



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie jest prowadzone w trybie PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO o wartości poniżej 200 000 € na podstawie art. 39 – 46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Ustawa Prawo zamówień publicznych, tekst jednolity Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz. 759z późn. zm.).

Zamówienie jest współfinansowane ze EFS w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IX "Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach" Działanie 9.4 "Wysoko wykwalifikowane kadry systemu oświaty", Projekt pt "Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim"

Przedmiotem niniejszego postępowania jest kompleksowe zorganizowanie kursów w poszczególnych częściach:

Realizacja szkoleń zaplanowana jest w okresie kwiecień 2013 do grudzień 2014 zgodnie z terminami zawartymi w szczegółowym opisie konkretnego zadania.

Kurs odbywać się będzie w oparciu o opracowany przez Wykonawcę PROGRAM KURSU, załączony do oferty, obejmujący między innymi proponowane w opisach kursów minimalne zagadnienia.

Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzenia kursu zgodnie z zamawianą tematyką, w podanym terminie i określonym przez Zamawiającego miejscu.

Część I	Kurs Florystyka 40 godz.	- 1 gr.15 os.
Część II	Kurs Dekoracja potraw 40 godz.	- 1 gr. 15 os.
Część III	Kurs Barystyczny 40 godz.	- 1 gr.15 os.
Część IV	Kurs Barmański 40 godz.	- 1 gr. 20 os
Część V	Kurs Organizacji imprez cateringowych 40 godz.	- 1 gr. 15 os
Część VI	Kurs Integracja sensoryczna	
	I stopnia 40 godz.	- 1 gr. 10 os
	II stopnia 40 godz.	-1 gr.10 os
Część VII	Biofeedback 40 godz.	- 1 gr.15 os
Część VIII	Kurs Terapii poznawczej 40 godz.	- 1 gr. 15 os.
Część IX	Kurs Interwencje w sytuacjach kryzysowych 40 godz.	- 1 gr. 20 os.
Część X	Tablica interaktywna w nauczaniu przedmiotów humanistycznych 40 godz.	- 1 gr. 20 os
Część XI	Tablica interaktywna w nauczaniu przedmiotów przyrodniczych 40 godz.	- 1 gr. 12 os.



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy:UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Część XII	Tablica interaktywna w nauczaniu matematyki 40 godz.	- 1 gr. 12 os.
Część XIII	Tablica interaktywna w nauczaniu hotelarstwa i gastronomii 40 godz.	- 1 gr. 10 os.
Część XIV	Tablica interaktywna w nauczaniu przedsiębiorczości 40 godz.	- 1 gr. 12 os.
Część XV	Animator Kultury 40 godz.	- 1 gr. 20 os
Część XVI	Praca z wychowankiem trudnym 40 godz.	- 1 gr.20 os
Część XVII	Komunikacja nauczyciel – uczeń – jak poruszać tematy trudne 40 godz .	- 1 gr. 12 os
Część XVIII	Dobór metod i technik w pracy resocjalizacyjnej z młodzieżą 40 godz.	- 1 gr. 20 os
Część XIX	Wykorzystywanie usług plastycznych w pracy z młodzieżą 40 godz.	- 1 gr.12 os
Część XX	Wychowawca jako opiekun i nauczyciel wspomagający 40 godz.	- 1 gr. 20 os
Część XXI	Kurs kwalifikacyjny z doradztwa zawodowego 250 godz.	- 1 gr. 20 os.

Szczegółowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia

1. Zamawiający nie przewiduje zamówień dodatkowych i uzupełniających.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych, a zatem każdy z Wykonawców może złożyć ofertę na kilka części.

Założenia ogólne dotyczące wszystkich części :

Obowiązki Wykonawcy.

1. Wykonawca w ramach realizacji swojej części zamówienia zobowiązany jest pokryć koszty organizacji kursu (trenerów zajęć praktycznych i ćwiczeniowych), koszt dowiezienia do miejsca realizacji kursu niezbędnych sprzętów specjalistycznych (dotyczy części I, II, III, IV) koniecznych do przeprowadzenia zaproponowanego kursu, przygotowanie i powielenie materiałów dydaktycznych, jeśli są niezbędne do przeprowadzenia zadania.
2. Wykonawca zapewni realizację kursu przez wykwalifikowaną kadrę, posiadającą uprawnienia i doświadczenie w prowadzeniu kursów z tematu objętego przedmiotową umową, posiadającą uprawnienia do zrealizowania zadania oraz legitymujących się sukcesami, min udziałami w konkursach , wystawach (dotyczy części I, II, III, IV) (np. medalami) w swojej branży.
3. Wykonawca zapewnia i zobowiązuje się, że zgodnie z niniejszą umową korzystanie przez Zamawiającego z dostarczonych produktów nie będzie stanowić naruszenia majątkowych praw autorskich osób trzecich.
4. Wykonawca powinien posiadać:
 - niezbędną wiedzę teoretyczną i praktyczną
 - stosowne uprawnienia branżowe (dotyczy części I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX)
 - akredytację Kuratora Oświaty określoną w art. 68 b ustawy o systemie oświaty z dnia 7 września 1991 r. (Dz.U. 2010.54.320) (dotyczy części X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII, XIX, XX) lub wpis do rejestru instytucji szkoleniowych



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

- wykładowca/ trener: musi posiadać wykształcenie co najmniej wyższe magisterskie w rozumieniu przepisów o szkolnictwie wyższym lub równoważne,
- dysponuje wykształceniem i doświadczeniem szkoleniowym, w ramach prezentowanego tematu, wynikającego z wykonywanego zawodu lub pełnionej funkcji,
- wykonawca powinien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

Wykonawca gwarantuje opracowanie koncepcji i zakresu merytorycznego szkolenia, zawierającego:

- zakres tematyczny w podziale na dni, godziny i bloki tematyczne oraz sposób organizacji szkolenia;
- szczegółowy program szkolenia
- wykaz materiałów i narzędzi stosowanych przez Wykonawcę

Wykonawca opracowuje i przekazuje Zleceniodawcy do akceptacji wszelkie materiały, które zostaną wykorzystane do przeprowadzenia danego szkolenia na tydzień przed jego rozpoczęciem

PODSTAWOWE warunki dotyczące kadry:

Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania prawidłowo zamówienia.

PODSTAWOWE WYMAGANIA

- doświadczenie w pracy z osobami dorosłymi,
- certyfikaty/dyplomy potwierdzające kompetencje zawodowe
- wykształcenie wyższe pedagogiczne lub psychologiczne lub przygotowanie pedagogiczne, w przypadku szkoleń zawodowych
- doświadczenie w tworzeniu materiałów dydaktycznych

Czas trwania kursu:

- Zajęcia odbywać się będą w godzinach od godz. 10 do 20.
- Zajęcia nie mogą trwać dłużej niż 8 godzin lekcyjnych dziennie/przez godzinę lekcyjną rozumiemy jednostkę trwającą 45 min.
- Szczegółowy harmonogram realizacji szkolenia oraz miejsce należy ustalić z Zamawiającym.
- Czas realizacji zgodnie z opisem poszczególnych zadań.
- Grupy szkoleniowe powinny liczyć od 10 do 20 osób zgodnie z opisem kursu.

Wymagane jest by zajęcia prowadzone były metodą warsztatów aktywizującą wszystkich uczestników szkoleń, przy czym każda osoba powinna mieć przygotowane i zabezpieczone przez Wykonawcę osobne stanowisko pracy (dotyczy części I, II, III, IV, IX)

Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe na własność dla każdego uczestnika kursu ewentualnie jeśli program kursu przewiduje podręcznik dotyczący tematyki kursu, lub publikację.



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Odbiór wykonanej usługi zostanie udokumentowany

Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty, zatwierdzone przez przedstawiciela Wykonawcy:

- listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć,
- program kursu oraz dziennik zajęć,
- potwierdzenie odbioru materiałów szkoleniowych wraz z jednym egzemplarzem materiałów,
- kopię protokołu z egzaminu (jeśli jest w programie) potwierdzającego przeprowadzenie egzaminu dla nauczycieli-uczestników kursu
- wystawi zaświadczenia/certyfikaty/ dyplomy o ukończeniu kursu potwierdzające nabyte uprawnienia i kwalifikacje
- raport o zrealizowaniu poszczególnych usług w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie wraz z fakturą VAT/ rachunkiem.

Warunki płatności: Płatność przelewem w terminie 14 dni od daty przyjętego prawidłowo wystawionego rachunku, podstawą do wystawienia rachunku jest przeprowadzenie szkolenia i przekazanie Zamawiającemu w/w kompletnej dokumentacji.

W ramach promocji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- informowania uczestników kursu o fakcie współfinansowania zajęć ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
- stosowania na wszystkich dokumentach w trakcie wykonywania przedmiotowego zamówienia znaków zgodnie z wytycznymi POKL

Zamawiający gwarantuje:

- Sale dydaktyczne, komputerowe w placówkach oświatowych na terenie powiatu kieleckiego
- Posiłek, przerwy kawowe dla wykładowców w trakcie zajęć.
- dostęp do wody oraz energii elektrycznej

Metody prowadzenia zajęć / zajęcia o charakterze praktycznym , w oparciu o ćwiczenia

- prezentacja
- studium przypadku /przykłady z praktyki
- ćwiczenia

Część I Kurs „Florystyka”

Beneficjent: nauczyciele przedmiotów zawodowych szkół i placówek oświatowych powiatu kieleckiego

Liczba godzin: 50

Termin realizacji: II kw. 2014 r.

Liczba grup: 1



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 15

Wykonawca zapewnia wszystkie niezbędne materiały do realizacji szkolenia, tj.

- **materiał florystyczny** - kwiaty i zieleń dla każdego uczestnika w ilości gwarantującej prowadzenie zajęć praktycznych, ćwiczeniowych

- **materiały pomocnicze** – krepa, kryzy, kosze, koszyki, plecionki, gąbki, pianka florystyczna, wstążki, rafia, klej florystyczny, podkłady, ratan, sznurki, faszyna, konstrukcje, papier, flizelina, patyki, gałązki, drewno, drut florystyczny, plastelina florystyczna, farby w sprayu, folia (rękaw foliowy, celofan, serweta), kora, faszyna, włókno, koraliki, perełki, piórka brokat, nabłyszczacz, utrwalacz, odświeżacz, organza, tiul, sizal, wełna, siatka florystyczna, trawy, wstążki/ tasiemki dekoracyjne i inne ozdoby nożyki do dekoracji, stojaki itp

Kurs florystyczny zapewnia odpowiednie przygotowanie, nie tylko przez poznanie tajników florystyki współczesnej i zdobycie wiedzy na temat roślin, ale także poprzez uzyskanie kompetencji społecznych związanych z, umiejętnościami organizacyjnymi, poczuciem estetyki.

