|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia***  **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  **Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług szkoleniowych podzielonych na poniższe części w projekcie:**  **„Kształcenie naszą przyszłością II” nr FELD.08.08-IZ.00-0047/24** | | |
| **LP.** | **Nazwa kursu/szkolenia** | **Opis szkolenia** |
| **Część I** | | |
| **1** | **Kuchnia molekularna (U)** | Liczba osób objętych wsparciem: 30  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 8 h  Liczba grup: 3  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne w szkole.  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczniowie zdobędą wiedzę nt., jak otrzymywać smaki w „czystej” postaci, za pomocą ekstrahowania z wyłącznie naturalnych składników.  **Ramowy program szkolenia:**   * Rozdanie i omówienie receptur. * Omówienie zasad bezpieczeństwa i zasad pracy. * Przygotowanie półproduktów i produktów zgodnie z recepturami. * Techniki kuchni molekularnej tj. sferyczne ravioli, technika vacum, lizaki molekularne, pianki, techniki wędzenia, gotowanie w azocie, kwiaty jadalne, zagęszczanie, żelowanie, syfony. * Składanie gotowych potraw - wykonywanie potraw z wykorzystaniem technik kuchni molekularnej. * Degustacja potraw. |
| **2** | **Menager gastronomii (U)** | Liczba osób objętych wsparciem: 30  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 40 h  Liczba grup: 3  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne w szkole.  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczniowie zdobędą wiedzę na temat od podstaw do efektywnego zarządzani lokalem gastronomicznym  **Ramowy program szkolenia:**  **DZIEŃ I**   * Manager gastronomii – prezentacja stanowiska * Podstawowe funkcje zarządzania w restauracji * Rola managera i jego realny wpływ na funkcjonowanie lokalu * Zakresy obowiązków pracowników na poszczególnych stanowiskach * Hierarchia i schemat organizacji pracowników * Standaryzacja pracy działów kuchni, baru i sali * Skuteczna rekrutacja pracowników i jej składowe * Wprowadzenie, szkolenie i rozwój pracowników * Mechanizm budowania autorytetu * Prawidłowa komunikacja z pracownikami * Narzekanie i demotywacja grupy – trudne rozmowy   **DZIEŃ II**   * Śledzenie i analiza działań na rynku gastronomii * Formy konkurencji i sposoby wyróżnienia się na rynku * Projektowanie zysku z karty menu i karty koktajli * Podstawy tworzenia receptury kuchennej i barowej * Ryczałt na produkty niepoliczalne * Karta rozbioru produktu i jej zastosowanie * Kształtowanie cen sprzedaży, marża produktów * Karty menu – zasady tworzenia, obowiązkowe informacje, układ * Triki sprzedażowe w menu – ekspozycja produktów rentownych * Sprzedaż sugerowana – czyli jak zwiększyć obroty * Określenie produktów rentownych oraz nierentownych * Budowanie rachunku – skuteczne techniki sprzedaży * Up-selling i cross-selling w praktyce   **DZIEŃ III**   * Profesjonalny wygląd, postawa i zachowania personelu * Tworzenie standardu obsługi gości lokalu * Zasady obsługi kelnerskiej w restauracji * Rozwiązywanie reklamacji – standaryzacja zachowań * Sprzedaż eventów w gastronomii – możliwości i rozwiązania * Tworzenie kart rezerwacyjnych na uroczystości * Podstawy organizacji imprez okolicznościowych * Przygotowanie atrakcyjnej i indywidualnej oferty okolicznościowej * Umowa na organizację przyjęć okolicznościowych * Procedura dokumentacji i opłat za odtwarzanie muzyki * Regulamin współpracy restauracji ze zleceniodawcą i wykonawcami * Scenariusz uroczystości i agenda dla obsługi kelnerskiej   **DZIEŃ IV**   * Nieprawidłowości finansowe – kradzieże i przeciwdziałanie * Systemy rozliczania napiwków i serwisów * Regulamin restauracji – co warto w nim zapisać * Zezwolenie na sprzedaż alkoholu – koncesje * Lista niezbędnych dokumentów podczas kontroli HŻŻ * Kontrola na zgłoszenie – zasady weryfikacji jej autentyczności * Przebieg niezapowiedzianej kontroli – jak się przygotować * Prawidłowy sposób sporządzania listy alergenów * Nieobecność właściciela a kontrola sanitarna – zasady postępowania * Wszczęcie postępowania administracyjnego – co dalej * Przetwory własne – jakie wytyczne trzeba spełnić, aby sprzedawać wyroby własne * Mrożenie produktów – kiedy jest możliwe i w jakich warunkach * Przechowywanie żywności – zasady segregacji w chłodni i lodówkach * Lokal gastronomiczny a świadczenie usług cateringowych – niezbędne pozwolenia * Praktyczne zarządzanie i prowadzenie dokumentacji GHP/GMP/HACCP   **DZIEŃ V**   * Analiza rentowności lokalu gastronomicznego * Kalkulacja surowca (Food Cost i Beverage Cost) – teoretyczny i rzeczywisty * Tworzenie prawidłowej receptury * Kalkulacja kosztów personelu – analiza wyników * Określenie kosztów operacyjnych * Food Cost – kalkulacja, analiza wyników, zastosowanie * Czynniki zaburzające rzeczywisty koszt surowców * Zasady prawidłowej inwentaryzacji * Receptura a straty w produkcji * Identyfikacja i przeciwdziałanie stratom – elementy wpływające na koszty surowca * Kontrola kosztów pracowniczych – motywowanie do oszczędności * Zarządzanie sprzedażą wpływające na zysk firmy |
| **3** | **Kurs sushi I stopnia (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 6  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 4 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczestnik   * poznaje historię sushi, umiejętność przyrządzania jego różnych form, różnych stylów * wie, jak rozpoznać dobre składniki i jak je wybrać, gdzie i w jakiej cenie kupić itp.   **Ramowy program szkolenia:**  pokaz multimedialny   * Wprowadzenie - specyfika kuchni japońskiej, porównanie do innych kuchni wschodnich, zasady japońskiej sztuki kulinarnej; * Historia sushi i sushi dziś; * Surowce - dokładne omówienie z uwzględnieniem lokalnych zamienników (w tym: ryby, owoce morza, ryż, ocet ryżowy, wodorosty, warzywa, sos sojowy, wasabi, imbir itd).   ćwiczenia praktyczne   * Przygotowanie surowców (sprawianie i krojenie ryb i owoców morza, krojenie warzyw); * Przygotowanie składników przetworzonych (gotowanie ryżu, sporządzenie zaprawy, zaprawianie ryżu, smażenie omleta tamago); * Pokaz przygotowywania sushi: nigiri, hosomaki, futomaki, uramaki, chirasi; * Trening uczestników, samodzielne przygotowanie poszczególnych form; * Komponowanie zestawów sushi; * Dobre maniery przy japońskim stole; * Degustacja. |
| **4** | **Kurs kucharski I i II stopnia (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 4  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 140 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczestnik   * pozna czym jest HACCP, jak wyliczać koszty, identyfikować zagrożenia * pozna nowoczesne metody oraz techniki krojenia, przygotowania, dekorowania oraz serowania dań * po zakończeniu szkolenia zdobędzie certyfikat i dyplom MEN   **Ramowy program szkolenia:**  **KURS KUCHARSKI I STOPNIA** – 70 h  Część teoretyczna   * Wprowadzenie w zagadnienia związane z gastronomią: (teoria)   - rodzaje zakładów gastronomicznych i sposoby zarządzania:  - schemat odpowiedzialności pracy poszczególnych  pracowników  - kalkulacje – wyliczenie kosztów – FOOD COST   * Wymogi systemu HACCP w gastronomii: (teoria)   - Podstawy prawne  - HACCP- omówienie zasad funkcjonowania systemu: identyfikacja zagrożeń, krytyczne punkty kontroli, system monitorowania  Część praktyczna   * Procesy technologiczne i urządzenia stosowane w produkcji żywności   - podstawowe zagadnienia z zakresu bhp, p.poż. oraz pierwszej pomocy  - prawidłowa obróbka wstępna i termiczna produktów spożywczych dla zachowania ich walorów smakowych i bezpiecznego przechowywania  - zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni  - układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego  - nowoczesne urządzenia w gastronomii  - wyposażenie stanowiska pracy  - organizacja stanowiska pracy  - urządzenia wykorzystywane w produkcji żywności   * Technika krojenia   - zasady operowania nożem w kuchni  - zapoznanie się z rodzajami noży używanymi na kuchni  - podstawowe techniki krojenia   * Technika Dekorowania i serwowania potraw   - dodatki w gastronomii: skrobiowe stosowane do dań, warzywne stosowane do dań  - kanapki dekoracyjne i finger food  - dania garmażeryjne  - przystawki  - technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw   * Sporządzanie wywarów, sosów i marynat   - podstawowe sosy – z podziałem na rodzaje zagęszczania (mąką, jajka, masła oraz odparowanie)  - podstawowe marynaty – marynaty mokre i marynaty suche (wrap)   * Sporządzanie potraw śniadaniowych   - sporządzanie zakąsek z jaj  - sporządzanie potraw z jaj smażonych.  - przygotowanie potraw z jaj gotowanych   * Przygotowywanie wywarów i zup   - wybrane wywary (cielęcy, drobiowy, wołowy, wieprzowy, rybny)  - sporządzanie chłodników  - wykonanie zup kremowych  - sposoby zagęszczania zup kremowych  - aranżacja podania zup   * Przygotowanie dań mącznych   - wybrane rodzaje makaronów – (technika przygotowania dań makaronowych  - przygotowanie dań na bazie produktów mącznych  - aranżacja dań mącznych  **KURS KUCHARSKI II STOPNIA** – 70 h   * Przygotowywanie dań wegetariańskich   - przystawki wegetariańskie  - produkty wykorzystywane w daniach wegetariańskich  - aranżacja podania dań wegetariańskich   * Praktyczne wykorzystanie technik kulinarnych: gotowanie, smażenie, duszenie, grillowanie, konfit, wędzenie, pieczenie * Sporządzanie potraw mięsnych   - omówienie wybranych części z rozbioru tusz zwierzęcych i ich zastosowania  - sposoby luzowania i trybowania mięsa  - przygotowanie mięsa przy użyciu technik kulinarnych  - aranżacja potraw mięsnych   * Desery   - podstawowe desery restauracyjne, np. banan w miodzie, owoce flambirowane  - nowoczesne sposoby podania i dekorowanie deserów restauracyjnych   * Sporządzenie potraw rybnych   - obróbka wstępna, sposoby patroszenia, luzowania, filetowania i krojenia ryb  - użycie technik kulinarnych przy obróbce ryb  - wybrane przyssawki i dania z owoców morza  - aranżacja potraw rybnych   * Zarządzanie lokalem gastronomicznym   - systemy magazynowe, fiskalne i sposoby rozliczenia magazynu  - podstawowe zagadnienia z zarządzania  - organizowanie imprez, cateringi  - dyskusja na temat specyfiki branży gastronomicznej |
| **Część II** | | |
| **1** | **Kurs kiperski piwa**  **stopień I (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 2  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 15 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczestnik   * Pozna główne typy i style piwne oraz surowce - ich charakterystykę i wpływ na składowe sensoryczne piwa * Pozna proces produkcyjny i wpływ na jakość piwa * Rozpoznaje podstawowe wzorce sensoryczne piwa * Rozpoznaje wybrane wzorce sensoryczne oraz wady na próbkach piwnych * Wie, jak przechowywać i serwować piwa * Zna podstawy łączenie piwa z jedzeniem * Wie, jak opisywać piwa przy użyciu schematu degustacji   **Ramowy program szkolenia:**   * Weryfikacja wrażliwości sensorycznej:   - Test weryfikujący zdolności rozpoznawania smaków w roztworach wodnych (aby wykluczyć daltonizm smakowy)  - Test weryfikujący zdolności rozpoznawania barw (aby wykluczyć daltonizm barw)  - Test weryfikujący zdolności rozpoznawania zapachów  - Test opisowy   * Wykłady:   - Cechy sensoryczne piwa  - Charakterystyka aromatów i smaków  - Terminologia cech smakowo-zapachowych piwa  - Praca panelu degustacyjnego  - Recepcja aromatu, Recepcja smaku, Recepcja goryczki, Recepcja pełni smakowej, Recepcja kwasu węglowego  - Surowce, warunki warzenia oraz fermentacji i ich wpływ na różnorodność typologiczną, wady piwa  - Podstawowa wiedza na temat przebiegu konkursów piwa  - Praca z piwem na arkuszu oceny   * Ćwiczenia   - Typowe wady smakowo-zapachowe piwa (roztwory wodne)  - Typowe wady smakowo-zapachowe piwa (roztwory w piwie)   * Degustacja profilowa wybranych stylów |
| **2** | **Kurs kiperski piwa**  **stopień II (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 2  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 28 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczestnik   * Poszerzy wiedzę na temat typów i stylów piwnych oraz surowców - ich charakterystykę i wpływ na składowe sensoryczne piwa * Pozna proces produkcyjny i wpływ na jakość piwa, pozna proces warzenia piwa * Buduje pamięć sensoryczną - rozpoznaje wiele wzorców sensorycznych oraz wady na próbkach piwnych * Degustuje piwa z różnych zakątków świata * Utrwala poprawny schemat serwowania piwa oraz łączenie piwa z jedzeniem * Nauczy się, jak opisywać piwa przy użyciu schematu degustacji * Nauczy się sędziowania podczas konkursów   **Ramowy program szkolenia:**   * Weryfikacja wrażliwości sensorycznej:   - Test weryfikujący zdolności rozpoznawania smaków w roztworach wodnych (aby wykluczyć daltonizm smakowy)  - Test weryfikujący zdolności rozpoznawania barw (aby wykluczyć daltonizm barw)  - Test weryfikujący zdolności rozpoznawania & zapamiętywania zapachów  - Test weryfikujący zdolności posługiwania się skalą  - Test szeregowania  - Test na zdolności wykrywania różnic między produktami  - Test wykrywania różnic w intensywności danego smaku  - Test opisowy   * Wykłady:   - Jaką rolę grają zmysły przy ocenie organoleptycznej produktu, w tym piwa i na co należy zwrócić uwagę  - Komponowanie piwa  - Cechy sensoryczne piwa pod katem poszczególnych gatunków i stylów  - Charakterystyczne smaki i aromaty dla poszczególnych gatunków i stylów  - Powtórzenie technik degustacyjnych  - Surowce, warunki warzenia oraz fermentacji i ich wpływ na różnorodność typologiczną, wady piwa  - Wspólne warzenie piwa  - Zasady organizacji i przebiegu konkursów piwa  - Arkusz oceny sensorycznej  - Praca z piwem na arkuszu ocen wykorzystywany podczas konkursów piwnych   * Ćwiczenia   - Typowe wady smakowo-zapachowe piwa (roztwory wodne)  - Typowe wady smakowo-zapachowe piwa (roztwory w piwie)  - Warzenie piwa   * Degustacja profilowa wybranych stylów |
| **Część III** | | |
| **1** | **Kurs na operatora wózków jezdniowych podnośnikowych (U)** | Liczba osób objętych wsparciem: 20  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 67h  Teoria: 44h  Praktyka: 23h  Liczba grup: 2  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin wewnętrzny: egzamin przeprowadzony przez wykonawcę.  Egzamin zewnętrzny: nadający uprawnienia do obsługi wózków jezdniowych podnośnikowych jezdniowego podnośnikowego wraz z ładunkiem lub ze zmiennym przed Komisją kwalifikacyjną Urzędu Dozoru Technicznego  Miejsce realizacji szkolenia w części teoretycznej: Wykonawca zapewni miejsce realizacji.  Miejsce realizacji szkolenia w części praktycznej: Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne w szkole.  Wykonawca pokryje koszty Ubezpieczenie Uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW).  Inne: Wykonawca posiada własny sprzęt w postaci wózka jezdniowego podnośnikowego z mechanicznym napędem podnoszenia z aktualnym badaniem UDT, zapewnia materiały, surowcei sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu.  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczniowie poznają rodzaje i budowę wózków widłowych oraz dowiadują się, jak bezpiecznie korzystać z wózka widłowego (jakie czynności należy wykonać przed i po zakończeniu pracy).  **Zakres kursu:**  Dawna Kategoria II WJO to wózki jezdniowe podnośnikowe z wyłączeniem specjalizowanych.   * Wiadomości ogólne, rodzaje urządzeń podlegających dozorowi technicznemu. * Budowa wózków, stateczność, zespoły mechaniczne, zespoły napędowe wózków widłowych. * Urządzenia zabezpieczające stosowane w wózkach (jezdniowych). * Czynności przed rozpoczęciem pracy, w trakcie i po jej zakończeniu. * Przepisy BHP przy obsłudze, testy egzaminacyjne. * Zajęcia praktyczne. |
| **Część IV** | | |
| **1** | **Menager hotelu (U)** | Liczba osób objętych wsparciem: 20  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 16 h  Liczba grup: 1  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne w szkole.  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczniowie poznają zasady od podstaw do efektywnego zarządzania obiektem hotelarskim w zakresie:   * Manager hotelu lubiany przez zarząd i właściciela, a manager lubiany przez zespół * Koło kompetencji managerskich, Manager, a lider * Ustalanie reguł, zasad współpracy – opowiedz o swoich oczekiwaniach * Nowoczesny metody rekrutacji pracowników jako sukces do odpowiedniego wyboru pracowników * Jak powinno wyglądać wprowadzenie  nowego pracownika, aby chciał z Nami pozostać na dłużej- procedury * Zarządzanie przez cele- czyli nowe metody zarządzania * Zarządzanie zespołem wielopokoleniowym * Delegowanie i etapy w procesie w oparciu o 5 stref delegowania * Pokolenia millenialsów – jak zbudować zaangażowany zespół   **Ramowy program szkolenia:**  **DZIEŃ I**   * Wprowadzenie do hotelarstwa.   + ustawa o usługach hotelarskich;   + RODO w hotelarstwie. * Struktura organizacyjna.   + struktury organizacyjne w hotelach;   + jak zbudować dobry schemat organizacyjny;   + wyznaczanie celów ? jak to zrobić skutecznie;   + procedury, czyli bez czego hotel nie może sprawie funkcjonować;   + standardy jako gwarant powtarzalności jakości. * Manager w hotelu.   + Ja jako manager zespołu;   + Mój osobisty styl pracy;   + organizacja czasu pracy managera;   + organizowanie pracy poszczególnych działów;   + zarządzanie personelem;   + premiowanie i motywowanie;   + mentoring i coaching;   + wprowadzenie nowego pracownika. * Recepcja.   + praca recepcji od a do z;   + zadania działu;   + zakres obowiązków;   + współpraca z innymi działami;   + podstawowe procedury: check-in, check-out, rozmowa telefoniczna, etykieta telefoniczna, zasady wyglądu i zachowania, standardy obsługi;   + obsługa gości nie tylko w teorii - ćwiczenia praktyczne;   + learning conversation- rozmowy edukacyjne z pracownikiem. * Służba pięter.   + kompleksowa analiza pracy działu HSK. Standardy, procedury, wymagania.   **DZIEŃ II**   * Trudny gość? - jak sobie radzić w nietypowych sytuacjach w praktyce. * Sprzedaż w hotelu.   + Jak działa cross-selling i up-selling?   + techniki sprzedaży;   + polityka cenowa - ćwiczenia praktyczne;   + metody ustalania cen w praktyce;   + współpraca z portalami rezerwacyjnymi. * Budżet hotelowy. * Zarządzanie jakością.   + czynniki determinujące poziom usług hotelarskich;   + TQM Total Quality Management - Kompletne Zarządzanie przez Jakość;   + ISO 9000 System Jakości według Norm;   + HACCP. * Zarządzanie zespołem.   + jak budować skuteczny zespół;   + skuteczne metody motywowania;   + komunikacja w zespole. * Wybrane koncepcje nowoczesnego zarządzania w hotelu.   + franczyza;   + outsourcing;   + reengineering;   + benchmarketing;   + zarządzanie przez cele;   + lean management ( LM );   + zarządzanie wiedzą ( KM );   + filozofia kaizen. |
