specjalistyczne szkolenia dla nauczycieli uzupełniające kompetencje - 16h. Szkolenie dla 10osób

Cel szkolenia: przygotowanie nauczycieli do przekazywania nowych treści związanych z postępowaniem/zmianami w obszarze gastronomii.



Szkolenie powinno poruszać następujące zagadnienia:

- Definicja i historia sztuki carvingu
- Zasady i style w carvingu
- Narzędzia do carvingu – rodzaje, konserwacja, metody używania
- Rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach: arbuz, melon
- Rzeźbienie motywów kwiatowych w warzywach: dynia, marchew, burak, ogórek, rzodkiewka
- Wykonywanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb
- Zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac
- Przydatność umiejętności sztuki carvingu

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

1.4: Nowoczesne techniki kulinarne – specjalistyczne szkolenie uzupełniające kompetencje dla nauczycieli - 30h. Szkolenie dla 10 osób

Cel szkolenia: doskonalenie wiedzy i umiejętności na temat przygotowania potraw przy udziale nowych technik kulinarnych – Sous vide, kuchnia molekularna, Confit oraz eksperymentalne techniki wędzenia.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

- Charakterystyka nowych technik kulinarnych
- Wstępne wiadomości na temat nowoczesnych technik gotowania
- Urządzenia używane do gotowania w nowych technikach kulinarnych
- Ćwiczenia obejmujące najnowsze techniki gotowania
- Nowe sposoby marynowania raz przygotowanie do wędzenia
- Gotowanie w niskich temperaturach trudnych w gastronomii produktów np. dziczyzna.
- Confit – gotowanie w tłuszczu, zasady-receptura

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie kursu oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia kursu.

1.5: Szkolenie - Uprawnienia elektryczne do 1 kV oraz egzamin - 60h. Szkolenie dla 4 osób

Cel szkolenia: nabycie przez nauczyciela uprawnień i wiedzy związanej z zdobyciem przez uczniów uprawnień elektrycznych do 1 kV.

Szkolenie przygotowujące do egzaminu kwalifikacyjnego w zakresie eksploatacji „E” i dozoru „D” urządzeń, instalacji i sieci elektroenergetycznych wytwarzających, przetwarzających, przesyłających i zużywających energię elektryczną a następnie przeprowadzenie egzaminu.

Szkolenie powinno zawierać następujące tematy:

- Poznanie podstawowych praw fizyki stosowanych w elektronice
- Budowa i obsługa urządzeń, instalacji i sieci elektroenergetycznych
- Umiejętność wykonywania prac kontrolno – pomiarowych
- Umiejętność sporządzania protokołów przeprowadzonych badań
- Umiejętność udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej
- Zasady postępowania w czasie awarii, pożaru lub innych zakłóceń urządzeń podczas pracy
- Racjonalne gospodarowanie energią i paliwami



Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia, materiały dla uczestników oraz przeprowadzenie egzaminu. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia kursu.

1.6: Specjalistyczny Kurs dla nauczycieli uzupełniający kwalifikacje - Montaż sieci światłowodowych - 40h. Kurs dla 4 osób.

Celem kursu jest zapoznanie z podstawami techniki światłowodowej. Moduł teoretyczny obejmuje wprowadzenie do podstaw technologii.

Zakres tematyczny kursu:

- Historia technologii światłowodowej
- Typy włókien optycznych
- Parametry włókien optycznych
- Kable światłowodowe
- Osprzęt stosowany w tworzeniu połączeń światłowodowych
- Złącza światłowodowe: typy, charakterystyka, właściwości
- Podstawy projektowania torów optycznych
- Kanalizacja teletechniczna – wprowadzenie
- Mikrokanalizacja – wprowadzenie
- Techniki montażu kabli światłowodowych
- Wprowadzenie do pomiarów toru światłowodowego

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie kursu oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia kursu.

1.7: Specjalistyczny kurs dla nauczycieli uzupełniający kompetencje - Programowanie obrabiarek CNC - 80h. Kurs dla 2 osób.

Cel: przygotowanie nauczycieli do przekazywania nowych treści związanych z obsługą i programowaniem obrabiarek CNC.