Cel: Kurs florystyczny to połączenie zajęć praktycznych z teoretyczną nauką o florystyce, kurs przeznaczony jest dla nauczycieli przedmiotów zawodowych pragnących osiąść kompleksową wiedzę z florystyki, która jest podstawą do dalszego rozwoju i startu w zawodzie. Istotnym elementem kursu florystycznego jest duża ilość zajęć praktycznych, które pomogą utrwalić wszystkie aspekty przekazanej wiedzy

Program nauczania: kurs trwa 50 godzin zegarowych (10 godzin zajęć teoretycznych oraz 40 godzin zajęć praktycznych) i obejmuje następujące zagadnienia:

Wprowadzenie, teoria barw i kompozycji, florystyczne zasady kompozycyjne, narzędzia florysty – materiałoznawstwo, specyfika pracy kwiaciarni, botanika - wprowadzenie materiał roślinny, metody suszenia i utrwalania roślin, florystyka okolicznościowa, sztuka układania kwiatów w naczyniach, dekoracja kwiatów doniczkowych, kosze kwiatowe, dekoracje stołów i wnętrz, artystyczne pakowanie prezentów, florystyka ślubna, florystyka żałobna, podstawy fotografii w florystyce

Podstawowe zagadnienia z dziedziny florystyki. Najważniejsze narzędzia stosowane we florystyce

Materiały pomocnicze i techniki florystyczne. Środki do pielęgnacji roślin Kompozycja barw we florystyce (ogólne zasady kompozycji, elementy kompozycji. relacje między elementami kompozycji rodzaje kompozycji).

Kompleksowe stosowanie zasad kompozycji (style kompozycji roślinnych, botanika i materiałoznawstwo roślinne). Trendy we florystyce. Bukieciarstwo okolicznościowe

(wiązanki okolicznościowe, technika sporządzania wiązanek, bukiet dekoracyjny, standardowy i mieszany)

Układanie roślin w naczyniach (kompozycje roślinne w naczyniach, sposób cięcia roślin i postępowanie z kwiatami ciętymi, układy z kwiatów). Pielęgnacja roślin doniczkowych (dekoracje z roślin doniczkowych, kryteria doboru roślin, pochodzenie roślin doniczkowych, warunki uprawy roślin doniczkowych, zabiegi pielęgnacyjne, pojemniki do roślin, rośliny ozdobne w szklanych naczyniach, stylizacja wnętrz roślinami doniczkowymi. Florystyka ślubna. (osobowość i wygląd panny młodej, dekoracje głowy panny młodej,



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

przypinki, techniki wykonywania bukietów ślubnych, rodzaje wiązanek ślubnych, wiązanki dla świadków, wiązanki dla rodziców, dekoracje samochodu, dekoracja kościoła, dekoracja sali weselnej). Dekoracja stołów. Tworzenie stroików. Techniki suszenia i utrwalania materiału roślinnego (suszenie roślin, metoda zielarska, sposoby suszenia roślin, metody utrwalania roślin, farbowanie bielenie) Projektowanie wystaw i ekspozycji
Kompetencje uzyskane w wyniku szkolenia:

Poznanie wiadomości teoretycznych z dziedziny florystyki

Nabycie umiejętności praktycznych w florystyce

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- udział w co najmniej 2 ogólnopolskich/międzynarodowych konkursach/wystawach florystycznych
- doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów z florystyki.

Część II Kurs „Dekoracja potraw-carving”

Beneficjent: nauczyciele przedmiotów zawodowych szkół i placówek oświatowych powiatu kieleckiego

Liczba godzin: 40 godz.

Termin realizacji: VI-VII 2013

Liczba grup: 1

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 15

Materiały: Wykonawca zobowiązany jest zapewnić :

- - materiały zużywalne (produkty, surowce, owoce i warzywa itp.) niezbędne do przeprowadzenia zajęć praktycznych,
- każdemu uczestnikowi kursu komplet narzędzi niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia kursu (zestaw noży i akcesoriów do carvingu, min. nożyki, tarki, foremki, dłutka, oraz deski do krojenia, miski, ręczniki, ściereczki itp.),
- odzież ochronną dla uczestników kursu oraz ściereczki bawełniane,
- środki czystości potrzebne w trakcie realizacji zajęć praktycznych (m.in.: ręczniki papierowe, płyn do mycia naczyń, myjki, ściereczki, worki na śmieci).

Cel: Celem szkolenia jest zapoznanie kursantów z narzędziami do carvingu, wykonywanie dekoracji z warzyw i owoców, zastosowanie zasad rzeźbienia i podziału carvingu.

Program szkolenia: Historia i pochodzenie carvingu. Narzędzia do carvingu- rodzaje narzędzi, sposoby używania, zasady bezpieczeństwa. Wycinanie liści i kwiatów z różnych owoców i warzyw oraz tworzenie kompozycji z wykonanych elementów. Czynniki decydujące o wyborze owoców warzyw do rzeźbienia. Różne techniki do rzeźbienia owoców i warzyw. Zasady tworzenia kompozycji z wykonanych elementów. Sposoby przechowywania wyrzeźbionych owoców i warzyw.



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Opis przykładowych materiałów wytworzonych przez uczestników szkolenia:

Przykładowy materiał powarsztatowy, na który składają się wytworzone przez uczestników w trakcie realizacji treści programowych - wytwory z owoców i warzyw takich jak: delfin z banana, palma z papryki, lilia z cebuli, kwiat z cebuli, 6 różnych ozdób z rzodkiewek, łabędź z jabłka, wachlarz z jabłka, piwonia z jabłka, kokarda z cukinii, tulipan z cytryny, róża z papryki, szyszka z pepperoni, kwiat z pepperoni, liść z ogórka, liść z ogórka podwijany, liść z ogórka podwijany podwójny, róża z kapusty pekińskiej, aster z kapusty pekińskiej, lilia z plastrów marchwi, lilia długie końce, lilia strzępiasta, begonia z białej rzodkwi, kwiat z plastrów kalarepy, lilia z pora, buława z pora, aster z pora, aster z pora wersja druga, dekoracja z korzonka pora, listki z pora, kogut z ananasów, paw z arbuza, żółw z arbuza, wóz z ananasa, róża z cukinii, róża z białej rzodkwi, drobne kwiatki z białej rzodkwi, kielich z ogórka, kalina z białej rzodkwi, róża z marchewki, szyszka z białej rzodkwi, róża w melonie itp. zaproponowane przez wykonawcę.

WYMAGANIA WOBEC KADRY:

- ukończony kurs carvingu I, II, III stopień
- udział w ogólnopolskich/międzynarodowych konkursach carvingu
- posiadających udokumentowane doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów z carvingów

Część III Kurs „Barystyczny”

Beneficjent nauczyciele przedmiotów zawodowych szkół i placówek oświatowych powiatu kieleckiego

Liczba godzin: 40

Termin realizacji: I kw. 2014 r.

Liczba grup: 1

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 15 osób.

Materiały: uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe w formie papierowej

Wykonawca zapewni sprzęt, przyrządy, urządzenia niezbędne do przeprowadzenia kursów, zgodnie z zaproponowanym programem.

Wykonawca dostarcza na miejsce szkolenia następujący sprzęt niezbędny do realizacji zadania: (co najmniej w ilości gwarantującej prawidłową realizację szkolenia), ekspresy do kawy co najmniej 2 ekspresy 2 stanowiskowe, młynki do kawy, kawa w ilości odpowiedniej do przeszkolenia powyższej grupy, dzbanki do spieniania mleka, porcelanę do trenowania kaw (espresso, cappuccino), szkło do kaw smakowych, łyżeczki, odbijaki, tampery, kolby do ekspresu (jedno i dwu porcjowe), mleko w ilości odpowiedniej do przeszkolenia powyższej grupy, syropy do kaw smakowych, alkohole do kaw, bita śmietana, topping, posypki do kaw, materiały do utrzymania czystości ekspresu i miejsc roboczych.

Cel szkolenia: zdobycie wiedzy na temat profesjonalnego parzenia kawy i jej serwowania oraz poprawnej obsługi maszyn barowych.



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Podstawowy program nauczania: każdy dzień szkolenia BARYSTA podzielony jest na część teoretyczną i praktyczną. Kurs zawiera co najmniej 70% zajęć praktycznych.

Szkolenie BARISTA obejmie co najmniej następujące zagadnienia :w jaki sposób prawidłowo parzyć kawę, przygotowywać koktajle mleczne, obsługiwane maszyn barowych umiejętność jaką jest sztuka rysowania mlekiem.

Kawa: historia kawy i jej początki, pochodzenie i budowa owocu kawowego, charakterystyka gatunków kaw na świecie

Proces produkcji kawy – ziarna: rodzaje metod zbioru kawy i ich wpływ na jakość, metody suszenia i obróbki owocu kawy, technika wypalania kawy, zalety i wady tworzenia mieszanek kawowych, omówienie marek kawowych na rynku Polskim

Barista: początki zawodu barista na świecie, kwalifikacje i zakres obowiązków baristy – cechy dobrego baristy, sprzedaż sugestywna, serwowanie kawy gościom

Maszyny barowe :wyposażenie i sprzęt niezbędny w pracy baristy, budowa, zasada działania, konserwacja oraz czyszczenie maszyn barowych, regulacja młynka do kawy

Parzenie kawy metody parzenia kawy, parametry perfekcyjnego espresso- reguła 4m, fazy ekstrakcji espresso- reguła 5-ciu filiżanek, najczęściej powtarzające się błędy przy parzeniu espresso, przygotowanie różnych rodzajów espresso: classico, ristretto, lungo, doppio, macchiato i inne

Napoje kawowe : mleko i jego właściwości- nauka spieniania, przygotowanie kaw mlecznych: cappuccino, latte i inne, w duecie z kawą: syropy, bita śmietana, alkohole

Latte ART : sztuka rysowania mlekiem

Ciekawostki o kawie : najdroższa kawa świata, kawa jako afrodyzjak, kawa używana w kuchni do gotowania i pieczenia, łączenie kawy z deserami.

