Załączniku nr 5 do Zapytania ofertowego

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**NAZWA ZAMÓWIENIA:**

**Zorganizowanie i przeprowadzenie kursów podnoszących wiedzę i umiejętności zawodowe uczniów lub nadające uprawnienia uczniom w projekcie „Inwestuj w swoje umiejętności zawodowe!”.**

#### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

#### Skrócony opis przedmiotu zamówienia:

#### Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie 8 kursów (dla 10 grup) podnoszących wiedzę i umiejętności zawodowe lub nadających uprawnienia uczniom Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Żninie i Zespołu Szkół Ekonomiczno – Handlowych w Żninie w ramach projektu „Inwestuj w swoje umiejętności zawodowe!” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi priorytetowej 10 Innowacyjna Edukacja, Działania 10.2 Kształcenie ogólne i zawodowe, Poddziałania 10.2.3 Kształcenie zawodowe Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata 2014–2020., Nr projektu RPKP. 10.02.03-04-0011/16 - zgodnie z umową o dofinansowanie UM\_SE.433.1.093.2017 z dnia 2 sierpnia 2017 r. Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego, Budżetu Państwa i budżetu Powiatu Żnińskiego.

Zamawiający opisując przedmiot zamówienia uwzględnił nazwy i kody określone we Wspólnym Słowniku Zamówień: CPV

Usługi edukacyjne i szkoleniowe 80000000-4

Usługi szkolenia zawodowego 80530000-8

**Łączne wymagania dla wszystkich kursów**

1. Kompetencje uzyskane w wyniku kursów oraz „Etapy nabycia kompetencji”:
2. Nabycie kwalifikacji lub kompetencji musi zostać zweryfikowane poprzez przeprowadzenie odpowiedniego sprawdzenia przyswojonej wiedzy lub uzyskanych kwalifikacji czy kompetencji (np. w formie egzaminu).
3. Wykonawca zobowiązany będzie przygotować i przekazać Zamawiającemu przed rozpoczęciem zajęć dokument o nazwie „Weryfikacja nabycia kompetencji przez uczestników kursu”, na podstawie którego dokona w ramach realizacji kursu weryfikacji nabycia kompetencji przez uczestników. Schemat weryfikacji kompetencji musi być zgodny z Wytycznymi w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata: 2014-2020. Zgodnie z zapisami wytycznych fakt nabycia kompetencji będzie weryfikowany w ramach następujących etapów:

* etap 1 – zakres. Wykonawca w ramach etapu 1. zdefiniuje grupę docelową kursu, która zostanie poddana ocenie;
* etap 2 – wzorzec. Wykonawca w ramach etapu 2. zdefiniuje standard wymagań tj. efektów uczenia się, które osiągną uczestnicy w ramach realizacji kursu;
* etap 3 – ocena. Wykonawca przeprowadzi weryfikacje standardu wymagań tj. efektów uczenia się na podstawie opracowanych kryteriów oceny po zakończeniu kursu;
* etap 4 – porównanie. Wykonawca porówna po zakończeniu kursu wyniki uzyskane przez uczestników kursu w ramach etapu 3. (ocena) z przyjętymi wymaganiami (określonymi na etapie 2. efektami uczenia się).

***Kompetencja*** to wyodrębniony zestaw efektów uczenia się. Opis kompetencji zawiera jasno określone warunki, które powinien spełniać uczestnik projektu ubiegający się o nabycie kompetencji, tj. wyczerpującą informację o efektach uczenia się dla danej kompetencji oraz kryteria i metody ich weryfikacji.