Kurs zawiera część teoretyczną i praktyczną.

Główne zagadnienia części teoretycznej:

- Komputerowe sterowanie numeryczne – wprowadzenie.
- Układy sterowania numerycznego CNC.
- Metody programowania obrabiarek CNC.
- Geometryczne podstawy obróbki CNC.
-układy współrzędnych i punkty detalu obrabianego.

Struktura programu obróbki: Podprogramy:

- Programowanie podstawowych funkcji przygotowawczych.
- Programowanie w układzie absolutnym.
- Programowanie w układzie przyrostowym.
- Programowanie przemieszczeń liniowych.
- Programowanie przemieszczeń liniowych jałowych.
- Programowanie przemieszczeń liniowych roboczych.



- Programowanie interpolacji kołowej.
- Programowanie z użyciem korekcji promieniowej i korekcji. długości narzędzia.
- Programowanie czasowego postoju.
- Programowanie cykli obróbkowych.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie kursu oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia kursu.

1.8: Kurs - Obsługa maszyn i linii technologicznych w przemyśle spożywczym - 150h. Kurs dla 2 osób.

Celem kursu jest poznanie nowoczesnych maszyn i linii technologicznych w przemyśle spożywczym, etapy pracy złożonych systemów produkcji, krok po kroku proces obsługi innowacyjnych maszyn. Dodatkowo nauczyciel pozna system pracy linii technologicznych w Europie jak i na Świecie w przemyśle spożywczym w dużych korporacjach, ich procedury oraz proces technologiczny.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie kursu oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia kursu.

1.9: Szkolenie - Systemy i sieci komputerowe - 24h. Szkolenie dla 4 osób.

Celem szkolenia jest aktualizacja wiedzy nauczycieli z zakresu systemów i sieci komputerowych.

Program szkolenia :

- Rodzaje sieci komputerowych
- Zadania administratora
- Urządzenia sieciowe
- Rodzaje kabli
- Model OSI
- Protokoły sieciowe
- Adresowanie IP
- Sieci peer-to-peer
- Zarządzanie serwerem
- Bezpieczeństwo
- Sieci z serwerem Windows
- Sieci z systemem Novell NetWare
- Serwer z systemem Linux

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

1.10: Szkolenie - Tworzenie i zarządzanie bazami danych - 24h. Szkolenie dla 4 osób.

Celem szkolenia jest aktualizacja wiedzy nauczycieli związanych z tworzeniem i zarządzaniem bazami danych.

Podstawowe zagadnienia szkolenia:

- Podstawy bazy danych
- Analiza obecnego systemu
- Definiowanie elementów bazy danych
- Normalizacja



- Relacje między elementami
- Standardy nazewnictwa
- Tworzenie bazy danych
- Metody tworzenia tablic
- Typy danych
- Ustawianie właściwości pól
- Rekordy i operacje na rekordach
- Tworzenie relacyjnych baz danych
- Kwerendy
- Dodatkowe narzędzia formularzy i raportów
- Eksportowanie, importowanie i łączenie danych
- Bezpieczeństwo

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

1.11: Szkolenie- Tworzenie aplikacji internetowych - 24h. Szkolenie dla 4 osób.

Celem szkolenia jest aktualizacja i poszerzenie wiedzy nauczycieli nt. tworzenia aplikacji internetowych.

Podstawowe zagadnienia szkolenia:

- Przygotowanie środowiska pracy serwera
- Wprowadzenie do programowania w języku PHP
- Wykorzystanie bazy Firebird:
- Projektowanie baz danych
- Obsługa tabel w bazach danych
- Zaawansowany SQL

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

1.12: Kurs: Programowanie PLC - 30h. Kurs dla 4 osób.

Celem szkolenia jest poszerzenie wiedzy nauczycieli kierunków technik mechatronik, technik informatyk o programowaniu sterowników PLC.