- WYMAGANIA WOBEC KADRY/ TRENERÓW :
- posiadający dyplom trenera baristów
- udział w co najmniej 2 ogólnopolskich/międzynarodowych konkursach barystycznych
- doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów barystycznych.

Część IV Kurs „Barmański”

Beneficjent: nauczyciele przedmiotów zawodowych szkół i placówek oświatowych powiatu kieleckiego

Liczba godzin: 40

Termin realizacji: X –XI 2013r.

Liczba grup: 1

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 20



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

WYKONAWCA ZAPEWNI pełny asortyment sprzętu barmańskiego podręcznego oraz urządzenia typu: kostkarka (zabezpieczenie lodu), młynek do lodu, blender, pełny asortyment szkła do drinków wszystkich typów i rodzajów, każdego rodzaju po co najmniej 20 szt. aby każdy uczestnik posiadał swój zestaw do ćwiczeń z shakerem do mieszania dla każdego, owoce do dekoracji w ilości co najmniej 15 rodzajów owoców różnych, alkoholi co najmniej 60 butelek różnych rodzajów wódek od wytrawnych po słodkie, pełny asortyment syropów barmańskich 15 rodzajów smakowych, soki owocowe i napoje gazowane różnych smaków też co najmniej 15 smaków,

Kompetencje uczestnika :

- Po szkoleniu uczestnik posiadać będzie wiedzę i umiejętności praktyczne z zakresu Mixologii, Dekoracji i Sztuki Prezentacji.
- Posiądzie umiejętności praktyczne w tym sztuczki barmańskiej które sprawią iż stanie się on profesjonalnym nauczycielem - barmanem.
- Otrzyma certyfikat ukończenia kursu barmańskiego

Program kursu: Zarys technologii i towaroznawstwa napojów .Stowarzyszenia barmańskie, etyka zawodu barmana. Przegląd towaroznawczy wódek (Wódki polskie, Whisky, Gin, Rum) Towaroznawstwo i technologia likierów. Historia napojów mieszanych. Genealogia napojów mieszanych (historia cocktail francuskich, historia cocktail angielskich, historia cocktail USA) Historia cocktaili na wybranych przykładach. Charakterystyka napojów mieszanych (fizjologia napojów mieszanych, schemat wzajemnego kojarzenia się składników, cocktaile na bazie wódki, cocktaile na bazie whisky, cocktaile na bazie ginu, cocktaile na bazie rumu) Drinki sławnych barów i mistrzów świata. Organizacja baru (typy barów, urządzenia i sprzęt meblowy będące na wyposażeniu baru, wykaz składników obowiązujących w barach, miary barowe) Technika mieszania napojów gorących (podstawowe zasady sporządzania napojów gorących, wygrzewanie szkła i sposoby flambirowania napojów, sporządzanie napojów gorących na wybranych przykładach (np: grog, krupnik, punch, mull, sangaree). Technika mieszania napojów zimnych (kolejność czynności sporządzania napojów zimnych, niezbędny sprzęt wykorzystywany w technice mieszania napojów zimnych,-shakery, blender, szkalnica barmańska) Technika miksowania cocktaili co najmniej 20 g. Propedeutyka miksologii. Podstawowe elementy techniki miksowania. Podstawowe sposoby i metody miksowania (shaking, blending, building). Technika miksowania cocktaili (cocktaile na bazie wódki czystej, cocktaile na bazie whisky, cocktaile na bazie ginu, cocktaile na bazie rumu, cocktaile na bazie tequili.) Dodatki uzupełniające oraz zamienniki używane w miksologii: modyfikatory (likiery, kremy), bonifikatory (bittersy)

Zagwarantowanie podręcznika dla każdego uczestnika szkolenia.

WYMAGANIA WOBEC KADRY –

- dyplom masterbartender
- doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów barmańskich



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Firma szkoląca ma posiadać autoryzacje ze stowarzyszenia polskich barmanów, że wykonuje to profesjonalnie i rzetelnie.

Część V Kurs „Organizacji imprez cateringowych”

Beneficjent: nauczyciele przedmiotów zawodowych szkół i placówek oświatowych powiatu kieleckiego

Liczba godzin: 40

Termin realizacji: IV kw. 2014r.

Liczba grup: 1

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 15

Kurs oferuje pogłębienie wiedzy nauczycieli przedmiotów zawodowych, podniesienie umiejętności w zakresie fachowej, kompleksowej obsługi konsumenta, także podczas wszelkiego rodzaju bankietów, czy przyjęć okolicznościowych. W procesie szkoleniowym należy zwrócić szczególną uwagę na kształtowanie zasad etyki i kultury zawodowej, prawidłowych postaw, nawyków, sposobu komunikowania się i reagowania na życzenia konsumenta.

Cel: nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu świadczenia kompleksowych usług gastronomicznych i organizacji imprez cateringowych.

Program nauczania: Przepisy BHP na stanowiskach pracy, zasady i style kompozycji roślinnych, aranżacja stołów i Sali, stroiki i dekoracje świąteczne, kompozycje w naczyniach, zasady racjonalnego żywienia, jednostki organizacyjne zakładu gastronomicznego (restauracja, kawiarnia, bary, kuchnie), stanowisko pracy w zakładzie gastronomicznym (Menager restauracji, kelner, szef kuchni, barman itd.), zakres obowiązków kierownika Sali, kelnera, kuchni. Kuchnia zimna, kuchnia gorąca, kuchnia bankietowa, dział organizacji imprez gastronomicznych, organizowanie bankietów i działalność cateringowa, usługi cateringowe - od oferty do działań posprzedażowych, planowanie cateringu: rodzaje i forma serwisu, wybór odpowiedniego miejsca, sprzęt niezbędny do wykonania usługi, wiedza kulinarna - właściwy dobór dań, karta zaproszenia, kalkulacja. realizacja usługi cateringowej. Catering w ujęciu marketingowym i sprzedażowym: tworzenie oferty handlowej zaspokajającej potrzeby docelowego nabywcy, promocja i techniki sprzedaży. Prawne aspekty realizacji usług cateringowych: bezpieczeństwo żywności, organizacja imprez masowych. Obsługa konsumenta, przyjęcia okolicznościowe, zasady i techniki nakrywania stołów do potraw i napojów. Transport posiłków w czasie cateringu - zasady przechowywania wydawania i dystrybucji potraw

Kompetencje:

Pogłębienie wiedzy i doskonalenie umiejętności w zakresie profesjonalnej realizacji usług cateringowych

WYMAGANIA WOBEC KADRY:

- wykształcenie zawodowe gastronomiczne



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie jest prowadzone w trybie PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO o wartości poniżej 200 000 € na podstawie art. 39 – 46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Ustawa Prawo zamówień publicznych, tekst jednolity Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz. 759z późn. zm.).

Zamówienie jest współfinansowane ze EFS w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IX "Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach" Działanie 9.4 "Wysoko wykwalifikowane kadry systemu oświaty", Projekt pt "Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim"

Przedmiotem niniejszego postępowania jest kompleksowe zorganizowanie kursów w poszczególnych

częściach:

Realizacja szkoleń zaplanowana jest w okresie kwiecień 2013 do grudzień 2014 zgodnie z terminami zawartymi w szczegółowym opisie konkretnego zadania.
Kurs odbywać się będzie w oparciu o opracowany przez Wykonawcę PROGRAM KURSU, załączony do oferty, obejmujący między innymi proponowane w opisach kursów minimalne zagadnienia.
Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzenia kursu zgodnie z zamawianą tematyką, w podanym terminie i określonym przez Zamawiającego miejscu.

Część I	Kurs Florystyka 40 godz.	- 1 gr.15 os.
Część II	Kurs Dekoracja potraw 40 godz.	- 1gr. 15 os.
Część III	Kurs Barystyczny 40 godz.	- 1 gr.15 os.
Część IV	Kurs Barmański 40 godz.	- 1 gr. 20 os
Część V	Kurs Organizacji imprez cateringowych 40 godz.	- 1 gr. 15 os
Część VI	Kurs Integracja sensoryczna	
	I stopnia 40 godz.	- 1 gr. 10 os
	II stopnia 40 godz.	-1 gr.10 os
Część VII	Biofeedback 40 godz.	- 1 gr.15 os
Część VIII	Kurs Terapii poznawczej 40 godz.	- 1 gr. 15 os.
Część IX	Kurs Interwencje w sytuacjach kryzysowych 40 godz.	- 1gr. 20 os.
Część X	Tablica interaktywna w nauczaniu przedmiotów humanistycznych 40 godz.	- 1 gr. 20 os
Część XI	Tablica interaktywna w nauczaniu przedmiotów przyrodniczych 40 godz.	- 1gr. 12 os.



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Część XII	Tablica interaktywna w nauczaniu matematyki 40 godz.	- 1 gr. 12 os.
Część XIII	Tablica interaktywna w nauczaniu hotelarstwa i gastronomii 40 godz.	- 1 gr. 10 os.
Część XIV	Tablica interaktywna w nauczaniu przedsiębiorczości 40 godz.	- 1 gr. 12 os.
Część XV	Animator Kultury 40 godz.	- 1 gr. 20 os.
Część XVI	Praca z wychowankiem trudnym 40 godz.	- 1 gr. 20 os.
Część XVII	Komunikacja nauczyciel – uczeń – jak poruszać tematy trudne 40 godz.	- 1 gr. 12 os.
Część XVIII	Dobór metod i technik w pracy resocjalizacyjnej z młodzieżą 40 godz.	- 1 gr. 20 os.
Część XIX	Wykorzystywanie usług plastycznych w pracy z młodzieżą 40 godz.	- 1 gr. 12 os.
Część XX	Wychowawca jako opiekun i nauczyciel wspomagający 40 godz.	- 1 gr. 20 os.
Część XXI	Kurs kwalifikacyjny z doradztwa zawodowego 250 godz.	- 1 gr. 20 os.

Szczegółowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia

1. Zamawiający nie przewiduje zamówień dodatkowych i uzupełniających.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych, a zatem każdy z Wykonawców może złożyć ofertę na kilka części.