1. Efekty uczenia się to wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne składające się na daną kompetencję/ kwalifikację. Efekty uczenia się dla danej kwalifikacji/kompetencji powinny zostać opisane w sposób zrozumiały dla osób rozpoczynających naukę, powinny być konkretne, jednoznaczne oraz możliwe do osiągnięcia. Ponadto muszą być mierzalne i możliwe do zaobserwowania oraz do zweryfikowania. Pomocne w odpowiednim określeniu efektów uczenia się wymaganych dla poszczególnych kursów mogą być Krajowe Standardy Kwalifikacji Zawodowych dla poszczególnych zawodów.
2. Każdy kurs musi prowadzić do uzyskania kwalifikacji lub nabycia kompetencji potwierdzonych odpowiednim dokumentem (np. certyfikatem), w rozumieniu Wytycznych Ministra Infrastruktury i Rozwoju w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020.
3. Wykonawca zapewnia, że bezpośrednio po zakończeniu kursu uczestnicy otrzymają odpowiednie certyfikaty i/lub zaświadczenia wydane na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).
4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wykwalifikowaną kadrę uprawnioną do prowadzenia zajęć w zakresie zgodnym z tematyką kursu.
5. Wykonawca przeprowadzi  test sprawdzający wiedzę uczestników przed rozpoczęciem kursu i na jego zakończenie oraz wykona opinię wejściową i końcową na podstawie obserwacji każdego z uczestników. Przedłoży wraz z dokumentacją końcową opinie i kopie testów oraz przedstawi Zamawiającemu wyniki porównawcze testów.
6. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia na bieżąco oraz dostarczenia Zamawiającemu najpóźniej w terminie 7 dni od zakończenia kursu dokumentacji realizacji usługi, która obejmuje w szczególności: listy obecności, listy potwierdzające odbiór materiałów szkoleniowych, listy potwierdzające odbiór certyfikatów/zaświadczeń i kopie certyfikatów/zaświadczeń, dzienniki zajęć, wyniki testów „na wejście” i „na wyjście”, protokoły zaliczeń oraz listy potwierdzające korzystanie przez uczniów ze świadczeń zapewnianych przez Zamawiającego.
7. Wszystkie materiały opracowane przez Wykonawcę winny zostać oznakowane logotypami Unia Europejska i Fundusze Europejskie Program Regionalny, zgodnie z wytycznymi w zakresie informacji i promocji.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia, a Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia udziału w zajęciach osobom wskazanym przez Zamawiającego do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.

#### Przedmiot zamówienia podzielony został na 8 następujących części:

**Część nr 1 –** Zorganizowanie i przeprowadzenie **kursu florysty** dla 10 uczniów zakwalifikowanych na kurs w ramach projektu pn.: „Inwestuj w swoje umiejętności zawodowe!” (1 grupa – 10 osób).

**Część nr 2 –** Zorganizowanie i przeprowadzenie **kursu barmańskiego II stopnia z elementami sommelierstwa** dla 20 uczniów zakwalifikowanych na kurs w ramach projektu pn.: „Inwestuj w swoje umiejętności zawodowe!” (2 grupy po 10 osób).

**Część nr 3–** Zorganizowanie i przeprowadzenie **kursu manager w gastronomii** dla 20 uczniów zakwalifikowanych na kurs w ramach projektu pn.: „Inwestuj w swoje umiejętności zawodowe!” (1 grupa – 20 osób).

**Część nr 4 –** Zorganizowanie i przeprowadzenie **kursu administrator sieci LAN** dla 20 uczniów zakwalifikowanych na kurs w ramach projektu pn.: „Inwestuj w swoje umiejętności zawodowe!” (2 grupy po 10 osób).

**Część nr 5 –** Zorganizowanie i przeprowadzenie **kursu programowanie aplikacji internetowych i mobilnych** dla 10 uczniów zakwalifikowanych na kurs w ramach projektu pn.: „Inwestuj w swoje umiejętności zawodowe!” (1 grupa – 10 osób).

**Część nr 6 –** Zorganizowanie i przeprowadzenie **kursu kasy fiskalne z fakturowaniem** dla 10 uczniów zakwalifikowanych na kurs w ramach projektu pn.: „Inwestuj w swoje umiejętności zawodowe!” (1 grupa– 10 osób).

**Część nr 7 –** Zorganizowanie i przeprowadzenie **kursu negocjacje w biznesie** dla 10 uczniów zakwalifikowanych na kurs w ramach projektu pn.: „Inwestuj w swoje umiejętności zawodowe!” (1 grupa– 10 osób).

**Część nr 8 –** Zorganizowanie i przeprowadzenie **kursu obsługi wózków jezdniowych podnośnikowych**, w tym wózki specjalizowane wraz z bezpieczną wymianą butli ( 1 grupa – 12 osób).

#### SZCZEGOŁOWY OPIS POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

#### CZĘŚĆ I.

#### Nazwa kursu: Kurs florysty

**Liczba uczestników kursu:** 10 uczniów – 1 grupa

**Termin realizacji kursu:** październik – 20 grudnia 2017r.

**Minimalny czas trwania kursu dla 1 ucznia/uczennicy:** 70 godzin lekcyjnych (teoretycznych i praktycznych)

**Miejsce realizacji:** Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Żninie, ul. Browarowa 14, 88-400 Żnin

**Minimalny zakres programowy kursu:**

1. teoria barw i kompozycji,
2. florystyczne zasady kompozycyjne,
3. narzędzia florysty- materiałoznawstwo,
4. materiał roślinny,
5. florystyczne zasady kompozycyjne,
6. sztuka układania kwiatów w naczyniach,
7. dekoracje stołów,
8. florystyka okolicznościowa,
9. florystyka ślubna,

Celem kursu jest pozyskanie wiedzy i praktycznych umiejętności kreatywnego tworzenia dekoracji roślinnych różnego typu.

