



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



**Załącznik nr 1 do SWZ**

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

*do postępowania na zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń dla uczniów i nauczycieli Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Juliusza Poniatowskiego w Czarnocinie w ramach projektu pn: „Dobra nauka w Czarnocinie”*

Lp.	Nazwa kursu/szkolenia	Opis szkolenia
<b>Część I Szkolenia i kursy dla uczniów i nauczycieli - Technik informatyk</b>		
<b>1</b>	<b>KURS - PROJEKTOWANIE GRAFIKI KOMPUTEROWEJ DLA 10 UT x145 h</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 10 UT;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 145 h;</li> <li>❖ Typ kursu: stacjonarny;</li> <li>❖ Miejsce realizacji szkolenia: zamawiający zapewni miejsce realizacji</li> <li>❖ Sala z 12 stanowiskami komputerowymi</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: Zamówienie zostanie zrealizowane w terminach uzgodnionych z Zamawiającym .</li> <li>❖ Efekt- nabycie kwalifikacji Kod kwalifikacji w ZRK: 12643.</li> <li>❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się</li> <li>❖ Dodatkowo Egzamin pozwalający na uzyskanie certyfikatu – Certyfikat</li> <li>❖ Inne: Wykonawca zapewni pozostałe materiały i sprzęt niezbędny do realizacji szkolenia</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji.</li> </ul> <p><b>ZESTAW 1: PLANOWANIE PROJEKTU GRAFICZNEGO:</b></p> <p>1) Omawia teoretyczne podstawy projektowania grafiki komputerowej.</p>

**Strona 1 z 21**

*Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027, Priorytet: FELD.08 Fundusze europejskie dla edukacji i kadr w Łódzkiem, Działanie: FELD.08.08 Kształcenie zawodowe w zakresie realizacji projektu nr: FELD.08.08-IŻ.00-0036/24 pn.: „Dobra nauka w Czarnocinie” nr naboru FELD.08.08-IŻ.00-001/24.*



		<p>2) Analizuje wymagania zleceniodawcy dotyczące projektu graficznego i proponuje rozwiązania.</p> <p><b>ZESTAW 2: TWORZENIE PROJEKTU GRAFICZNEGO:</b></p> <p>1) Pozyskuje materiały graficzne.</p> <p>2) Przygotowuje projekt graficzny.</p> <p>3) Przygotowuje projekt do publikacji.</p>
2	<p><b>KURS - PROJEKTOWANIE GRAFIKI KOMPUTEROWEJ</b></p> <p><b>6 N x145h</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 6 N;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 145 h;</li> <li>❖ Typ kursu: stacjonarny;</li> <li>❖ Miejsce realizacji szkolenia: zamawiający zapewni miejsce realizacji;</li> <li>❖ Sala z 12 stanowiskami komputerowymi;</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: do 6 miesięcy od daty zawarcia umowy;</li> <li>❖ Efekt- nabycie kwalifikacji Kod kwalifikacji w ZRK: 12643.</li> <li>❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się;</li> <li>❖ Dodatkowo Egzamin pozwalający na uzyskanie certyfikatu – Certyfikat;</li> <li>❖ Inne: Wykonawca zapewni wszystkie pozostałe materiały i sprzęt niezbędny do realizacji szkolenia;</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji.</li> </ul> <p><b>ZESTAW 1: PLANOWANIE PROJEKTU GRAFICZNEGO:</b></p> <p>1) Omawia teoretyczne podstawy projektowania grafiki komputerowej.</p> <p>2) Analizuje wymagania zleceniodawcy dotyczące projektu graficznego i proponuje rozwiązania.</p> <p><b>ZESTAW 2: TWORZENIE PROJEKTU GRAFICZNEGO:</b></p> <p>1) Pozyskuje materiały graficzne.</p>



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



		<p>2) Przygotowuje projekt graficzny.</p> <p>3) Przygotowuje projekt do publikacji.</p>
3	<p><b>PROGRAMOWANIE I OBSŁUGA PROCESU DRUKU 3D DLA 10 UT, 1 N X 120 h</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 10 UT; 1N</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 120 h;</li> <li>❖ Typ kursu : stacjonarny;</li> <li>❖ Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia miejsce realizacji;</li> <li>❖ Sale komputerową z 15 stanowiskami oraz : Drukarki 3 D -model Ender-3v2 Creality 2 sztuki , oraz Bambu LAB A 1 Combo- 1 sztuka.</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: do 6 miesięcy od daty zawarcia umowy;</li> <li>❖ Efekt- nabycie kwalifikacji Kod kwalifikacji w ZRK: 12644;</li> <li>❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się;</li> <li>❖ Dodatkowo Egzamin pozwalający na uzyskanie certyfikatu - Certyfikat;</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, pozostałe materiały szkoleniowe i sprzęt niezbędne do realizacji szkolenia: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji.</li> <li>❖ Wykonawca zrealizuje szkolenia zgodnie z ustalonym przez siebie programem nauczania. Przykładowy zakres tematyki</li> </ul> <p><b>PRZYGOTOWANIE PROCESU DRUKU 3D NA PODSTAWIE DOKUMENTACJI:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Dobieranie parametrów druku 3D.</li> <li>2) Dobieranie technologii druku 3D do wytworzenia obiektu.</li> <li>3) Przygotowywanie model CAD 3D na potrzeby wytworzenia obiektu.</li> </ol> <p><b>REALIZACJA PROCESU DRUKU 3D:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Uruchamianie drukarki 3D.</li> </ol>



