**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Szczegółowy opis przedmioty zamówienia**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Wsparcie nauczycieli ZS6 oraz uczniów kształcących się w zawodzie Cukiernik, Technik Handlowiec i Sprzedawca w BS w zakresie rozwoju kompetencji zawodowych w ramach projektu „Zawodowcy z pasją w Zespole Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku cz. II” w podziale na 3 części:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CZĘŚĆ 1** | | | | | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Liczba godzin** | | **Liczba uczestników**  **/czek** | | **Opis szkolenia** | |
| 1. | **Candy Bar Glamour**  (dla nauczycieli) | **16 godz.**  (2 dni  x  8 godz.  x  1 grupa)  Szkolenie weekendowe | | **9 osób**  (1 grupa) | | **Grupa docelowa:**  Nauczyciele kształcenia zawodowego Zespołu Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku.  **Cel kursu:**  Podniesienie kompetencji nauczycieli w zakresie nowoczesnych technik stylizacji, przygotowania oraz aranżacji eleganckich bufetów deserowych typu Candy Bar, zgodnych z aktualnymi trendami branży cukierniczej i eventowej, co przełoży się na lepsze przygotowanie uczniów do pracy w gastronomii.  **Program kursu:**  • Wprowadzenie do stylizacji Candy Bar – podstawy projektowania eleganckich bufetów deserowych. • Przygotowanie ekskluzywnych deserów: makaroniki, tartaletki, cake popsy, mini bezy. • Dekoracje cukiernicze i praca z czekoladą – tworzenie elementów ozdobnych oraz figur. • Zasady kompozycji i estetyki – harmonia kolorów, układ przestrzenny, spójność wizualna. • Warsztat praktyczny – przygotowanie pełnego Candy Bar w zespołach. • Fotografia produktowa – dokumentowanie i promocja aranżacji. • Przegląd aktualnych trendów i inspiracji w branży cukierniczej i eventowej. • Podsumowanie oraz omówienie prac uczestników – indywidualny feedback.  **Forma zajęć i metody dydaktyczne:**  • Metoda warsztatowa z aktywnym udziałem uczestników. • Pokazy demonstracyjne, prezentacja technik, praca na żywo. • Ćwiczenia praktyczne indywidualne i grupowe. • Dyskusje i wymiana doświadczeń zawodowych. • Wykonawca przeprowadzi walidację efektów uczenia się poprzez test wiedzy, zadania praktyczne oraz egzamin wewnętrzny.  **Materiały:**  • Materiały dydaktyczne w formie elektronicznej. • Wszystkie surowce i produkty niezbędne do przygotowania deserów i dekoracji.  **Miejsce realizacji:**  Pracownie gastronomiczne w Zespole Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku.  **Certyfikat / zaświadczenie:**  Każdy uczestnik, który pozytywnie ukończy walidację efektów uczenia się, otrzyma certyfikat potwierdzający nabycie nowych kompetencji zawodowych. | |
| 2. | **Monoporcje**  (dla nauczycieli) | **16 godz.**  (2 dni  x  8 godz.  x  1 grupa)  Szkolenie weekendowe | | **8 osób**  (1 grupa) | | **Grupa docelowa:**  Nauczyciele kształcenia zawodowego Zespołu Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku.  **Cel kursu:**  Rozszerzenie wiedzy i umiejętności nauczycieli w zakresie przygotowywania nowoczesnych monoporcji, z uwzględnieniem trendów cukierniczych, różnych technik pracy oraz łączenia tekstur i smaków.  **Program kursu:**  • Wprowadzenie do koncepcji monoporcji – charakterystyka, rodzaje, planowanie receptur.  • Przygotowanie baz: musy, kremy, biszkopty, chrupiące spody. • Techniki tworzenia glazur i polew – efekt lustrzany, gładkie wykończenia, dekoracyjność. • Praca z formami silikonowymi – napełnianie, warstwowanie, mrożenie. • Dekoracje artystyczne z czekolady, karmelu, owoców i złota spożywczego. • Zasady estetyki i prezentacji monoporcji na talerzu. • Kreatywne łączenie smaków i struktur – poszukiwanie innowacyjnych rozwiązań. • Analiza prac uczestników i omówienie technik doskonalenia.  