| **2** | **Kurs barista (U)** | Liczba osób objętych wsparciem: 20  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 16 h  Liczba grup: 2  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne w szkole.  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczniowie zdobędą wiedzę na temat drogi owocu kawowca od sadzonki po filiżankę, tego jak przygotować poprawne espresso, jak spieniać mleko oraz łączyć je z kawą. Poznają również konserwację ekspresu ciśnieniowego oraz napoje na bazie espresso.  **Ramowy program szkolenia:**   * gatunki, odmiany botaniczne, sposoby obróbki kawy; * podstawy organizacji pracy za barem; * budowa młynka, regulacja stopnia zmielenia, dozowanie, dystrybucja, ubicie; * budowa ekspresu ciśnieniowego; * poprawne espresso – mleko – spienianie; * menu – podstawowe kawy na bazie espresso; * czyszczenie i eksploatacja ekspresu, młynka i akcesoriów |
| **Część V** | | |
| **1** | **Dekoloryzacja (U)** | Liczba osób objętych wsparciem: 10  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 8 h  Liczba grup: 1  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne w szkole.  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczeń   * potrafi stworzyć perfekcyjny blond, którego wykonanie było w pełni bezpieczne dla włosów oraz skóry głowy klientki/klienta * wie, jak wykonać kolor idealnie równy, bez przejaśnień i belek * doskonale odnajduje się w szerokiej gamie produktów rozjaśniających i wiesz, które użyć w zależności od struktury i kondycji włosów * umie stworzyć idealnie dobrane do danego koloru mieszanki tonujące * jest w stanie zrealizować fryzury według wskazówek udzielonych przez instruktorów * umie zaproponować klientce/klientowi kosmetyki do domowej pielęgnacji   **Ramowy program szkolenia:**   * uzupełnienie lub utrwalenie wiedzy teoretycznej niezbędnej w pracy kolorysty * koło kolorów, melanina, tabela neutralizacji * zasady pigmentacji - ściąganie pigmentu sztucznego i naturalnego (repigmentacja) oraz pigmentacja wyrównująca * dobór odpowiedniego preparatu rozjaśniającego - rozjaśnianie od nasady bez powstawania belek i przejaśnień * praca farbami rozjaśniającymi oraz profesjonalnymi rozjaśniaczami, kontrolowane rozjaśnianie o 1–4 tony, * stosowanie zaawansowanych produktów do bezpiecznej dekoloryzacji, w tym farb rozjaśniających BBB * mieszanki tonujące - wyrównywanie i stabilizowanie koloru, * technika Shadow Roots. |
| **2** | **Modne koloryzacje (U)** | Liczba osób objętych wsparciem: 10  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 8 h  Liczba grup: 1  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne w szkole.  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczeń:   * nauczy się wykonać modne, jednolite kolory oraz jak łączyć je z innymi technikami refleksów * dowie się, jak dopasować kolor do urody i kształtu twarzy dzięki technice makijażu włosów * pozna techniki nakładania koloru, tworzenia sekcji i podziałów * dowie się, jak perfekcyjnie dopasować poziom jasności farby i oksydantu do efektu końcowego * nauczy się wyrównywania koloru oraz przyciemniania włosów * pozna tajniki farbowania włosów siwych * nauczy się tworzenia refleksów z wolnej ręki   **Ramowy program szkolenia:**   * poziomy i tony kolorystyczne * koło kolorów * kolory podstawowe * oksydanty i czasy ich działania * tonowanie * rodzaje melanin * pigmentacja, repigmentacja i prepigmentacja * praca z włosami siwymi |
| **3** | **Balayage i Air Touch Akademia Maniewski (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 8 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczestnik   * potrafi wymienić poziomy i tony kolorystyczne, rodzaje melanin, kolory podstawowe oraz oksydanty * umie wykorzystywać różne produkty rozjaśniające w zależności od kondycji i struktury włosów * umie określić poziom naturalnych włosów modelki oraz efekt końcowy koloryzacji * potrafi ocenić stan włosów przed oraz po koloryzacji, wie, jak dobrać odpowiednią technikę do kondycji i struktury włosów * wie, jak poprawnie wykorzystać różne techniki tworzenia pojaśnień i jakie produkty będą potrzebne do wykonania zabiegu koloryzacji * umie tworzyć miękkie przejścia przy wydmuchiwaniu pasma suszarką oraz określić idealną ilość wydmuchania pasma * zna techniki potrzebne do wykonania balayage oraz Air Touch i wykorzystuje je w praktyce * wie, jak pracować na włosach siwych * umie zaproponować klientce/klientowi kosmetyki do domowej pielęgnacji   **Ramowy program szkolenia:**   * uzupełnienie lub utrwalenie wiedzy teoretycznej niezbędnej w pracy kolorysty * koło kolorów, melanina, tabela neutralizacji, zasady pigmentacji * dobór bezpiecznego produktu rozjaśniającego * praca z separatorami * techniki: niteczkowa, brazylijska, praca na grzebieniu * Air Touch, czyli praca przy pomocy strumienia powietrza z suszarki * tworzenie odpowiednich mieszanek tonujących praca na włosach siwych |
| **4** | **Long Hair Layers & Shading Akademia Maniewski (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 8 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczestnik   * potrafi analizować strukturę i gęstość długich włosów klienta oraz dobrać odpowiednią technikę strzyżenia do rodzaju i struktury długich włosów * wykonuje cieniowane, warstwowe fryzury z zachowaniem pełnych końców (dynamiczne cieniowanie bez efektu cienkich końców) * umie stosować dyskonekcję w sposób kontrolowany i estetyczny * tworzy lekkie, dynamiczne formy bez utraty jakości włosa (kontroluje objętość i gęstość włosów w strefie korony) * rozumie nowoczesne trendy w strzyżeniach długich włosów (lekkie formy długich fryzur) oraz potrafi planować pod potrzeby klienta * posiada praktyczne umiejętności do wykorzystania w pracy salonowej   **Ramowy program szkolenia:**   * geometria i konstrukcja długich fryzur * cieniowanie klasyczne i nowoczesne – różnice i zastosowanie * warstwowanie długich włosów z zachowaniem gęstości końców * dyskonekcja jako narzędzie kontroli formy i ruchu * praca z koroną – objętość bez nadmiernego przerzedzenia * teksturyzacja dostosowana do rodzaju włosów * ergonomia i funkcjonalność pracy w salonie fryzjerskim |
| **5** | **EFEKT PUSH UP Magiczne Włosy Martyna Lutomska (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 8 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczestnik   * poznaje profesjonalną metodę trwałego uniesienia włosów od nasady „Push Up” * umie zastosować poznaną metodę, aby uzyskać efekt spektakularnej objętości   **Ramowy program szkolenia:**   * ocena stanu włosów pod kątem zastosowania metody * omówienie metody podniesienia włosów u nasady bez konieczności codziennego tapirowania czy intensywnej stylizacji * samodzielne wykonywanie zabiegu "trwałego odbicia włosów" – zastosowanie efektu Push Up do uzyskania objętości i wrażenia gęstości włosów, przy jednoczesnym zachowaniu gładkości reszty fryzury dla osób posiadających cienkie, delikatne, przetłuszczające się lub przyklapnięte włosy. |