Założenia ogólne dotyczące wszystkich części :

Obowiązki Wykonawcy.

1. Wykonawca w ramach realizacji swojej części zamówienia zobowiązany jest pokryć koszty organizacji kursu (trenerów zajęć praktycznych i ćwiczeniowych), koszt dowiezienia do miejsca realizacji kursu niezbędnych sprzętów specjalistycznych (dotyczy części I, II, III, IV) koniecznych do przeprowadzenia zaproponowanego kursu, przygotowanie i powielenie materiałów dydaktycznych, jeśli są niezbędne do przeprowadzenia zadania.
2. Wykonawca zapewni realizację kursu przez wykwalifikowaną kadrę, posiadającą uprawnienia i doświadczenie w prowadzeniu kursów z tematu objętego przedmiotową umową, posiadającą uprawnienia do zrealizowania zadania oraz legitymujących się sukcesami, min udziałami w konkursach, wystawach (dotyczy części I, II, III, IV) (np. medalami) w swojej branży.
3. Wykonawca zapewnia i zobowiązuje się, że zgodnie z niniejszą umową korzystanie przez Zamawiającego z dostarczonych produktów nie będzie stanowić naruszenia majątkowych praw autorskich osób trzecich.
4. Wykonawca powinien posiadać:
 - niezbędną wiedzę teoretyczną i praktyczną
 - stosowne uprawnienia branżowe (dotyczy części I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX)
 - akredytację Kuratora Oświaty określoną w art. 68 b ustawy o systemie oświaty z dnia 7 września 1991 r. (Dz.U. 2010.54.320) (dotyczy części X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII, XIX, XX) lub wpis do rejestru instytucji szkoleniowych



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

- wykładowca/ trener: musi posiadać wykształcenie co najmniej wyższe magisterskie w rozumieniu przepisów o szkolnictwie wyższym lub równoważne,
- dysponuje wykształceniem i doświadczeniem szkoleniowym, w ramach prezentowanego tematu, wynikającego z wykonywanego zawodu lub pełnionej funkcji,
- wykonawca powinien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

Wykonawca gwarantuje opracowanie koncepcji i zakresu merytorycznego szkolenia, zawierającego:

- zakres tematyczny w podziale na dni, godziny i bloki tematyczne oraz sposób organizacji szkolenia;
- szczegółowy program szkolenia
- wykaz materiałów i narzędzi stosowanych przez Wykonawcę

Wykonawca opracowuje i przekazuje Zleceniodawcy do akceptacji wszelkie materiały, które zostaną wykorzystane do przeprowadzenia danego szkolenia na tydzień przed jego rozpoczęciem

PODSTAWOWE warunki dotyczące kadry:

Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania prawidłowo zamówienia.

PODSTAWOWE WYMAGANIA

- doświadczenie w pracy z osobami dorosłymi,
- certyfikaty/dyplomy potwierdzające kompetencje zawodowe
- wykształcenie wyższe pedagogiczne lub psychologiczne lub przygotowanie pedagogiczne, w przypadku szkoleń zawodowych
- doświadczenie w tworzeniu materiałów dydaktycznych

Czas trwania kursu:

- Zajęcia odbywać się będą w godzinach od godz. 10 do 20.
- Zajęcia nie mogą trwać dłużej niż 8 godzin lekcyjnych dziennie/przez godzinę lekcyjną rozumiemy jednostkę trwającą 45 min.
- Szczegółowy harmonogram realizacji szkolenia oraz miejsce należy ustalić z Zamawiającym.
- Czas realizacji zgodnie z opisem poszczególnych zadań.
- Grupy szkoleniowe powinny liczyć od 10 do 20 osób zgodnie z opisem kursu.

Wymagane jest by zajęcia prowadzone były metodą warsztatów aktywizującą wszystkich uczestników szkoleń, przy czym każda osoba powinna mieć przygotowane i zabezpieczone przez Wykonawcę osobne stanowisko pracy (dotyczy części I, II, III, IV, IX)

Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe na własność dla każdego uczestnika kursu ewentualnie jeśli program kursu przewiduje podręcznik dotyczący tematyki kursu, lub publikację.



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Odbiór wykonanej usługi zostanie udokumentowany

Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty, zatwierdzone przez przedstawiciela Wykonawcy:

- listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć,
- program kursu oraz dziennik zajęć,
- potwierdzenie odbioru materiałów szkoleniowych wraz z jednym egzemplarzem materiałów,
- kopię protokołu z egzaminu (jeśli jest w programie) potwierdzającego przeprowadzenie egzaminu dla nauczycieli-uczestników kursu
- wystawi zaświadczenia/certyfikaty/ dyplomy o ukończeniu kursu potwierdzające nabyte uprawnienia i kwalifikacje
- raport o zrealizowaniu poszczególnych usług w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie wraz z fakturą VAT/ rachunkiem.

Warunki płatności: Płatność przelewem w terminie 14 dni od daty przyjętego prawidłowo wystawionego rachunku, podstawą do wystawienia rachunku jest przeprowadzenie szkolenia i przekazanie Zamawiającemu w/w kompletnej dokumentacji.

W ramach promocji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- informowania uczestników kursu o fakcie współfinansowania zajęć ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
- stosowania na wszystkich dokumentach w trakcie wykonywania przedmiotowego zamówienia znaków zgodnie z wytycznymi POKL

Zamawiający gwarantuje:

- Sale dydaktyczne, komputerowe w placówkach oświatowych na terenie powiatu kieleckiego
- Posiłek, przerwy kawowe dla wykładowców w trakcie zajęć.
- dostęp do wody oraz energii elektrycznej

Metody prowadzenia zajęć / zajęcia o charakterze praktycznym , w oparciu o ćwiczenia

- prezentacja
- studium przypadku /przykłady z praktyki
- ćwiczenia

Część I Kurs „Florystyka”

Beneficjent: nauczyciele przedmiotów zawodowych szkół i placówek oświatowych powiatu kieleckiego

Liczba godzin: 50

Termin realizacji: II kw. 2014 r.

Liczba grup: 1



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 15

Wykonawca zapewnia wszystkie niezbędne materiały do realizacji szkolenia, tj.

- **materiał florystyczny** - kwiaty i zieleń dla każdego uczestnika w ilości gwarantującej prowadzenie zajęć praktycznych, ćwiczeniowych

- **materiały pomocnicze** – krepa, kryzy, kosze, koszyki, plecionki, gąbki, pianka florystyczna, wstążki, rafia, klej florystyczny, podkłady, ratan, sznurki, faszyna, konstrukcje, papier, flizelina, patyki, gałązki, drewno, drut florystyczny, plastelina florystyczna, farby w sprayu, folia (rękaw foliowy, celofan, serweta), kora, faszyna, włókno, koraliki, perełki, piórka brokat, nablyszczacz, utrwalacz, odświeżacz, organza, tiul, sizal, wełna, siatka florystyczna, trawy, wstążki/ tasiemki dekoracyjne i inne ozdoby nożyki do dekoracji, stojaki itp

Kurs florystyczny zapewnia odpowiednie przygotowanie, nie tylko przez poznanie tajników florystyki współczesnej i zdobycie wiedzy na temat roślin, ale także poprzez uzyskanie kompetencji społecznych związanych z, umiejętnościami organizacyjnymi, poczuciem estetyki.

Cel: Kurs florystyczny to połączenie zajęć praktycznych z teoretyczną nauką o florystyce, kurs przeznaczony jest dla nauczycieli przedmiotów zawodowych pragnących posiadać kompleksową wiedzę z florystyki, która jest podstawą do dalszego rozwoju i startu w zawodzie. Istotnym elementem kursu florystycznego jest duża ilość zajęć praktycznych, które pomogą utrwalić wszystkie aspekty przekazanej wiedzy

Program nauczania: kurs trwa 50 godzin zegarowych (10 godzin zajęć teoretycznych oraz 40 godzin zajęć praktycznych) i obejmuje następujące zagadnienia:

Wprowadzenie, teoria barw i kompozycji, florystyczne zasady kompozycyjne, narzędzia florysty – materiałoznawstwo, specyfika pracy kwiaciarni, botanika - wprowadzenie materiał roślinny, metody suszenia i utrwalania roślin, florystyka okolicznościowa, sztuka układania kwiatów w naczyniach, dekoracja kwiatów doniczkowych, kosze kwiatowe, dekoracje stołów i wnętrz, artystyczne pakowanie prezentów, florystyka ślubna, florystyka żałobna, podstawy fotografii w florystyce

Podstawowe zagadnienia z dziedziny florystyki. Najważniejsze narzędzia stosowane we florystyce

Materiały pomocnicze i techniki florystyczne. Środki do pielęgnacji roślin Kompozycja barw we florystyce (ogólne zasady kompozycji, elementy kompozycji. relacje między elementami kompozycji rodzaje kompozycji).

Kompleksowe stosowanie zasad kompozycji (style kompozycji roślinnych, botanika i materiałoznawstwo roślinne). Trendy we florystyce. Bukieciarstwo okolicznościowe

(wiązanki okolicznościowe, technika sporządzania wiązanek, bukiet dekoracyjny, standardowy i mieszany)

Układanie roślin w naczyniach (kompozycje roślinne w naczyniach, sposób cięcia roślin i postępowanie z kwiatami ciętymi, układy z kwiatów). Pielęgnacja roślin doniczkowych (dekoracje z roślin doniczkowych, kryteria doboru roślin, pochodzenie roślin doniczkowych, warunki uprawy roślin doniczkowych, zabiegi pielęgnacyjne, pojemniki do roślin, rośliny ozdobne w szklanych naczyniach, stylizacja wnętrz roślinami doniczkowymi. Florystyka ślubna. (osobowość i wygląd panny młodej, dekoracje głowy panny młodej,



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

przypinki, techniki wykonywania bukietów ślubnych, rodzaje wiązanek ślubnych, wiązanki dla świadków, wiązanki dla rodziców, dekoracje samochodu, dekoracja kościoła, dekoracja sali weselnej). Dekoracja stołów. Tworzenie stroików. Techniki suszenia i utrwalania materiału roślinnego (suszenie roślin, metoda zielarska, sposoby suszenia roślin, metody utrwalania roślin, farbowanie bielenie) Projektowanie wystaw i ekspozycji

Kompetencje uzyskane w wyniku szkolenia:

Poznanie wiadomości teoretycznych z dziedziny florystyki

Nabywanie umiejętności praktycznych w florystyce

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- udział w co najmniej 2 ogólnopolskich/międzynarodowych konkursach/wystawach florystycznych
- doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów z florystyki.