Zakres szkolenia:

- Przegląd sterowników PLC.
- Możliwości sterowników PLC i metody ich podłączania.
- Konfiguracja sterowników PLC, oraz oprogramowania.
- Programowanie metodą drabinkową.
- Zastosowanie bloków funkcyjnych.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

1.13: Szkolenie- Obsługa oprogramowania w hotelarstwie - 24h. Szkolenie dla 5 osób



Celem szkolenia jest poszerzenie wiedzy nauczycieli kierunków t. hotelarstwa i t. gastronomii na temat aktualnie wykorzystywanych przez pracodawców programów w branży hotelarskiej.

Zakres szkolenia:

- Obsługa rezerwacji grupowych
- Książeczka meldunkowa - zmiana pokoju, przedłużanie i skracanie pobytu itp.
- Rejestracja dodatkowych usług dla gości hotelowych
- Rejestracja telefonów i sporządzanie zestawień wykonywanych telefonów dla gości hotelowych
- Zestawienie obłożenia hotelu
- Bokowanie wynajęcia pokoju
- Wystawianie faktur
- Rozliczanie gości indywidualnych i grupowych

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

1.14: Szkolenie - Obsługa oprogramowania w gastronomii - 24h. Szkolenie dla 4 osób.

Celem szkolenia jest poszerzenie wiedzy nauczycieli kierunków t. hotelarstwa i t. gastronomii na temat aktualnie wykorzystywanych przez pracodawców programów w branży gastronomicznej.

Zakres szkolenia:

- Przygotowanie do pracy w programach (przeznaczenie, licencjonowanie, wymagania sprzętowe, nawigacja w programie).
- Konfiguracja sprzedaży (słowniki, serwis, karty gości)
- Prowadzenie sprzedaży (karty bezgotówkowe, ekran sprzedaży, graficzne reprezentacja sali, moduł faktur VAT, zamknięcie zmiany).
- Raporty (towarowy bieżący, archiwalny okresowy, finansowy bieżący, rejestr VAT).
- Konfiguracja programu (ustawienia, urządzenia, katalogi, karty magnetyczne, zamknięcie zmiany, magazyn, faktury, wygląd, otwarcie rachunku).
- Omówienie dodatków (współpraca stanowiska recepcji i gastronomii, dozowniki alkoholu, sprzedaż pizzy, sprzedaż na wynos, współpraca z wagą elektroniczną, własny protokół transmisji do hotelu, obsługa zdalnych bonowników kelnerskich, czytniki zbliżeniowe).

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

1.15: Szkolenie - Zarządzanie przedsiębiorstwem logistycznym - 30h. Szkolenie dla 4 osób.

Celem szkolenia jest poznanie metod oraz strategii zarządzania przedsiębiorstwem logistycznym.

Tematyka: Planowanie, zarządzanie, kontrolowanie, delegowanie w logistyce, Strategie zarządzania systemem logistycznym, monitoring systemu.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

1.16: Akredytowany kurs psychoedukacji i coachingu w kształceniu zawodowym w standardach ICF z certyfikacją – 100h. Kurs dla 20 osób.



Międzynarodowy, certyfikowany kurs psychoedukacji i coachingu dla nauczycieli w standardach ICF. Cel: poznanie przez nauczycieli metody coachingu w pracy z uczniem, narzędzia psychoedukacyjne, aktywne techniki uczenia się. Nauczyciele rozwiną wiedzę i kompetencje z zakresu psychoedukacji oraz nowoczesnych i innowacyjnych technik pracy z uczniem oraz rodzicem w kształceniu zawodowym.

Program kursu powinien zawierać:

- 3 akredytowane warsztaty - 27h każdy
- Dostęp do Narzędziownika
- Sesję mentorską grupową - 10h
- Sesje indywidualne – 6h/os.
- Egzamin

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie kursu, materiały dla uczestników oraz przeprowadzenie egzaminu teoretycznego na platformie i egzaminu praktycznego. Każdy uczestnik otrzyma certyfikat ACSTH ukończenia kursu.

1.17: Szkolenie - Systemy zapewniania jakości - 25h. Szkolenie dla 20 osób

Celem szkolenia jest poznanie systemu jakości, jego roli w przedsiębiorstwie oraz zasad funkcjonowania. Dodatkowo uczestnicy poznają metodykę opracowania i wdrażania systemów, etapy systemu jakości i najważniejsze kroki wdrażania oraz kontrolę systemu jakości.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

1.18: Szkolenie z testu Achtmicha wraz z licencją dla doradcy zawodowego-16h. Szkolenie dla 1 osoby.