| **6** | **Barber - kurs dla nauczycieli (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 40 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczestnik   * definiuje pojęcia z zakresu fryzjerstwa męskiego/ barberingu i przekazuje wiedzę z tego zakresu swoim uczniom, * organizuje stanowisko fryzjerskie, zgodnie z obowiązującymi zasadami BHP i higieną pracy fryzjera/barbera oraz omawia te zasady ze swoimi uczniami, * rozpoznaje i charakteryzuje różne techniki klasycznego strzyżenia męskiego i omawia te zasady ze swoimi uczniami, * samodzielnie wykonuje ww. strzyżenia męskie oraz naucza ich wykonania, * używa narzędzi do strzyżenia męskiego: nożyczek, grzebieni, różnego rodzaju szczotek, degażówek, brzytwy na żyletki i potrafi nauczać ich użycia, * dobiera/ używa środki kosmetyczne dedykowane mężczyznom i dzieli się wiedzą na ich temat ze swoimi uczniami, * rozpoznaje potrzeby klienta, doradza i wykonuje odpowiednią fryzurę w zależności od kształtu twarzy i charakteru/osobowości klienta oraz uczy przeprowadzania profesjonalnej konsultacji oraz doboru fryzur swoich uczniów, * podczas strzyżenia i nauczania stosuje indywidualne podejście do Klienta/ Ucznia z uwzględnieniem zasad komunikacji interpersonalnej, * użyje techniki cięcia włosów w różnych kątach, wykona modelownia włosów na szczotkę płaską, wykona fryzury modern wykonane przy użyciu nożyczek, degażówek, maszynki, trymera, golarki, brzytwy, * wykona stylizację włosów profesjonalnymi kosmetykami, * wykona strzyżenia ww. męskie i posiądzie umiejętność ich nauczania, * nauczy się nowych technik strzyżenia i posługiwania się brzytwą oraz przygotowania uczniów do realizacji rzeczywistych zadań zawodowych   **Ramowy program szkolenia:**   * męskie strzyżenia włosów pod kątem: 0°, 45°, 90° i innych kątach, * męska klasyczna fryzura wykonana wyłącznie nożyczkami, * strzyżenie: French Crop/Messy Hair – rózne odsłony Fade, * strzyżenie fryzury Quiff, zarost na twarzy – trymowanie, * rytuał: męskie Spa brody i głowy brzytwą na mokro, * pielęgnacja włosów, skóry głowy i twarzy |
| **Część VI** | | |
| **1** | **Controlling operacyjny i rachunkowość zarządcza (U)** | Liczba osób objętych wsparciem: 20  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 8 h  Liczba grup: 1  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne w szkole.  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczeń zostanie praktyczne i teoretyczne  przygotowany do wykonywania zawodu specjalista ds. rachunkowości zarządczej  **Ramowy program szkolenia:**  Rachunek kosztów i rachunkowość zarządcza w firmie:   * zadania rachunku kosztów (cele rachunku kosztów, czynniki wpływające na kształt rachunku kosztów, rodzaje decyzji podejmowanych na podstawie rachunku kosztów). * systematyka kosztów dla potrzeb zarządzania (koszty wg rodzaju, koszty produktu i okresu, koszty wg podmiotów, koszty bezpośrednie i pośrednie, koszty stałe i zmienne, koszty istotne i nieistotne, koszty utraconych korzyści, koszty uznaniowe, koszty do prognozowania i planowania, koszty do planowania i kontroli).   Grupowanie i rozliczanie kosztów:   * znaczenie grupowania i rozliczania kosztów (cele i znaczenie rozliczania, czynniki determinujące rozliczanie, dobór kluczy podziałowych, czynniki wpływające na dokładność rozliczania kosztów); * grupowanie kosztów pośrednich w MPK (przyczyny wydzielania MPK, rozliczanie kosztów prostych, rozliczanie innych kosztów, problemy rozliczania kosztów pośrednich na MPK); * rozliczanie kosztów pomocniczych MPK (charakterystyka i wyodrębnianie MPK pomocniczych, metody rozliczania, częściowe i pełne zastosowanie stawek umownych, uproszczenia w rozliczaniu); * obliczanie stawek kosztów pośrednich (klucze rozliczeniowe przy działalności prostej i złożonej, czynniki wpływające na dobór klucza podziałowego, szczególne przypadki doboru kluczy podziałowych); * obciążanie produktów kosztami pośrednimi (wspólna stawka dla firmy, odrębne stawki dla wydziałów, odrębne stawki dla stanowisk, przewidywane stawki kosztów pośrednich); **Podstawowe systemy rachunku kosztów w zarządzaniu:** * klasyfikacja systemów rachunku kosztów (rodzaje rachunku kosztów postulowanych); * rachunek kosztów pełnych i rachunek kosztów zmiennych (rachunek kosztów pełnych, rachunek kosztów zmiennych, wpływ rachunku kosztów na wynik finansowy, zalety i wady rachunku kosztów pełnych i zmiennych); * niepełne wykorzystanie zdolności produkcyjnych (analiza porównawcza definicji kosztu wytworzenia);   Rozwinięte systemy rachunku kosztów i wyników:   * warunki zastosowania rachunków wielowymiarowych (zarządzanie scentralizowane i zdecentralizowane – zalety i wady oraz wymogi informacyjne); * wydzielanie i ocena działania ośrodków odpowiedzialności (centra kosztowe, centra zysku, centra inwestycyjne, ocena działalności); * budowa i wykorzystanie rachunków wielowymiarowych (koszty stałe indywidualne i wspólne, przykładowe obiekty kosztów, rachunki wielostopniowe i wieloblokowe);   Koszty w decyzjach krótkiego okresu:   * analiza progu rentowności i płynności (założenia i znaczenie analizy, dezagregacja kosztów stałych, uwzględnienie w analizie różnych cen, niejednorodnej produkcji i podatków, próg płynności); * planowanie wyniku i analiza wrażliwości w krótkim okresie (badanie wpływu na wynik i próg rentowności zmian kosztów stałych, zmiennych, cen i ilości sprzedaży, ograniczenia analizy progu rentowności);   Activity based costing:   * Wprowadzenie do activity based costing; * identyfikacja działań; * ustalenie kosztów działań; * ustalenie nośników kosztów działań; * rozliczenie kosztów na obiekty kosztów. |
| **2** | **Kadry i płace w firmie (U)** | Liczba osób objętych wsparciem: 20  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 60 h  Liczba grup: 2  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne w szkole.  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczeń nabędzie wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu obsługi kadrowej i płacowej w przedsiębiorstwie.  **Ramowy program szkolenia:**  **BLOK I**   * Nawiązanie stosunku pracy: istota stosunku pracy, zawarcie umowy o pracę. * Obowiązki pracodawcy wobec nowo zatrudnionych: * profilaktyczne badania wstępne, * zapoznanie z aktami prawa wewnętrznego, * prowadzenie akt osobowych, * bezpieczeństwo i higiena pracy, * ustalenie stażu pracy nowo zatrudnionego pracownika, * obowiązki w zakresie ubezpieczeń społecznych, ubezpieczenia zdrowotnego oraz podatku dochodowego, * obowiązki informacyjne zakładu pracy, * sankcje za naruszenie prawa pracy, * zatrudnianie młodocianych, * praktyka absolwencka.   **BLOK II i III**   * Wynagrodzenie ze stosunku pracy: * wynagrodzenie za pracę i zasady jego ustalania, * istota wynagrodzenia i jego elementy składowe, * termin wypłaty wynagrodzenia, * ochrona wynagrodzenia za pracę, * wynagrodzenie minimalne. * Rozliczanie i dokumentowanie wynagrodzeń: * procedura naliczania wynagrodzenia, * ustalenie przychodu pracownika, * składki na ubezpieczenia społeczne finansowane przez pracownika, * składka na ubezpieczenie zdrowotne, * zaliczka na podatek dochodowy od osób fizycznych – rozliczenie z urzędem skarbowym, * pozostałe potrącenia obowiązkowe z wynagrodzeń, * wynagrodzenie w walucie obcej, * składki finansowane przez pracodawcę, * składki na ubezpieczenia społeczne (emerytalne, rentowe i wypadkowe), * składki na fundusze pozaubezpieczeniowe (FP, FGŚP, FEP), * dokumentacja związana z wynagrodzeniem pracownika, * dokumentacja i opłacanie składek ZUS, * dokumentacja wynagrodzeń, * przykład miesięcznego rozliczenia wynagrodzeń, * wynagrodzenie pracownika delegowanego za granicę, * zasady delegowania pracowników za granicę, * zasady opodatkowania wynagrodzenia za pracę w przypadku oddelegowania za granicę, * zasady podlegania ubezpieczeniom społecznym od przychodów z pracy uzyskanych za granicą.   **BLOK IV**   * Czas pracy i jego ewidencja: * normy i wymiar czasu pracy, * systemy czasu pracy, * ewidencja czasu pracy, * praca w dni świąteczne i w porze nocnej, * czas pracy kadry kierowniczej, * odpoczynek i przerwy w pracy, * praca w godzinach nadliczbowych, * istota pracy w godzinach nadliczbowych, * ustalenie przekroczenia norm czasu pracy, * rekompensata za pracę w godzinach nadliczbowych. * Wynagrodzenie za czas niewykonywania pracy: * urlop wypoczynkowy, * nabycie prawa, wymiar i zasady udzielania urlopu, * wynagrodzenie za czas urlopu, * ekwiwalent za niewykorzystany urlop, * urlopy okolicznościowe, * urlop bezpłatny, * urlop wychowawczy.   **BLOK V**   * Wynagrodzenie za czas niezdolności do pracy: * ustalanie prawa do wynagrodzenia chorobowego lub zasiłku chorobowego, * zasady obliczania wynagrodzenia (i zasiłku) za czas niezdolności do pracy, * zasady obliczania wynagrodzenia za przepracowaną część miesiąca, * ujęcie składkowe i podatkowe świadczeń za czas choroby, * przykłady obliczania wynagrodzenia za czas niewykonywania pracy. * Świadczenia społeczne i socjalne przysługujące pracownikom: * świadczenia z ubezpieczenia społecznego w razie choroby i macierzyństwa, * świadczenia związane z chorobą ubezpieczonego, * świadczenia społeczne związane z opieką nad dzieckiem lub innym członkiem rodziny, * przykłady obliczania zasiłków z ubezpieczenia społecznego, * świadczenia z ubezpieczenia wypadkowego.   **BLOK VI**   * Roczne rozliczenie z urzędem skarbowym w zakresie podatku dochodowego. * Ochrona stosunku pracy. Rozwiązanie i wygaśnięcie umowy o pracę: * ustanie stosunku pracy, * ochrona stosunku pracy przed zwolnieniem, * wypowiedzenie stosunku pracy, * wygaśnięcie umowy o pracę, * obowiązki pracodawcy związane z rozwiązaniem umowy o pracę, * obowiązki wynikające z przepisów prawa pracy, * obowiązki związane z rozliczeniami publicznoprawnymi, * pomoc pracodawcy w sprawach emerytalno-rentowych, * upadłość lub likwidacja zakładu pracy. * Podróże służbowe pracowników: * krajowe podróże służbowe i zagraniczne podróże służbowe, * ryczałty i ekwiwalenty za używanie prywatnego samochodu do celów służbowych, * ujęcie składkowe i podatkowe podróży służbowych, ryczałtów i ekwiwalentów samochodowych.   **BLOK VII**   * Rozliczenie i dokumentacja wynagrodzeń osób zatrudnionych na podstawie umów cywilnoprawnych:   + charakterystyka umów cywilnoprawnych,   + zasady podlegania umów cywilnoprawnych ubezpieczeniom społecznym i ubezpieczeniu zdrowotnemu,   + umowa zlecenie,   + umowa o dzieło,   + rozliczenia z urzędem skarbowym i ZUS z tytułu umów cywilnoprawnych,   + przykłady rozliczania i dokumentowania wynagrodzeń osób zatrudnionych na podstawie umowy-zlecenia i umowy o dzieło. * Program Płatnik.   **BLOK VIII**   * Program kadrowo-płacowy Optima. |