		<p>2) Przygotowywanie drukarki do druku 3D.</p> <p>3) Monitorowanie procesu druku 3D.</p> <p>4) Finalizacja procesu druku 3D.</p>
4	<p><b>KURS DLA NAUCZYCIELI - PLANOWANIE, TWORZENIE I DYSTRYBUOWANIE TREŚCI MARKETINGOWYCH (CONTENT MARKETING)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 10 N;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 16 h;</li> <li>❖ Typ kursu: stacjonarne;</li> <li>❖ Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia miejsce realizacji;</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy;</li> <li>❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się;</li> <li>❖ Dodatkowo egzamin pozwalający na uzyskanie certyfikatu kwalifikacji wolnorynkowej;</li> <li>❖ <a href="https://kwalifikacje.gov.pl/wyszukiwarka-kwalifikacji/kwalifikacje/Planowanie,-tworzenie-i-dystrybuowanie-treści-marketingowych-(content-marketing),12629">https://kwalifikacje.gov.pl/wyszukiwarka-kwalifikacji/kwalifikacje/Planowanie,-tworzenie-i-dystrybuowanie-treści-marketingowych-(content-marketing),12629</a></li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji.</li> </ul> <p><b>TREŚCI KURSU:</b></p> <p><b>1) Planowanie:</b></p> <p>Analiza odbiorców: Zrozumienie potrzeb, zainteresowań i preferencji grupy docelowej.</p> <p>Opracowanie strategii: Ustalenie celów content marketingowych i stworzenie spójnego planu działania, który pomoże w budowaniu silnej pozycji marki.</p> <p>Planowanie projektu: Określenie zadań, harmonogramu i zasobów, a także delegowanie zadań w zespole lub zewnętrznym dostawcom.</p> <p><b>2) Tworzenie</b></p> <p>Generowanie treści: Tworzenie wartościowych materiałów w różnych formatach.</p>



		<p>Formaty treści: Przykłady obejmują:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Tekst: Artykuły na blogu, e-booki, raporty, posty w mediach społecznościowych, newslettery.</li> <li>❖ Wideo: Webinary, vlogi, filmy instruktażowe, animacje.</li> <li>❖ Audio: Podcasty, wywiady.</li> <li>❖ Grafika: Infografiki, zdjęcia, grafiki.</li> </ul> <p>3) Dystrybucja</p> <p>Wybór kanałów: Publikacja treści na odpowiednich platformach, aby dotrzeć do grupy docelowej.</p> <p>Kanały dystrybucji:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Strony internetowe i blogi firmowe.</li> <li>❖ Media społecznościowe.</li> <li>❖ E-mail marketing i newslettery.</li> <li>❖ Strony informacyjne i archiwa wideo/audio</li> </ul>
5	<b>KURS DLA NAUCZYCIELI- TWORZENIE STRON WWW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 1 N;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 50 h;</li> <li>❖ Typ kursu: stacjonarne;</li> <li>❖ Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia miejsce realizacji;</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: Zamówienie zostanie zrealizowane w terminach uzgodnionych z Zamawiającym;</li> <li>❖ Efekty: Nabycie kompetencji;</li> <li>❖ Egzamin wewnętrzny zgodny ze standardem DIGCOMP;</li> <li>❖ Zaświadczenie;</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji</li> </ul>



## **Program|:**

### **HTML i CSS**

- ❖ Techniczne podstawy działania WWW: architektura klient-serwer, protokół HTTP, formularze ;
- ❖ Rejestracja domeny, założenie konta na serwerze hostingowym;
- ❖ Podstawy języka XML: elementy, atrybuty, komentarze;
- ❖ Język HTML;
- ❖ Walidacja dokumentu HTML;
- ❖ Sposoby dołączania CSS-a do dokumentu;
- ❖ Budowa arkusza stylów: reguły, selektory, deklaracje, właściwości, wartości;
- ❖ Selektory CSS (w tym selektory dodane w CSS 3);
- ❖ Ważniejsze właściwości CSS i wartości, które mogą przyjmować;
- ❖ Model pudełkowy i model formatowania wizualnego;
- ❖ Korzystanie z nietypowych czcionek;
- ❖ Typowe problemy wynikające z niezgodności między przeglądarkami i ich rozwiązywanie
- ❖ Różne podejścia do wyświetlania stron na urządzeniach o różnej rozdzielczości: fixed layout, flow layout, responsive layout Framework CSS na przykładzie Twitter Bootstrap;
- ❖ Analiza przykładowych projektów;
- ❖ Przygotowywanie grafiki na potrzeby WWW

