



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Projekt Nr FELD.08.08-IZ.00-0057/23-00 pn.: „Dobry zawodowiec - lepsza przyszłość” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego na lata 2021-2027

Powiat Łowicki, Zespół Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 Centrum Kształcenia Zawodowego im. Tadeusza Kościuszki w Łowiczu, ul. Blich 10, 99-400 Łowicz, [www.zsp2lowicz.pl](http://www.zsp2lowicz.pl), adres e-mail: [stazprzepustka@zsp2lowicz.pl](mailto:stazprzepustka@zsp2lowicz.pl)

**ZSP2.CKZ.ZP.26.57/23.5.2025**

**Załącznik Nr 8 – 8.1. – 8.7. – Część Nr: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8**

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Część Nr 1, Nr 2, Nr 3, Nr 4, Nr 5, Nr 6, Nr 7, Nr 8**

#### **Część Nr 1: (28. 2.1) Kurs kuchnia wegetariańska**

Skierowany do 2 nauczycieli

Czas trwania: 8 h

Termin planowany: IV-X 2025 r.

Program szkolenia:

Wykonanie pełnowartościowego posiłku, minimum: przystawki, zupy, II dania i deseru z użyciem nowoczesnych technik kulinarnych i surowców pochodzenia wyłącznie roślinnego,

- serwowanie

- degustacja

Wymóg konieczny: **miejsce prowadzenia szkolenia Łódź lub Warszawa**, w pełni wyposażona pracownia do prowadzenia zajęć kulinarnych zgodna z wymogami HACCP, rozpoczęcie zajęć w godzinach przedpołudniowych

Obowiązki Wykonawcy m.in.:

- Wykonawca zobowiązuje się do wydania uczestnikom szkolenia zaświadczeń ukończenia szkolenia

- zapewnienia bezpieczeństwa uczestników podczas realizacji kursu, w szczególności zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.

#### **Część Nr 2: (30. 2.3) Kurs „Sushi dla profesjonalnych kucharzy 1.0”**

Skierowany do 4 nauczycieli

Czas trwania: 16h

**Miejsce szkolenia: Łódź, Warszawa**

Czas prowadzenia kursu - planowany: IV 2025 r.

Program zajęć:

- zagadnienia z zakresu przygotowywania ryżu do sushi, dekorowania i przygotowywania takich form jak gunkan, temari nigiri, hosomaki, futomaki czy uramaki,

- korzystanie z narzędzi i przyborów wykorzystywanych do przyrządzania sushi. - sposób klasyfikowania i wyboru ryb i owoców morza i sposób ich przechowywania, obróbki i przyprawiania.

- przygotowanie sosu teriyaki

- wstęp do krojenia sashimi

- przekazanie doświadczeń z działalności restauracji sushi

Wymagania od prowadzącego:

Prowadzący zapewnia niezbędny sprzęt i oryginalne surowce potrzebne do przeprowadzenia warsztatów w szczególności:

- w pełni wyposażona kuchnia zgodnie z systemem HACCP w miejscu prowadzenia zajęć
- indywidualne stanowiska pracy dla uczestników kursu

Obowiązki Wykonawcy m.in.:

- Wykonawca zobowiązuje się do wydania uczestnikom szkolenia zaświadczeń ukończenia szkolenia
- zapewnienia bezpieczeństwa uczestników podczas realizacji kursu, w szczególności zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.

### **Część Nr 3: (32. 2.5) Kurs „Kuchnia włoska”**

Skierowany do 3 nauczycieli

Czas trwania: 5h

**Miejsce prowadzenia kursu: Warszawa, Łódź**

Termin realizacji planowany: IX-XII 2025 r.

Program kursu:

- Przygotowanie przynajmniej 3 klasycznych włoskich potraw
- Omówienie tradycyjnych włoskich metod gotowania i ich wpływ na smak potraw.
- Praktyczne zajęcia kulinarne z wykorzystaniem sezonowych włoskich produktów.
- Czas na pytania i odpowiedzi, dyskusje na temat kuchni włoskiej, jej historii i kultury kulinarnej.

Wymagania co do prowadzącego m.in.:

- prowadzący kurs udostępnia wszystkie składniki, sprzęt AGD i akcesoria kuchenne oraz materiały niezbędne do przeprowadzenia szkolenia

Obowiązki Wykonawcy m.in.:

- Wykonawca zobowiązuje się do wydania uczestnikom szkolenia zaświadczeń ukończenia szkolenia
- zapewnienia bezpieczeństwa uczestników podczas realizacji kursu, w szczególności zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.

### **Część Nr 4: (34. 2.7) Kurs „Przeciwdziałanie dyskryminacji, cyberprzemocy i mowy nienawiści”**

Skierowany do 14 nauczycieli

Czas trwania: 4 h

Termin realizacji planowany: IV-VI 2025 r.

