**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 – kucharz7. Rozpoznawanie potrzeb gościa, przedstawienie oferty w sposób zbieżny z oczekiwaniami gościa,8. Technika serwowania potraw i napojów9. Napoje alkoholowe i bezalkoholowe, sposoby ich podawania10. Wszystko o winie11. Sztuka Cateringu12. Bufet – Bar13. Organizacja i zasady pracy w „room - service”14. Systemy rozliczeń kelnerskichKażdy 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 WołowieZamawiający 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.**  |