



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



województwo
łódzkie

Projekt „Zawodowcy z Ekonomika” współfinansowany ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

Z a ł ą c z n i k N r 7 d o S W Z

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

na usługę szkoleniową dla uczestników projektu pn. "Zawodowcy z Ekonomika" współfinansowanego ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

CZĘŚĆ I

Kurs cukierniczy

Przedmiot zamówienia	Przygotowanie i przeprowadzenie kursu stacjonarnego wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych i zapewnieniem materiałów eksploatacyjnych (produkty spożywcze) do realizacji zajęć praktycznych, w ilości odpowiedniej dla liczebności grupy. Celem kursu jest nabycie kompetencji w zakresie objętym przedmiotem kursu - zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami.
Ilość uczestników kursu	18 osób/uczniów technikum żywienia i usług gastronomicznych Technikum Ekonomiczno-Hotelarskiego wchodzącego w skład Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 w Bełchatowie, tj. 3 grupy po 6 osób w każdej. Za przeprowadzenie naboru uczestników odpowiada Zamawiający.
Liczba godzin kursu	Zlecenie dotyczy kursu realizowanego w 56 godzinach szkoleniowych w ramach jednej edycji. Łącznie liczba godzin dla trzech grup: 168 godzin szkoleniowych. Godzina szkoleniowa w rozumieniu godziny dydaktycznej, tj. 45 min.
Miejsce kursu	Szkolenie stacjonarne w siedzibie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 w Bełchatowie.
Przewidywany termin realizacji kursu	Realizacja kursu dla wszystkich trzech grup od października 2024r. do lutego 2026r., w tym: Kurs dla I grupy w semestrze zimowym 2024/2025 zrealizowany w miesiącach od listopada 2024 r. do 14 lutego 2025r. Kurs dla II grupy w semestrze letnim 2024/2025 zrealizowany w miesiącach od marca 2025 r. do czerwca 2025r. Kurs dla III grupy w semestrze zimowym 2025/2026 zrealizowany w miesiącach od października 2025 r. do 28 lutego 2026r. Zajęcia powinny odbywać się w dniach nauki szkolnej po zajęciach lekcyjnych 3 godz. dydaktyczne dziennie nie częściej niż 3 razy w tygodniu lub/i w dniach wolnych od obowiązkowych zajęć lekcyjnych uczniów do 7 godz. dydaktycznych dziennie. Harmonogram zajęć wymaga akceptacji Zamawiającego.
Zagadnienia	Wyposażenie i organizacja stanowiska pracy, terminologia



szkoleniowe (ramowy program)	<p>stosowana w cukiernictwie, procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności, surowce i materiały pomocnicze stosowane w cukiernictwie - sposoby doboru surowców do poszczególnych wyrobów, warsztaty cukiernicze – sporządzanie różnych rodzajów ciast i wyrobów cukierniczych, deserów, dekorowanie wyrobów cukierniczych, sporządzanie monoporcji, najnowsze trendy w wyrobach cukierniczych – ekspozycja i aranżacja. Program szkolenia winien być przeprowadzony w trzech blokach tematycznych:</p> <p>Blok I PODSTAWY CUKIERNICTWA niezbędnik cukiernika, zasady organizacji pracy w sekcji cukierniczej, mise en place, wymogi HACCP w gastronomii, wypieki z ciasta kruchego, ucieranego, parzonego, drożdżowego, biszkopty, przygotowanie kremów cukierniczych, pianek, musów i ich wykorzystanie w cukiernictwie, bezy (włoska, francuska, hiszpańska)</p> <p>Blok II NOWOCZESNE TORTY I MONOPORCJE prawidłowe bilansowanie smaku tortów i monoporcji, sposoby wykańczania tortów, podstawowe ciasta, kremy, musy i dekoracje wykorzystywane do tworzenia tortów i monoporcji, produkcja tortów i monoporcji, dekoracje i prezentacje tortów i monoporcji.</p> <p>Blok III DESERY RESTAURACYJNE trendy w technologii cukiernictwa restauracyjnego, kompozycje smaku i struktur poszczególnych elementów deseru na talerzu, sezonowość w przygotowaniu menu deserów A’la carte, aranżacje i prezentowanie deserów talerzowych.</p> <p>Program musi również odpowiadać aktualnym wymogom określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175) i ponadto spełniać wymogi, jeżeli takie istnieją, wynikające z odrębnych przepisów.</p>
Metody szkoleniowe	Wykłady (teoria), warsztaty, praca w grupach, ćwiczenia praktyczne.
Walidacja	<p>Celem zajęć ma być teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników do egzaminu końcowego, który na zakończenie kursu zorganizuje i będzie nadzorował Wykonawca.</p> <p>Po udziale w kursie uczestnik będzie:</p> <p>znał terminologię stosowaną w cukiernictwie, znał procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności, surowce, potrafił dobrać surowce do wyrobów, potrafił wykonać, udekorować i przygotować ekspozycje i aran-</p>