Celem szkolenia jest zdobycie kompetencji niezbędnych doradcom zawodowym – licencji i certyfikatu na używanie metody.

Wykaz realizowanych tematów:

- założenia teoretyczne: pojęcie testu projekcyjnego, skłonności, zainteresowań zawodowych
- prowadzenie badań i gromadzenie wyników: technika badania, zapis wyników surowych,
- zebranie i analiza skojarzeń
- interpretacja wyników: ilościowa i jakościowa.
- Wykonanie przeliczeń wyników, sporządzenie wykresu i odczytanie wag staninowych uzyskanych wyników.
- Określenie czynności negowanych oraz rewersji.
- Diagnoza skłonności i zainteresowań zawodowych.
- Określenie czynności, materiałów, narzędzi i przedmiotów pracy osoby badanej, a także optymalnego miejsca pracy i jej celu.
- Przewidywanie rozwoju zawodowego.
- Określenie zainteresowań zawodowych oraz oszacowanie perspektyw rozwoju na rynku pracy.
- Struktura czynnikowa świata zawodowego.
- Opis czynnikowy świata zawodowego oraz procedura optymalizacji relacji zawodowej.
- Sytuacja zmiany zawodu.
- Standaryzacja.
- Odniesienie wyników surowych do określonych grup odniesienia.



- Badanie grup zawodowych.
- Przykłady kluczy zawodowych dla wybranych zawodów.
- Analiza teoretyczna i empiryczna stanowiska pracy.
- Badania z wykorzystaniem programu komputerowego

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia oraz licencję na używanie metody.

1.19 Szkolenie - Narzędzia Change Your Mind CYM (lub równoważne) w kształceniu zawodowym – 36h. Szkolenie dla 6 nauczycieli

Celem szkolenia jest poszerzenie warsztatu pracy nauczyciela o nowoczesne/innovacyjne metody i techniki pracy z uczniem w kształceniu zawodowym.

Szkolenie Change Your Mind (lub równoważne) pokazuje innowacyjną metodę wykorzystującą specjalistyczne karty, które rozwijają procesy poznawcze oraz myślenie lateralne u uczniów (praca z symbolem, metaforą, wizualizacją wykorzystujące techniki NLP).

CYM (lub równoważne) jest to narzędzie do pracy z uczniem w obszarze pracy z:

- Rozwojem kompetencji zawodowych
- Kreatywnością
- Budowaniem zespołów

Szkolenie powinno zawierać:

1. szkolenie bezpośrednie - podzielone na 3 spotkania po 8h
2. dostęp do Narzędziownika

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

1.20: Warsztaty - neurolingwistyczne techniki pracy z uczniem w kształceniu zawodowym - 32h; 20osób (1 grupa)

Cel: zwiększenie wiedzy nauczyciela nt. neurolingwistycznych technik pracy z uczniem w kształceniu zawodowym, które pozwolą na szybsze zdobycie wiedzy i kompetencji zawodowych.

Szkolenie powinno zawierać tematykę:

- Pracę z submodalnościami
- Filtry
- Systemy reprezentacji

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

2.1: Szkolenie: Język obcy branżowy zawodowy - specjalistyczne słownictwo branżowe - 25h. Szkolenie dla 60 osób w podziale na 6 grup.

Cel szkolenia: zdobycie specjalistycznego słownictwa branżowego do wykonywania zawodu.



Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia, materiały dla uczestników oraz test wewnętrzny sprawdzający poziom wiedzy. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

2.2: Szkolenie- Kuchnia molekularna-16h. Szkolenie dla 30 osób w podziale na 2 - 4 grupy.

Cel: zwiększenie umiejętności uczniów kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych o wiedzę i umiejętności w zakresie kuchni molekularnej.