### **JAVASCRIPT**

- ❖ Podstawy programowania w Javascript przy pomocy biblioteki jQuery

### **WORDPRESS**

- ❖ Zasada działania systemów CMS;
- ❖ Zarządzanie instalacją Wordpressa;



		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wypełnianie sajtu treścią;</li> <li>❖ Zarządzanie użytkownikami;</li> <li>❖ Zamieszczanie reklam i banerów Korzystanie z szablonów, modułów i dodatków, instalacja rozszerzeń;</li> <li>❖ Pisanie własnych szablonów</li> </ul>
6	<p><b>KURS DLA NAUCZYCIELI „MikroTik Certified Network Associate (MTCNA)”</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 1 N;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 40 h</li> <li>❖ Typ kursu: Szkolenie online/stacjonarne w firmie zewnętrznej;</li> <li>❖ Oficjalny egzamin certyfikacyjny MikroTik MTCNA;</li> <li>❖ Efekty: <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktyczne umiejętności konfiguracji RouterOS (routing, NAT, DHCP, wireless),</li> <li>• wiedza z zakresu podstaw sieci komputerowych i protokołów,</li> <li>• kompetencje do samodzielnej pracy z urządzeniami MikroTik.</li> <li>• Ćwiczenia praktyczne na realnych scenariuszach,</li> <li>• Przybliżony termin świadczenia wsparcia: Zamówienie zostanie zrealizowane w terminach uzgodnionych z Zamawiającym</li> </ul> </li> </ul> <p><b>PROGRAM:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Wprowadzenie do MikroTik RouterOS i środowiska administracyjnego,</li> <li>2) Podstawowe pojęcia sieci komputerowych: adresacja IP, maski, podsieci,</li> <li>3) Routing podstawowy i statyczny,</li> <li>4) Konfiguracja urządzeń: router, bridge, access point,</li> <li>5) Usługi sieciowe: DHCP Client/Server, DNS,</li> <li>6) Translacja adresów (NAT) i podstawowy firewall,</li> </ol>



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



		<p>7) Kolejowanie ruchu (QoS),</p> <p>8) Konfiguracja i monitoring sieci bezprzewodowej (Wireless LAN),</p> <p>9) Narzędzia diagnostyczne RouterOS (ping, traceroute, torch, bandwidth test, logi);</p> <p>10) Przygotowanie i przystąpienie do egzaminu certyfikacyjnego MTCNA</p>
<b>Część II Szkolenia i kursy dla uczniów i nauczycieli – Technik żywienia i usług gastronomicznych</b>		
1	<p><b>KURS - PRZYGOTOWYWANIE POTRAW ZGODNIE Z TRENDAMI RYNKOWYMI I ZASADAMI ZDROWEGO ŻYWIENIA DLA UT TŻ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 10 uczniów ;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 160 h;</li> <li>❖ Typ kursu: stacjonarne;</li> <li>❖ Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia miejsce realizacji;</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: Zamówienie zostanie zrealizowane w terminach uzgodnionych z Zamawiającym;</li> <li>❖ Efekty : Nabycie kwalifikacji</li> <li>❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się</li> <li>❖ Dodatkowo egzamin pozwalający na uzyskanie certyfikatu kwalifikacji wolnorynkowej;</li> <li>❖ <a href="https://kwalifikacje.gov.pl/wyszukiwarka-kwalifikacji/kwalifikacje/Przygotowywanie-potraw-zgodnie-z-trendami-rynkowymi-i-zasadami-zdrowego-zywienia.12631">https://kwalifikacje.gov.pl/wyszukiwarka-kwalifikacji/kwalifikacje/Przygotowywanie-potraw-zgodnie-z-trendami-rynkowymi-i-zasadami-zdrowego-zywienia.12631</a></li> </ul> <p><b>ZESTAW 1: PRZYGOTOWYWANIE I SERWOWANIE TYPOWYCH POTRAW:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym.</li> <li>2) Planuje proces produkcyjny potraw.</li> <li>3) Sporządza potrawy z jaj oraz wykorzystuje właściwości jaj.</li> <li>4) Sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza.</li> </ol>





		<p>5) Sporządza potrawy z mleka i jego przetworów.</p> <p>6) Sporządza potrawy z owoców.</p> <p>7) Sporządza potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów.</p> <p>8) Sporządza potrawy z zastosowaniem kasz.</p> <p>9) Sporządza potrawy z zastosowaniem mąki.</p> <p>10) Sporządza zupy i sosy.</p> <p>11) Stosuje receptury gastronomiczne oraz dobiera surowce.</p> <p><b>ZESTAW 2: STOSOWANIE WIEDZY KULINARNEJ I NOWOCZESNYCH TRENDÓW RYNKOWYCH W SPORZĄDZANIU I SERWOWANIU POTRAW:</b></p> <p>1) Charakteryzuje produkty wywołujące reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne.</p> <p>2) Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw zgodnych z filozofią "slow food".</p> <p>3) Charakteryzuje typy diet.</p> <p>4) Sporządza potrawy, stosując nowoczesne techniki kulinarne</p>
2	<p><b>WARSZTATY KULINARNE DLA NAUCZYCIELA TECHNIKUM ŻYWIENIA</b></p> <p><b>1 N</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 1 N;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 12 h;</li> <li>❖ Typ kursu: stacjonarny;</li> <li>❖ Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia miejsce realizacji;</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: Zamówienie zostanie zrealizowane w terminach uzgodnionych z Zamawiającym;</li> <li>❖ Efekty : Nabycie kompetencji</li> <li>❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się-zaświadczenie;</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji.</li> </ul>