Projekt „Zawodowcy z Ekonomika” współfinansowany ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

	<p>żące różnego rodzaju ciast i wyrobów cukierniczych.</p> <p>Po zdaniu egzaminu przez uczestników Wykonawca przekaże Zamawiającemu wydane dla każdego uczestnika kursu dokumenty potwierdzające osiągnięcie kwalifikacji zawodowych: zaświadczenie /certyfikat wydawane na podstawie rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 06.10.2023r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175).</p>
Wymagania wobec kadry szkoleniowej	Kadra szkoleniowa o potencjale niezbędnym do przeprowadzenia kursu, w tym posiadają niezbędne kwalifikacje i uprawnienia, przygotowanie pedagogiczne oraz doświadczenie w prowadzeniu szkoleń tego typu co przedmiot zamówienia (minimum realizacja dwóch kursów).
Koszty do uwzględnienia w ramach zlecenia przedmiotowej usługi	<ol style="list-style-type: none"> 1) koszty wynagrodzenia kadry szkoleniowej posiadającej niezbędne kwalifikacje i uprawnienia zgodne z programem kursu oraz przygotowanie pedagogiczne, 2) koszt prowadzenia dokumentacji szkoleniowej, 3) koszty wynagrodzenia egzaminatorów, jeżeli są to inne osoby niż kadra szkoleniowa, 4) koszty egzaminów, 5) koszty wydania dokumentów potwierdzających nabycie kompetencji, 6) koszty materiałów szkoleniowych m.in.: podręcznik kursanta, skrypty, autorskie przepisy, książki itp., 7) koszty art. spożywczych na potrzebę przeprowadzenia zajęć praktycznych, 8) obsługa administracyjna kursu. <p>W zakres zlecenia usługi przeprowadzenia przedmiotowego kursu ze względu na wymóg organizacji zajęć na terenie szkoły w koszcie usługi należy uwzględnić dojazd kadry szkoleniowej do Bełchatowa, wyżywienie i ewentualne jego zakwaterowanie. W przypadku braku na stanie szkoły dodatkowych specjalistycznych narzędzi, sprzętów i urządzeń niezbędnych do zrealizowania zajęć zgodnie z programem kursu, przedstawionym w ofercie Wykonawca zobowiązuje się je zapewnić na czas zajęć.</p>

CZĘŚĆ II

Kurs fotografii reklamowej



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



województwo
łódzkie

Projekt „Zawodowcy z Ekonomika” współfinansowany ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

Przedmiot zamówienia	Przygotowanie i przeprowadzenie kursu stacjonarnego wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych i zapewnieniem materiałów eksploatacyjnych (jeśli dotyczy) do realizacji zajęć praktycznych, w ilości odpowiedniej dla liczebności grupy. Celem kursu jest nabycie kompetencji w zakresie objętym przedmiotem kursu - zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami.
Ilość uczestników kursu	technikum reklamy Technikum Ekonomiczno-Hotelarskiego wchodzącego w skład Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 w Bełchatowie, tj. 2 grupy po 6 osób w każdej. Za przeprowadzenie naboru uczestników odpowiada Zamawiający.
Liczba godzin kursu	Zlecenie dotyczy kursu realizowanego w 48 godzinach szkoleniowych w ramach jednej edycji. Łącznie liczba godzin dla dwóch grup: 96 godzin szkoleniowych. Godzina szkoleniowa w rozumieniu godziny dydaktycznej, tj. 45 min.
Miejsce kursu	Szkolenie stacjonarne w siedzibie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 w Bełchatowie.
Przewidywany termin realizacji kursu	Realizacja kursu dla wszystkich dwóch grup od października 2024r. do czerwca 2025r., w tym: Kurs dla I grupy w semestrze zimowym 2024/2025 zrealizowany w miesiącach od listopada 2024 r. do 14 lutego 2025r. Kurs dla II grupy w semestrze letnim 2024/2025 zrealizowany w miesiącach od marca 2025 r. do czerwca 2025r. Zajęcia powinny odbywać się w dniach nauki szkolnej po zajęciach lekcyjnych 3 godz. dydaktyczne dziennie nie częściej niż 3 razy w tygodniu lub/i w dniach wolnych od obowiązkowych zajęć lekcyjnych uczniów do 7 godz. dydaktycznych dziennie. Harmonogram zajęć wymaga akceptacji Zamawiającego.
Zagadnienia szkoleniowe (ramowy program)	Podstawowe pojęcia związane z fotografią, podstawy oświetlenia, faktury materiałów, obiekty trójwymiarowe, fotografia metalu, szkła, artykułów spożywczych, obróbka zdjęć, Elementy programu kursu: Podstawy fotografii produktowej. Omówienie trendów, inspiracji i referencji na podstawie Brief, Planowanie sesji. Dobór sprzętu do konkretnej sesji, Przygotowanie i dobór planu i rekwizytów, Sprzęt i oświetlenie fotograficzne. Rodzaje światła i modyfikatorów oświetleniowych, Efekty specjalne triki (zastosowanie filtrów, soczewek i żelów kolorowych w celu uzyskania konkretnych efektów), Fotografowanie, szkła, wody – splashe, jedzenia (artykułów spożywczych) i innych, Tworzenie harmonijnych kompozycji, Współpraca aparatu i komputera na planie, Oświetlenie i problemy w przypadku błyszczących/matowych powierzchni produktów, Nauka technik i kontroli światła,