Szkolenie powinno poruszać zagadnienia:

- Przedstawienie produktów używanych w kuchni molekularnej.
- Przedstawienie technik:
 - sferyczne ravioli,
 - różny kawior,
 - technika vacuum,
 - gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide,
 - lizaki molekularne,
 - technika wędzenia,
 - pianki,
 - gotowanie w azocie,
 - kwiaty jadalne,
 - zagęszczanie,
 - żelowanie,
 - syfony.
- Część praktyczna: Przygotowywanie gotowych dań

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia, materiały dla uczestników oraz egzamin wewnętrzny sprawdzający poziom wiedzy. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

2.3: Szkolenie- Sztuka carvingu-10h. Szkolenie dla 30 osób w podziale na 2 -4 grupy.

Cel: zwiększenie umiejętności uczniów kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz o wiedzę i umiejętności w zakresie carvingu.

Program kursu:

- definicja carvingu i historia sztuki carvingu
- zasady i style w carvingu
- narzędzia do carvingu: typy, rodzaje
- konserwacja, metody używania narzędzi do carvingu
- rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach: arbuz, melon
- rzeźbienie motywów kwiatowych w warzywach: dynia, marchew, burak, ogórek, rzodkiewka
- wykonywanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb
- zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia, materiały dla uczestników oraz egzamin wewnętrzny sprawdzający poziom wiedzy. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

2.4: Szkolenie- Nowoczesne techniki kulinarne-30h. Szkolenie dla 30osób w podziale na 2 - 4 grupy

Celem szkolenia jest doskonalenie wiedzy i umiejętności na temat przygotowania potraw przy udziale nowych technik kulinarnych – Sous vide, kuchnia molekularna, Confit oraz eksperymentalne techniki wędzenia.



Zagadnienia:

- Charakterystyka nowych technik kulinarnych.
- Wstępne wiadomości na temat nowoczesnych technik gotowania.
- Urządzenia używane do gotowania w nowych technikach kulinarnych „vacuum, sous vide, nowoczesne wędzenie, sprzęt używany w kuchni molekularnej.
- Ćwiczenia obejmujące najnowsze techniki gotowania.
- Nowe sposoby marynowania oraz przygotowanie do wędzenia.
- Gotowanie w niskich temperaturach trudnych w gastronomii produktów np. Dziczyna.
- Confit- gotowanie w tłuszczu zasady-receptura.
- Warsztaty.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia, materiały dla uczestników oraz egzamin wewnętrzny sprawdzający poziom wiedzy. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

2.5: Kurs barmański - 40h. Kurs dla 30 osób w podziale na 3 grupy

Cel: przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu barmana. Uczestnicy po zakończeniu kursu nabędą umiejętności sporządzania i serwowania podstawowych pozycji większości kart menu, realizacji zamówień i życzeń gości w zakresie oferty lokalu, obsługi gości w barze, prowadzenia dokumentacji z realizowanych działań, współpracy z innymi pracownikami przedsiębiorstwa w celu obsługi gości zgodnie z przyjętymi standardami, a także organizacji stanowiska pracy w zależności od standardu lokalu, wewnętrznych procedur obsługi gościa, stosowanych w danym lokalu oraz struktury organizacyjnej przedsiębiorstwa.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

2.6: Kurs barmański – podręcznik. Dla 30 osób

Podręczniki dla uczestników kursu VCC (lub równoważne) zawiera treści kompatybilne z treściami przekazywanymi podczas kursu oraz - dodatkowo przykładowe testy/zadania egzaminacyjne.

2.7: Kurs barmański – certyfikacja. Dla 30 osób

Usługa zawiera egzamin teoretyczny na platformie

2.8: Kurs sommelierski - 20h. Kurs dla 30 osób w podziale na 3 grupy

Cel: przygotowanie uczniów kierunków technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz do wykonywania zawodu/obowiązków sommeliera.