| **3** | **Excel w logistyce (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 8 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**   * zaznajomienie z narzędziami, które w znaczący sposób mogą wpłynąć na codzienną pracę z wykorzystaniem Microsoft Excel * umożliwienie poprawy efektywności realizowanych zadań, dzięki informacjom o wprowadzaniu danych czy pozyskiwaniu informacji * nabycie wiedzy i kompetencji w zakresie przygotowywania baz oraz dokonywania analizy danych przy pomocy arkuszy Excel   **Ramowy program szkolenia:**   * analiza i budowa baz danych (zbiorów danych) oraz umiejętność wyciągania wniosków, * czynności wykonywane przy pomocy programu - wykorzystywane w logistyce, w tym dokonywanie raportów, tworzenie systemów raportowania, korzystanie z funkcji programu, * tworzenie graficznych prezentacji danych. |
| **4** | **Informatyka w magazynowaniu (U)** | Liczba osób objętych wsparciem: 20  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 8 h  Liczba grup: 2  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne w szkole.  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczniowie zdobędą wiedzę na temat doboru i wykorzystania sprzętu do automatycznej identyfikacji, wyboru kodów do bezkonfliktowej wymiany danych. Zdobędą wiedzę na temat:   * Jak postrzegać typowy proces magazynowania pomimo różnych specyfik i różnych organizacji magazynów? * Jak tworzyć w magazynie dane identyfikujące towary takie, aby były one bezbłędnie odczytywane w dalszych ogniwach łańcucha dostaw za magazynem? * Jak oznaczać lokacje magazynowe tak, aby można było szybko i bezbłędnie dotrzeć do potrzebnego towaru? * Gdzie i w jaki sposób wykorzystywać techniki automatycznej identyfikacji dla usprawnienia funkcjonowania magazynu? * Do czego może służyć standardowa etykieta logistyczna i dlaczego jej istotne znaczenie jest coraz bardziej podkreślane? * Czy standardowe komunikaty EDI powinny być wymieniane między systemami ERP czy między systemami WMS? * Do czego może się przydać elektroniczny katalog towarów i jak może on wesprzeć działalność magazynu w aspekcie przyjęć i wydań towarów? * Jak śledzić pochodzenie towarów w łańcuchu dostaw (realizacja unijnego prawa żywieniowego, tzw. „traceability”)? Co robi Świat w dziedzinie nowatorskich technik identyfikacji (RFID)?   **Ramowy program szkolenia:**   * Wprowadzenie. * Automatyczna identyfikacja w magazynie.   Zasady doboru i wykorzystywania sprzętu do automatycznej identyfikacji. Omówione i zaprezentowane będą typowe klasy używanego sprzętu i jego współpraca z magazynowym systemem informatycznym.   * Reguły oznaczania materiałów wg standardów międzynarodowych   Rodzaje kodów kreskowych przeznaczonych do bezkonfliktowej wymiany danych między magazynami na bazie globalnego Systemu GS1. Zasady unikalnej numeracji jednostek konsumenckich i logistycznych. Sposoby ich wykorzystywania w systemach informatycznych.   * System WMS a system ERP   Analiza porównawcza charakterystycznych dla procesów magazynowania elementów funkcjonalnych systemów informatycznych klasy ERP i WMS. Podział odpowiedzialności za prawidłowość danych w hybrydowym rozwiązaniu informatycznym działającym w przedsiębiorstwie łączącym systemy ERP i WMS w jeden organizm. Charakterystyka najważniejszych cech systemu klasy WMS pod kątem jego zastosowań do logistyki operacyjnej.   * Podstawowe narzędzia wymiany danych   Charakterystyka sposobów przekazywania danych logistycznych wymienianych między różnymi magazynami – odległymi ogniwami łańcucha dostaw poprzez EDI i katalogi elektroniczne ułatwiające pozyskiwanie danych o przemieszczanych towarach.   * Informatyczne rozwiązania dla „traceability” (śledzenie pochodzenia towarów spożywczych)   Przedstawione zostaną zasady wykorzystywania standardów globalnych dla „traceability” oraz aspekty informatyczne śledzenia żywności w łańcuchach dostaw łącznie z omówieniem procesu wycofania wadliwych produktów z rynku.   * Najnowsze trendy w światowych rozwiązaniach identyfikacji   Zaprezentowane zostaną reguły wykorzystywania technik radiowych w automatycznej identyfikacji (RFID – Radio Frequency Identification) na bazie elektronicznego kodu produktu (EPC – Electronic Produkt Code) |
| **Cześć VII** | | |
| **1** | **Projektowanie i wdrażanie innowacji pedagogicznych (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 48  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 4 h  Liczba grup: 1  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne w szkole.  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uzyskanie nowych umiejętności w zakresie innowacji pedagogicznych, uczestnicy potrafią zaplanować innowacje oraz przeprowadzić ewaluację innowacji. Są otwarci na potrzeby wprowadzania zmian w procesie edukacji poprzez innowacje pedagogiczne.  **Ramowy program szkolenia:**  Treści szkoleniowe:   * Istota innowacji pedagogicznych. * Działalność innowacyjna w szkole. * Kryteria innowacji pedagogicznych. * Rodzaje innowacji. * Cele innowacji pedagogicznych. * Źródła innowacji. * Rola nauczycieli w innowacyjnej działalności szkoły. * Przykłady innowacji pedagogicznych. * Planowanie innowacji w szkole. * Metody planowania innowacji. * Ewaluacja innowacji. |
| **2** | **Samobójstwa i zły stan psychiczny dzieci i młodzieży (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 48  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 3 h  Liczba grup: 1  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne w szkole.  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczestnicy zapoznają się z definicjami oraz charakterystyką problemu. Umieją rozpoznać problem oraz nabywają umiejętności w celu ich  poznania oraz pomocy. Poznają regulacje prawne oraz czynniki wpływające na myśli samobójcze. W trakcje szkolenia nabywają umiejętności rozmawiania i psychoedukacji uczniów oraz rodziców.  **Ramowy program szkolenia:**   * Skala problemu prób samobójczych oraz samouszkodzeń wśród dzieci i młodzieży. * Charakterystyka zjawiska: rodzaje, formy, funkcje samouszkodzeń. * Samouszkodzenia a próby samobójcze i próby samobójcze. * Czynniki ryzyka samouszkodzeń u dzieci i młodzieży. * Postępowanie w przypadku ujawnienia zachowań samouszkadzających. * Wybrane metody pracy z samouszkodzeniami u dzieci i młodzieży. |
| **3** | **Szkolenie z zakresu zapobiegania dyskryminacji i przemocy motywowanych uprzedzeniami (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 48  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 8 h  Liczba grup: 2  Typ szkolenia: stacjonarne  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: zapewnia Wykonawca  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Nauczyciel pozna, jak reagować na przejawy dyskryminacji i mowy nienawiści, zapobieganie oraz przeciwdziałanie dyskryminacji i przemocy motywowanej niechęcią, uprzedzeniami (ze względu m.in. na płeć, rasę, pochodzenie etniczne, religię lub światopogląd,  niepełnosprawność oraz orientację seksualną i tożsamość płciową), tolerancja, wolność i szacunek do drugiej osoby.  **Ramowy program szkolenia:**  Omówienie tematyki antydyskryminacja w praktyce szkolnej- jak reagować na przejawy dyskryminacji i mowy nienawiści,  zapobieganie oraz przeciwdziałanie dyskryminacji i przemocy motywowanej niechęcią, uprzedzeniami (ze względu m.in. na płeć, rasę, pochodzenie etniczne, religię lub światopogląd, niepełnosprawność oraz orientację seksualną i tożsamość płciową), tolerancja, wolność i szacunek do drugiej osoby. Metod i technik pracy w grupie, w której znajdują się uczniowie o różnych preferencjach i możliwościach, jak motywować uczniów o niskim poziomie motywacji, jak pracować z uczniem wysoko inteligentnym, aby nie nudził się na lekcjach i nie stracił zainteresowania przedmiotem, jak planować pracę w grupach/parach, gdy w grupie znajdują się uczniowie o różnych potencjałach. |