Nowe umiejętności praktyczne i pozyskana wiedza ułatwi uczestnikom projektu przechodzenie z etapu kształcenia do etapu zatrudnienia.

**Potwierdzenie nabytych kompetencji / kwalifikacji:**

Efektem kursu, po pozytywnym zdaniu egzaminu teoretycznego i praktycznego, będzie wydanie uczestnikom kursu zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu zgodnych ze wzorem określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).

#### Pozostałe wymagania dotyczące Wykonawcy

1. Wykonawca wystawi uczestnikom kursu zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu kursu zawierające informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin wydane na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).
2. Wykonawca najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem kursu przedstawi zamawiającemu program, który zawiera
3. nazwę formy kształcenia;
4. czas trwania, liczbę godzin kształcenia i sposób jego organizacji;
5. wymagania wstępne dla uczestników;
6. cele kształcenia i sposoby ich osiągania, z uwzględnieniem możliwości indywidualizacji pracy słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych lub uczestników kształcenia w innych formach pozaszkolnych, w zależności od ich potrzeb i możliwości;
7. plan nauczania określający nazwę zajęć oraz ich wymiar;
8. treści nauczania w zakresie poszczególnych zajęć;
9. opis efektów kształcenia;
10. wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;
11. sposób i formę zaliczenia.
12. Wykonawca zapewnia pozostałe (inne niż te, które zapewnia Zamawiający) niezbędne narzędzia, pomoce dydaktyczne i materiały zużywalne (produkty, surowce) niezbędne do przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych.
13. Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi skrypty szkoleniowe lub podręczniki o treściach związanych z tematyką zajęć.

**Pozostałe postanowienia:**

1. Szczegółowy harmonogram zajęć zostanie ustalony przez Wykonawcę i uzgodniony z Zamawiającym.
2. Zamawiający zapewnia pakiet podstawowych akcesoriów florystycznych do realizacji zajęć praktycznych (kombinerki, sekator, szczypce, nożyczki, stojak do bukietów, pistolet do klejenia, klej termotopliwy, skrobak do kolców, zszywacz z zszywkami), fartuchy florystyczne ochronne.
3. Zamawiający zapewnia uczestnikom kursu wyżywienie podczas przerwy kawowej.

#### CZĘŚĆ II.

#### Nazwa kursu: Kurs barmański II stopnia z elementami sommelierstwa

**Liczba uczestników kursu:** 20 uczniów – 2 grupy po 10 uczniów

**Termin realizacji kursu:** październik – 20 grudnia 2017 r.

**Minimalny czas trwania kursu dla 1 ucznia/uczennicy:** 70 godzin lekcyjnych (140 godzin na kurs)

**Miejsce realizacji:** Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Żninie, ul. Browarowa 14, 88-400 Żnin

**Minimalny zakres programowy kursu:**

1. Obowiązki i wizerunek Barmana;
2. Sztuka pracy za barem i na Sali;
3. Etyka Barmana;
4. Historia koktajli;
5. Sprzęt barowy, rodzaje stosowanego szkła, miary barowe, typy barów, składniki na wyposażeniu;
6. Podział alkoholi i koktajli;
7. Produkcja, podział i charakterystyka wódek, piw i win;
8. Podstawowe sposoby i techniki miksowania – warsztaty;
9. Shaking, Blending, Building;
10. Sztuka prezentacji, Flair czyli podstawowe i zaawansowane triki barmańskie;
11. Miksologia- zasady komponowania napojów mieszanych – warsztaty;
12. Koktajle na wybranych przykładach;
13. Jak i w czym podawać alkohole?;
14. Miksowanie cocktaili warsztaty;
15. Cocktaile na bazie wódki;
16. Organizacja baru i pracy barmana;
17. Najnowsze trendy w barmaństwie na przykładzie konkretnych państw;
18. Sommelier – praca sommeliera; narzędzia, wygląd, serwis – zajęcia praktyczne; rodzaje korków, korkociągów, butelek; przechowywanie win; temperatury podawania; rodzaje kieliszków, akcesoria sommelierskie;
19. Serwis wina: Jak powstaje wino, szczepy winogron – szczepy winogron białych i czerwonych, sposoby i techniki degustacyjne; jakość wina – czynniki mające wpływ na jakość; rodzaje zapachów, aromatów i smaków; błędy występujące w winach;
20. Klasyfikacja win – jak czytać etykietę; co to są apelacje; klasyfikacje w najważniejszych krajach winiarskich;
21. Wina musujące, słodkie i wzmacniane – produkcja; klasyfikacja; degustacja wybranych win;
22. Dobór win do potraw.