		<b>Tematyka szkolenia:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Stek i tatar sztuka wołowiny;</li> <li>❖ Technik przygotowania wołowiny do steków;</li> <li>❖ Techniki przygotowania wołowiny do tataru,</li> <li>❖ Triki i sekrety przygotowania STEKA I TATARA</li> </ul>
<b>Część III Szkolenia i kursy dla uczniów – Technik architektury krajobrazu</b>		
1	<b>KURS FLORYSTYCZNY PODSTAWOWY – 60 H 10UT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 10 uczniów;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 60 h;</li> <li>❖ Typ kursu: stacjonarny; Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia miejsce realizacji;</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: Zamówienie zostanie zrealizowane w terminach uzgodnionych z Zamawiającym;</li> <li>❖ Efekty nabycie kwalifikacji;</li> <li>❖ Egzamin: wewnętrzny; egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się;</li> <li>❖ Dodatkowo egzamin pozwalający na uzyskanie certyfikatu kwalifikacji wolnorynkowej – Certyfikat <a href="https://kwalifikacje.gov.pl/wyszukiwarka-kwalifikacji/kwalifikacje/Wykonywanie-kompozycji-florystycznych,13372">https://kwalifikacje.gov.pl/wyszukiwarka-kwalifikacji/kwalifikacje/Wykonywanie-kompozycji-florystycznych,13372</a>;</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, żywy materiał roślinny, kwiaty i zieleń cięta, stroisz, gąbki florystyczne, naczynia, druty, świece, taśmy i wiązadła bukieciarskie, klej na zimno i gorąco, narzędzia florystyczne, susz egzotyczny.</li> <li>❖ <b>Oczekiwane efekty szkolenia:</b> Uczniowie pozyskają umiejętności układania bukietów okolicznościowych, tworzenia kompozycji florystycznych na różne okazje, pakowania prezentów.</li> </ul> <b>Ramowy program szkolenia:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Techniki florystyczne;</li> </ol>



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



		2) Narzędzia florystyczne; 3) Materiałoznawstwo nieroślinne; 4) Materiałoznawstwo roślinne; 5) Przygotowanie roślin ciętych do kompozycji; 6) Bukiet okrągły, spiralny; 7) Florystyka ślubna- wiązanki ślubne, przypinki, biżuteria floralna, wianek ślubny, dekoracja stołów weselnych, dekoracja samochodu; 8) Florystyka funeralna- wieniec obręczowy, wieniec rzymski, wiązanka żałobna, dekoracja urny, bukiet kondolencyjny; 9) Dekoracje świąteczne- bożonarodzeniowe, wielkanocne , walentynkowe; 10) Kompozycje w naczyniach; 11) Pakowanie prezentów
2	<b>KURS - PROJEKTOWANIE AUTOMATYCZNYCH SYSTEMÓW NAWADNIANIA DLA 15 UT TAK x 14 h</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 15 uczniów;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 14 h;</li> <li>❖ Typ kursu : stacjonarny;</li> <li>❖ Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia miejsce realizacji;</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: Zamówienie zostanie zrealizowane w terminach uzgodnionych z Zamawiającym;</li> <li>❖ Efekty: Nabycie kwalifikacji;</li> <li>❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się;</li> <li>❖ Dodatkowo egzamin pozwalający na uzyskanie certyfikatu kwalifikacji wolnorynkowej -Certyfikat;</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji;</li> <li>❖ Nabycie kwalifikacji;</li> </ul>



- ❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się;
- ❖ Dodatkowo egzamin pozwalający na uzyskanie certyfikatu kwalifikacji wolnorynkowej;
- ❖ Certyfikat

#### **Moduł 1: Teoria i projektowanie**

- 1) Rodzaje i komponenty systemów nawadniających: Omówienie wszystkich elementów składowych, takich jak zraszacze, linie kroplujące, elektrozawory, sterowniki, czujniki, filtry i pompy.
- 2) Podstawy hydrauliki: Zrozumienie przepływu wody, ciśnienia, strat ciśnienia i innych parametrów fizycznych związanych z dystrybucją wody w systemie.
- 3) Zasady projektowania: Nauczanie, jak prawidłowo zaprojektować system nawadniający, uwzględniając specyficzne potrzeby roślin, typ gleby i ukształtowanie terenu.
- 4) Wymagania dotyczące źródła wody: Obliczanie wydajności źródła (np. studni) i dobór odpowiednich parametrów systemu.
- 5) Projektowanie zraszaczy: Nauka prawidłowego rozmieszczenia zraszaczy, aby zapewnić równomierne pokrycie terenu, oraz wybór ich typu i zasięgu.
- 6) Obliczenia: Określanie zapotrzebowania na wodę dla poszczególnych sekcji nawadniających.