Projekt „Zawodowcy z Ekonomika” współfinansowany ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

	<p>Interpretacja i obróbka zdjęć, Tworzenie grafik ze zdjęć, Zdjęcia w mediach społecznościowych, Wymagania dotyczące zdjęć produktowych na platformach sprzedażowych, Dostosowanie zdjęć do publikacji w internecie. Program musi również odpowiadać aktualnym wymogom określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175) i ponadto spełniać wymogi, jeżeli takie istnieją, wynikające z odrębnych przepisów.</p>
Metody szkoleniowe	Wykłady (teoria), warsztaty, praca w grupach, ćwiczenia praktyczne.
Walidacja	<p>Celem zajęć ma być teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników do egzaminu końcowego, który na zakończenie kursu zorganizuje i będzie nadzorował Wykonawca. Po udziale w kursie uczestnik będzie: znał podstawowe pojęcia związane z fotografią, znał podstawy oświetlenia, potrafił rozróżnić faktury materiałów, potrafił wykonać fotografię metalu, szkła, artykułów spożywczych, potrafił wykonać obróbkę zdjęć. Po zdaniu egzaminu przez uczestników Wykonawca przekaze Zamawiającemu wydane dla każdego uczestnika kursu dokumenty potwierdzające osiągnięcie kwalifikacji zawodowych: zaświadczenie /certyfikat wydawane na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 06.10.2023r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175).</p>
Wymagania wobec kadry szkoleniowej	Kadra szkoleniowa o potencjale niezbędnym do przeprowadzenia kursu, w tym posiadają niezbędne kwalifikacje i uprawnienia, przygotowanie pedagogiczne oraz doświadczenie w prowadzeniu szkoleń tego typu co przedmiot zamówienia (minimum realizacja dwóch kursów).
Koszty do uwzględnienia w ramach zlecenia przedmiotowej usługi	<ol style="list-style-type: none"> 1) koszty wynagrodzenia kadry szkoleniowej posiadającej niezbędne kwalifikacje i uprawnienia zgodne z programem kursu oraz przygotowanie pedagogiczne, 2) koszt prowadzenia dokumentacji szkoleniowej, 3) koszty wynagrodzenia egzaminatorów, jeżeli są to inne osoby niż kadra szkoleniowa, 4) koszty egzaminów, 5) koszty wydania dokumentów potwierdzających nabycie kompetencji, 6) koszty materiałów szkoleniowych m.in.: podręcznik kursanta, skrypty, autorskie przepisy, książki itp., 7) koszty materiałów eksploatacyjnych na potrzebę przeprowadzenia zajęć praktycznych,



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



województwo
łódzkie

Projekt „Zawodowcy z Ekonomika” współfinansowany ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