Forma zajęć i metody dydaktyczne:  • Warsztaty praktyczne prowadzone w małych grupach. • Pokazy technologiczne i demonstracje. • Indywidualne i zespołowe ćwiczenia praktyczne. • Konsultacje i omawianie efektów pracy. • Walidacja efektów uczenia się: test wiedzy, zadania praktyczne, egzamin wewnętrzny.  **Materiały:**  • Elektroniczne materiały dydaktyczne z przepisami i technikami. • Surowce, formy silikonowe i sprzęt niezbędny do wykonania monoporcji.  **Miejsce realizacji:**  Pracownie gastronomiczne w Zespole Szkół nr 6 w Ełku.  **Certyfikat / zaświadczenie:**  Uczestnicy, którzy pozytywnie przejdą walidację, otrzymają certyfikat potwierdzający zdobycie nowych kompetencji zawodowych. | |
| 3. | **Lody rzemieślnicze**  (dla uczniów) | **32 godz.**  =  (16 godz.  x  2 grupy)  =  (2 dni  x  8 godz.  x  2 grupy)  Szkolenie weekendowe | | **16 osób**  (2 grupy  x  8 osób) | | **Grupa docelowa:**  Uczniowie kształcący się w zawodzie cukiernik w Zespole Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku.  **Cel kursu:**  Rozwinięcie praktycznych umiejętności uczniów w zakresie rzemieślniczej produkcji lodów mlecznych, owocowych i sorbetów, ze szczególnym uwzględnieniem pracy na naturalnych składnikach, prawidłowych proporcjach surowców oraz nowoczesnych technik przygotowania, dekoracji i przechowywania.  **Program kursu:**  • Podstawy rzemieślniczej produkcji lodów – surowce, techniki, higiena i zasady technologiczne. • Receptury i proporcje – przygotowanie baz lodowych, balansowanie składników, stabilizatory. • Techniki smakowe – wykorzystanie świeżych produktów, dodatków, sosów i polew. • Produkcja lodów mlecznych – obróbka, pasteryzacja, dojrzewanie mieszanki, zamrażanie. • Produkcja lodów owocowych i sorbetów – technologia, dobór owoców, praca z cukrami. • Dekorowanie i serwowanie – stylizacja porcji, podanie w waflach, pucharkach i pojemnikach. • Przechowywanie i ekspozycja – zasady mrożenia, utrzymania jakości oraz prezentacji lodów w witrynie. • Podsumowanie i ocena produktów wykonanych przez uczestników.  Forma zajęć i metody dydaktyczne:  • Zajęcia warsztatowe prowadzone w pracowni gastronomicznej. • Pokazy i demonstracje technologiczne. • Praktyczne wykonywanie lodów w grupach i indywidualnie. • Analiza i omawianie wyników pracy, poprawa błędów. • Wykonawca przeprowadzi walidację efektów uczenia się: test wiedzy, zadanie praktyczne oraz wewnętrzny egzamin.  **Materiały:**  • Materiały dydaktyczne w formie elektronicznej. • Surowce, dodatki smakowe, pojemniki, akcesoria cukiernicze  **Miejsce realizacji:**  Pracownie gastronomiczne Zespołu Szkół nr 6 w Ełku.  **Certyfikat / zaświadczenie:**  Każdy uczeń, który pozytywnie ukończy walidację, otrzyma certyfikat potwierdzający nabycie nowych kompetencji zawodowych z zakresu produkcji lodów rzemieślniczych. | |
| 4 | **Makaroniki**  (dla uczniów) | **16 godz.**  =  (8 godz.  x  2 grupy)  =  (2 dni  x  8 godz.)  Szkolenie weekendowe | | **16 osób**  (2 grupy  x  8 osób) | | **Grupa docelowa:**  Uczniowie kształcący się w zawodzie cukiernik w Zespole Szkół nr 6.  **Cel kursu:**  Nabycie przez uczniów praktycznych umiejętności przygotowywania makaroników zgodnie z profesjonalnymi technikami cukierniczymi, z wykorzystaniem różnych metod przygotowania bezy, tworzeniem kremów i nadzień oraz efektownej prezentacji gotowych wyrobów.  **Program kursu:**  • Podstawy cukiernictwa w kontekście makaroników – surowce, sprzęt, zasady higieny. • Przygotowanie masy makaronikowej – techniki mieszania, konsystencja, typowe błędy. • Metody bezy: francuska i włoska – różnice technologiczne, zastosowanie. • Barwienie i aromaty – praca z barwnikami, dodatkami naturalnymi i aromatami spożywczymi. • Formowanie makaroników – prawidłowe dozowanie masy, wykorzystanie mat silikonowych. • Pieczenie i suszenie – dobór temperatur, kontrola wypieku, zapobieganie pęknięciom. • Przygotowanie nadzień – kremy maślane, ganache, musy owocowe. • Składanie i dekoracja – technika parowania ciastek, estetyczne wykończenia. • Przechowywanie i prezentacja – zasady przechowywania, ekspozycji i sprzedaży.  **Forma zajęć i metody dydaktyczne:**  • Intensywne warsztaty praktyczne w małych grupach. • Pokazy i demonstracje techniczne. • Samodzielne ćwiczenia uczniów, praca indywidualna i zespołowa. • Omawianie efektów pracy oraz wskazówki dotyczące doskonalenia techniki. • Walidacja efektów uczenia się: test wiedzy oraz zadanie praktyczne (wykonanie makaroników).  **Materiały:**  • Elektroniczne materiały szkoleniowe. • Surowce, barwniki, nadzienia, maty silikonowe, rękawy cukiernicze itp.  **Miejsce realizacji:**  Pracownie gastronomiczne Zespołu Szkół nr 6 w Ełku.  **Certyfikat / zaświadczenie:**  Każdy uczeń, który pozytywnie zaliczy walidację, otrzyma certyfikat potwierdzający nabycie umiejętności w zakresie przygotowania makaroników. | |
| **CZĘŚĆ 2** | | | | | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | | **Liczba godzin** | | **Liczba uczestników/czek** | | **Opis szkolenia** |
| 1. | **Kurs fotografii produktowej**  (dla nauczycieli) | | **14 godz.**  =  (2 dni  x  7 godz.  x  1 grupa)  Szkolenie weekendowe | | **7 osób**  (1 grupa) | | **Grupa docelowa:**  Nauczyciele kształcenia zawodowego Zespołu Szkół nr 6.  **Cel kursu:**  Podniesienie kompetencji nauczycieli w zakresie fotografii produktowej, umożliwiające profesjonalne dokumentowanie prac uczniów oraz tworzenie atrakcyjnych materiałów dydaktycznych i promocyjnych.  **Program kursu:**  • Wprowadzenie do fotografii produktowej – podstawy, sprzęt, trendy. • Praca z oświetleniem: naturalnym i sztucznym, modelowanie światła. • Kompozycja i tło – zasady estetyki, rozmieszczenie produktów. • Fotografia studyjna – ustawienie stanowiska, praktyczne ćwiczenia. • Obróbka zdjęć – podstawy edycji w programach typu Photoshop / Lightroom. • Specyfika fotografowania różnych kategorii produktów: biżuterii, odzieży, żywności, kosmetyków. • Storytelling w fotografii – budowanie wizualnej narracji oraz marki. • Omówienie prac uczestników i wskazówki rozwojowe.  **Forma zajęć i metody dydaktyczne:**  • Ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem sprzętu fotograficznego. • Demonstracje technik fotograficznych. • Miniwarsztaty edycyjne. • Praca indywidualna i w małych grupach. • Walidacja efektów uczenia się: test wiedzy oraz zadanie praktyczne.  **Materiały:**  • Elektroniczne materiały dydaktyczne. • Dostęp do sprzętu fotograficznego, oświetleniowego i stanowisk studyjnych.  **Miejsce realizacji:**  Pracownie Zespołu Szkół nr 6 w Ełku (pracownia multimedialna / studio fotograficzne).  **Certyfikat / zaświadczenie:**  Po pozytywnym ukończeniu walidacji każdy uczestnik otrzyma certyfikat potwierdzający nabycie umiejętności fotografii produktowej. |
| 2. | **Kurs fotografii produktowej**  (dla uczniów) | | **28 godz.**  =  (14 godz.  x  2 grupy)  =  (2 dni  x  7 godz.  x  2 grupy)  Szkolenie weekendowe | | **16 osób**  (2 grupy  x  8 osób) | | **Grupa docelowa:**  Uczniowie kształcący się w zawodzie Technik Handlowiec oraz Sprzedawca w Branżowej Szkole.  **Cel kursu:**  Nabycie umiejętności wykonywania profesjonalnych zdjęć produktów do celów marketingowych, sprzedażowych oraz prezentacyjnych, w tym obsługi sprzętu, ustawiania oświetlenia, kompozycji i edycji fotografii.  **Program kursu:**  • Wprowadzenie do fotografii produktowej – rodzaje zdjęć, sprzęt, trendy. • Zasady pracy z oświetleniem – naturalnym i sztucznym, modelowanie światła. • Kompozycja i tło – dobór scenografii, układ produktu, estetyka obrazu. • Praktyczne fotografowanie produktów – żywność, kosmetyki, odzież, biżuteria, elektronika. • Ustawienie stanowiska fotograficznego – statywy, softboxy, tła. • Obróbka zdjęć – podstawy edycji, korekcja kolorów, kadrowanie (Photoshop / Lightroom). • Storytelling – tworzenie zdjęć budujących wizerunek marki i atrakcyjność oferty. • Podsumowanie i analiza wykonanych zdjęć.  **Forma zajęć i metody dydaktyczne:**  • Warsztaty praktyczne z obsługi sprzętu fotograficznego. • Demonstracje ustawień oświetlenia i scenografii. • Indywidualne i zespołowe wykonywanie zdjęć produktów. • Praca z programami do edycji zdjęć. • Walidacja: test wiedzy oraz zadanie praktyczne polegające na wykonaniu zestawu zdjęć produktowych.  **Materiały:**  • Elektroniczne materiały dydaktyczne. • Stanowisko fotograficzne, sprzęt oświetleniowy, tła i akcesoria. • Komputery z oprogramowaniem do edycji zdjęć.  **Miejsce realizacji:**  Pracownie multimedialne Zespołu Szkół nr 6 w Ełku.  **Certyfikat / zaświadczenie:**  Uczniowie, którzy pozytywnie ukończą walidację, otrzymają certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji w zakresie fotografii produktowej. |
| **CZĘŚĆ 3** | | | | | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | | **Liczba godzin** | | **Liczba uczestników/czek** | | **Opis szkolenia** |
| 1. | **E - commerce**  (dla nauczycieli) | | **16 godz.**  =  (2 dni  x  8 godz.  x  1 grupa)  Szkolenie weekendowe | | **6 osób**  (1 grupa) | | **Grupa docelowa:**  Nauczyciele kształcenia zawodowego Zespołu Szkół nr 6.  **Cel kursu:**  Rozwinięcie kompetencji nauczycieli w zakresie prowadzenia sprzedaży internetowej, obsługi sklepów online, marketingu elektronicznego oraz analizy danych, co umożliwi efektywne przygotowanie uczniów do pracy w sektorze handlu i e-commerce.  **Program kursu:**  • Wprowadzenie do e-commerce – modele sprzedaży online, trendy, strategie. • Tworzenie sklepu internetowego – platformy, funkcjonalności, zasady UX/UI. • Zarządzanie produktami – opisy, zdjęcia, kategoryzacja, stany magazynowe. • Obsługa klienta online – komunikacja, narzędzia CRM, budowanie relacji. • Marketing internetowy – reklamy, social media, promocja produktu. • Logistyka i płatności – integracje systemów, realizacja zamówień. • Analiza danych – monitoring sprzedaży, KPI, optymalizacja procesów. • Praktyczne ćwiczenia projektowe – tworzenie mini sklepów i kampanii.  **Forma zajęć i metody dydaktyczne:**  • Warsztaty praktyczne przy komputerach. • Prezentacje i demonstracje narzędzi e-commerce. • Ćwiczenia w projektowaniu sklepów i treści marketingowych. • Praca indywidualna oraz zespołowa. • Walidacja: test wiedzy oraz zadania praktyczne.  **Materiały:**  • Materiały dydaktyczne w formie elektronicznej. • Dostęp do wybranych platform e-commerce do celów ćwiczeniowych.  **Miejsce realizacji:**  Pracownie komputerowe Zespołu Szkół nr 6 w Ełku.  **Certyfikat / zaświadczenie:**  Uczestnicy, którzy pozytywnie przejdą walidację, otrzymają certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji w zakresie e-commerce. |