Część II Kurs „Dekoracja potraw-carving”

Beneficjent: nauczyciele przedmiotów zawodowych szkół i placówek oświatowych powiatu kieleckiego

Liczba godzin: 40 godz.

Termin realizacji: VI-VII 2013

Liczba grup: 1

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 15

Materiały: Wykonawca zobowiązany jest zapewnić :

- - materiały zużywalne (produkty, surowce, owoce i warzywa itp.) niezbędne do przeprowadzenia zajęć praktycznych,
- każdemu uczestnikowi kursu komplet narzędzi niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia kursu (zestaw noży i akcesoriów do carvingu, min. nożyki, tarki, foremki, dłutka, oraz deski do krojenia, miski, ręczniki, ściereczki itp.),
- odzież ochronną dla uczestników kursu oraz ściereczki bawełniane,
- środki czystości potrzebne w trakcie realizacji zajęć praktycznych (m.in.: ręczniki papierowe, płyn do mycia naczyń, myjki, ściereczki, worki na śmieci).

Cel: Celem szkolenia jest zapoznanie kursantów z narzędziami do carvingu, wykonywanie dekoracji z warzyw i owoców, zastosowanie zasad rzeźbienia i podziału carvingu.

Program szkolenia: Historia i pochodzenie carvingu. Narzędzia do carvingu- rodzaje narzędzi, sposoby używania, zasady bezpieczeństwa. Wycinanie liści i kwiatów z różnych owoców i warzyw oraz tworzenie kompozycji z wykonanych elementów. Czynniki decydujące o wyborze owoców warzyw do rzeźbienia. Różne techniki do rzeźbienia owoców i warzyw. Zasady tworzenia kompozycji z wykonanych elementów. Sposoby przechowywania wyrzeźbionych owoców i warzyw.



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Opis przykładowych materiałów wytworzonych przez uczestników szkolenia:

Przykładowy materiał powarsztatowy, na który składają się wytworzone przez uczestników w trakcie realizacji treści programowych - wytwory z owoców i warzyw takich jak: delfin z banana, palma z papryki, lilia z cebuli, kwiat z cebuli, 6 różnych ozdób z rzodkiewek, łabędź z jabłka, wachlarz z jabłka, piwonia z jabłka, kokarda z cukinii, tulipan z cytryny, róża z papryki, szyszka z pepperoni, kwiat z pepperoni, liść z ogórka, liść z ogórka podwijany, liść z ogórka podwijany podwójny, róża z kapusty pekińskiej, aster z kapusty pekińskiej, lilia z plastrów marchwi, lilia długie końce, lilia strzępiasta, begonia z białej rzodkwi, kwiat z plastrów kalarepy, lilia z pora, buława z pora, aster z pora, aster z pora wersja druga, dekoracja z korzonka pora, listki z pora, kogut z ananasów, paw z arbuza, żółw z arbuza, wóz z ananasa, róża z cukinii, róża z białej rzodkwi, drobne kwiatki z białej rzodkwi, kielich z ogórka, kalia z białej rzodkwi, róża z marchewki, szyszka z białej rzodkwi, róża w melonie itp. zaproponowane przez wykonawcę.

WYMAGANIA WOBEC KADRY:

- ukończony kurs carvingu I, II, III stopień
- udział w ogólnopolskich/międzynarodowych konkursach carvingu
- posiadających udokumentowane doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów z carvingów

Część III Kurs „Barystyczny”

Beneficjent nauczyciele przedmiotów zawodowych szkół i placówek oświatowych powiatu kieleckiego

Liczba godzin: 40

Termin realizacji: I kw. 2014 r.

Liczba grup: 1

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 15 osób.

Materiały: uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe w formie papierowej

Wykonawca zapewni sprzęt, przyrządy, urządzenia niezbędne do przeprowadzenia kursów, zgodnie z zaproponowanym programem.

Wykonawca dostarcza na miejsce szkolenia następujący sprzęt niezbędny do realizacji zadania: (co najmniej w ilości gwarantującej prawidłową realizację szkolenia), ekspresy do kawy co najmniej 2 ekspresy 2 stanowiskowe, młynki do kawy, kawa w ilości odpowiedniej do przeszkolenia powyższej grupy, dzbanki do spieniania mleka, porcelanę do trenowania kaw (espresso, cappuccino), szkło do kaw smakowych, łyżeczki, odbijaki, tampery, kolby do ekspresu (jedno i dwu porcjowe), mleko w ilości odpowiedniej do przeszkolenia powyższej grupy, syropy do kaw smakowych, alkohole do kaw, bita śmietana, topping, posypki do kaw, materiały do utrzymania czystości ekspresu i miejsc roboczych.

Cel szkolenia: zdobycie wiedzy na temat profesjonalnego parzenia kawy i jej serwowania oraz poprawnej obsługi maszyn barowych.



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Podstawowy program nauczania: każdy dzień szkolenia BARYSTA podzielony jest na część teoretyczną i praktyczną. Kurs zawiera co najmniej 70% zajęć praktycznych.

Szkolenie BARISTA obejmie co najmniej następujące zagadnienia :w jaki sposób prawidłowo parzyć kawę, przygotowywać koktajle mleczne, obsługiwane maszyn barowych umiejętność jaką jest sztuka rysowania mlekiem.

Kawa: historia kawy i jej początki, pochodzenie i budowa owocu kawowego, charakterystyka gatunków kaw na świecie

Proces produkcji kawy – ziarna: rodzaje metod zbioru kawy i ich wpływ na jakość, metody suszenia i obróbki owocu kawy, technika wypalania kawy, zalety i wady tworzenia mieszanek kawowych, omówienie marek kawowych na rynku Polskim

Barista: początki zawodu barista na świecie, kwalifikacje i zakres obowiązków baristy – cechy dobrego baristy, sprzedaż sugestywna, serwowanie kawy gościom

Maszyny barowe :wyposażenie i sprzęt niezbędny w pracy baristy, budowa, zasada działania, konserwacja oraz czyszczenie maszyn barowych, regulacja młynka do kawy

Parzenie kawy metody parzenia kawy, parametry perfekcyjnego espresso- reguła 4m, fazy ekstrakcji espresso- reguła 5-ciu filiżanek, najczęściej powtarzające się błędy przy parzeniu espresso, przygotowanie różnych rodzajów espresso: classico, ristretto, lungo, doppio, macchiato i inne

Napoje kawowe : mleko i jego właściwości- nauka spieniania, przygotowanie kaw mlecznych: cappuccino, latte i inne, w duecie z kawą: syropy, bita śmietana, alkohole

Latte ART : sztuka rysowania mlekiem

Ciekawostki o kawie : najdroższa kawa świata, kawa jako afrodyzjak, kawa używana w kuchni do gotowania i pieczenia, łączenie kawy z deserami.

- WYMAGANIA WOBEC KADRY/ TRENERÓW :
- posiadający dyplom trenera baristów
- udział w co najmniej 2 ogólnopolskich/międzynarodowych konkursach barystycznych
- doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów barystycznych.

Część IV Kurs „Barmański”

Beneficjent: nauczyciele przedmiotów zawodowych szkół i placówek oświatowych powiatu kieleckiego

Liczba godzin: 40

Termin realizacji: X –XI 2013r.

Liczba grup: 1

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 20



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy:UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

WYKONAWCA ZAPEWNI pełny asortyment sprzętu barmańskiego podręcznego oraz urządzenia typu: kostkarka (zabezpieczenie lodu), młynek do lodu, blender, pełny asortyment szkła do drinków wszystkich typów i rodzajów, każdego rodzaju po co najmniej 20 szt. aby każdy uczestnik posiadał swój zestaw do ćwiczeń z shakerem do mieszania dla każdego, owoce do dekoracji w ilości co najmniej 15 rodzajów owoców różnych, alkoholi co najmniej 60 butelek różnych rodzajów wódek od wytrawnych po słodkie, pełny asortyment syropów barmańskich 15 rodzajów smakowych, soki owocowe i napoje gazowane różnych smaków też co najmniej 15 smaków,

Kompetencje uczestnika :

- Po szkoleniu uczestnik posiadał będzie wiedzę i umiejętności praktyczne z zakresu Mixologii, Dekoracji i Sztuki Prezentacji.
- Posiądzie umiejętności praktyczne w tym sztuczki barmańskiej które sprawią iż stanie się on profesjonalnym nauczycielem - barmanem.
- Otrzyma certyfikat ukończenia kursu barmańskiego

Program kursu: Zarys technologii i towaroznawstwa napojów .Stowarzyszenia barmańskie, etyka zawodu barmana. Przegląd towaroznawczy wódek (Wódki polskie, Whisky, Gin, Rum) Towaroznawstwo i technologia likierów. Historia napojów mieszanych. Genealogia napojów mieszanych (historia cocktail francuskich, historia cocktail angielskich, historia cocktail USA) Historia cocktaili na wybranych przykładach. Charakterystyka napojów mieszanych (fizjologia napojów mieszanych, schemat wzajemnego kojarzenia się składników, cocktaile na bazie wódki, cocktaile na bazie whisky, cocktaile na bazie ginu, cocktaile na bazie rumu) Drinki sławnych barów i mistrzów świata. Organizacja baru (typy barów, urządzenia i sprzęt meblowy będące na wyposażeniu baru, wykaz składników obowiązujących w barach, miary barowe) Technika mieszania napojów gorących (podstawowe zasady sporządzania napojów gorących, wygrzewanie szkła i sposoby flambirowania napojów, sporządzanie napojów gorących na wybranych przykładach (np: grog, krupnik, punch, mull, sangaree). Technika mieszania napojów zimnych (kolejność czynności sporządzania napojów zimnych, niezbędny sprzęt wykorzystywany w technice mieszania napojów zimnych,-shakery, blender, szkalnica barmańska) Technika miksowania cocktaili co najmniej 20 g. Propedeutyka miksologii. Podstawowe elementy techniki miksowania. Podstawowe sposoby i metody miksowania (shaking, blending, building). Technika miksowania cocktaili (cocktaile na bazie wódki czystej, cocktaile na bazie whisky, cocktaile na bazie ginu, cocktaile na bazie rumu, cocktaile na bazie tequili.) Dodatki uzupełniające oraz zamienniki używane w miksologii: modyfikatory (likieri, kremy), bonifikatory (bittersy)

Zagwarantowanie podręcznika dla każdego uczestnika szkolenia.