	<p>8) obsługa administracyjna kursu.</p> <p>W zakresie zlecenia usługi przeprowadzenia przedmiotowego kursu ze względu na wymóg organizacji zajęć na terenie szkoły w koszcie usługi należy uwzględnić dojazd kadry szkoleniowej do Bełchatowa, wyżywienie i ewentualne jego zakwaterowanie.</p> <p>W przypadku braku na stanie szkoły dodatkowych specjalistycznych narzędzi, sprzętów i urządzeń niezbędnych do zrealizowania zajęć zgodnie z programem kursu, przedstawionym w ofercie Wykonawca zobowiązuje się je zapewnić na czas zajęć.</p>
--	--

CZĘŚĆ III

Kurs negocjacji handlowych

Przedmiot zamówienia	Przygotowanie i przeprowadzenie kursu stacjonarnego wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych i zapewnieniem materiałów eksploatacyjnych (jeśli dotyczy) do realizacji zajęć
----------------------	---



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



województwo
łódzkie

Projekt „Zawodowcy z Ekonomika” współfinansowany ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

	praktycznych, w ilości odpowiedniej dla liczebności grupy. Celem kursu jest nabycie kompetencji w zakresie objętym przedmiotem kursu - zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami.
Ilość uczestników kursu	12 uczniów technikum ekonomicznego Technikum Ekonomiczno-Hotelarskiego wchodzącego w skład Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 w Bełchatowie tj. 2 grupy po 6 osób w każdej. Za przeprowadzenie naboru uczestników odpowiada Zamawiający.
Liczba godzin kursu	Zlecenie dotyczy kursu realizowanego w 28 godzinach szkoleniowych w ramach jednej edycji. Łącznie liczba godzin dla dwóch grup: 56 godzin szkoleniowych. Godzina szkoleniowa w rozumieniu godziny dydaktycznej, tj. 45 min.
Miejsce kursu	Szkolenie stacjonarne w siedzibie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 w Bełchatowie.
Przewidywany termin realizacji kursu	Realizacja kursu dla wszystkich dwóch grup od października 2024r. do czerwca 2025r., w tym: Kurs dla I grupy w semestrze zimowym 2024/2025 zrealizowany w miesiącach od listopada 2024 r. do 14 lutego 2025r. Kurs dla II grupy w semestrze letnim 2024/2025 zrealizowany w miesiącach od marca 2025 r. do czerwca 2025r. Zajęcia powinny odbywać się w dniach nauki szkolnej po zajęciach lekcyjnych 3 godz. dydaktyczne dziennie nie częściej niż 3 razy w tygodniu lub/i w dniach wolnych od obowiązkowych zajęć lekcyjnych uczniów do 7 godz. dydaktycznych dziennie. Harmonogram zajęć wymaga akceptacji Zamawiającego.
Zagadnienia szkoleniowe (ramowy program)	Cele i przygotowanie negocjacji, BATNA, proces negocjacji, komunikacja i wywieranie wpływu w negocjacjach, taktyki negocjacyjne, sytuacje trudne w negocjacjach, sztuczki w negocjacjach, negocjacje z kontrahentami zagranicznymi w języku angielski. Elementy programu kursu: Skuteczne negocjacje – podstawowe zagadnienia Czym są negocjacje - kiedy możemy negocjować? Negocjacje biznesowe, negocjacje sprzedażowe i „obrona ceny” – podobieństwa i różnice Strategie negocjacyjne Przygotowanie się do prowadzenia negocjacji BATNA, ZOPA, argumentacja i strategia ustępstw – podstawowe narzędzia profesjonalnego negocjatora Negocjacje sprzedażowe a negocjacje zakupowe Komunikacja interpersonalna w procesie negocjacji Argumentacja i perswazja – co i jak mówią negocjatorzy, aby przekonać do swoich propozycji Perswazja retoryczna i narracyjna – charakterystyka i przykłady zastosowania w rozmowach Asertywne reagowanie na obiekcje i kontrargumenty drugiej