| 2. | **E - commerce**  (dla uczniów) | | **32 godz.**  =  (2 grupy  x  16 godz.)  =  (2 dni  x  8 godz.  x  2 grupy)  Szkolenie weekendowe | | **16 osób**  (2 grupy  x  8 osób) | | **Grupa docelowa:**  Uczniowie kształcący się w zawodzie Technik Handlowiec oraz Sprzedawca w Branżowej Szkole.  **Cel kursu:**  Rozwinięcie kompetencji uczniów w zakresie prowadzenia sprzedaży internetowej, marketingu cyfrowego, obsługi klienta online oraz wykorzystania narzędzi analitycznych wspierających sprzedaż i promocję.  **Program kursu:**  • Wprowadzenie do e-commerce – zasady działania sprzedaży online, aktualne trendy. • Budowanie sklepu internetowego – konfiguracja, struktura kategorii, wygląd i funkcjonalność. • Zarządzanie ofertą – opisy produktów, zdjęcia, ceny, promocje, stany magazynowe. • Komunikacja z klientem – obsługa zapytań, budowanie relacji, standardy e-customer service. • Marketing e-commerce – SEO, social media, kampanie reklamowe. • Analityka internetowa – Google Analytics, monitoring sprzedaży i ruchu. • Techniki zwiększania sprzedaży – cross-selling, up-selling, optymalizacja procesu zakupowego. • Ćwiczenia praktyczne – prowadzenie symulowanego sklepu i analizowanie wyników sprzedaży.  **Forma zajęć i metody dydaktyczne:**  • Zajęcia warsztatowe z wykorzystaniem komputerów i narzędzi online. • Pokazy i prezentacje narzędzi marketingowych. • Praca indywidualna oraz w parach przy tworzeniu kampanii i ofert. • Studium przypadków i analiza realnych przykładów e-sklepów. • Walidacja: test wiedzy i zadanie praktyczne (mini analiza sprzedażowa + optymalizacja).  **Materiały:**  • Materiały dydaktyczne w wersji elektronicznej. • Dostęp do narzędzi analitycznych i platform e-commerce. • Przykładowe dane sprzedażowe do ćwiczeń.  **Miejsce realizacji:**  Pracownie komputerowe Zespołu Szkół nr 6 w Ełku.  **Certyfikat / zaświadczenie:**  Po ukończeniu walidacji uczestnicy otrzymają certyfikat potwierdzający nabycie wiedzy i praktycznych kompetencji w zakresie e-commerce. |
| 3 | **Kurs zarządzanie i prowadzenie e - sklepu**  (dla uczniów) | | **32 godz.**  =  (16 godz.  x  2 grupy)  =  (2 dni  x  8 godz.  x  2 grupy)  Szkolenie weekendowe | | **16 osób**  (2 grupy  x  8 osób) | | **Grupa docelowa:**  Uczniowie kształcący się w zawodzie Technik Handlowiec oraz Sprzedawca w Branżowej Szkole.  **Cel kursu:**  Nabycie przez uczniów praktycznych umiejętności zakładania, zarządzania i obsługi sklepu internetowego, w tym pracy na platformach e-commerce, organizacji sprzedaży, logistyki, obsługi klienta oraz marketingu cyfrowego, co pozwoli im lepiej funkcjonować na współczesnym rynku handlowym.  **Program kursu:**  • Wprowadzenie do funkcjonowania sklepów internetowych – modele sprzedaży, trendy rynkowe. • Tworzenie e-sklepu – wybór platformy, konfiguracja, podstawy UX/UI. • Zarządzanie asortymentem – dodawanie produktów, opisy, zdjęcia, warianty, stany magazynowe. • Obsługa zamówień i klienta – systemy CRM, reklamacje, komunikacja online. • Marketing internetowy – kampanie reklamowe, social media, budowanie widoczności sklepu. • Logistyka w e-commerce – metody wysyłki, pakowanie, integracje płatności. • Analiza danych – monitorowanie sprzedaży, interpretacja raportów, KPI. • Optymalizacja sklepu – zwiększanie konwersji i poprawa funkcjonalności. • Ćwiczenia praktyczne – stworzenie i zarządzanie przykładowym sklepem.  **Forma zajęć i metody dydaktyczne:**  • Warsztaty komputerowe z aktywnym udziałem uczestników. • Prezentacje i demonstracje narzędzi. • Ćwiczenia praktyczne indywidualne i grupowe. • Symulacje działań handlowych i marketingowych. • Walidacja efektów uczenia się w formie testu wiedzy oraz zadania praktycznego (uruchomienie mini e-sklepu).  **Materiały:**  • Elektroniczne materiały dydaktyczne. • Dostęp do wybranych platform e-commerce testowych. • Przykładowe bazy produktów do ćwiczeń.  **Miejsce realizacji:**  Pracownie komputerowe Zespołu Szkół nr 6 w Ełku.  **Certyfikat / zaświadczenie:**  Po pomyślnej walidacji uczniowie otrzymają certyfikat potwierdzający nabycie umiejętności praktycznych w zakresie zarządzania i prowadzenia sklepu internetowego. |