| **Część VIII** | | |
| **1** | **Kurs spedytora (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 10 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczestnicy nabywają umiejętności związane z transportem: poznawanie kodów i umiejętność wyczytania tras, zasady przepływu towarów, wyceny transportu min stawki za km., trasy kursów bezpieczne i mniej bezpieczne, podejście marketingowe do pozyskania jak największej ilości kontrahentów. Dodatkowo: umiejętności pozwalające na zarządzanie flotą pojazdów i skuteczną sprzedaż ładunków oraz zarządzania stresem i rozwiązywania problemów w profesjonalny sposób. Po zdaniu egzaminu uczestnik otrzymuje Międzynarodowy certyfikat.  **Ramowy program szkolenia:**   * Jak wygląda praca spedytora i w jakich firmach możesz się zatrudnić. * Jak korzystać z mapy Europy, kodów pocztowych i planować optymalne trasy. * Zasady przepływu towarów na terenie Unii Europejskiej. * Rodzaje pojazdów w transporcie międzynarodowym. * Czas pracy kierowcy i przepisy prawne. * Obsługa platform transportowych TRANS.EU i TIMOCOM. * Jak wyceniać transport i jakie regiony są najbardziej opłacalne. * Budowanie trwałych relacji z klientami i przewoźnikami. * Jak zapewnić wysoki standard obsługi i utrzymać klientów. * Jak skutecznie przygotować się do rozmowy kwalifikacyjnej i znaleźć najlepsze oferty pracy. |
| **2** | **Zarządzanie flotą pojazdów (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 8 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Szkolenie pozwala usystematyzować i pozyskać nową wiedzę, opanować umiejętności i zdobyć kompetencje zawodowe w dziedzinie zarządzania flotą pojazdów, przygotowuje do wykonywania obowiązków dyspozytora pojazdów ciężarowych i menadżera flot w firmach transportowych, handlowych i produkcyjnych. Ukończenie szkolenia kończy się otrzymaniem certyfikatu potwierdzającego zdobytą wiedzę.  Po zakończeniu kursu zarządzania flotą transportową uczestnik posiada wiedzę na temat:   * obliczania transportu z punktu A do punktu B z uwzględnieniem czasu pracy kierowcy, * opisywania naruszeń kierowców w sposób pozwalający na uchronienie zarówno ich, jak i firmy przed wysokimi karami, * poprawnego korzystania z giełd transportowych, * właściwego obliczania powierzchni zajmowanej przez poszczególne ładunki, * najważniejszych dokumentów transportowych i różnic między nimi, * oceny zleceń transportowych, * sposobów weryfikacji klientów w celu uchronienia firmy przed stratami.   **Ramowy program szkolenia:**  Część teoretyczna - zapoznanie się z przepisami regulującymi czas pracy kierowców oraz podstawowymi pojęciami:   * czas pracy kierowców (w pojedynczej lub podwójnej obsadzie); pakiet mobilności * urządzenia rejestrujące (tachografy); kontrola przestrzegania czasu pracy przez organy; fałszowanie czasu pracy kierowcy * skróty w transporcie * rodzaje pojazdów i naczep; rodzaje i wymiary palet * zabezpieczenie i rozłożenie towaru; DMC i nacisk na osie; ponadgabaryty * kabotaże; odprawy celne; giełdy towarowe (Trans, TimoCom) * transport odpadów; transport ADR; sezonowość w różnych branżach i rok transportowy * ubezpieczenie OCP, OCS i Cargo   Część praktyczna - wykonywanie czynności z codziennej pracy kierowców, Rozwiązywanie problemów, z jakimi można się spotkać:   * planowanie tras w sposób umożliwiający redukcję zużycia paliwa, skrócenie czasu dostawy i zminimalizowanie zużycia pojazdów, * identyfikacja obszarów wymagających usprawnienia poprzez analizę danych zebranych przez systemy telematyczne, * usprawnienie procesu załadunku i rozładunku poprzez prawidłowe rozmieszczenie i zabezpieczenie towaru w pojeździe, * zwiększenie efektywności i oszczędność czasu dzięki efektywnemu wykorzystaniu oprogramowania do zarządzania flotą i automatyzację poszczególnych zadań, * obniżenie kosztów utrzymania floty poprzez umiejętne zarządzanie cyklem życia pojazdów i właściwe planowanie ich napraw oraz wymiany. |
| **Część IX** | | |
| **1** | **Szkolenie: „metoda Kids’ Skills – Dam radę i Jestem z Ciebie dumny” online (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 30 h  Typ szkolenia: online  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**   * nabycie wiedzy, jak pomagać dzieciom w uczeniu się umiejętności przezwyciężaniu trudności z emocjami i zachowaniem * nabycie wiedzy, jak radzić sobie z zachowaniami niepożądanymi lub brakiem poprawy zachowania u dzieci * nabycie umiejętności stosowania praktycznych narzędzi do pracy z dziećmi powyżej 3 roku życia * nabycie umiejętności stosowania metody „Kids’ Skills – Dam Radę!” w życiu prywatnym i zawodowym wykorzystując ją do pracy z dzieckiem, rodziną, grupą szkolną i grupą rodziców   **Ramowy program szkolenia:**  Mini wykłady i ćwiczenia warsztatowe w grupach oraz wymiana doświadczeń i dyskusje na tematy:   * Na czym polega w praktyce innowacyjna metoda oparta na Podejściu Skoncentrowanym na Rozwiązaniach? * Jak pomagać dzieciom w uczeniu się umiejętności przezwyciężania trudności z emocjami i zachowaniem? * Jak zachęcać i wspierać dzieci, aby mogły zdobyć umiejętności by przezwyciężać swoje problemy? * Jak radzić sobie z zachowaniami niepożądanymi lub brakiem poprawy zachowania u dzieci? * Koncentracja na mocnych stronach dziecka, wspieranie dzieci w nabywaniu kompetencji w oparciu o ich zasoby |
| **2** | **Szkolenie: „Studium pracy z nastolatkiem” online (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 80 h  Typ szkolenia: online  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia**:   * poznanie najlepszych sposobów pracy z nastolatkiem * nabycie umiejętności rozmowy z nastolatkiem oraz rozwiązywania problemów   **Ramowy program szkolenia:**  Mini wykłady, prezentacje oraz praca w grupach i dyskusje na tematy:   * Kryzys i jego domeny * Paradygmaty pracy w obrębie kryzysu * Specyfika kryzysów nastoletnich * Wydobywanie, wzmacnianie i poszerzanie strategii radzenia sobie w sytuacjach kryzysowych * TSR-owe narzędzia pracy z nastolatkiem w obszarach potrzeb, PP, wyjątków * Lęki i depresje adolescentów - specyfika * Praca z nastolatkami uwzględniająca obszary ich zmagań (samouszkodzenia, myśli samobójcze, nawyki związane z odżywianiem, nawyki związane z cyberzeczywistością itp.) * Terapia i interwencja w obliczu nastoletnich kryzysów * Narzędzia pracy z nastolatkiem, * Rozwijająca się tożsamość nastolatka * Tożsamość płciowa i wynikające z niej implikacje w gabinecie TSR-owca * Narzędzia w pracy z dzieckiem transpłciowym. * Praca z rodzicami, gdy klientem jest ich dziecko - kiedy i jak zapraszać do współpracy * Podejście systemowe w pracy z nastolatkiem i jego rodziną * Role rodziców: jakie przyjmują podczas terapii ich dziecka oraz w obliczu kryzysów, które sami przeżywają oraz w jaki sposób zapraszamy rodziców do współpracy * Praca systemowa z nastolatkiem, gdy rodziców nie ma na sesji * Narzędzia na rzecz wzmacniania relacji w rodzinie |
| **3** | **Szkolenie TSR podstawowe online (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 70 h  Typ szkolenia: online  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**   * poznanie założeń TSR: „Jeśli coś działa, rób tego więcej. Jeśli coś nie działa, rób coś innego. Jeśli coś się nie zepsuło, nie naprawiaj.” * poznanie podstawowych założeń teoretycznych nurtu Terapii Skoncentrowanej na Rozwiązaniach * nabycie umiejętności rozpoznawania różnicy między koncentracją na problemach, a koncentracją na rozwiązaniach w pracy z klientem * zapoznanie z techniką komplementowania oraz przeformułowania * poznanie cechy dobrze sformułowanego celu w nurcie TSR oraz etapy pracy nad celem klienta * zaprezentowanie rozbudowanej wersji Techniki Skalowania * nabycie umiejętności formułowania Informacji zwrotnej w nurcie TSR   **Ramowy program szkolenia:**   * Założenia Terapii Skoncentrowanej na Rozwiązaniach * Postawa Niewiedzy * Technika komplementowania * Rozmowa poza problemem * Przeformułowania - rodzaj interwencji terapeutycznych * Pierwszy kontakt z klientem * Formułowanie celów w relacji współpracy * Praca nad Preferowaną Przyszłością; Technika: Pytanie o cud * Wyjątki, Technika Skalowania, Informacja zwrotna w nurcie TSR * Zadania domowe dla klienta * Przebieg procesu terapeutycznego w relacji współpracy - podsumowanie * Relacja narzekania - klient widzi problem, jednak nie w sobie * Relacja goszczenia - klient, został przez kogoś wysłany i często nie widzi sensu i potrzeby, aby być na sesji * Podsumowanie moich mocnych stron terapeuty TSR |