	<p>strony</p> <p>Psychologia – sekret udanych negocjacji</p> <p>Osobisty styl negocjatora – rodzaje stylów i ich charakterystyka</p> <p>Impas i konflikt – co można zrobić, gdy negocjacje wiszą na włosku</p> <p>Znaczenie osobistej „siły” w negocjacjach – jak ją pokazać przy stole negocjacyjnym</p> <p>Wywieranie wpływu w procesie negocjacji</p> <p>Najpopularniejsze techniki wywierania wpływu wykorzystywane w trakcie negocjacji – charakterystyka, możliwości zastosowania oraz metody obrony przed nimi</p> <p>Brudne chwytły negocjacyjne i manipulacja – chwytły poniżej pasa, po które czasem sięgają negocjatorzy.</p> <p>Program musi również odpowiadać aktualnym wymogom określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175) i ponadto spełniać wymogi, jeżeli takie istnieją, wynikające z odrębnych przepisów. Program kursu musi również wykorzystywać krajowe standardy kwalifikacji/kompetencji zawodowych, dostępne w bazach danych prowadzonych przez Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej znajdujących się na stronie internetowej ministerstwa.</p>
Metody szkoleniowe	Wykłady (teoria), warsztaty, praca w grupach, ćwiczenia praktyczne.
Walidacja	<p>Celem zajęć ma być teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników do egzaminu końcowego, który na zakończenie kursu zorganizuje i będzie nadzorował Wykonawca.</p> <p>Po udziale w kursie uczestnik będzie:</p> <p>potrafił przygotować się do negocjacji,</p> <p>znał i potrafił stosować w praktyce zasadę BATNA,</p> <p>potrafił przeprowadzić proces negocjacji,</p> <p>znał i potrafił stosować taktyki i sztuczki negocjacyjne,</p> <p>znał sposób przeprowadzenia negocjacji z kontrahentami zagranicznymi w języku angielskim</p> <p>Po zdaniu egzaminu przez uczestników Wykonawca przekaże Zamawiającemu wydane dla każdego uczestnika kursu dokumenty potwierdzające osiągnięcie kwalifikacji zawodowych: zaświadczenie/certyfikat wydawane na podstawie rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 06.10.2023r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175).</p>
Wymagania wobec kadry szkoleniowej	Kadra szkoleniowa o potencjale niezbędnym do przeprowadzenia kursu, w tym posiadają niezbędne kwalifikacje i uprawnienia, przygotowanie pedagogiczne oraz doświadczenie w prowadzeniu szkoleń tego typu co przedmiot zamówienia (minimum realizacja dwóch kursów).
Koszty do uwzględnienia w ramach zlecenia	1) koszty wynagrodzenia kadry szkoleniowej posiadającej niezbędne kwalifikacje i uprawnienia zgodne z programem kursu



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



województwo
łódzkie

Projekt „Zawodowcy z Ekonomika” współfinansowany ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

<p>przedmiotowej usługi</p>	<p>oraz przygotowanie pedagogiczne, 2) koszt prowadzenia dokumentacji szkoleniowej, 3) koszty wynagrodzenia egzaminatorów, jeżeli są to inne osoby niż kadra szkoleniowa, 4) koszty egzaminów, 5) koszty wydania dokumentów potwierdzających nabycie kompetencji, 6) koszty materiałów szkoleniowych m.in.: podręcznik kursanta, skrypty, autorskie przepisy, książki itp., 7) koszty materiałów eksploatacyjnych na potrzebę przeprowadzenia zajęć praktycznych, 8) obsługa administracyjna kursu.</p> <p>W zakres zlecenia usługi przeprowadzenia przedmiotowego kursu ze względu na wymóg organizacji zajęć na terenie szkoły w koszcie usługi należy uwzględnić dojazd kadry szkoleniowej do Bełchatowa, wyżywienie i ewentualne jego zakwaterowanie.</p> <p>W przypadku braku na stanie szkoły dodatkowych specjalistycznych narzędzi, sprzętów i urządzeń niezbędnych do zrealizowania zajęć zgodnie z programem kursu, przedstawionym w ofercie Wykonawca zobowiązuje się je zapewnić na czas zajęć.</p>
-----------------------------	---

CZĘŚĆ IV

Kurs Event manager z elementami języka angielskiego branżowego

<p>Przedmiot zamówienia</p>	<p>Przygotowanie i przeprowadzenie kursu stacjonarne wraz</p>
-----------------------------	---



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



województwo
łódzkie

Projekt „Zawodowcy z Ekonomika” współfinansowany ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