#### **Moduł 2: Praktyka i montaż**

- 1) Praca z projektem terenu: Rysowanie planu działki w skali i nanoszenie na niego elementów systemu, z uwzględnieniem istniejących przeszkód i ujęć wody.
- 2) Wykonanie prac ziemnych: Prace pomiarowe, wykopy pod rury, wycinanie darni, układanie rur i złączy.
- 3) Montaż urządzeń: Instalacja zraszaczy, skrzynek zaworowych i kolektorów zaworowych.
- 4) Podłączenia elektryczne: Wykonywanie połączeń elektrycznych między elektrozaworami, sterownikiem a czujnikiem deszczu.
- 5) Przepłukanie i regulacja systemu: Proces przepłukiwania systemu przed zakorkowaniem i końcową regulacją zraszaczy.



		<p>6) Przygotowanie do zimy: Nauka prawidłowego przygotowania systemu do zimowania, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym mrozem.</p> <p>7) Uruchomienie i testowanie: Podłączenie sterownika i uruchomienie systemu w celu sprawdzenia jego prawidłowego działania</p>
3	<p><b>MONTOWANIE STOLARKI BUDOWLANEJ DLA UT TAK i TR</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 10 uczniów;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 60 h;</li> <li>❖ Typ szkolenia: stacjonarne; Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia miejsce realizacji;</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy;</li> <li>❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się;</li> <li>❖ Dodatkowo egzamin pozwalający na uzyskanie certyfikatu kwalifikacji wolnorynkowej;</li> <li>❖ Certyfikat <a href="https://kwalifikacje.gov.pl">https://kwalifikacje.gov.pl</a></li> <li>❖ Efekty: Nabycie kwalifikacji</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji.</li> </ul> <p><b>Ramowy program kursu:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Podstawowe informacje na temat stolarki budowlanej;</li> <li>2) Okna fasadowe i drzwi balkonowe;</li> <li>3) Montaż okien fasadowych i drzwi balkonowych;</li> <li>4) Okna dachowe;</li> <li>5) Montaż okien dachowych;</li> <li>6) Drzwi wewnętrzne i zewnętrzne;</li> <li>7) Montaż drzwi;</li> <li>8) Bramy i kraty;</li> </ol>