**Sposób prowadzenia: on-line**

Program:

- terminologia dot. dyskryminacji i mowy nienawiści,
- zasady i metody edukacji o prawach człowieka związane z przeciwdziałaniem dyskryminacji i mowie nienawiści w szkole,



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Projekt Nr FELD.08.08-IZ.00-0057/23-00 pn.: „Dobry zawodowiec - lepsza przyszłość” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego na lata 2021-2027  
Powiat Łowicki, Zespół Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 Centrum Kształcenia Zawodowego im. Tadeusza Kościuszki w Łowiczu, ul. Blich 10, 99-400 Łowicz, [www.zsp2lowicz.pl](http://www.zsp2lowicz.pl), adres e-mail: [stazprzepustka@zsp2lowicz.pl](mailto:stazprzepustka@zsp2lowicz.pl)

- przygotowanie n- li do prowadzenia zajęć edukacji antydyskryminacyjnej,
- cyberprzemoc,
- zjawisko hejtu i mowy nienawiści
- przykłady sposobów pracy z młodzieżą w zakresie problematyki cyberprzemocy i mowy nienawiści

rola szkoły i rodziny w zapobieganiu i przeciwdziałaniu dyskryminacji i mowy nienawiści.

Obowiązki Wykonawcy m.in.:

- Przygotowanie i przekazanie uczestnikom kursu materiałów szkoleniowych w postaci papierowej lub elektronicznej.
- wydanie uczestnikom szkolenia certyfikatu/zaświadczenia, będącego potwierdzeniem nabycia kompetencji uzyskanych w wyniku formalnej oceny. Certyfikat/zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji będzie zawierać informacje jakie umiejętności (zestaw efektów uczenia się) nabyli uczestnicy w wyniku realizowanego projektu, oraz liczbę godzin zrealizowanych poszczególnych zajęć.

#### **Część Nr 5: (42. 4. 6) Wykład z dietetykiem do zajęć z ekologicznego koła żywieniowego**

1 edycja - III-IV 2025 dla 18 uczniów

2 edycja X-XI 2025 dla 18 uczniów

Czas trwania 2 godziny lekcyjne na grupę

**Miejsce przeprowadzenia warsztatów: ZSP 2 CKZ w Łowiczu – siedziba Zamawiającego**

Program wykładów:

I edycja: Rozkład posiłków w ciągu dnia - znaczenie ilości posiłków w ciągu dnia

- wielkość posiłków w zależności od pory dnia
  - wpływ jakości posiłków na skupienie uwagi ucznia
- II edycja: Temat: Ilość i jakość płynów wypijanych w ciągu dnia
- znaczenie wody dla organizmu człowieka
  - nawodnienie poprzez posiłki
  - szkodliwość napojów energetycznych dla organizmu młodego człowieka

Obowiązki Wykonawcy m.in.:

- wypełnienie przygotowanego przez szkołę dziennika zajęć edukacyjnych zawierający tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych
- wypełnienie listy obecności przygotowanej przez szkołę zawierająca: imię, nazwisko i podpis uczestnika szkolenia oraz trenera
- wydanie uczestnikom szkolenia certyfikatu/zaświadczenia, będącego potwierdzeniem nabycia kompetencji uzyskanych w wyniku formalnej oceny. Certyfikat/zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji będzie zawierać informacje jakie umiejętności (zestaw efektów uczenia się) nabyli uczestnicy w wyniku realizowanego projektu, oraz liczbę godzin zrealizowanych poszczególnych zajęć.
- przed rozpoczęciem kursu z uczniami przedstawienie zaświadczenia o niekaralności

#### **Część Nr 6: (43. 4.7) Warsztaty kulinarne z dietetykiem**

1 edycja - III-IV 2025 dla 18 uczniów

2 edycja X-XI 2025 dla 18 uczniów

**miejsce prowadzenia kursu nie dalej niż 50 km od ZSP 2 CKZ w Łowiczu – siedziby Zamawiającego**

Czas zajęć 5 godzin lekcyjnych na grupę

Program:

I edycja: Tematyka: Naturalne zamienniki cukru w diecie ucznia

- sporządzanie deserów z naturalnie występujących surowców
- zastępowanie białego cukru owocami
- sporządzanie przykładowych śniadań zgodnych z zasadami racjonalnego żywienia

II edycja: Tematyka: Wykorzystanie zielonych roślin w komponowaniu koktajli i posiłków - wykorzystanie naturalnie rosnących zielonych, ekologicznych surowców do sporządzania zielonych koktajli

- sporządzanie zielonych surówek i sałatek
- dobór sałatek właściwych do zabrania na II śniadanie do szkoły

Wymagania od prowadzącego m.in.:

- w pełni wyposażona kuchnia do przeprowadzenia warsztatów zgodna z wymogami HACCP
- pomieszczenie do przeprowadzenia części teoretycznej

Obowiązki Wykonawcy m.in.:

- wypełnienie przygotowanego przez szkołę dziennika zajęć edukacyjnych zawierający tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych
- wypełnienie listy obecności przygotowanej przez szkołę zawierająca: imię, nazwisko i podpis uczestnika szkolenia oraz trenera
- wydanie uczestnikom szkolenia certyfikatu/zaświadczenia, będącego potwierdzeniem nabycia kompetencji uzyskanych w wyniku formalnej oceny. Certyfikat/zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji będzie zawierać informacje jakie umiejętności (zestaw efektów uczenia się) nabyli uczestnicy w wyniku realizowanego projektu, oraz liczbę godzin zrealizowanych poszczególnych zajęć.
- zapewnienia bezpieczeństwa uczestników podczas realizacji kursu, w szczególności zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- przed rozpoczęciem kursu z uczniami przedstawienie zaświadczenia o niekaralności

#### **Część Nr 7: (48. 5. 3) Warsztaty Szefa Kuchni Akademii Inspiracji Makro**

Czas trwania: 3h/grupę \* 2gr. = 6h

Termin I grupa: IV 2025 r.