	z przygotowaniem materiałów szkoleniowych i zapewnieniem materiałów eksploatacyjnych (jeśli dotyczy) do realizacji zajęć praktycznych, w ilości odpowiedniej dla liczebności grupy. Celem kursu jest nabycie kompetencji w zakresie objętym przedmiotem kursu - zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami.
Ilość uczestników kursu	12 osób/uczniów technikum hotelarstwa Technikum Ekonomiczno-Hotelarskiego wchodzącego w skład Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 w Bełchatowie, tj. 2 grupy po 6 osób w każdej. Za przeprowadzenie naboru uczestników odpowiada Zamawiający.
Liczba godzin kursu	Zlecenie dotyczy kursu realizowanego w 32 godzinach szkoleniowych w ramach jednej edycji. Łącznie liczba godzin dla trzech grup: 64 godzin szkoleniowych. Godzina szkoleniowa w rozumieniu godziny dydaktycznej, tj. 45 min.
Miejsce kursu	Szkolenie stacjonarne w siedzibie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 w Bełchatowie.
Przewidywany termin realizacji kursu	Realizacja kursu dla dwóch grup od października 2024r. do lutego 2026r., w tym: Kurs dla I grupy w semestrze zimowym 2024/2025 zrealizowany w miesiącach od listopada 2024 r. do 14 lutego 2025r. Kurs dla II grupy w semestrze zimowym 2025/2026 zrealizowany w miesiącach od października 2025 r. do 28 lutego 2026r. Zajęcia powinny odbywać się w dniach nauki szkolnej po zajęciach lekcyjnych 3 godz. dydaktyczne dziennie nie częściej niż 3 razy w tygodniu lub/i w dniach wolnych od obowiązkowych zajęć lekcyjnych uczniów do 7 godz. dydaktycznych dziennie. Harmonogram zajęć wymaga akceptacji Zamawiającego.
Zagadnienia szkoleniowe (ramowy program)	Najważniejsze pojęcia i klasyfikacja, rynek eventowy w Polsce i na świecie, kariera w branży eventowej, brief, dokumentacja i budżet projektu, zarządzanie projektem eventowym, współpraca z dostawcami/ podwykonawcami, aspekty prawne organizacji eventów, podstawowe słownictwo dotyczące przedsięwzięć eventowych w języku angielskim Elementy programu kursu: Wprowadzenie do eventów, Podstawa prawna w zakresie organizacji imprez masowych, imprez w przestrzeni publicznej - wymogi , pozwolenia Rodzaje eventów, Zawód event managera – charakterystyka, kompetencje, cechy osobowościowe, Rynek eventowy w Polsce i na świecie, Nawiązanie kontaktu z klientem, ustalenie celu eventu, procedury eventowe, Reklama, media, pozyskiwanie środków na zorganizowanie eventu,



	<p>Wstępne planowanie eventu – wstępny scenariusz dostosowany do celu eventu, planowanie terminu i tworzenie wstępnego kosztorysu, Zarządzanie projektem eventowym, tworzenie zespołu współpracowników, dokumentacja eventowa, współpraca z podwykonawcami, Ustalanie uczestników eventu, lista uczestników, zaproszenia, Ustalanie lokalizacji eventu i cateringu. Wymogi lokalowe, planowanie menu, Zapewnienie obsługi gości w trakcie eventu, obsługa cateringowa, zabezpieczenie eventu plenerowego – ochrona, ekipy porządkowe i medyczne, Zapewnienie transportu gości do miejsca eventu, parking, transport gości eventu do hotelu, do innych miejsc Design eventu: scenografia, dźwięk, światło, wizja, efekty specjalne, aranżacje przestrzeni, projektory, monitory, inne niezbędne urządzenia w zależności od rodzaju eventu Atrakcje dodatkowe dla uczestników eventu, animacja czasu wolnego, Mierzenie efektywności eventu: podsumowanie projektu i weryfikacja jego efektywności, tworzenie koncepcji imprezy i prezentacja jej efektów Program musi również odpowiadać aktualnym wymogom określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175) i ponadto spełniać wymogi, jeżeli takie istnieją, wynikające z odrębnych przepisów.</p>
Metody szkoleniowe	Wykłady (teoria), warsztaty, praca w grupach, ćwiczenia praktyczne.
Walidacja	<p>Celem zajęć ma być teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników do egzaminu końcowego, który na zakończenie kursu zorganizuje i będzie nadzorował Wykonawca. Po udziale w kursie uczestnik będzie: znał najważniejsze pojęcia i klasyfikacje dotyczące rynku eventowego, znał charakter pracy Event Managera, potrafił sporządzić brief, dokumentację i budżet i zarządzać projektem, potrafił współpracować z dostawcami, znał podst. słownictwo języka angielskiego wykorzystywane podczas eventów. Po zdaniu egzaminu przez uczestników Wykonawca prześle Zamawiającemu wydane dla każdego uczestnika kursu dokumenty potwierdzające osiągnięcie kwalifikacji zawodowych: zaświadczenie /certyfikat wydawane na podstawie rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 06.10.2023r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175).</p>



Projekt „Zawodowcy z Ekonomika” współfinansowany ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

