**Załącznik nr 1**

Przeprowadzenie szkoleń i kursów doskonalących dla nauczycieli przedmiotów zawodowych

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot kursu/szkolenia | Opis |
| **CZĘŚĆ 1 SZKOLENIE Z ZAKRESU KOMPUTEROWEGO WSPOMAGANIA PROJEKTOWANIA** | | |
|  | **Inżynieria projektowania komputerowego CAD 2D i 3D** | **Cel kursu:** nabycie umiejętności teoretycznych i praktycznych w zakresie projektowania w środowisku CAD 2D i 3D, sprawne i efektywne przygotowywanie i tworzenie projektów w środowisku CAD.  **Planowana ilość osób**: 1  **Miejsce prowadzenia kursu**: Wrocław  **Termin przeprowadzenia kursu**: XII 2018 - III 2019 r.  **Sposób prowadzenia zajęć**: kurs powinien odbywać się w dni robocze.  Kurs odbywa się w miejscu wskazanym przez organizatora.  **Zakres kursu:**  1. projektowanie w środowisku CAD 2D i 3D,  2. tworzenie kompletnego rysunku technicznego na płaszczyźnie i w przestrzeni,  3. znajomość technik zaawansowanych 2D i 3D.  Kurs może być realizowany jako jeden cykl lub w podziale na następujące po sobie stopnie zaawansowania, przy czym ogólna liczna dni przeznaczonych na udział w kursie nie powinna przekroczyć 10 dni.  Uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające ukończenie kursu. Wykonawca zorganizuje także dla uczestnika egzamin końcowy potwierdzający zdobyte umiejętności na poziomie Certified User**.**  **Liczba godzin: 60**  **Obowiązki wykonawcy:**  1. organizacja kursu,  2. zapewnienia oprogramowania w zakresie prowadzonego kursu,  3. zapewnienie materiałów dydaktycznych,  realizacji kursu przez wykwalifikowanych wykładowców i instruktorów, posiadających  stosowne uprawnienia i doświadczenie w prowadzeniu kursu. |
| **CZĘŚĆ 2: SZKOLENIE Z ZAKRESU HOTELARSTWA** | | |
|  | **Nowoczesne hotelarstwo** | **Cel szkolenia:** nabycie umiejętności w zakresie indywidualnego  podejścia  do  gościa w hotelu,  kreowania poziomu oferowanych usług hotelarskich, efektywnego zarządzania personelem hotelu, zarządzanie jakością usług hotelarskich.  **Planowana ilość osób**: 2  **Miejsce prowadzenia zajęć:** Zespół Szkół Zawodowych w Wołowie.  Zamawiający udostępnia bezpłatnie salę do przeprowadzenia zajęć.  **Termin przeprowadzenia kursu**: V – VI 2018 r.  **Sposób prowadzenia zajęć**: kurs powinien odbywać się w dni robocze (nie więcej niż 3 dni).  **Zakres szkolenia:**  1. Obsługa gościa.  2. Standaryzacja obsługi.  3. Kontrola jakości.  4. Zarządzanie reputacją obiektu.  5. Czynnik ludzki i rola personelu.  Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające ukończenie szkolenia.  **Liczba godzin: 24**  **Obowiązki wykonawcy:**   * 1. organizacja kursu – zajęć teoretycznych i praktycznych,   2. zapewnienie materiałów dydaktycznych,   3. realizacji kursu przez wykwalifikowanych wykładowców i instruktorów, posiadających  stosowne uprawnienia i doświadczenie w prowadzeniu kursu |
| **CZĘŚĆ 3: SZKOLENIA Z ZAKRESU USŁUG KELNERSKICH** | | |
|  | Wykonywanie usług kelnerskich | **Cel kursu:** nabycie wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych niezbędnych do wykonywania zawodu kelnera  **Planowana ilość osób**: 4  **Miejsce prowadzenia kursu**: Zespół Szkół Zawodowych w Wołowie  **Termin przeprowadzenia kursu**: IV-VI; IX 2018 r.    **Sposób prowadzenia zajęć**: kurs powinien odbywać się w dni robocze (nie więcej niż 7 dni).  Zamawiający udostępnia bezpłatnie pracownię do przeprowadzenia zajęć.  **Zakres kursu:**  1. organizacja zakładów gastronomicznych,  2. organizacja pracy na stanowisku kelner,  3. czynności przygotowujące salę konsumpcyjna do obsługi,  4. zachowanie kelnera podczas obsługi gościa,  5. karta menu w nowoczesnej restauracji,  6. praca zespołowa i dobra współpraca między poszczególnymi działami w obiekcie hotelowym ze szczególnym uwzględnieniem relacji kelner – kucharz  7. Rozpoznawanie potrzeb gościa, przedstawienie oferty w sposób zbieżny z oczekiwaniami gościa,  8. Technika serwowania potraw i napojów  9. Napoje alkoholowe i bezalkoholowe, sposoby ich podawania  10. Wszystko o winie  11. Sztuka Cateringu  12. Bufet – Bar  13. Organizacja i zasady pracy w „room - service”  14. Systemy rozliczeń kelnerskich  Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające ukończenie kursu.  **Liczba godzin: 50**  **Obowiązki wykonawcy:**   1. organizacja kursu – zajęć teoretycznych i praktycznych, 2. zapewnienie materiałów dydaktycznych. 3. zapewnienie surowców, materiałów, narzędzi i sprzętu w zakresie prowadzonego kursu, 4. realizacji kursu przez wykwalifikowanych wykładowców i instruktorów, posiadających  stosowne uprawnienia i doświadczenie w prowadzeniu kursu. |
| **CZĘŚĆ 4: SZKOLENIA Z ZAKRESU TECHNIK GASTRONOMICZNYCH** | | |
|  | Nowoczesne techniki i technologie gastronomiczne | **Cel szkolenia:** zapoznanie uczestników z najnowszymi trendami kulinarnymi, nabycie umiejętności praktycznych w zakresie nowoczesnych technik kulinarnych.  **Planowana ilość osób**: 5  **Miejsce prowadzenia szkolenia**: Zespół Szkół Zawodowych w Wołowie  Zamawiający udostępnia bezpłatnie pracownię do przeprowadzenia zajęć.  **Termin przeprowadzenia szkolenia**: IX - X 2018 r.    **Sposób prowadzenia zajęć**: kurs powinien odbywać się w dni robocze (nie więcej niż 3 dni).  Zamawiający udostępnia bezpłatnie pracownię do przeprowadzenia zajęć.  **Zakres szkolenia:** współczesna kuchnia klasyczna, Nouvelle cuisine, Moderne cuisine, Kuchnia molekularna, sposoby aranżacji potraw XXI wieku w Polsce, Hiszpanii, Francji i we Włoszech. Praktyczne wykonanie potraw.  **Liczba godzin: 24**  Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające ukończenie szkolenia.  **Obowiązki wykonawcy:**   1. organizacja szkolenia – zajęć teoretycznych i praktycznych, 2. zapewnienie materiałów dydaktycznych, 3. zapewnienie surowców, materiałów, narzędzi i sprzętu w zakresie prowadzonego szkolenia, 4. realizacji kursu przez wykwalifikowanych wykładowców i instruktorów, posiadających  stosowne uprawnienia i doświadczenie w prowadzeniu kursu. |
|  | Tajemnice i sekrety sous vide | **Cel szkolenia:** nabycie umiejętności praktycznego przygotowania potraw techniką Sous Vide.  **Planowana ilość osób**: 5  **Miejsce prowadzenia szkolenia**: Zespół Szkół Zawodowych w Wołowie, ul. Spacerowa 1  **Termin przeprowadzenia szkolenia**: V-VI 2018 r.  **Sposób prowadzenia zajęć**: kurs powinien odbywać się w dni robocze (1 dzień).  Zamawiający udostępnia bezpłatnie pracownię do przeprowadzenia zajęć.  **Zakres szkolenia:** Zapoznanie z techniką Sous Vide, urządzeniami, teoretyczne informacje na temat temperatur oraz warunków gotowania. Historia i cel powstania Sous Vide. Temperatury stosowany do poszczególnych produktów, zastosowanie Sous Vide, przepisy SV. W czasie szkolenie uczestnicy wykonają potrawy w technice Sous Vide.  Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające ukończenie szkolenia.  **Liczba godzin: 6**  **Obowiązki wykonawcy:**   1. organizacja szkolenia – zajęć praktycznych, 2. zapewnienie materiałów dydaktycznych, 3. zapewnienie surowców, materiałów w zakresie prowadzonego szkolenia, 4. realizacji kursu przez wykwalifikowanych wykładowców i instruktorów, posiadających  stosowne uprawnienia i doświadczenie w prowadzeniu kursu. |
| **CZĘŚĆ 5: SZKOLENIE Z ZAKRESU METODOLOGII NAUCZANIA ZAWODOWEGO** | | |
