**Załącznik nr 1A do SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Zorganizowanie i przeprowadzenie kursów/szkoleń dla nauczycieli kształcenia zawodowego oraz kursów/szkoleń dla uczniów w ramach projektu " Modernizacja kształcenia zawodowego w Powiecie Nowosolskim"**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja dodatkowych zajęć dla uczniów oraz nauczycieli kształcenia zawodowego w podziale na części wraz z zapewnieniem uczestnikom m.in. materiałów szkoleniowych oraz z wydaniem certyfikatu/zaświadczenia. Grupę uczestników stanowić będą uczniowie technikum oraz branżowej szkoły I stopnia w ramach projektu ,,Modernizacja kształcenia zawodowego w Powiecie Nowosolskim” oraz nauczyciele.

Rodzaj usługi, zakres tematyczny, liczba osób/grup uczniów oraz nauczycieli kształcenia zawodowego w ramach projektu ,,Modernizacja kształcenia zawodowego w Powiecie Nowosolskim”

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Branża gastronomiczna****Rodzaj usługi oraz zakres tematyczny** | **Liczba osób/grupa** | **2022** | **Do 31.03.2023** |
| **1** | **Kurs specjalistyczny kucharz, cukiernik: Dietetyka I, II, III stopnia"** **40 h/gr. (sama teoria)** Pierwszy stopień jest wprowadzeniem do nauki jaką jest dietetyka, fizjologia i anatomia układu pokarmowego człowieka. Omówienie podstawowych składników odżywczych oraz witamin i składników mineralnych. Zasady zdrowego żywienia i układania jadłospisów. Drugi stopień zajmuje otyłością i metodami jej leczenia. Żywienie dzieci i młodzieży oraz kobiet ciężarnych i karmiących. Żywienie osób aktywnych fizycznie – wybrane dyscypliny sportowe. Psychodietetyka. Trzeci stopień kursu poświęcony jest dietoterapii w chorobach metabolicznych (cukrzyca, nadciśnienie, miażdżyca itp) oraz alergiach pokarmowych. Nowotwory i niedożywienie. Nowoczesna suplementacja i preparaty doustne dietozastępcze. Żywienie osób starszych. Ziołolecznictwo. Catering dietetyczny, żywienie zbiorowe. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, ubezpieczenie NW. miejsce realizacji zapewnia wykonawca, Preferowane miejsce wykonywania usługi – Nowa Sól | 8 uczniów w podziale na 1gr.5 dni/8h/ 1 gr.(preferowany weekend) | 7 m-cy od daty podpisania umowy |  |
| **2** | **Warsztaty Kuchnie świata** **30h/gr. (tylko praktyka).** Warsztaty obejmują zajęcia przybliżające daną kuchnię w aspekcie kulturowo-geograficznym, omówienie charakterystycznych dla niej surowców oraz praktyczne wykonanie określonych potraw z wybranych kuchni świata. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, ubezpieczenie NW. Miejsce realizacji zapewnia wykonawca, Preferowane miejsce wykonywania usługi – Nowa Sól | 12 uczniów w podziale na 1 gr.5 dni/6h/gr(weekend) | 7 m-cy od daty podpisania umowy |  |
| **3** | **Certyfikowany Kurs Baristyczny****30 H/gr.** Praktyczne zajęcia przygotowania wszelkich napojów kawowych z wykorzystaniem różnych rodzajów ekspresów obejmujące zapoznanie z nowymi trendami sztuki baristycznej, praktyczne wskazówki dotyczące receptur, sposobów aranżacji, ekspozycji i podawania różnych rodzajów kaw,  praktykę zdobienia latte. **Kurs baristyczny - podręcznik**Podręczniki dla uczestników kursu będące niezbędnym elementem do przystąpienia do certyfikacji, bez zakupu podręcznika nie można przystąpić do egzaminu. Podręcznik zawiera treści kompatybilne z treściami przekazywanymi podczas kursu. Cena podręcznika jest powiązana z egzaminem. Podręcznik niezbędny do przeprowadzenia certyfikacji kursu.**Kurs baristyczny - certyfikacja**Koszt certyfikacji zawiera egzamin teoretyczny i egzamin praktyczny, opłatę egzaminacyjna/certyfikacyjna. Koszt obejmuje uzyskanie certyfikatu. Certyfikat potwierdza nabycie kwalifikacji przez ucznia.Kurs powinien być zakończony egzaminem teoretycznym i praktycznym.Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/ certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, ubezpieczenie NW. Miejsce realizacji zapewnia wykonawca, Preferowane miejsce wykonywania usługi – Nowa Sól | 5 uczniów w podziale na 1 gr.5 dni/6h/gr.(weekend) | 7 m-cy od daty podpisania umowy |  |
| **4** | **Szkolenie Zdrowo jedz, zdrowo żyj** **16h/gr. (tylko praktyka).** Obejmuje zagadnienia planowania żywienia różnych grup ludności oraz planowania dietoterapii, a ponadto prowadzenia oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, oceny towaroznawczej żywności i umiejętności w zakresie technologii gastronomicznej. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, ubezpieczenie NW. Miejsce realizacji zapewnia wykonawca, Preferowane miejsce wykonywania usługi – Nowa Sól | 12 uczniów w podziale na 2 gr.2 dni/8h/gr(weekend) | 7 m-cy od daty podpisania umowy |  |