Wymagania wobec kadry szkoleniowej	Kadra szkoleniowa o potencjale niezbędnym do przeprowadzenia kursu, w tym posiadają niezbędne kwalifikacje i uprawnienia, przygotowanie pedagogiczne oraz doświadczenie w prowadzeniu szkoleń tego typu co przedmiot zamówienia (minimum realizacja dwóch kursów).
Koszty do uwzględnienia w ramach zlecenia przedmiotowej usługi	<ol style="list-style-type: none"> 1) koszty wynagrodzenia kadry szkoleniowej posiadającej niezbędne kwalifikacje i uprawnienia zgodne z programem kursu oraz przygotowanie pedagogiczne, 2) koszt prowadzenia dokumentacji szkoleniowej, 3) koszty wynagrodzenia egzaminatorów, jeżeli są to inne osoby niż kadra szkoleniowa, 4) koszty egzaminów, 5) koszty wydania dokumentów potwierdzających nabycie kompetencji, 6) koszty materiałów szkoleniowych m.in.: podręcznik kursanta, skrypty, autorskie przepisy, książki itp., 7) koszty materiałów eksploatacyjnych na potrzebę przeprowadzenia zajęć praktycznych, 8) obsługa administracyjna kursu. <p>W zakres zlecenia usługi przeprowadzenia przedmiotowego kursu ze względu na wymóg organizacji zajęć na terenie szkoły w koszcie usługi należy uwzględnić dojazd kadry szkoleniowej do Bełchatowa, wyżywienie i ewentualne jego zakwaterowanie.</p> <p>W przypadku braku na stanie szkoły dodatkowych specjalistycznych narzędzi, sprzętów i urządzeń niezbędnych do zrealizowania zajęć zgodnie z programem kursu, przedstawionym w ofercie Wykonawca zobowiązuje się je zapewnić na czas zajęć.</p>

CZĘŚĆ V

Kurs wizażu

Przedmiot zamówienia	Przygotowanie i przeprowadzenie kursu stacjonarne wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych i zapewnieniem akcesoria i produktów kosmetycznych do realizacji zajęć praktycznych, w ilości odpowiedniej dla liczebności grupy. Celem kursu jest nabycie kompetencji w zakresie objętym przedmiotem kursu - zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami.
Ilość uczestników kursu	12 osób/uczniów technikum usług fryzjerskich Technikum Ekonomiczno-Hotelarskiego wchodzącego w skład Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 w Bełchatowie,



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



województwo
łódzkie

Projekt „Zawodowcy z Ekonomika” współfinansowany ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

	<p>tj. 2 grupy po 6 osób w każdej. Za przeprowadzenie naboru uczestników odpowiada Zamawiający.</p>
Liczba godzin kursu	<p>Zlecenie dotyczy kursu realizowanego w 30 godzinach szkoleniowych w ramach jednej edycji. Łącznie liczba godzin dla trzech grup: 60 godzin szkoleniowych. Godzina szkoleniowa w rozumieniu godziny dydaktycznej, tj. 45 min.</p>
Miejsce kursu	<p>Szkolenie stacjonarne w siedzibie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 w Bełchatowie.</p>
Przewidywany termin realizacji kursu	<p>Realizacja kursu dla dwóch grup od października 2024r. do lutego 2026r., w tym: Kurs dla I grupy w semestrze zimowym 2024/2025 zrealizowany w miesiącach od listopada 2024r. do 14 lutego 2025r. Kurs dla II grupy w semestrze zimowym 2025/2026 zrealizowany w miesiącach od października 2025 r. do 28 lutego 2026r. Zajęcia powinny odbywać się w dniach nauki szkolnej po zajęciach lekcyjnych 3 godz. dydaktyczne dziennie nie częściej niż 3 razy w tygodniu lub/i w dniach wolnych od obowiązkowych zajęć lekcyjnych uczniów do 7 godz. dydaktycznych dziennie. Harmonogram zajęć wymaga akceptacji Zamawiającego.</p>
Zagadnienia szkoleniowe (ramowy program)	<p>Podstawy kosmologii, przygotowanie modelki do makijażu; ideały piękna, typizacja, indywidualizacja; stylizacja - określenie typu urody, dobór fryzury, charakterystyka i kształty twarzy; techniki wykonywania profesjonalnego wizażu, kamuflaż, modelaż, korekcja twarzy; ćwiczenia praktyczne face visage – wizażu twarzy; makijaż dzienny, koktajlowy, wieczorowy, biznesowy, sporty visage, elementy makijażu ślubnego - makijaż kobiety; kreacja własnego Image z zastosowaniem sztuki iluzji w praktyce. Elementy programu kursu: Kuferek wizażysty – omówienie kosmetyków, pędzli i akcesoriów; Higiena pracy, dezynfekcja i charakterystyka pracy wizażysty; Rodzaje cer, kształty twarzy, oczu, ust; Omówienie techniki światłocienia; Nauka dobierania podkładu i korektora; Koło kolorów – kamuflowanie niedoskonałości skóry; Analiza kolorystyczna Przygotowanie klientki do makijażu Techniki profesjonalnego i skutecznego demakijażu Makijaż dzienny, koktajlowy, wieczorowy, biznesowy, sporty visage Makijaż ślubny panny młodej i korekta pana młodego Makijaże inspirowane najnowszymi trendami Makijaż fotograficzny Kreacja własnego image z zastosowaniem sztuki iluzji w praktyce</p>