Celem kursu jest pozyskanie przez uczniów wiedzy i umiejętności z zakresu klasyfikacji alkoholi, opanowania technologii przygotowania napojów mieszanych i drinków.

Nowe umiejętności praktyczne i pozyskana wiedza ułatwią uczestnikom projektu przygotowanie się do samodzielnej pracy za barem lub w pubie.

**Potwierdzenie nabytych kompetencji / kwalifikacji:**

Efektem kursu, po pozytywnym zdaniu egzaminu teoretycznego i praktycznego, będzie wydanie uczestnikom kursu certyfikatów barmańskich II stopnia w języku polskim i angielskim oraz zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu zgodnych ze wzorem określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).

#### Pozostałe wymagania dotyczące Wykonawcy:

1. Wykonawca wystawi uczestnikom kursu certyfikaty barmańskie II stopnia w języku polskim i angielskim oraz zaświadczenia o ukończeniu kursu zawierające informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin wydane na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).
2. Wykonawca najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem kursu przedstawi zamawiającemu program, który zawiera:
3. nazwę formy kształcenia;
4. czas trwania, liczbę godzin kształcenia i sposób jego organizacji;
5. wymagania wstępne dla uczestników;
6. cele kształcenia i sposoby ich osiągania, z uwzględnieniem możliwości indywidualizacji pracy słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych lub uczestników kształcenia w innych formach pozaszkolnych, w zależności od ich potrzeb i możliwości;
7. plan nauczania określający nazwę zajęć oraz ich wymiar;
8. treści nauczania w zakresie poszczególnych zajęć;
9. opis efektów kształcenia;
10. wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;
11. sposób i formę zaliczenia.
12. Wykonawca zapewnia pozostałe niezbędne narzędzia (inne niż te, które zapewnia Zamawiający), pomoce dydaktyczne i materiały zużywalne (produkty, surowce) niezbędne do przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych.
13. Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi skrypty szkoleniowe lub podręcznik o treściach związanych z tematyką zajęć.

**Pozostałe postanowienia:**

1. Szczegółowy harmonogram zajęć zostanie ustalony przez Wykonawcę i uzgodniony z Zamawiającym.
2. Zamawiający zapewnia pakiet podstawowych akcesoriów barmańskich do realizacji zajęć praktycznych (sheker, szczypce do lodu lub cytrusów, pojemnik termoizolacyjny do lodu, miarka do alkoholu, sito barmańskie, łyżeczka do mieszania, wiaderko do szampana, korkociąg/otwieracz, dekanter, pompka próżniowa, napowietrzacz do wina, nalewak, kieliszki do wina czerwonego, kieliszki do wody (goblety), kieliszki do drinków, stojak na butelki wina, taca okrągła antypoślizgowa, taca owalna antypoślizgowa miarki barowe barmańskie (jiggers), moździerz do owoców (muddler), deski do krojenia, komplet noży do owoców, zestaw noży dekoracyjnych do owoców, syfon do bitej śmietany z kompletem nabojów do syfonu), Blender – mikser barowy do koktajli, kruszarkę do lodu, uniform ochronny.
3. W ramach kursu dla uczestników przewidziano wizytę studyjną w winnicy. Koszty wizyty pokrywa Zamawiający.
4. Zamawiający zapewnia uczestnikom kursu wyżywienie podczas przerwy kawowej.

#### CZĘŚĆ III.

#### Nazwa kursu: Kurs manager w gastronomii

**Liczba uczestników kursu:** 20 uczniów – 1 grupa

**Termin realizacji kursu:** 2 stycznia – 15 kwietnia 2018 r.

**Minimalny czas trwania kursu dla 1 ucznia/uczennicy:** 70 godzin lekcyjnych

**Miejsce realizacji:** Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Żninie, ul. Browarowa 14, 88-400 Żnin

**Minimalny zakres programowy kursu:**

1. Manager jako: planista, organizator, kierownik, kontroler, administrator oraz motywator działań.
2. Efektywna komunikacja z zespołem: delegowanie zadań, budowanie motywacji, rozwiązywanie konfliktów i sytuacji spornych
3. Zagadnienia ekonomiczno - prawne w branży gastronomicznej.
4. Obsługa i zastosowanie terminala dotykowego POS do obsługi klienta (oprogramowanie S4H POS z modułem fakturowanie i modułem kasa/bank)
5. Organizacja kuchni oraz imprez zbiorowych,
6. Savoir vivre restauracyjny oraz obsługa klienta.