		9) Montaż bram i krat; 10) Osłony przeciwsłoneczne; 11) Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy; 12) Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej.
<b>Część IV Szkolenia i kursy dla uczniów i nauczycieli - Technik rolnik</b>		
1	<b>KURS –(szkolenie) WDRAŻANIE APLIKACJI WSPOMAGAJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ ROLNICZĄ O PROFILU ROŚLINNYM DLA UT TR I NAUCZYCIELI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 10 uczniów;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 24 h;</li> <li>❖ Typ szkolenia: stacjonarne;</li> <li>❖ Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia miejsce realizacji;</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: Zamówienie zostanie zrealizowane w terminach uzgodnionych z Zamawiającym;</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji.</li> <li>❖ Efekty: Nabycie kwalifikacji;</li> <li>❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się;</li> <li>❖ Dodatkowo egzamin pozwalający na uzyskanie certyfikatu kwalifikacji wolnorynkowej Certyfikat <a href="https://kwalifikacje.gov.pl">https://kwalifikacje.gov.pl</a>;</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji;</li> </ul> <p><b>Ramowy program kursu:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Posługiwanie się wiedzą z zakresu branży rolnej oraz rozwiązań technologicznych kierowanych do gospodarstw i przedsiębiorstw rolnych o profilu roślinnym:             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Opisuje specyfikę rolniczej produkcji roślinnej;</li> </ul> </li> </ol>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Charakteryzuje aplikacje wspomagające rolniczą produkcję roślinną</li> </ul> <p>2) Korzystanie z aplikacji wspomagających produkcję roślinną:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Analizuje gospodarstwo lub przedsiębiorstwo rolne pod kątem informacji niezbędnych do wdrożenia aplikacji;</li> <li>❖ Korzystanie z aplikacji wspomagających rolniczą produkcję roślinną;</li> <li>❖ Przygotowanie indywidualnego planu wdrożenia aplikacji wspomagających rolniczą produkcję roślinną.</li> </ul>
2.	<p><b>KURS –(szkolenie) WDRAŻANIE APLIKACJI WSPOMAGAJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ ROLNICZĄ O PROFILU ROŚLINNYM DLA NAUCZYCIELI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 4 Nauczycieli;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 24 h;</li> <li>❖ Typ szkolenia: stacjonarne;</li> <li>❖ Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia miejsce realizacji;</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: Zamówienie zostanie zrealizowane w terminach uzgodnionych z Zamawiającym;</li> <li>❖ Efekty : nabycie kwalifikacji;</li> <li>❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się;</li> <li>❖ Dodatkowo egzamin pozwalający na uzyskanie certyfikatu kwalifikacji wolnorynkowe -Certyfikat;</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji.</li> </ul> <p><b>Ramowy program kursu:</b></p> <p>1) Posługiwanie się wiedzą z zakresu branży rolnej oraz rozwiązań technologicznych kierowanych do gospodarstw i przedsiębiorstw rolnych o profilu roślinnym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Opisuje specyfikę rolniczej produkcji roślinnej;</li> <li>❖ Charakteryzuje aplikacje wspomagające rolniczą produkcję roślinną</li> </ul> <p>2) Korzystanie z aplikacji wspomagających produkcję roślinną:</p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Analizuje gospodarstwo lub przedsiębiorstwo rolne pod kątem informacji niezbędnych do wdrożenia aplikacji;</li> <li>❖ Korzystanie z aplikacji wspomagających rolniczą produkcję roślinną;</li> <li>❖ Przygotowanie indywidualnego planu wdrożenia aplikacji wspomagających rolniczą produkcję roślinną.</li> </ul>
3.	<b>KURS NOWE WYZWANIA W PRODUKCJI ROŚLINNEJ W ODNIESIENIU DO ZIELONEGO ŁADU</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 10 uczniów;</li> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 8 h;</li> <li>❖ Typ szkolenia: stacjonarne; Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia miejsce realizacji;</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: Zamówienie zostanie zrealizowane w terminach uzgodnionych z Zamawiającym;</li> <li>❖ Efekty: nabycie kompetencji;</li> <li>❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się- zaświadczenie;</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji.</li> </ul> <p><b>Tematyka szkolenia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Środowiskowe i klimatyczne konsekwencje intensyfikacji, skali i koncentracji produkcji rolniczej;</li> <li>❖ Problemy rozwoju rolnictwa obszarów górskich wobec wyzwań Europejskiego Zielonego Ładu;</li> <li>❖ Biobezpieczeństwo w produkcji żywności - od etyki do ekonomiki;</li> <li>❖ Jakość żywności jako kierunek rozwoju rolnictwa UE;</li> <li>❖ Systemy produkcji żywności certyfikowanej – cele, szanse i ograniczenia;</li> <li>❖ Precyzyjne i inteligentne rolnictwo- stan i perspektywy wdrażania</li> </ul>
		<b>Część V Szkolenia i kursy dla nauczycieli</b>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba osób objętych wsparciem: 27;</li> </ul>





	<p><b>Szkolenie z zakresu zapobiegania dyskryminacji i przemocy motywowanych uprzedzeniami – 27 N</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Liczba godzin zegarowych szkolenia: 16 h;</li> <li>❖ Typ szkolenia: stacjonarne; Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewni miejsce realizacji;</li> <li>❖ Przybliżony termin świadczenia wsparcia: Zamówienie zostanie zrealizowane w terminach uzgodnionych z Zamawiającym;</li> <li>❖ Efekty: nabycie kompetencji;</li> <li>❖ Po szkoleniach egzamin wewnętrzny wraz z wydaniem zaświadczenia ukończenia szkolenia i uzyskania efektów uczenia się –zaświadczenie nabycie kompetencji;</li> <li>❖ Firma zapewni trenerów, materiały szkoleniowe: skrypt w formie drukowanej, wpięty w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem, weryfikację kompetencji;</li> <li>❖ Kadra: specjaliści i opiekunowie prowadzący warsztaty szkoleniowe;</li> <li>❖ Oczekiwane efekty szkolenia: przygotowanie do efektywnej pracy z uczniami o zróżnicowanych potrzebach ma na celu wyposażenie uczestników w wiedzę i umiejętności potrzebne do identyfikowania, zapobiegania i reagowania na sytuacje dyskryminacji i przemocy opartej na uprzedzeniach</li> </ul> <p><b>Ramowy program kursu:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Definicja i rodzaje dyskryminacji;</li> <li>2) Stereotypy i uprzedzenia;</li> <li>3) Prawne aspekty ochrony przed dyskryminacji;</li> <li>4) Przeciwdziałanie dyskryminacji w różnych kontekstach;</li> <li>5) Metody interwencji w sytuacjach dyskryminacji i przemocy;</li> <li>6) Tworzenie środowiska szkolnego wolnego od dyskryminacji</li> </ol>
--	---	--

**Wymagania od wykonawców dot. wykonania zamówienia:**

- 1) Przeprowadzenie szkolenia zgodnie z ramowym programem szkolenia wskazanym w OPZ;
- 2) Zapewnienie kadry prowadzącej szkolenie spełniającej wymogi wskazane w SWZ, OP;



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



3) Prowadzenie dokumentacji z przebiegu szkolenia:

- a) Program zajęć uwzględniający minimum: nazwę zajęć, łączną liczbę godzin, czas trwania i sposób organizacji zajęć, miejsce realizacji zajęć, imię i nazwisko osoby prowadzącej zajęcia, cele kształcenia, opis efektów uczenia się, konspekt zajęć, sposób i formę zaliczenia.
- b) Harmonogram zajęć uwzględniający minimum: termin i miejsce realizacji zajęć, nazwę zajęć, imię i nazwisko wykładowcy i godziny realizacji zajęć. Harmonogram musi zostać uzgodniony z Zamawiającym niezwłocznie po podpisaniu umowy.
- c) Dziennik zajęć edukacyjnych zawierający tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych.
- d) Lista obecności zawierająca: imię, nazwisko i podpis uczestnika szkolenia oraz trenera.
- e) lista potwierdzająca odbiór przez uczestników materiałów szkoleniowych.
- f) 1 egzemplarz materiałów dydaktycznych (wersja papierowa/ elektroniczna).
- g) kserokopia wydanych uczestnikom certyfikatów/ dyplomów/ zaświadczeń potwierdzających nabycie kompetencji.
- h) rejestr wydanych certyfikatów/dyplomów/zaświadczeń z potwierdzeniem odbioru ich przez osoby uczestniczące w zajęciach (lista odbioru zaświadczeń).
- i) dokumentacja z testów kompetencji/ egzaminów wewnętrznych, w tym protokół z egzaminu wraz z wynikami uczestników.
- j) dokumentacja fotograficzna szkolenia - min. 5 zdjęć.
- k) protokół zdawczo-odbiorczy, potwierdzający wykonanie usługi.

4) Przeprowadzenie ewaluacji polegającej na:

- a) Przeprowadzeniu ankiet (udostępnionych przez Zamawiającego),
- b) Przygotowanie i przeprowadzenie pre testu, post testu i/lub egzaminu wewnętrznego z zakresu wszystkich modułów tematycznych dla Uczestników/Uczestniczek. Walidacja nie może być przeprowadzona przez tą samą osobę, która prowadziła szkolenie;
- c) Przygotowanie protokołu z egzaminu wewnętrznego;
- d) Przygotowanie rejestru wydanych zaświadczeń;

5) Zapewnienie materiałów szkoleniowych.



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



- 6) Materiały muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia oraz dobrej jakości (bez śladów wcześniejszego użytkowania). Wykonawca zobowiązany jest przygotować materiały szkoleniowe: skrypt wykładowy o treści adekwatnej do omawianej tematyki, przygotowany w formie drukowanej, wydrukowane materiały wpięte w skoroszyt.
- 7) Wydania uczestnikom szkolenia certyfikatu/zaświadczenia, będącego potwierdzeniem nabycia kompetencji /kwalifikacji uzyskanych w wyniku formalnej oceny. Certyfikat/zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji /kwalifikacji będzie zawierać informacje jakie umiejętności (zestaw efektów uczenia się) nabyli uczestnicy w wyniku realizowanego projektu, oraz liczbę godzin zrealizowanych poszczególnych zajęć.
- 8) Szkolenie zostanie zakończone egzaminem i uzyskaniem certyfikatu/dyplomu potwierdzającego nabycie lub podwyższenie kompetencji/kwalifikacji.
- 9) Oznaczenia zgodnie z obowiązującymi Wytycznymi dotyczącymi informacji i promocji Funduszy Europejskich na lata 2021-2022 wszelkich materiałów, które otrzymują uczestnicy szkolenia, w szczególności: publikacji, materiałów dydaktycznych, prezentacji, materiałów audiowizualnych, itp.) oraz dokumentów związanych z realizacją szkolenia, (jeżeli jest to możliwe) a także umieszczenia plakatu promującego projekt o minimalnym rozmiarze A3 widocznym dla uczestników szkolenia przed wejściem do Sali.
- 10) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przy realizacji zamówienia zapewnił standardy dostępności dla osób niepełnosprawnych.
- 11) Wszystkie powyższe wymogi winny zostać zrealizowane i zapewnione w ramach kwoty jednostkowej brutto podanej w formularzu Oferty złożonej w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe. Zamawiający zastrzega sobie oraz organom nadzoru i kontroli Zamawiającego możliwość kontroli realizacji szkolenia w każdym czasie, a także prawo wglądu do dokumentacji związanej z realizacją szkolenia.

#### **Wymagania związane z organizacją kursów/ szkoleń:**

- 1) Zajęcia powinny odbywać się w trybie weekendowym, dziennym, popołudniami, jednorazowo 8h/ dzień
- 2) W trakcie zajęć w części teoretycznej Zamawiający powinien zaplanować regularne przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 minut na 2 godziny zegarowe;
- 3) Realizator szkolenia musi zapewnić możliwość przekazania uczestnikom dokumentów potwierdzających zakończenie udziału w szkoleniu/efekty uczenia się/uzyskane kwalifikacje; dokumenty te mogą mieć formę elektroniczną.