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



województwo
łódzkie

Projekt „Zawodowcy z Ekonomika” współfinansowany ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

	<p>Program musi również odpowiadać aktualnym wymogom określonym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175) i ponadto spełniać wymogi, jeżeli takie istnieją, wynikające z odrębnych przepisów.</p>
Metody szkoleniowe	Wykłady (teoria), warsztaty, praca w grupach, ćwiczenia praktyczne.
Walidacja	<p>Celem zajęć ma być teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników do egzaminu końcowego, który na zakończenie kursu zorganizuje i będzie nadzorował Wykonawca.</p> <p>Po udziale w kursie uczestnik będzie:</p> <ul style="list-style-type: none"> znał podstawy kosmetologii, potrafił przygotować modelkę do makijażu, potrafił określić typ urody, dobrać fryzurę do charakterystyki i kształtu twarzy, pozna i będzie potrafił wykorzystać techniki wykonywania profesjonalnego wizażu, kamuflażu, modelarzu i korekcji twarzy, potrafił wykonać makijaż dzienny, koktajlowy, wieczorowy, biznesowy, sportowy, ślubny, potrafił stworzyć Image z zastosowaniem sztuki iluzji. <p>Po zdaniu egzaminu przez uczestników Wykonawca przekaze Zamawiającemu wydane dla każdego uczestnika kursu dokumenty potwierdzające osiągnięcie kwalifikacji zawodowych: zaświadczenie /certyfikat wydawane na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 06.10.2023r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175).</p>
Wymagania wobec kadry szkoleniowej	Kadra szkoleniowa o potencjale niezbędnym do przeprowadzenia kursu, w tym posiadają niezbędne kwalifikacje i uprawnienia, przygotowanie pedagogiczne oraz doświadczenie w prowadzeniu szkoleń tego typu co przedmiot zamówienia (minimum realizacja dwóch kursów).
Koszty do uwzględnienia w ramach zlecenia przedmiotowej usługi	<ol style="list-style-type: none"> 1) koszty wynagrodzenia kadry szkoleniowej posiadającej niezbędne kwalifikacje i uprawnienia zgodne z programem kursu oraz przygotowanie pedagogiczne, 2) koszt prowadzenia dokumentacji szkoleniowej, 3) koszty wynagrodzenia egzaminatorów, jeżeli są to inne osoby niż kadra szkoleniowa, 4) koszty egzaminów, 5) koszty wydania dokumentów potwierdzających nabycie kompetencji, 6) koszty materiałów szkoleniowych m.in.: podręcznik kursanta, skrypty, autorskie przepisy, książki itp., 7) koszty akcesoriów i produktów kosmetycznych na potrzebę przeprowadzenia zajęć praktycznych, 8) obsługa administracyjna kursu. <p>W zakres zlecenia usługi przeprowadzenia przedmiotowego</p>



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



województwo
łódzkie

Projekt „Zawodowcy z **Ekonomika**” współfinansowany ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027

	<p>kursu ze względu na wymóg organizacji zajęć na terenie szkoły w koszcie usługi należy uwzględnić dojazd kadry szkoleniowej do Bełchatowa, wyżywienie i ewentualne jego zakwaterowanie.</p> <p>W przypadku braku na stanie szkoły dodatkowych specjalistycznych narzędzi, sprzętów i urządzeń niezbędnych do zrealizowania zajęć zgodnie z programem kursu, przedstawionym w ofercie Wykonawca zobowiązuje się je zapewnić na czas zajęć.</p>
--	---