Celem kursu jest pozyskanie przez uczniów wiedzy i umiejętności z zakresu zarządzania firmą gastronomiczną. Organizacja kursu pozwoli nabyć uczniom dodatkowe kompetencje zawodowe, które są poszukiwane na rynku pracy.

**Potwierdzenie nabytych kompetencji / kwalifikacji:**

Efektem kursu, po pozytywnym zdaniu egzaminu teoretycznego i praktycznego, będzie wydanie uczestnikom kursu certyfikatów managera i zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu zgodnych ze wzorem określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).

#### Pozostałe wymagania dotyczące Wykonawcy:

1. Wykonawca wystawi uczestnikom kursu certyfikaty managera oraz zaświadczenia o ukończeniu kursu zawierające informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin wydane na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).
2. Wykonawca najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem kursu przedstawi zamawiającemu program, który zawiera
3. nazwę formy kształcenia;
4. czas trwania, liczbę godzin kształcenia i sposób jego organizacji;
5. wymagania wstępne dla uczestników;
6. cele kształcenia i sposoby ich osiągania, z uwzględnieniem możliwości indywidualizacji pracy słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych lub uczestników kształcenia w innych formach pozaszkolnych, w zależności od ich potrzeb i możliwości;
7. plan nauczania określający nazwę zajęć oraz ich wymiar;
8. treści nauczania w zakresie poszczególnych zajęć;
9. opis efektów kształcenia;
10. wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;
11. sposób i formę zaliczenia.
12. Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi niezbędne materiały dydaktyczne związane z tematyką zajęć.

**Pozostałe postanowienia:**

1. Szczegółowy harmonogram zajęć zostanie ustalony przez Wykonawcę w uzgodnieniu z Zamawiającym.
2. Zamawiający zapewnia pracownię obsługi gości do przeprowadzenia kursu wyposażoną w terminal dotykowy POS do obsługi klienta z oprogramowaniem S4H POS z modułem fakturowanie i modułem kasa/bank.
3. Zamawiający udostępnia uczniom podręczniki stanowiące pomoc dydaktyczną w przyswajaniu wiedzy z zakresu kursu.
4. W ramach kursu dla uczestników przewidziano wizytę studyjną w renomowanej restauracji. Koszty wizyty pokrywa Zamawiający.
5. Zamawiający zapewnia uczestnikom kursu wyżywienie podczas przerwy kawowej.

#### CZĘŚĆ IV.

#### Nazwa kursu: Administrator sieci LAN

**Liczba uczestników kursu:** 20 uczniów – 2 grupy po 10 uczniów

**Termin realizacji kursu:** 2 stycznia – 15 kwietnia 2018 r.

**Minimalny czas trwania kursu dla 1 ucznia/uczennicy:** 40 godzin lekcyjnych praktycznych i teoretycznych (80 godzin na kurs)

**Miejsce realizacji:** Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Żninie, ul. Browarowa 14, 88-400 Żnin

**Minimalny zakres programowy kursu:**

1. konfiguracja linuxa;
2. instalacja usług serwerowych;
3. własny serwer pocztowy;
4. virtual private network;
5. szybki start z centos.

Celem kursu jest pozyskanie przez uczniów dodatkowych praktycznych umiejętności i kompetencji z zakresu z zarządzania sieciami lokalnymi, opartymi na różnych systemach w małych i średnich formach.

Organizacja kursu umożliwi uczniom nabycie dodatkowych kompetencji zawodowych i zwiększy atrakcyjność absolwentów na rynku pracy.

**Potwierdzenie nabytych kompetencji / kwalifikacji:**

Efektem kursu, po pozytywnym zdaniu egzaminu, będzie wydanie uczestnikom kursu zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu zgodnych ze wzorem określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).