Termin II grupa IX-XI 2025 r.

**Miejsce przeprowadzenia warsztatów: ZSP 2 CKZ w Łowiczu – siedziba Zamawiającego**

Program warsztatów powinien zawierać:

- Przygotowanie przynajmniej 3 klasycznych regionalnych potraw
- Smaki Mazowsza: Tradycyjne potrawy z ziemi mazowieckiej
- Delikatesy Pomorza: Wykwintne dania nadbałtyckie i kaszubskie specjały
- Podhalańskie inspiracje: Kuchnia góralska i tatrzańskie przysmaki
- Smaki wielkopolskie: Tradycyjne specjały z sercem Polski
- Śląskie smaki: Wykwintne potrawy i regionalne przysmaki



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Projekt Nr FELD.08.08-IZ.00-0057/23-00 pn.: „Dobry zawodowiec - lepsza przyszłość” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego na lata 2021-2027

Powiat Łowicki, Zespół Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 Centrum Kształcenia Zawodowego im. Tadeusza Kościuszki w Łowiczu, ul. Blich 10, 99-400 Łowicz, [www.zsp2lowicz.pl](http://www.zsp2lowicz.pl), adres e-mail: [stazprzepustka@zsp2lowicz.pl](mailto:stazprzepustka@zsp2lowicz.pl)

Wymagania co do prowadzącego m.in.:

- prowadzący kurs zapewnia wszystkie składniki, surowce, półprodukty niezbędne do przeprowadzenia warsztatu
- warsztaty w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach przedpołudniowych

Obowiązki Wykonawcy m.in.:

- wypełnienie przygotowanego przez szkołę dziennika zajęć edukacyjnych zawierający tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych
- wypełnienie listy obecności przygotowanej przez szkołę zawierająca: imię, nazwisko i podpis uczestnika szkolenia oraz trenera
- wydanie uczestnikom szkolenia certyfikatu/zaświadczenia, będącego potwierdzeniem nabycia kompetencji uzyskanych w wyniku formalnej oceny. Certyfikat/zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji będzie zawierać informacje jakie umiejętności (zestaw efektów uczenia się) nabyli uczestnicy w wyniku realizowanego projektu, oraz liczbę godzin zrealizowanych poszczególnych zajęć.
- zapewnienia bezpieczeństwa uczestników podczas realizacji kursu, w szczególności zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- przed rozpoczęciem kursu z uczniami przedstawienie zaświadczenia o niekaralności

### **Część Nr 8: (55. 5. 13) Warsztaty barmańskie**

Skierowany do 6 uczniów

Czas trwania: 5h/grupę

Liczba uczestników: 6 uczniów

**Miejsce przeprowadzenia warsztatów: ZSP 2 CKZ w Łowiczu – siedziba Zamawiającego**

Data kursu planowana: IV 2025 r.

Program:

metody serwowania i podawanie napojów alkoholowych,  
terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego oraz rodzaje stosowanego szkła i miary barowe.  
Free pouring.  
Miksologia zasady komponowania napojów mieszanych,  
światowe trendy w barmaństwie;  
Efekty kształcenia: posiada wiedzę z zakresu właściwej organizacji pracy, kultury i sprawnej obsługi gościa w barze, zna zasady kulturalnego zachowania się wobec gościa, potrafi sporządzić różnorodne mieszane napoje alkoholowe i bezalkoholowe; potrafi efektownie serwować drinki

Wymagania od prowadzącego m.in.:

Zapewnienie sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia warsztatów oraz materiałów zużywalnych (alkohol, owoce, zioła, itp.).

Obowiązki Wykonawcy m.in.:

- wypełnienie przygotowanego przez szkołę dziennika zajęć edukacyjnych zawierający tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych
- wypełnienie listy obecności przygotowanej przez szkołę zawierająca: imię, nazwisko i podpis uczestnika szkolenia oraz trenera
- wydanie uczestnikom szkolenia certyfikatu/zaświadczenia, będącego potwierdzeniem nabycia kompetencji uzyskanych w wyniku formalnej oceny. Certyfikat/zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji będzie zawierać informacje jakie umiejętności (zestaw efektów uczenia się) nabyli uczestnicy w wyniku realizowanego projektu, oraz liczbę godzin zrealizowanych poszczególnych zajęć.
- zapewnienia bezpieczeństwa uczestników podczas realizacji kursu, w szczególności zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- przed rozpoczęciem kursu z uczniami przedstawienie zaświadczenia o niekaralności