Zagadnienia:

- Zawód sommelier wprowadzenie
- Sommelier - obowiązki
- Produkcja win - winifikacja
- Szczepy winorośli używane do produkcji win białych i czerwonych
- Systemy jakości - apelacje
- Podstawy degustacji win
- Degustacja win
- Klasyfikacja i rozróżnianie stylów win białych i czerwonych
- Elementy serwisu kelnerskiego
- Serwis wina w restauracji
- Wybrane kraje i regiony winiarskie



Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia, materiały dla uczestników oraz egzamin wewnętrzny sprawdzający poziom wiedzy. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

2.9: Kurs baristyczny - 20h. Kurs dla 30 osób w podziale na 3 grupy

Celem kursu jest zapoznanie uczestników z profesjonalnymi zasadami parzenia kawy, rodzajami kaw, narzędziami pomocnymi do pracy czy historią kawy. Dzięki zajęciom praktycznym uczestnicy mają możliwość poznania tajników przygotowania wszelkich napojów kawowych i zasad pracy na różnorodnych rodzajach ekspresów.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia oraz materiały dla uczestników. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

2.10: Kurs baristyczny – podręcznik. Dla 30 osób

Podręczniki dla uczestników kursu VCC (lub równoważne) zawiera treści kompatybilne z treściami przekazywanymi podczas kursu oraz przykładowe testy/zadania egzaminacyjne.

2.11: Kurs baristyczny – certyfikacja. Dla 30 osób

Usługa zawiera egzamin teoretyczny na platformie

2.12: Kształtowanie kompetencji zawodowych - coaching grupowy - 25h. Dla 60 osób w podziale na 5 grup

Celem warsztatu jest wypracowanie predyktorów potrzebnych w zawodzie. Poprzez specjalistyczne narzędzia, pracę z kartami uczeń rozwinię swoje kompetencje zawodowe potrzebne na rynku pracy.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie coachingu grupowego.

2.13: Kurs prawo jazdy kat. B – 60h (30h teoria; 30h praktyka). Kurs dla 120 osób w podziale na 5 -10 grup

Prawo jazdy kat. B uprawnia do kierowania: pojazdem samochodowym o dopuszczalnej masie całkowitej nieprzekraczającej 3,5 t. Kurs zakończy się egzaminem wewnętrznym.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie kursu, badania lekarskich, materiały dla uczestników oraz przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego.

2.14: Szkolenie- Systemy zapewniania jakości - 20h. Szkolenie dla 60 osób w podziale na 3 -6 grup

Celem szkolenia jest poznanie systemu jakości, jego roli w przedsiębiorstwie oraz zasad funkcjonowania. Dodatkowo uczestnicy poznają metodykę opracowania i wdrażania systemów, etapy systemu jakości i najważniejsze kroki wdrażania oraz kontrolę systemu jakości.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia, materiały dla uczestników oraz egzamin wewnętrzny sprawdzający poziom wiedzy. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

2.15: Kurs na operatora wózków widłowych – 48h. Kurs dla 60 osób w podziale na 6 grup

Celem kursu jest przygotowanie słuchaczy do uzyskania kwalifikacji wymaganych przy obsłudze wózków jezdniowych podnośnikowych wraz z bezpieczną wymianą butli lpg w wózkach zasilanych gazem.

Usługa obejmuje przeprowadzenie zajęć teoretycznych, praktyczną naukę jazdy na wózkach widłowych, badania lekarskie, przekazanie materiałów szkoleniowych, przeprowadzenie egzaminu, wydanie certyfikatów/zaświadczeń



2.16: Szkolenie - Animator czasu wolnego - 10h. Szkolenie dla 20 osób w podziale na 2 grupy

Celem szkolenia jest poszerzenie kompetencji uczniów kierunku t. hotelarstwa o umiejętności związane z animacją czasu wolnego gości hotelowych.

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia, materiały dla uczestników oraz egzamin wewnętrzny sprawdzający poziom wiedzy. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia szkolenia.

2.17: Uprawnienia elektryczne do 1 kV kurs oraz egzamin-60h. Kurs dla 60 osób w podziale na 4 -6 grup

Celem kursu jest nabycie przez uczniów kierunków t. mechatronik; t. informatyk; elektryk wymaganych przez pracodawcę uprawnień, umożliwiających im także podjęcie własnej działalności gosp.

Szkolenie przygotowujące do egzaminu kwalifikacyjnego w zakresie eksploatacji „E” i dozoru „D” urządzeń, instalacji i sieci elektroenergetycznych wytwarzających, przetwarzających, przesyłających i zużywających energię elektryczną a następnie przeprowadzenie egzaminu.