| **4** | **II stopień TSR – szkolenie zaawansowane (akredytowane przez PSTTSR, umożliwia udział**  **w programie certyfikacyjnym PSTTSR) (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 140 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny **z możliwością certyfikacji PSTTSR**  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**   * Rozwój osobisty – wzrost świadomości własnych mocnych stron i potrzeb oraz celów osobistych nie tylko związanych z obszarem zawodowym. * Rozwój umiejętności prowadzenia sesji w oparciu o założenia i techniki poznane podczas szkolenia podstawowego. * Poznanie nowych narzędzi i możliwości ich wykorzystania w PSR/TSR oraz rozwój własnego warsztatu pomagania w zakresie PST/TSR. * Poznanie specyfiki pracy metodą TSR z określonymi kategoriami problemów i różnymi klientami ich doświadczającymi – praca z rodziną, psychopatologia, praca w obszarze uzależnień i z grupą. * Zastosowanie TSR/PSR w zakresie: pracy ze specyficznym klientem jakim jest dziecko, młodzież, osoba dorosła, rodzina i grupa. * Rozwijanie umiejętności praktycznych, realizując superwizje grupowe   **Ramowy program szkolenia:**  Mini wykłady, analiza doświadczeń, autorefleksja, wykorzystanie technik kreatywnego myślenia oraz dyskusja na tematy:   * „Ja jako osoba pracująca w TSR”:   - budowanie zaplecza do efektywnej współpracy między uczestnikami kursu,  - znalezienie odpowiedzi na pytania „po co?” i „co jeszcze?”,  - rozważenie odpowiedzialności w pracy, dylematy etyczne,  - poruszenie wątku dbałości o siebie, ze szczególnym uwzględnieniem superwizji, w tym pomysł na twórczą autosuperwizję.   * „Praca na relacjach – rodzina, młodzież, dzieci   - techniki i narzędzia w wersji cyrkularnej - praca w oparciu o relacje w systemie rodzinnym i podsystemach,  - specyfika pracy z małymi dziećmi i różne techniki umożliwiające usłyszenie głosu dziecka podczas spotkania z rodziną,  - specyfika i techniki użyteczne pracy z nastolatkiem zwłaszcza w obliczu sprzeczności celów w systemie rodzinnym.   * „Praca z parą”:   - dynamika rozwoju związku oraz wpisane w nią kryzysy rozwojowe,  - zasoby, jako fundament budowania dobrej relacji w parze,  - wiedza dotycząca technik i narzędzi uwzględniających specyfikę relacji w diadzie, np. pytania cyrkularne, pytania relacyjne,  - specyfika pracy z parą po zdradzie.   * „TSR w kontekście zjawisk rozumianych jako kryzysy zdrowia psychicznego”:   - świat współistnienia TSR, psychopatologii, diagnozy oraz potencjał, harmonia i użyteczność łączenia tych obszarów,  - poznawanie TSR w wydaniu modelu z Brugii,  - metody pracy w pogorszeniu oraz pracy z symptomem.  - możliwość zmiany rozumienia i postrzegania wybranych aspektów TSR, np. posługiwania się dychotomią „problem, a rozwiązanie”.   * „Grupowa Terapia Skoncentrowana na Rozwiązaniu”:   - proces terapii grupowej wykorzystywany w wersji krótkoterminowej skoncentrowanej na rozwiązaniach,  - tożsamość grupy i interakcja grupowa - budowanie tożsamości grupy,  - roli trenera oraz sposoby wykorzystania jego zasobów do pracy w procesie grupowym, zarządzanie procesem grupowym. |
| **5** | **Interwencja Kryzysowa w PSR (szkolenie akredytowane przez PSTTSR, umożliwia udział**  **w programie certyfikacyjnym PSTTSR) (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 60 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**   * Uzyskanie wiedzy w zakresie psychologii kryzysu, symptomatologii różnych rodzajów kryzysu, diagnostyki stanu, potrzeb i zasobów osoby w kryzysie. * Nabycie wiedzy i umiejętności nawiązywania kontaktu i pracy z klientem (osobą oraz rodziną) w sytuacji kryzysu psychologicznego z wykorzystaniem zasad interwencji kryzysowej w konwencji TSR. * Rozwijanie umiejętności pracy z klientem w sytuacji kryzysu suicydalnego, pracy z rodziną po próbie samobójczej członka rodziny i po dokonanym samobójstwie. * Doskonalenie warsztatu pracy z osobami w sytuacji kryzysu potraumatycznego, w sytuacji utraty i żałoby z wykorzystaniem narzędzi i technik TSR. * Zyskanie umiejętności pracy z dziećmi, młodzieżą i osobami dorosłymi w kontekście kryzysu i traumy, w tym w wydarzeniach i wypadkach masowych. * Uświadomienie i rozwijanie mocnych stron uczestników szkolenia w kontakcie z osobami w sytuacjach kryzysowych   **Ramowy program szkolenia:**   * „Sytuacja osoby w kryzysie psychologicznym – interwencja kryzysowa – kierunki pracy z osobą w kryzysie.”:   - Teoria kryzysu, cechy i symptomatologia kryzysu.  - Rodzaje kryzysów – ich specyfika.  - Ocena stanu psychicznego i zagrożenia osoby w kryzysie – narzędzia i praktyczne metody.  - Kierunki pracy z osobą w kryzysie psychologicznym – modele, zasady i etapy interwencji kryzysowej.  - Podejście skoncentrowane na rozwiązaniach w interwencji kryzysowej – wstęp.  - Praktyczne wskazówki związane z kontaktem, rozmową z osobą w kryzysie – poradnik interwenta/terapeuty.  - Zagadnienia etyczne i prawne związane z sytuacją osoby w sytuacji kryzysu, ze szczególnym uwzględnieniem kryzysu zagrożenia życia.  - Sytuacje kryzysowe jako sytuacje związane z przestępstwem – zasady i procedury postępowania.   * Praca z osobą w kryzysie potraumatycznym /po traumie w podejściu skoncentrowanym na rozwiązaniach   - Psychologiczne i biologiczne aspekty traumy.  - Trauma a kryzys potraumatyczny.  - Granice interwencji kryzysowej – interwencja kryzysowa a terapia.  - Praca z klientem w kryzysie potraumatycznym i po traumie z uwzględnieniem kontekstu zaburzeń po urazowych.  - Podejście skoncentrowane na rozwiązaniach w pracy z osobą w kryzysie potraumatycznym – filozofia, techniki, przebieg sesji.  - Prezentacja pracy z klientem po traumie   * Kryzys suicydalny - praca z klientem w kryzysie zagrożenia życia w podejściu skoncentrowanym na rozwiązaniach.   - Syndrom presuicydalny a kryzys zagrożenia życia – symptomatologia.  - Mity i stereotypy związane z problematyką samobójstw.  - Czynniki ryzyka realizacji zamiarów samobójczych – narzędzia do oceny stanu psychicznego, ryzyka zagrożenia życia osoby w kryzysie suicydalnym.  - Interwencja ratująca życie – dylemat dyrektywności w interwencji kryzysowej.  - Ocena poziomu zagrożenia życia z użyciem narzędzi PSR.  - Samobójstwo jako rozwiązanie – dylemat – czy określanie celu pracy z klientem?  - Samobójstwo jako narracja o problemie klienta.  - Techniki PSR w pracy z osobą w kryzysie suicydalnym.  -Sesja – z wykorzystaniem narzędzi PSR – prezentacja pracy z osobą w kryzysie zagrożenia życia.  - Samobójstwa – a samookaleczenia – różnicowanie zjawisk – techniki pracy.  - Każdy blok rozpoczyna się zebraniem indywidualnych oczekiwań uczestników.  - Istnieje możliwość modyfikacji programu pod kątem oczekiwań uczestników szkolenia.  - Uczestnicy otrzymują pakiet materiałów i narzędzi do pracy z klientem w różnych formach kryzysu. |
| **6** | **TSR w pracy z młodzieżą i rodziną (szkolenie akredytowane przez PSTTSR, umożliwia udział**  **w programie certyfikacyjnym PSTTSR) (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 20 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczestnik   * zdobędzie wiedzę oraz praktyczne umiejętności, dzięki którym może skuteczniej pomagać młodzieży i ich rodzinom - poznanie technik i konkretnych narzędzi w postaci metod pracy z młodym człowiekiem w oparciu o przeszłość, teraźniejszość i przyszłość, * ma możliwość treningu podczas szkolenia, co daje poprawę w pracy z nastolatkiem i jego rodziną, * zapozna się z nowymi pomysłami z uwzględnieniem nowych technologii (smartfony i portale społecznościowe), co ułatwia przełamanie oporu i efektywniejsza pracę oraz jej efekty.   **Ramowy program szkolenia:**   * Adolescencja - okres wielkich zmian. * Kontrakt terapeutyczny z młodzieżą. * Co działa, a czego unikać podczas rozmowy z młodzieżą. * Wykorzystanie nowoczesnych technologii do pracy młodzieżą. * Młodzi mający myśli samobójcze – interwencja a terapia. * Techniki pozwalające obniżyć poziom lęku w obliczu kryzysów i wyzwań młodych osób. * Techniki TSR w wersji relacyjnej. * Mission Possible – program rozwoju osobistego dla nastolatków. * Specyfika pracy z rodziną adolescenta - różnorodność pomysłów a osiąganie celów terapii.   Filmy z autentycznych sesji: Sesja z nastolatkiem, Spotkanie z rodziną. |
| **Część X** | | |
| **1** | **Mów jak Włoch! #9 warsztaty wymowy online (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 8 h  Typ szkolenia: online  Egzamin: wewnętrzny  Miejsce realizacji szkolenia: zapewnia Wykonawca  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia, wykształcenie wyższe  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Nauczyciel nauczy się prawidłowo wymawiać włoskie głoski, dowie się, jak poprawnie akcentować najbardziej problematyczne dla Polaków słowa, przećwiczy prawidłową intonację zdań. |