WYMAGANIA WOBEC KADRY –

- dyplom masterbartender
- doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów barmańskich



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Firma szkoląca ma posiadać autoryzację ze stowarzyszenia polskich barmanów, że wykonuje to profesjonalnie i rzetelnie.

Część V Kurs „Organizacji imprez cateringowych”

Beneficjent: nauczyciele przedmiotów zawodowych szkół i placówek oświatowych powiatu kieleckiego

Liczba godzin: 40

Termin realizacji: IV kw. 2014r.

Liczba grup: 1

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 15

Kurs oferuje pogłębienie wiedzy nauczycieli przedmiotów zawodowych, podniesienie umiejętności w zakresie fachowej, kompleksowej obsługi konsumenta, także podczas wszelkiego rodzaju bankietów, czy przyjęć okolicznościowych. W procesie szkoleniowym należy zwrócić szczególną uwagę na kształtowanie zasad etyki i kultury zawodowej, prawidłowych postaw, nawyków, sposobu komunikowania się i reagowania na życzenia konsumenta.

Cel: nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu świadczenia kompleksowych usług gastronomicznych i organizacji imprez cateringowych.

Program nauczania: Przepisy BHP na stanowiskach pracy, zasady i style kompozycji roślinnych, aranżacja stołów i Sali, stroiki i dekoracje świąteczne, kompozycje w naczyniach, zasady racjonalnego żywienia, jednostki organizacyjne zakładu gastronomicznego (restauracja, kawiarnia, bary, kuchnie), stanowisko pracy w zakładzie gastronomicznym (Menager restauracji, kelner, szef kuchni, barman itd.), zakres obowiązków kierownika Sali, kelnera, kuchni. Kuchnia zimna, kuchnia gorąca, kuchnia bankietowa, dział organizacji imprez gastronomicznych, organizowanie bankietów i działalność cateringowa, usługi cateringowe - od oferty do działań posprzedażowych, planowanie cateringu: rodzaje i forma serwisu, wybór odpowiedniego miejsca, sprzęt niezbędny do wykonania usługi, wiedza kulinarna - właściwy dobór dań, karta zaproszenia, kalkulacja. realizacja usługi cateringowej. Catering w ujęciu marketingowym i sprzedażowym: tworzenie oferty handlowej zaspokajającej potrzeby docelowego nabywcy, promocja i techniki sprzedaży. Prawne aspekty realizacji usług cateringowych: bezpieczeństwo żywności, organizacja imprez masowych. Obsługa konsumenta, przyjęcia okolicznościowe, zasady i techniki nakrywania stołów do potraw i napojów. Transport posiłków w czasie cateringu - zasady przechowywania wydawania i dystrybucji potraw

Kompetencje:

Pogłębienie wiedzy i doskonalenie umiejętności w zakresie profesjonalnej realizacji usług cateringowych

WYMAGANIA WOBEC KADRY:

- wykształcenie zawodowe gastronomiczne



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy:UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

- doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów w zakresie organizacji imprez cateringowych

Część VI Kurs „Integracja sensoryczna” I i II stopnia

Beneficjent: pracownicy pedagogiczni poradni psychologiczno pedagogicznych powiatu kieleckiego

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

OPIS	I stopnia	II stopnia
Liczba godzin	40	40
Termin realizacji	IX-XI 2013r.	I KW 2014 r.
Liczba grup	1	1
Planowana liczba uczestników	10	10

Zakres i tematyka:

- Neurobiologiczne podstawy Integracji Sensorycznej.
- Metoda Integracji Sensorycznej we wspomaganiu rozwoju mowy u dzieci z uszkodzeniami ośrodkowego układu nerwowego.
- Metody diagnozy SI.
- Planowanie pracy terapeutycznej.
- Praktyczne zastosowanie metody SI w stymulacji i terapii dzieci z zaburzeniami rozwoju.

Ramowy plan zajęć /wykłady i zajęcia praktyczne/ Wprowadzenie do Teorii Integracji Sensorycznej. Budowa i działanie ośrodkowego układu nerwowego. Budowa i działanie systemów sensorycznych. Wpływ integracji wrażeń przedsionkowych i proprioceptywnych na funkcjonowanie człowieka. Zaburzenia modulacji sensorycznej. Zaburzenia integracji wrażeń przedsionkowych i proprioceptywnych. Dyspraksja. Zaburzenia systemów zmysłowych w świetle Teorii Integracji Sensorycznej i ich wpływ na funkcjonowanie dziecka. Sensomotoryczna stymulacja systemów zmysłowych. Zależności między procesami SI a rozwojem zdolności słuchowo – językowych. Metody diagnozy integracji sensorycznej. Prowadzenie badań diagnostycznych. Planowanie pracy terapeutycznej.

Kompetencje uzyskane w wyniku szkolenia

- Poznanie założeń teoretycznych Metody Integracji Sensorycznej.
- Nabycie umiejętności posługiwania się metodami diagnostycznymi SI.
- Nabycie umiejętności tworzenia sekwencji oraz prowadzenia zajęć.

Po zakończeniu szkolenia I stopnia uczestnik uzyskuje stosowane zaświadczenie.

Po zakończeniu szkolenia II stopnia uczestnik uzyskuje certyfikat.

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- licencjonowany terapeuta integracji sensorycznej,
- wykształcenie psychologiczne lub pedagogiczne



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy:UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

- doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów w zakresie integracji sensorycznej I i II stopnia

Część VII „Biofeedback”(część osób II st, III st)

Beneficjent: pracownicy pedagogiczni poradni psychologiczno pedagogicznych powiatu kieleckiego

Termin realizacji VI-VII 2013r.

Liczba godzin 40

Liczba grup 1

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników łącznie 15 os.

Praca na sprzęcie EEG DigiTrack

Zakres i tematyka: Doskonalenie wiedzy z zakresu czynności bioelektrycznej mózgu.. Metoda EEG Biofeedback w wspomaganiu pracy mózgu. Planowanie pracy terapeutycznej. Praktyczne zastosowanie metody EEG – Biofeedback w stymulacji i terapii dzieci z zaburzeniami rozwoju.

Kompetencje uzyskane w wyniku szkolenia Doskonalenie umiejętności posługiwania się sprzętem i oprogramowaniem metody. Doskonalenie umiejętności planowania terapii i prowadzenia treningów w pasie centralnym.. Nabycie umiejętności planowania terapii i prowadzenia treningów w innych punktach niż C3 i C4. Po zakończeniu szkolenia uczestnik uzyskuje stosowne zaświadczenie.

Plan szkolenia:

- Wykłady (uzupełnienie wiedzy z zakresu czynności bioelektrycznej mózgu, EEG Biofeedback- uzupełnienie informacji technicznych, rytmy okołodobowe (w kontekście jak zaplanować czasowo treningi EEG Biofeedback), modyfikacja czynności bioelektrycznej przez leki, suplementy diety i używki – uzupełnienie wiadomości .
- EEG Biofeedback - praktyka terapii (badania zalecane przed rozpoczęciem treningu, przeciwwskazania do treningów EEG Biofeedback, normy parametrów)
- Zajęcia praktyczne-
 - doskonalenie umiejętności pracy z programem EEG Biofeedback (amplituda, przesuw w pasie centralnym (kiedy i jak stosować?, filtry, impedancja – pomiar)
 - interpretacja wyników badania EEG – Biofeedback.
 - interpretacja wyników treningów (omówienie konkretnych przypadków)
 - ustawienia programu (wybór punktu pod elektrodę – w innych punktach niż C3 i C4. , ustawianie zakresów częstotliwości, wybór protokołu badani
 - ustawienia sesji i rund
 - wybór gry
 - zapoznanie się z parametrami nowych gier.



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy:UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- poświadczenie co najmniej łącznej 5 letniej współpracy z co najmniej jedną instytucją prowadzącą badania kliniczne z zakresu Biofeedbacku
- doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów w zakresie Biofeedbacku

Część VIII „Kurs terapii poznawczej”

Beneficjent: pracownicy pedagogiczni poradni psychologiczno pedagogicznych powiatu kieleckiego

Liczba godzin 40

Termin realizacji III kw. 2014 r.

Liczba grup 1

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników 15 os

Zakres i tematyka:

- specyfika terapii poznawczo-behawioralnej u dzieci i młodzieży w zależności od okresu rozwojowego.
- umiejętność przeprowadzenia diagnozy behawioralnej dzieci i młodzieży pod kątem terapii, doboru metod.
- poznanie podstawowych technik behawioralnych w zależności od rodzaju zaburzeń.
- umiejętność ułożenia programu pracy z dzieckiem- dostosowanego do objawów, ale również wskazówek dla rodziców.
- poznanie kilku modeli pracy z dzieckiem, np. w przypadku ADHD, zaburzeń lękowych, zaburzeń zachowania.
- warsztaty związane z praktycznym stosowaniem technik, możliwość obserwacji zajęć prowadzonych przez terapeutę.
- materiały dla uczestników obejmujące praktyczne instrukcje, rozwiązania dotyczące niektórych problemów, materiały z ćwiczeniami dla rodziców, itp.

Cel: Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z poznawczą koncepcją lęku oraz poznawczo-behawioralnymi metodami pracy z lękiem. Uczestnicy przećwiczą tworzenie poznawczej konceptualizacji problemów lękowych i zaplanują odpowiednią terapię.

Szkolenie intensywne i wymagające od uczestników dużej aktywności.

Program szkolenia: Klasyfikacja zaburzeń lękowych. Poznawcze koncepcje lęku. Teoria schematów poznawczych wg Becka. Rola myślenia w zaburzeniach lękowych. Czynniki wpływające na lęk i podtrzymujące go. Podstawowe metody pracy z lękiem. Programy terapeutyczne bazujące na teorii poznawczo-behawioralnej: Coping Cat, FRIENDS. Konceptualizacja problemu zaburzenia lękowego u dziecka, zaplanowanie interwencji. Przećwiczenie niektórych technik behawioralnych i poznawczych pracy z lękiem. Trening relaksacyjny. Włączanie rodziców do CBT. Analiza przypadku



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy:UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- certyfikat psychoterapeuty lub superwizora w terapii poznawczo – behawioralnej,
- doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów w zakresie terapii poznawczej.