|  | Profesjonalny nauczyciel zawodu | **Cel szkolenia:** przygotowanie nauczycieli przedmiotów zawodowych do wprowadzenia do praktyki szkolnej metody WebQuest najnowszej na świecie metody nauczania – uczenia się kształtującej różnorodne umiejętności (głównie umiejętności ICT).  **Planowana ilość osób**: 11  **Miejsce prowadzenia szkolenia**: Zespół Szkół Zawodowych w Wołowie, ul. Spacerowa 1  **Termin przeprowadzenia szkolenia**: IX - X 2018 r.  **Sposób prowadzenia zajęć**: kurs powinien odbywać się w dni robocze (nie więcej niż 5 dni).  Zamawiający udostępnia bezpłatnie sale do przeprowadzenia zajęć.  **Zakres szkolenia:**   * 1. Idea metody WebQuest – metody uczenia się kształtującej różnorodne umiejętności (głównie umiejętności ICT)   2. Możliwości zastosowania w kształceniu zawodowym.   3. Przykłady WebQuest-ów jako metody aktywizujące, problemowe.   4. Fazy tworzenia założeń WebQuest-u przez nauczyciela przedmiotów zawodowych.   5. Publikacja i prezentacja WebQuest-ów.   6. Wprowadzenie do praktyki szkolnej metody WebQuest.   7. Webquest a praca z uczniem o specjalnych potrzebach edukacyjnych.   8. Webquest a ocenianie kształtujące.   Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające ukończenie szkolenia  **Liczba godzin: 30**  **Obowiązki wykonawcy:**   1. organizacja szkolenia, 2. zapewnienie materiałów dydaktycznych, 3. realizacji kursu przez wykwalifikowanych wykładowców i instruktorów, posiadających  stosowne uprawnienia i doświadczenie w prowadzeniu kursu. |
| **CZĘŚĆ 6: KURS GRAFIKI KOMPUTEROWEJ** | | |
|  | Grafika Komputerowa | **Nazwa kursu/szkolenia:** Kurs Grafiki Komputerowej  **Cel kursu/szkolenia:** Poszerzenie wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności w dziedzinie grafiki komputerowej, w celu wykorzystania na zajęciach szkolnych oraz do realizacji różnorodnych szkolnych projektów.  **Planowana ilość osób:** 1  **Miejsce przeprowadzenia kursu:** e-learning  **Termin przeprowadzenia kursu:** IV 2018 – II 2019  **Sposób prowadzenia zajęć:** Zajęcia prowadzone w języku polskim w trybie e-learningowym zarówno w ramach realizacji programu, jak i zaliczenia kursu. Możliwość elastycznej organizacji nauki oraz konsultacji z kadrą akademicką w drodze elektronicznej.  **Program szkolenia:** 150 godzin zawartości programowej (ćwiczeń, wykładów oraz e-laboratoriów)   * Tworzenie i obróbka obrazów z Adobe Photoshop **- 15h** * Grafika wektorowa z Adobe Illustrator **- 15h** * Skład poligraficzny z Adobe InDesign **- 15h** * Tworzenie animacji i grafiki interaktywnej z Adobe Flash **- 15h** * Identyfikacja wizualna w grafice komputerowej **- 15h** * Artystyczne aspekty grafiki **- 15h** * Projektowanie witryn sieci Web z Adobe Dreamweaver **- 15h** * Projektowanie i tworzenie identyfikacji wizualnej z Adobe Illustrator **- 15h** * Wizualizacja i grafika 3D z AutoCad oraz SketchUp **- 15h** * Teoretyczne aspekty grafiki komputerowej **- 15h**   Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia kosztów związanych z realizacją kursu  tj. w szczególności do:   * organizacji kursu - zajęć teoretycznych i praktycznych w formie e-learningu, * realizacji kursu przez wykwalifikowanych wykładowców i instruktorów, posiadających  stosowne uprawnienia i doświadczenie w prowadzeniu kursu, * zapewnienia materiałów i narzędzi niezbędnych do przeprowadzenia zajęć praktycznych: dostęp do platformy e-learningowej, w tym programów komputerowych, których obsługa wymagana będzie podczas realizacji kursu, stały dostęp do materiałów elektronicznych, również tych archiwalnych, dotyczących omawianych wcześniej zagadnień*.*   Wykonawca odpowiada za zorganizowanie dla uczestnika egzaminu w formie elektronicznej, przeprowadzanego po realizacji każdego bloku programowego, w celu potwierdzenia uzyskania stosownych kompetencji. **W zakresie merytorycznym zaświadczenie (certyfikat/dyplom) ukończenia kursu powinno odpowiadać dyplomowi ukończenia specjalistycznych studiów podyplomowych.** |