| **2** | **Kurs metodyczny Pamięć i Języki (N)** | Liczba osób objętych wsparciem: 1  Liczba godzin dydaktycznych/zegarowych szkolenia: 19 h  Typ szkolenia: zewnętrzne  Egzamin: wewnętrzny  Przybliżony termin świadczenia wsparcia: marzec 2026 r. – marzec 2027 r.  Materiały szkoleniowe: w formie drukowanej, wpięte w skoroszyt, po 1 egzemplarzu dla każdej osoby objętej projektem  Kadra: prowadzący szkolenie - min. 2 letnie doświadczenie zaw. w dziedzinie, znajomość tematyki szkolenia  **Oczekiwane efekty szkolenia:**  Uczestnik   * odkrywa, jak zwiększyć efektywność nauczania i skuteczność swoich lekcji, aby uczniowie zapamiętywali materiał szybciej i na dłużej * dowie się, jak wykorzystać elementy wizualne i aktywność fizyczną, aby pobudzić proces zapamiętywania * pozna skuteczne techniki, które umożliwią lepsze przyswajanie treści przez uczniów   **Ramowy program szkolenia:**   * „Myślę, więc pamiętam.” - odkrywanie potencjału rutyn Visible Thinking (VTR):   - Jak rozwijać u uczniów umiejętności krytycznego, refleksyjnego i twórczego myślenia?  - Jak kreatywnie wykorzystać rutyny VTR na zajęciach i dzięki nim wzmacniać zapamiętywanie materiału?   * „Pałac pamięci i inne mnemotechniki.” - jak je wykorzystać do zapamiętywania słownictwa i fraz? * Jak tworzyć skojarzenia i akronimy, aby ułatwić zapamiętywanie gramatyki i wymowy? * Jak wykorzystać muzykę i rymy do zapamiętywania języka obcego? * Jak wykorzystać gry i zabawy do aktywnego uczenia się i utrwalania języka? * Jak wykorzystać powtórki i recykling do poprawy pamięci? * Jak wykorzystać wizualizację i obrazy do zapamiętywania słownictwa? * Jak wykorzystać story-telling do zapamiętywania struktur i zdań? * Jak wykorzystać fiszki do szybkiego i łatwego zapamiętywania? * Jak wykorzystać cele i plany do motywowania i organizowania uczenia się także na wysokich poziomach zaawansowania? * Jak wykorzystać emocje i humor do zwiększenia zaangażowania i przyjemności z uczenia się? * Jak wykorzystać mapy myśli, schematy i diagramy do uporządkowania informacji językowych i lepszego zapamiętywania? * Jak wykorzystać testy i quizy do sprawdzenia i poprawy pamięci? * Jak wykorzystać transfery i połączenia do wykorzystania wcześniejszej wiedzy i doświadczenia do uczenia się nowego języka? * Jak wykorzystać wpływ emocji na procesy zapamiętywania? * Jak wykorzystać ruch dla lepszego zapamiętywania? * Jakie aplikacje i narzędzia online będą wspierać pamięć Twojego ucznia? * Kreatywne zadania a szybsze zapamiętywanie: jakie aktywności wykorzystać na lekcji? * Jak wykorzystać podobieństwa i różnice między językiem ojczystym a obcym do ułatwienia zrozumienia i zapamiętywania nowych informacji? |

1. **Wykonawca zobowiązany jest w cenie organizacji szkolenia zapewnić:**

* program z zakresu objętego szkoleniem, zawierający treści umożliwiające przystąpienie do egzaminu i uzyskanie certyfikatu potwierdzającego nabycie kwalifikacji zgodnie z Obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 2018-11-20 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej “Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2018-12-05 r., poz. 1190). Program będzie zawierał następujące elementy: nazwę formy kształcenia; czas trwania, liczbę godzin kształcenia i sposób jego organizacji; wymagania wstępne dla uczestników i słuchaczy, które w przypadku słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych i uczestników kursów umiejętności zawodowych uwzględniają także szczególne uwarunkowania związane z kształceniem w danym zawodzie lub kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie, określone w klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego; cele kształcenia i sposoby ich osiągania, z uwzględnieniem możliwości indywidualizacji pracy słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych lub uczestników kształcenia w formach pozaszkolnych, o których mowa w art. 117 ust. 1a pkt 2–5 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe, w zależności od ich potrzeb i możliwości; plan nauczania określający nazwę zajęć oraz ich wymiar; treści nauczania w zakresie poszczególnych zajęć; opis efektów kształcenia; wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych; sposób i formę zaliczenia
* wykładowców/instruktorów o odpowiednich kwalifikacjach i doświadczeniu niezbędnym do prawidłowej realizacji kursu objętego przedmiotem zamówienia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa
* dostęp do wszystkich urządzeń, sprzętu, materiałów, produktów i artykułów spożywczych, niezbędnych do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia,
* materiały szkoleniowe, w tym co najmniej: brulion formatu A5, długopis, materiały omawiające w sposób kompletny program kursu pozwalające na pogłębienie zdobytej wiedzy przez uczestników projektu,
* przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego obejmującego wszystkie moduły szkolenia
* wydanie uczestnikowi zaświadczenia ukończenia szkolenia wraz z suplementem zawierającym wykaz treści edukacyjnych, wymiar godzin oraz uzyskane efekty uczenia się, oznakowanych w logo FE, Flagę RP, logo województwa kujawsko-pomorskiego oraz logo UE podczas ostatniego dnia zajęć (logo w barwach kolorowych)
* zorganizowanie i opłacenie egzaminu zewnętrznego dla uczestnika szkolenia, nadającego kwalifikacje zgodnie z ustawą z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji, Egzamin odbędzie się w miejscu organizacji kursu dla danej grupy. W przypadku innego miejsca realizacji egzaminów niż sale zapewnione przez Zamawiającego - Wykonawca zapewni transport uczestników do tego miejsca i z powrotem.
* wydanie certyfikatu potwierdzającego kwalifikacje dla uczestników, który pozytywnie ukończył proces walidacji zewnętrznej – dopełnienie tego warunku będzie należało do Wykonawcy.
* prowadzenia i przekazania Zamawiającemu dokumentacji (wzory dokumentów zostaną przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego) w terminie do 7 dni po zakończeniu realizacji przedmiotu zamówienia dla każdego uczestnika lub uczestniczki projektu, w szczególności dokumentacji potwierdzającej wykonanie usługi i jej zakresu w postaci m.in.

1. oryginału dziennika zajęć zawierającego tematy poszczególnych zajęć, wymiar godzin, nazwisko prowadzącego wraz z jego podpisem potwierdzającym faktyczne przeprowadzenie zajęć,
2. harmonogramu szkolenia
3. oryginału imiennych list obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu,
4. oryginałów imiennych list uczestników wraz z ich podpisami potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych oraz potwierdzających odbiór zaświadczeń o ukończeniu kursu,
5. 1 egzemplarza materiałów szkoleniowych (kserokopia),
6. protokołu/-ów z egzaminu wewnętrznego
7. kserokopii wydanego uczestnikowi zaświadczenia (potwierdzonego za zgodność z oryginałem) o ukończeniu szkolenia, wraz z suplementem zawierającym wykaz treści edukacyjnych i wymiar godzinowy oraz uzyskane przez uczestnika efekty uczenia się,
8. rejestru wydawanych zaświadczeń,
9. kserokopii wydanego uczestnikowi certyfikatu potwierdzającego nabycie kwalifikacji
10. dokumentacji fotograficznej (minimum 10 zdjęć) z realizacji przedmiotu zamówienia w formie elektronicznej,
11. oryginałów ankiet ewaluacyjnych
12. protokołu odbioru usługi
13. wszelkiej innej dokumentacji dotyczącej przeprowadzonego kursu.
14. **Wykonawca w okresie świadczenia usług będzie zobowiązany do:**

* uzgodnienia z Zamawiającym niezwłocznie po podpisaniu umowy (do 10 dni od podpisania umowy harmonogramu zajęć kursu uwzględniającego ograniczenia uczestników, związane z obowiązkami zawodowymi
* do stałej współpracy z personelem projektu;
* do informowania Zamawiającego o wszystkich znanych okolicznościach mogących wpłynąć na realizację zadań, do których jest zobowiązany;
* rozliczania z Zamawiającym na podstawie dokumentu księgowego wystawionego przez Wykonawcę;
* niezwłocznego przekazywania w formie telefonicznej lub e-mail informacji o każdym Uczestniku/ Uczestniczce, który/a opuszcza zajęcia lub posiada innego rodzaju zaległości;
* realizacji przedmiotu zamówienia w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w oparciu o ustalony między Stronami Harmonogram, uaktualniany w odniesieniu do możliwości i potrzeb Uczestnika/Uczestniczki szkolenia.

1. **Dodatkowe informacje:** Wykonawca powinien posiadać zgodę/akredytację na realizację szkoleń w danym obszarze, jeśli wymagają tego przepisy prawa w zakresie realizacji szkolenia. Zamawiający może udostępnić salę na potrzeby realizacji szkolenia.

**Wymagania do realizacji wszystkich szkoleń**

1. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji zamówienia do równościowej i niedyskryminacyjnej organizacji wszystkich zajęć, uwzględniającej indywidualne potrzeby i możliwości wszystkich uczestników w szczególności uwzględnienia potrzeb i możliwości osób niepełnosprawnych w stopniu równym jak dla pełnosprawnych uczestników kursów.
2. W trakcie zajęć Wykonawca musi zaplanować przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 minut na 2 godziny szkoleniowe. Długość przerw może być ustalana elastycznie. Nie ma natomiast możliwości rezygnacji z przerw kosztem skrócenia trwania zajęć w danym dniu szkoleniowym.