Część IX „Kurs Interwencji w sytuacjach kryzysowych ”

Beneficjent: pracownicy pedagogiczni poradni psychologiczno pedagogicznych powiatu kieleckiego

Liczba godzin 40

Termin realizacji V-VII 2013r.

Liczba grup 1

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników 20 os

Szkolenie z zakresu interwencji kryzysowej

Cel szkolenia z zakresu interwencji kryzysowej z punktu widzenia pracownika poradni psychologiczno-pedagogicznej: akcent na sytuacje dotyczące dzieci i młodzieży, poznanie koncepcji procesu pomocy psychologicznej i czynników decydujących o skuteczności pomocy, modeli oraz strategii interwencji kryzysowej, poznanie metod łagodzących objawy reakcji kryzysowej, przywrócenie równowagi psychicznej, zapobieżenie przejściu ostrego kryzysu w stan chroniczny, wskazówki dla rodziców/opiekunów, nauczycieli po zaistnieniu określonej sytuacji, podstawowe kroki w zakresie przywrócenia danej osobie umiejętności samodzielnego radzenia sobie, poznanie zasad postępowania z osobą przeżywającą kryzys. Osobiste przygotowanie do pomagania, elementy treningu osobistego, interpersonalnego i intrapersonalnego, samopoznanie w celu lepszego rozumienia i ulepszania własnego funkcjonowania. Rodzaje kryzysów (analiza przypadków)

- kryzysy rozwojowe, głównie dotyczące dzieci i młodzieży, np. związane z trudnościami szkolnymi
- kryzysy sytuacyjne (doświadczenia traumatyczne, napaść, przemoc seksualna, utrata i żałoba, próby samobójcze, kryzysy związane z chorobą, uzależnieniami, przemocą, agresją).

Fazy kryzysu. Etapy interwencji kryzysowej - opracowanie procedury pracy poradni. Grupowe metody pomocy psychologicznej podczas interwencji kryzysowych w szkole. Kompleksowa odpowiedź na potrzeby osoby w kryzysie: pomoc psychologiczna, materialno-bytowa, prawna, medyczna, społeczna, informacyjna (adresy instytucji pomocowych z naszego rejonu – materiały dla uczestników szkolenia). Radzenie sobie ze stresem i obciążeniami wynikającymi z bycia osobą udzielającą pomocy w interwencji kryzysowej.

Metody prowadzenia zajęć / zajęcia o charakterze praktycznym , w oparciu o ćwiczenia

- wykład/prezentacja
- studium przypadku /przykłady z praktyki klinicznej
- ćwiczenia w podgrupach i parach
- wspólna analiza materiałów
- prezentacja audiowizualna



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

- aktywna dyskusja

WYMAGANIA WOBEC KADR

- certyfikat psychoterapeuty lub superwizora w terapii poznawczo – behawioralnej,
- doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów w zakresie interwencji w sytuacjach kryzysowych

Część X „Tablica interaktywna w nauczaniu przedmiotów humanistycznych”

Beneficjent: nauczyciele zatrudnieni w placówkach oświatowych powiatu kieleckiego

Termin realizacji: IV- V. 2013r.

Liczba godzin: 40 godz.

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświaty

Planowana liczba uczestników: 20 os.

Minimalny program nauczania

Rozwijanie kompetencji merytorycznych i metodycznych nauczycieli w zakresie wykorzystywania w swojej pracy dydaktycznej tablicy interaktywnej

Cel: Celem szkolenia jest podniesienie kwalifikacji pracowników oświaty w zakresie efektywnego, kreatywnego wykorzystania tablic interaktywnych w nauczaniu przedmiotów humanistycznych. Szkolenie ma na celu zapoznanie uczestników z możliwościami urządzenia, jakim jest tablica interaktywna.

Program nauczania Sprawy organizacyjne, szkolenie z obsługi programów dostarczonych w pakiecie z tablicą, podstawowe narzędzia w wykorzystaniu warsztatu nauczyciela, praktyczne szkolenie w wykorzystaniu tablicy interaktywnej na lekcjach poszczególnych przedmiotów, kreatywne przygotowanie zajęć z tablicą interaktywną, wykorzystanie Internetu w pracy z tablicą interaktywną, oprogramowanie do tablic interaktywnych – jakie wybierać oprogramowanie, edukacja interaktywna i środowisko interaktywne w klasopracowni, efektywne wykorzystanie tablicy interaktywnej na lekcjach przedmiotów humanistycznych, zapoznanie z przykładowym oprogramowaniem narzędziowo-prezentacyjnym do tablic interaktywnych, zapoznanie z przykładowymi programami wspomagającymi pracę nauczyciela na lekcjach z wykorzystaniem tablicy interaktywnej, techniki tworzenia prezentacji (tablica interaktywna), stworzenie i zaprezentowanie autorskiej prezentacji na konkretną lekcję z tablicą z nauczanego przedmiotu, wolne oprogramowanie edukacyjne polecane w nauczaniu przedmiotów humanistycznych, podsumowanie szkolenia

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- wykształcenie wyższe kierunkowe z przygotowaniem pedagogicznym
- kwalifikacje do nauczania informatyki (min.kurs lub studia podyplomowe)
- doświadczenie w prowadzeniu min.1 kursu z nauczycielami w wymiarze min. 20 godz. dydaktycznych z wykorzystaniem tablicy interaktywnej



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy:UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Część XI „Tablica interaktywna w nauczaniu przedmiotów przyrodniczych”

Beneficjent: nauczyciele zatrudnieni w placówkach oświatowych powiatu kieleckiego

Termin realizacji: II kw.2014r.

Liczba godzin: 40 godz.

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświaty

Planowana liczba uczestników: 12 os.

Celem szkolenia jest podniesienie kwalifikacji pracowników oświaty w zakresie efektywnego, kreatywnego wykorzystania tablic interaktywnych w nauczaniu przedmiotów przyrodniczych. Szkolenie ma na celu zapoznanie uczestników z możliwościami urządzenia, jakim jest tablica interaktywna.

Program nauczania: Sprawy organizacyjne, szkolenie z obsługi programów dostarczonych w pakiecie z tablicą, podstawowe narzędzia w wykorzystaniu warsztatu nauczyciela, praktyczne szkolenie w wykorzystaniu tablicy interaktywnej na lekcjach poszczególnych przedmiotów (biologia, przyroda), kreatywne przygotowanie zajęć z tablicą interaktywną, wykorzystanie Internetu w pracy z tablicą interaktywną, oprogramowanie do tablic interaktywnych – jakie wybierać oprogramowanie, edukacja interaktywna i środowisko interaktywne w klasopracowni, efektywne wykorzystanie tablicy interaktywnej na lekcjach przedmiotów przyrodniczych, zapoznanie z przykładowym oprogramowaniem narzędziowo-prezentacyjnym do tablic interaktywnych, zapoznanie z przykładowymi programami wspomagającymi pracę nauczyciela na lekcjach z wykorzystaniem tablicy interaktywnej, techniki tworzenia prezentacji (tablica interaktywna), stworzenie i zaprezentowanie autorskiej prezentacji na konkretną lekcję z tablicą z nauczanego przedmiotu, wolne oprogramowanie edukacyjne polecane w nauczaniu przedmiotów przyrodniczych, podsumowanie szkolenia

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- wykształcenie wyższe kierunkowe z przygotowaniem pedagogicznym
- kwalifikacje do nauczania informatyki (min.kurs lub studia podyplomowe)
- doświadczenie w prowadzeniu min.1 kursu z nauczycielami w wymiarze min. 20 godz. dydaktycznych z wykorzystaniem tablicy interaktywnej

Część XII „Tablica interaktywna w nauczaniu przedmiotów matematyki”

Beneficjent: nauczyciele zatrudnieni w placówkach oświatowych powiatu kieleckiego

Termin realizacji: VI-VII 2013r.

Liczba godzin: 40 godz.

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświaty

Planowana liczba uczestników: 12 os.

Cel: Celem szkolenia jest podniesienie kwalifikacji pracowników oświaty w zakresie efektywnego, kreatywnego wykorzystania tablic interaktywnych w nauczaniu matematyki. Szkolenie ma na celu zapoznanie uczestników z możliwościami urządzenia, jakim jest tablica interaktywna.



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Program nauczania: Sprawy organizacyjne, szkolenie z obsługi programów dostarczonych w pakiecie z tablicą, podstawowe narzędzia w wykorzystaniu warsztatu nauczyciela, praktyczne szkolenie w wykorzystaniu tablicy interaktywnej na lekcjach poszczególnych przedmiotów, kreatywne przygotowanie zajęć z tablicą interaktywną, wykorzystanie Internetu w pracy z tablicą interaktywną, oprogramowanie do tablic interaktywnych – jakie wybierać oprogramowanie, edukacja interaktywna i środowisko interaktywne w klasopracowni, efektywne wykorzystanie tablicy interaktywnej na lekcjach matematyki, zapoznanie z przykładowym oprogramowaniem narzędziowo-prezentacyjnym do tablic interaktywnych, zapoznanie z przykładowymi programami wspomagającymi pracę nauczyciela na lekcjach z wykorzystaniem tablicy interaktywnej, techniki tworzenia prezentacji (tablica interaktywna), stworzenie i zaprezentowanie autorskiej prezentacji na konkretną lekcję z tablicą z nauczanego przedmiotu, wolne oprogramowanie edukacyjne polecane w nauczaniu matematyki, kreatywne przygotowanie zajęć z tablicą interaktywną (Tematyka zajęć: Liczby oraz elementarne wiadomości z teorii liczb, wyrażenia algebraiczne, równania, nierówności, układy równań, funkcje, statystyka, figury płaskie i przekształcenia geometryczne, figury przestrzenne, zadania różnych typów). podsumowanie szkolenia

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- wykształcenie wyższe kierunkowe z przygotowaniem pedagogicznym
- kwalifikacje do nauczania informatyki (min.kurs lub studia podyplomowe)
- doświadczenie w prowadzeniu min.1 kursu z nauczycielami w wymiarze min. 20 godz. dydaktycznych z wykorzystaniem tablicy interaktywnej

Część XIII „Tablica interaktywna w nauczaniu hotelarstwa i gastronomii”

Beneficjent: nauczyciele zatrudnieni w placówkach oświatowych powiatu kieleckiego

Termin realizacji: II kw.2014r.