#### Pozostałe wymagania dotyczące Wykonawcy:

1. Wykonawca wystawi uczestnikom kursu zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu kursu zawierające informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin wydane na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).
2. Wykonawca najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem kursu przedstawi zamawiającemu program, który zawiera
3. nazwę formy kształcenia;
4. czas trwania, liczbę godzin kształcenia i sposób jego organizacji;
5. wymagania wstępne dla uczestników;
6. cele kształcenia i sposoby ich osiągania, z uwzględnieniem możliwości indywidualizacji pracy słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych lub uczestników kształcenia w innych formach pozaszkolnych, w zależności od ich potrzeb i możliwości;
7. plan nauczania określający nazwę zajęć oraz ich wymiar;
8. treści nauczania w zakresie poszczególnych zajęć;
9. opis efektów kształcenia;
10. wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;
11. sposób i formę zaliczenia.
12. Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi niezbędne materiały dydaktyczne związane z tematyką zajęć.

**Pozostałe postanowienia:**

1. Szczegółowy harmonogram zajęć zostanie ustalony przez Wykonawcę i uzgodniony z Zamawiającym.
2. Zamawiający zapewnia pracownię komputerową do przeprowadzenia kursu.
3. Zamawiający zapewnia komplet podręczników dla uczniów oraz akcesoria informatyczne (router z WiFi, przełącznik zarządzalny, karta sieciowa, pendrive)
4. W ramach kursu dla uczestników przewidziano wizytę studyjną w fabryce DELL w Łodzi. Koszty wizyty pokrywa Zamawiający.
5. Zamawiający zapewnia uczestnikom kursu wyżywienie podczas przerwy kawowej.

#### CZĘŚĆ V.

#### Nazwa kursu: Programowanie aplikacji internetowych i mobilnych

**Liczba uczestników kursu:** 10 uczniów – 1 grupa

**Termin realizacji kursu:** 2 stycznia – 15 kwietnia 2018 r.

**Minimalny czas trwania kursu dla 1 ucznia/uczennicy:** 40 godzin lekcyjnych (teoretycznych i praktycznych)

**Miejsce realizacji:** Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Żninie, ul. Browarowa 14, 88-400 Żnin

**Minimalny zakres programowy kursu:**

1. Języki programowania;
2. Typy mobilności, charakterystyczne cechy i ograniczenia sprzętowe urządzeń mobilnych, ewolucja mobilnych urządzeń, sieci i usług;
3. Przegląd mobilnych platform, systemów operacyjnych, architektur i typowych zastosowań;
4. System operacyjny i środowisko Google Android OS;
5. Architektura Android OS, standardowe komponenty aplikacji;
6. Konfiguracja środowiska programistycznego Android;
7. Projektowanie oraz implementacja interfejsu użytkownika;
8. Intencje i Filtry, aplikacje składające się z wielu ekranów/aktywności;
9. Możliwości długoterminowego składowania danych.

Celem kursu jest pozyskanie przez uczniów dodatkowych praktycznych umiejętności i kompetencji z zakresu programowania oraz samodzielnego tworzenia aplikacji mobilnych, które zwiększą atrakcyjność absolwentów na rynku pracy.

**Potwierdzenie nabytych kompetencji / kwalifikacji:**

Efektem kursu, po pozytywnym zdaniu egzaminu, będzie wydanie uczestnikom kursu zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu zgodnych ze wzorem określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).

#### Pozostałe wymagania dotyczące Wykonawcy:

1. Wykonawca wystawi uczestnikom kursu zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu kursu zawierające informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin wydane na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).
2. Wykonawca najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem kursu przedstawi zamawiającemu program, który zawiera:
3. nazwę formy kształcenia;
4. czas trwania, liczbę godzin kształcenia i sposób jego organizacji;
5. wymagania wstępne dla uczestników;
6. cele kształcenia i sposoby ich osiągania, z uwzględnieniem możliwości indywidualizacji pracy słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych lub uczestników kształcenia w innych formach pozaszkolnych, w zależności od ich potrzeb i możliwości;
7. plan nauczania określający nazwę zajęć oraz ich wymiar;
8. treści nauczania w zakresie poszczególnych zajęć;
9. opis efektów kształcenia;
10. wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;
11. sposób i formę zaliczenia.
12. Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi niezbędne materiały dydaktyczne związane z tematyką zajęć.

**Pozostałe postanowienia:**

1. Zamawiający zapewnia pracownię komputerową do przeprowadzenia kursu.
2. Szczegółowy harmonogram zajęć zostanie ustalony przez Wykonawcę i uzgodniony z Zamawiającym.
3. Zamawiający zapewnia uczniom tablety oraz Pendrivy 64GB .
4. Zamawiający zapewnia uczestnikom kursu wyżywienie podczas przerwy kawowej.