#### **Wymagania dotyczące trenerów:**

- 1) Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował na czas realizacji zamówienia niezbędnym potencjałem technicznym do wykonania zamówienia i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia tj. w zakresie: Części I- V:



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



- ❖ wyznaczy do realizacji przedmiotu zamówienia minimum 1 wykładowcę/instruktora legitymującego się minimum średnim wykształceniem oraz minimum dwuletnim doświadczeniem zawodowym w dziedzinie objętej szkoleniem/kursem oraz w przypadku szkoleń dedykowanym małoletnim jego dane nie są zamieszczone w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym z dostępem ograniczonym lub Rejestrze osób, w stosunku do których Państwowa Komisja do spraw przeciwdziałania wykorzystaniu seksualnemu małoletnich poniżej lat 15 wydała postanowienie o wpisie do Rejestru oraz nie jest karana w zakresie przestępstw określonych w rozdziale XIX i XXV Kodeksu karnego, w art. 189a i art. 207 Kodeksu karnego oraz w ustawie z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii lub za odpowiadające tym przestępstwom czyny zabronione określone w przepisach prawa obcego. Na potwierdzenie warunku Wykonawca złoży wraz z ofertą wykaz osób zgodny z załącznikiem nr 5 do SWZ;
- ❖ Kadra: Trenerzy/Wykonawcy prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zawodowe w realizacji kursów/szkoleń w danej tematyce, dziedzinie, doświadczenie w pracy z młodzieżą w wieku szkolnym, w otoczeniu społeczno-gospodarczym (uczelnie/firmy/szkoły), znajomość tematyki szkolenia;
- ❖ Wykonawca oświadcza, że jako jednostka szkoleniowa posiada kwalifikacje określone w załączniku nr 2 do Wytocznych dotyczących monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów na lata 2021-2027.

#### **Szkolenia w trybie online:**

- 1) powinny być prowadzone w czasie rzeczywistym, z wykorzystaniem połączeń on-line; trener prowadzi szkolenie w czasie rzeczywistym, w formie umożliwiającej przekazanie i utrwalenie treści określonych w programie szkolenia; liczba uczestników szkolenia powinna umożliwić wszystkim interaktywną swobodę udziału we wszystkich przewidzianych elementach zajęć (ćwiczenia, rozmowa na żywo, chat, testy, ankiety, współdzielenie ekranu itp.);
- 2) Materiały dydaktyczne mogą przybrać formę e-podręczników, plików dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie, materiałów VOD, itp.; materiały powinny zostać dostarczone uczestnikom przed rozpoczęciem szkolenia;
- 3) Realizator szkolenia powinien zapewnić rozwiązania techniczne pozwalające uczestnikom w pełni zrealizować zakładany program szkolenia; realizator szkolenia powinien wskazać:
  - ❖ platformę /rodzaj komunikatora, za pośrednictwem którego prowadzone będzie szkolenie,
  - ❖ minimalne wymagania sprzętowe, jakie musi spełniać komputer uczestnika,
  - ❖ minimalne wymagania dotyczące parametrów łącza sieciowego, jakim musi dysponować uczestnik,
  - ❖ niezbędne oprogramowanie umożliwiające uczestnikom dostęp do prezentowanych treści i materiałów,



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



❖ okres ważności linku umożliwiającego uczestnictwo w szkoleniu on-line;

- 4) Całość szkolenia realizowanego zdalnie musi być rejestrowana/ nagrywana na potrzeby m.in. monitoringu, rozliczenia, kontroli lub audytu; nie ma obowiązku rejestrowania/nagrywania wizerunku uczestników (wideo), niemniej jeśli szkolenie ma formę szkolenia zdalnego, na nagraniu powinien być widoczny trener, a podmiot realizujący szkolenie powinien zadbać o odpowiednie udokumentowanie obecności wszystkich uczestników na szkoleniu (np. poprzez monitorowanie czasu zalogowania do platformy i wygenerowanie z systemu raportu na temat obecności/aktywności uczestników, czy też zebranie od uczestników potwierdzeń przekazanych mailem, że uczestniczyli w szkoleniu; na tej podstawie powinna zostać sporządzona lista obecności na szkoleniu); podmiot realizujący szkolenie musi zapewnić uzyskanie wszystkich niezbędnych zgód umożliwiających rejestrowanie/nagrywanie szkolenia; nagrywanie szkolenia i udostępnianie nagrania do celów kontroli, audytu lub monitoringu nie wymaga zgody trenera - jest obligatoryjne; jeżeli trener nie wyrazi na to zgody, wówczas szkolenie nie może się odbyć; udostępnienie nagrania do celów utrwalania efektów uczenia się jest opcjonalne i wymaga pozyskania przez podmiot realizujący szkolenie zgody od trenera na wykorzystanie nagrania do takiego celu;
- 5) Realizacja formy zdalnej nie zwalnia podmiotu realizującego szkolenie z obowiązków związanych z badaniem efektywności wsparcia, w tym pomiaru kompetencji i ewentualnych kwalifikacji nabytych na szkoleniu;
- 6) Realizator szkolenia musi zapewnić możliwość przekazania uczestnikom dokumentów potwierdzających zakończenie udziału w szkoleniu/efekty uczenia się/uzyskane kwalifikacje.