| **5** | **Kurs florysty** **40 h/gr. (tylko praktyka).** Kurs w zakresie dobierania materiału florystycznego do wykonywania kompozycji, projektowania i wykonywania dekoracji roślinnych, sprzedaży wyrobów florystycznych oraz prowadzenia przedsiębiorstwa florystycznego; umiejętności w zakresie przygotowywania bukietów, wiązanek, aranżacji florystycznych. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/ certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, ubezpieczenie NW. Miejsce realizacji zapewnia wykonawca, Preferowane miejsce wykonywania usługi – Nowa Sól | 8 uczniów w podziale na 2 gr.5 dni/8h/8gr(weekend | 7 m-cy od daty podpisania umowy |  |
| **6** | **Kurs florysty** 8 h/ 1 gr. (tylko praktyka)Kurs obejmuje zagadnienia dobierania materiału florystycznego do wykonywania kompozycji, projektowania i wykonywania dekoracji roślinnych, sprzedaży wyrobów florystycznych oraz prowadzenia przedsiębiorstwa florystycznego. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, ubezpieczenie NW. Miejsce realizacji zapewnia wykonawca, Preferowane miejsce wykonywania usługi – Nowa Sól | 2 nauczycieli. w podziale na 1 gr | 8 m-cy od daty podpisania umowy |  |
| **7** | **Specjalistyczny Kurs Barman - nowoczesne techniki praktyczne - kurs uzupełniający** 30 h/gr. Celem Szkolenia jest zapoznanie nauczycieli z zasadami pracy w barze, przygotowanie ich do samodzielnej i profesjonalnej pracy, przyswojenie podstaw technicznych sztuki barmańskiej i przygotowanie ich do realizacji zajęć dla uczniów. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać zawiera koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, ubezpieczenie NW. Miejsce realizacji zapewnia wykonawca, Preferowane miejsce wykonywania usługi – Nowa Sól | 2 nauczycieli w podziale na 1gr. | 8 m-cy od daty podpisania umowy |  |
| **8** | **Specjalistyczny kurs technik baristycznych - kurs uzupełniający** 30 h/gr. (tylko praktyka)Po ukończeniu kursu dla baristy uczestnik pozna profesjonalne zasady parzenia kawy, rodzaje kaw, narzędzia pomocne do pracy czy historię kawy. Dzięki zajęciom praktycznym pozna tajniki przygotowania wszelkich napojów kawowych i zasad pracy na różnorakich rodzajach ekspresów. Umiejętności przygotowania kawy uzupełni o praktykę zdobienia napojów latte art.Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, ubezpieczenie NW. Miejsce realizacji zapewnia wykonawca, Preferowane miejsce wykonywania usługi – Nowa Sól | 3 nauczycieli w podziale na 1 gr. | 8 m-cy od daty podpisania umowy |  |
| **9** | **Szkolenie: Sushi - nowe trendy** 16 h/ gr.(tylko praktyka) Szkolenie obejmujące m.in. następujące zagadnienia: różnica między rodzajami glonów, barwa nakrętki sosu sojowego, tajemnice pieczenia krewetek, by miały odpowiedni kształt oraz kąt, pod jakim należy kroić stek z tuńczyka. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, ubezpieczenie NW. Miejsce realizacji zapewnia wykonawca, Preferowane miejsce wykonywania usługi – Nowa Sól | 3 nauczycieli w podziale na 1 gr. | 8 m-cy od daty podpisania umowy |  |
| **10** | **Szkolenie: Wołowina - nowe trendy** 8 h/ gr.(tylko praktyka). Szkolenie obejmujące: omówienie sposobów wyboru produktów, ze szczególnym zwróceniem uwagi na jak najwyższą jakość oraz pokazanie krok po kroku metod oprawiania i przyrządzania wołowiny. Na warsztatach zostaną przedstawione niestandardowe rozwiązania w doborze dodatków, podkreślających walory smakowe prezentowanego mięsa.Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, ubezpieczenie NW. Miejsce realizacji zapewnia wykonawca, Preferowane miejsce wykonywania usługi – Nowa Sól | 3 nauczycieli w podziale na 1 gr. | 8 m-cy od daty podpisania umowy |  |
| **11** | **Lunch Box** 8 h/ 1 gr. (tylko praktyka) Podczas szkolenia, uczestnicy nauczą się tworzyć różnorodne warianty lunch boxów, m. in.: dietetycznych, bezglutenowych, energetycznych. Poznają również zasady układania menu, tak by każdego dnia móc skomponować potrawy pełne niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania mikroelementów. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, ubezpieczenie NW. Miejsce realizacji zapewnia wykonawca, Preferowane miejsce wykonywania usługi – Nowa Sól | 3 nauczycieli w podziale na 1 gr. | 8 m-cy od daty podpisania umowy |  |
| **12** | **Frutti di mare - nowe trendy** 8 h/ gr. (tylko praktyka). Szkolenie rozpoczyna się od omówienia sposobów wyboru produktów, ze szczególnym zwróceniem uwagi na jak najwyższą ich jakość oraz pokazaniu krok po kroku metod oprawiania i przyrządzania owoców morza. Na warsztatach zostaną przedstawione niestandardowe rozwiązania w doborze dodatków, podkreślających walory smakowe prezentowanych owoców morza. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenia/certyfikaty. Cena powinna zawierać koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały dla uczestników oraz wydanie zaświadczenia/certyfikatu, ubezpieczenie NW. Miejsce realizacji zapewnia wykonawca, Preferowane miejsce wykonywania usługi – Nowa Sól | 3 nauczycieli w podziale na 1 gr. | 8 m-cy od daty podpisania umowy |  |