**CZĘŚĆ VI.**

#### Nazwa kursu: Kasy fiskalne z fakturowaniem

**Liczba uczestników kursu:** 10 uczniów – 1 grupa

**Termin realizacji kursu:** październik – 20 grudnia 2017 r.

**Minimalny czas trwania kursu dla 1 ucznia/uczennicy:** 30 godzin lekcyjnych (teoretycznych i praktycznych)

**Miejsce realizacji:** Zespół Szkół Ekonomiczno - Handlowych w Żninie, ul. Śniadeckich 18, 88-400 Żnin

**Minimalny zakres programowy kursu:**

1. Podstawowe akty prawne związane ze stosowaniem kas fiskalnych,
2. Budowa, zasady działania oraz podział urządzeń fiskalnych,
3. Przygotowanie kasy do pracy,
4. Sprzedaż, zwrot opakowań, wykonywanie raportów,
5. Współpraca kas z urządzeniami dodatkowymi: czytnikiem kodów, komputerem itp.
6. Fakturowanie - obsługa programu

Celem kursu jest nabycie przez uczniów dodatkowych praktycznych umiejętności i wiedzy z zakresu obsługi kasy fiskalnej oraz fakturowania. Organizacja kursu zwiększy atrakcyjność absolwentów na rynku pracy.

**Potwierdzenie nabytych kompetencji / kwalifikacji:**

Efektem kursu, po pozytywnym zdaniu teoretycznego i praktycznego egzaminu, będzie wydanie uczestnikom kursu zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu zgodnych ze wzorem określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).

#### Pozostałe wymagania dotyczące Wykonawcy:

1. Wykonawca wystawi uczestnikom kursu zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu kursu zawierające informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin wydane na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).
2. Wykonawca najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem kursu przedstawi zamawiającemu program, który zawiera
3. nazwę formy kształcenia;
4. czas trwania, liczbę godzin kształcenia i sposób jego organizacji;
5. wymagania wstępne dla uczestników;
6. cele kształcenia i sposoby ich osiągania, z uwzględnieniem możliwości indywidualizacji pracy słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych lub uczestników kształcenia w innych formach pozaszkolnych, w zależności od ich potrzeb i możliwości;
7. plan nauczania określający nazwę zajęć oraz ich wymiar;
8. treści nauczania w zakresie poszczególnych zajęć;
9. opis efektów kształcenia;
10. wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;
11. sposób i formę zaliczenia.
12. Wykonawca zapewnia pomoce dydaktyczne i sprzęt fiskalny niezbędny do przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych.

**Pozostałe postanowienia:**

1. Szczegółowy harmonogram zajęć zostanie ustalony przez Wykonawcę i uzgodniony z Zamawiającym.

#### CZĘŚĆ VII.

#### Nazwa kursu: Negocjacje w biznesie

**Liczba uczestników kursu:** 10 uczniów – 1 grupa

**Termin realizacji kursu:** październik – 20 grudnia 2017 r.

**Minimalny czas trwania kursu dla 1 ucznia/uczennicy:** 20 godzin lekcyjnych

**Miejsce realizacji:** Zespół Szkół Ekonomiczno - Handlowych w Żninie, ul. Śniadeckich 18, 88-400 Żnin

**Minimalny zakres programowy kursu:**

1. Zarządzanie konfliktem;
2. Pojęcie, istota i rodzaje negocjacji;
3. Dynamika negocjacji;
4. Symulacja negocjacyjna;
5. Przygotowanie i planowanie w negocjacjach;
6. Debriefing w negocjacjach;
7. Symulacja negocjacyjna;
8. Komunikacja w negocjacjach;
9. Strategie negocjacji a relacje z partnerem;
10. Techniki i taktyki negocjacji;
11. Impas w negocjacjach;
12. Klauzule negocjacyjne;
13. Tricki w negocjacjach;
14. Scenariusz i program rozmowy negocjacyjnej;
15. Zmiana perspektywy i kreatywność w negocjacjach;
16. Symulacja negocjacyjna;
17. Sylwetka negocjatora;
18. Twoje słabe i mocne strony w negocjacjach.

#### Celem kursu jest uzupełnienie przez uczniów podstawy programowej w zawodzie technik ekonomista i technik organizacji reklamy o treści i wymagania stawiane pracownikom na rynku pracy w zakresie negocjacji handlowych i cenowych, negocjacji nastawionych na różnego typu współpracę wewnątrz organizacji oraz partnerami zewnętrznymi. Organizacja kursu umożliwi uczniom nabycie dodatkowych kompetencji i zwiększy atrakcyjność absolwentów na rynku pracy.