Szkolenie powinno zawierać następujące tematy:

- Poznanie podstawowych praw fizyki stosowanych w elektronice
- Budowa i obsługa urządzeń, instalacji i sieci elektroenergetycznych
- Umiejętność wykonywania prac kontrolno – pomiarowych
- Umiejętność sporządzania protokołów przeprowadzonych badań
- Umiejętność udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej
- Zasady postępowania w czasie awarii, pożaru lub innych zakłóceń urządzeń podczas pracy
- Racjonalne gospodarowanie energią i paliwami

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia, materiały dla uczestników oraz przeprowadzenie egzaminu. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia kursu.

2.18: Kurs- Montaż sieci światłowodowych - 40h. Kurs dla 40 osób w podziale na 4 grupy

Celem szkolenia jest zapoznanie z podstawami techniki światłowodowej. Moduł teoretyczny obejmuje wprowadzenie do podstaw technologii światłowodowej oraz zagadnień związanych z optotelekomunikacją.

Zakres kursu:

- Historia technologii światłowodowej;
- Typy włókien optycznych (jednomodowe, wielomodowe, G.652d, G.657, OM3,);
- Parametry włókien optycznych (tłumienność, dyspersja itp.);
- Kable światłowodowe: typy i zastosowanie poszczególnych rodzajów kabli;
- Osprzęt stosowany w tworzeniu połączeń światłowodowych: (przełącznice, adaptery, tacki, przełącznice naścienne, mufy hermetyczne);
- Złącza światłowodowe: typy, charakterystyka, właściwości;
- Podstawy projektowania torów optycznych; topologie sieci, założenia;
- Kanalizacja teletechniczna – wprowadzenie;
- Mikrokanalizacja – wprowadzenie;
- Techniki montażu kabli światłowodowych (wdmuchiwanie);
- Wprowadzenie do pomiarów toru światłowodowego;

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia, materiały dla uczestników oraz przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego sprawdzającego poziom wiedzy. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia kursu.



2.19: Kurs - Programowanie obrabiarek CNC - 80h. Kurs dla 30 osób w podziale na 3 grupy

Celem szkolenia jest nabycie przez uczniów kierunku t. mechatronik umiejętności wykraczających poza podstawę programową jednak - w świetle postępu technologicznego - wymaganych przez pracodawców. Szkolenie zawiera część teoretyczną i praktyczną.

Główne zagadnienia części teoretycznej:

- Komputerowe sterowanie numeryczne – wprowadzenie.
- Układy sterowania numerycznego CNC.
- Metody programowania obrabiarek CNC.
- Geometryczne podstawy obróbki CNC.
- Układy współrzędnych i punkty detalu obrabianego
- Struktura programu obróbki:
 - Podprogramy.
 - Programowanie podstawowych funkcji przygotowawczych.
 - Programowanie w układzie absolutnym.
 - Programowanie w układzie przyrostowym.
 - Programowanie przemieszczeń liniowych.
 - Programowanie przemieszczeń liniowych jałowych.
 - Programowanie przemieszczeń liniowych roboczych.
 - Programowanie interpolacji kołowej.
 - Programowanie z użyciem korekcji promieniowej i korekcji. długości narzędzia.
 - Programowanie czasowego postoju.
 - Programowanie cykli obróbkowych

Usługa powinna zawierać przeprowadzenie szkolenia, materiały dla uczestników oraz przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego sprawdzającego poziom wiedzy. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie/certyfikat ukończenia kursu.

2.20: Kurs spawacza 60h. Kurs dla 10 osób w podziale na 2 grupy

Cel kursu: zwiększenie kompetencji ucznia kierunku ślusarz. Kursu spawania elektrodami otulonymi MMA (111), MAG (135), TIG (141) zgodnie z normą Instytutu Spawalnictwa (lub równoważne).

Usługa zawiera przeprowadzenie kursu, materiały dla uczestników, przeprowadzenie egzaminu. W wyniku pozytywnie zdanego egzaminu kursant otrzyma książeczkę spawacza.