**Potwierdzenie nabytych kompetencji / kwalifikacji:**

Efektem kursu, po pozytywnym zdaniu teoretycznego i praktycznego egzaminu, będzie wydanie uczestnikom kursu zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu zgodnych ze wzorem określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).

#### Pozostałe wymagania dotyczące Wykonawcy:

1. Wykonawca wystawi uczestnikom kursu zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu kursu zawierające informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin wydane na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).
2. Wykonawca najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem kursu przedstawi zamawiającemu program, który zawiera:
3. nazwę formy kształcenia;
4. czas trwania, liczbę godzin kształcenia i sposób jego organizacji;
5. wymagania wstępne dla uczestników;
6. cele kształcenia i sposoby ich osiągania, z uwzględnieniem możliwości indywidualizacji pracy słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych lub uczestników kształcenia w innych formach pozaszkolnych, w zależności od ich potrzeb i możliwości;
7. plan nauczania określający nazwę zajęć oraz ich wymiar;
8. treści nauczania w zakresie poszczególnych zajęć;
9. opis efektów kształcenia;
10. wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;
11. sposób i formę zaliczenia.
12. Wykonawca zapewnia pomoce dydaktyczne niezbędne do przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych.

**Pozostałe postanowienia:**

1. Zamawiający zapewnia podręczniki dla uczniów w zakresie technik negocjacyjnych.
2. Szczegółowy harmonogram zajęć zostanie ustalony przez Wykonawcę w uzgodnieniu z Zamawiającym.

**CZĘŚĆ VIII.**

#### Nazwa kursu: Kurs obsługi wózków jezdniowych podnośnikowych, w tym specjalizowane wraz z bezpieczną wymianą butli

**Liczba uczestników kursu:** 12 uczniów – 1 grupa

**Termin realizacji kursu:** 2 stycznia – 15 kwietnia 2018 r.

**Minimalny czas trwania kursu dla 1 ucznia/uczennicy:** 81 godzin (56 godzin zajęć teoretycznych i 25 godzin praktyki)

**Miejsce realizacji:** zajęcia teoretyczne **-** Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Żninie, ul. Browarowa 14 88-400 Żnin; zajęcia praktyczne – miejsce zapewnia Wykonawca

**Minimalny zakres programowy kursu:**

1. Kurs prowadzony zgodnie z programem zatwierdzonym przez Urząd Dozoru Technicznego.
2. Zajęcia teoretyczne i praktyczne przygotują uczniów do egzaminu składanego przed Urzędem Dozoru Technicznego.

Celem kursu jest nabycie przez uczniów uprawnień I WJO do obsługi wózków jezdniowych, które zwiększą atrakcyjność absolwentów na rynku pracy.

**Potwierdzenie nabytych kompetencji / kwalifikacji:**

Efektem kursu, po pozytywnym zdaniu teoretycznego i praktycznego egzaminu, będzie wydanie uczestnikom kursu zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu zgodnych ze wzorem określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).

#### Pozostałe wymagania dotyczące Wykonawcy:

1. Wykonawca wystawi uczestnikom kursu zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu kursu zawierające informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin wydane na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U.2017.1632).
2. Wykonawca najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem kursu przedstawi zamawiającemu program, który zawiera:
3. nazwę formy kształcenia;
4. czas trwania, liczbę godzin kształcenia i sposób jego organizacji;
5. wymagania wstępne dla uczestników;
6. cele kształcenia i sposoby ich osiągania, z uwzględnieniem możliwości indywidualizacji pracy słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych lub uczestników kształcenia w innych formach pozaszkolnych, w zależności od ich potrzeb i możliwości;
7. plan nauczania określający nazwę zajęć oraz ich wymiar;
8. treści nauczania w zakresie poszczególnych zajęć;
9. opis efektów kształcenia;
10. wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;
11. sposób i formę zaliczenia.
12. Wykonawca zapewnia materiały dydaktyczne niezbędne do przeprowadzenia zajęć teoretycznych oraz park maszynowy i miejsce do przeprowadzenia zajęć praktycznych.

**Pozostałe postanowienia:**

1. Zamawiający pokrywa koszt egzaminu państwowego teoretycznego i praktycznego Urzędu Dozoru Technicznego.
2. Szczegółowy harmonogram zajęć zostanie ustalony przez Wykonawcę w uzgodnieniu z Zamawiającym.