Liczba godzin: 40 godz.

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświaty

Planowana liczba uczestników: 10 os.

Cel: Celem szkolenia jest podniesienie kwalifikacji pracowników oświaty w zakresie efektywnego, kreatywnego wykorzystania tablic interaktywnych w nauczaniu hotelarstwa i gastronomii. Szkolenie ma na celu zapoznanie uczestników z możliwościami urządzenia, jakim jest tablica interaktywna.

Program nauczania Sprawy organizacyjne, szkolenie z obsługi programów dostarczonych w pakiecie z tablicą, podstawowe narzędzia w wykorzystaniu warsztatu nauczyciela, praktyczne szkolenie w wykorzystaniu tablicy interaktywnej w nauczaniu gastronomii i hotelarstwa, kreatywne przygotowanie zajęć z tablicą interaktywną, wykorzystanie Internetu w pracy z tablicą interaktywną, oprogramowanie do tablic interaktywnych – jakie wybierać oprogramowanie, edukacja interaktywna i środowisko interaktywne w klasopracowni, efektywne wykorzystanie tablicy interaktywnej w nauczaniu hotelarstwa i gastronomii, zapoznanie z przykładowym oprogramowaniem narzędziowo-prezentacyjnym do tablic interaktywnych, zapoznanie z przykładowymi



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

programami wspomagającymi pracę nauczyciela na lekcjach z wykorzystaniem tablicy interaktywnej, techniki tworzenia prezentacji (tablica interaktywna), stworzenie i zaprezentowanie autorskiej prezentacji na konkretną lekcję z tablicą z nauczanego przedmiotu, wolne oprogramowanie edukacyjne polecane w nauczaniu hotelarstwa i gastronomii, podsumowanie szkolenia

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- wykształcenie wyższe kierunkowe z przygotowaniem pedagogicznym
- kwalifikacje do nauczania informatyki (min.kurs lub studia podyplomowe)
- doświadczenie w prowadzeniu min.1 kursu z nauczycielami w wymiarze min. 20 godz. dydaktycznych z wykorzystaniem tablicy interaktywnej

Część XIV „Tablica interaktywna w nauczaniu przedsiębiorczości”

Beneficjent: nauczyciele zatrudnieni w placówkach oświatowych powiatu kieleckiego

Termin realizacji: X-XI 2013 r.

Liczba godzin: 40 godz.

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświaty

Planowana liczba uczestników: 12 os.

Celem szkolenia jest podniesienie kwalifikacji pracowników oświaty w zakresie efektywnego, kreatywnego wykorzystania tablic interaktywnych w nauczaniu przedsiębiorczości. Szkolenie ma na celu zapoznanie uczestników z możliwościami urzędzenia, jakim jest tablica interaktywna.

Program nauczania Sprawy organizacyjne, szkolenie z obsługi programów dostarczonych w pakiecie z tablicą, podstawowe narzędzia w wykorzystaniu warsztatu nauczyciela, praktyczne szkolenie w wykorzystaniu tablicy interaktywnej na lekcjach poszczególnych przedmiotów, kreatywne przygotowanie zajęć z tablicą interaktywną, wykorzystanie Internetu w pracy z tablicą interaktywną, oprogramowanie do tablic interaktywnych – jakie wybierać oprogramowanie, edukacja interaktywna i środowisko interaktywne w klasopracowni, efektywne wykorzystanie tablicy interaktywnej na lekcjach przedsiębiorczości, zapoznanie z przykładowym oprogramowaniem narzędziowo-prezentacyjnym do tablic interaktywnych, zapoznanie z przykładowymi programami wspomagającymi pracę nauczyciela na lekcjach z wykorzystaniem tablicy interaktywnej, techniki tworzenia prezentacji (tablica interaktywna), stworzenie i zaprezentowanie autorskiej prezentacji na konkretną lekcję z tablicą z nauczanego przedmiotu, wolne oprogramowanie edukacyjne polecane w nauczaniu przedsiębiorczości, kreatywne przygotowanie zajęć z tablicą, podsumowanie szkolenia

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- wykształcenie wyższe kierunkowe z przygotowaniem pedagogicznym
- kwalifikacje do nauczania informatyki (min.kurs lub studia podyplomowe)
- doświadczenie w prowadzeniu min.1 kursu z nauczycielami w wymiarze min. 20 godz. dydaktycznych z wykorzystaniem tablicy interaktywnej



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Część XV „ Animator kultury”

Beneficjent: nauczyciele zatrudnieni w placówkach oświatowych powiatu kieleckiego

Termin realizacji: II kw.2014

Liczba godzin: 40 godz.

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 20

Celem kursu jest umożliwienie zdobycia nowych umiejętności zawodowych, niezbędnych do prowadzenia praktycznych działań animacyjnych, upowszechniania działań kulturalnych oraz poszerzenie wiedzy na temat współczesnej kultury w środowiskach regionalnych i lokalnych.

Minimalny program nauczania: Praktyka animacji kulturalnej, wprowadzenie do antropologii kultury

Kultura w rozwoju regionalnym i lokalnym. Etyka lidera animacji kulturalnej. Elementy zarządzania zespołem ludzkim. Techniki negocjacyjne. Kreatywność w animacji. Animacja przeciw wkluczeniom

Metodyka zajęć artystycznych. Animacja kultury, upowszechniania kultury. Warsztaty ogólnorozwojowe dla animatorów kultury. Wystąpienia publiczne dla animatorów kultury. Pozyskiwanie funduszy unijnych przez animatorów kultury

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- wykształcenie wyższe kierunkowe z przygotowaniem pedagogicznym
- doświadczenie w przeprowadzeniu min 1 kursu z nauczycielami w wymiarze min 20 godz. dydaktycznych.

Część XVI „Praca z wychowankiem trudnym”

Beneficjent: nauczyciele zatrudnieni w placówkach oświatowych powiatu kieleckiego

Termin realizacji: IV-VI 2013

Liczba godzin: 40 godz.

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 20

Minimalny program nauczania

Poznanie sposobów diagnozowania problemów dzieci i młodzieży. Wymiana doświadczeń w rozwiązywaniu trudnych sytuacji. Przećwiczenie sposobów komunikacji z uczniem sprawiającym trudności wychowawcze. Wypracowanie rozwiązań dla trudnych sytuacji dotyczących uczniów szkoły lub placówki.

Zajęcia przeznaczone są dla nauczycieli i wychowawców którzy chcą doskonalić swoje umiejętności wychowawcze, pragną poznać konkretne metody i techniki pomagające w :nawiązaniu konstruktywnego kontaktu z wychowankiem, usprawnieniu umiejętności komunikacyjnych w relacjach między uczniami oraz w relacji nauczyciel – uczeń, rozwiązywaniu konfliktów przeżywanych przez dzieci, młodzież i nauczyciel

WYMAGANIA WOBEC KADRY



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

- wykształcenie wyższe pedagogiczne lub psychologiczne,
- doświadczenie przeprowadzenie min 1 kursu z nauczycielami w wymiarze min 20 godz. dydaktycznych
- „doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 1 kursu z komunikacji interpersonalnej, resocjalizacji lub socjoterapii.

Część XVII „Komunikacja nauczyciel – uczeń – jak poruszać tematy trudne”

Beneficjent: nauczyciele zatrudnieni w placówkach oświatowych powiatu kieleckiego

Termin realizacji: I kw. 2014

Liczba godzin: 40 godz.

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 12

Zajęcia przeznaczone są dla nauczycieli i wychowawców MOW, którzy chcą doskonalić swoje umiejętności wychowawcze, pragną poznać metody i techniki pomagające w nawiązywaniu kontaktu z wychowankiem, umiejętności poruszania trudnych tematów, usprawnieniu umiejętności komunikacyjnych w relacji między uczniami, oraz w relacji uczeń-nauczyciel

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- wykształcenie wyższe pedagogiczne lub psychologiczne,
- doświadczenie przeprowadzenie min 1 kursu z nauczycielami w wymiarze min 20 godz. dydaktycznych
- „doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 1 kursu z komunikacji interpersonalnej, resocjalizacji lub socjoterapii.

Część XVIII „Dobór metod i technik w pracy resocjalizacyjnej z młodzieżą”

Beneficjent: nauczyciele zatrudnieni w placówkach oświatowych powiatu kieleckiego

Termin realizacji: VIII-X 2013

Liczba godzin: 40 godz.

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 12

Minimalny program nauczania

Celem kursu jest przygotowanie profesjonalnych nauczycieli i wychowawców MOW, którzy dzięki zdobytej wiedzy i umiejętnościom, będą mogli w sposób odpowiedzialny podejmować działania na rzecz poprawy sytuacji i funkcjonowania psychospołecznego dzieci i młodzieży przejawiającej zaburzenia w zachowaniu, a także przeżywającej osobiste problemy i trudności życiowe.

Program nauczania: Zarządzanie konfliktem. Socjoterapia. Stres w pracy nauczyciela - wypalenie zawodowe. Skuteczne i konstruktywne sposoby zapobiegania i niwelowania agresji w oparciu o poznawczo-behawioralne metody zmiany zachowań. Przyczyny i przejawy agresji u nieletnich.



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy:UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Metody, techniki pracy nauczyciela (wychowawcę) z uczniem trudnym Zastosowanie współczesnej wiedzy na temat psychopatii w ocenie nieprzystosowania społecznego nieletnich. Opozycyjno-buntownicze zaburzenia zachowań u nieletnich

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- wykształcenie wyższe pedagogiczne lub psychologiczne,
- doświadczenie przeprowadzenie min 1 kursu z nauczycielami w wymiarze min 20 godz. dydaktycznych
- „doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 1 kursu z komunikacji interpersonalnej, resocjalizacji lub socjoterapii.

Część XIX „Wykorzystywanie usług plastycznych w pracy z młodzieżą”

Beneficjent: nauczyciele zatrudnieni w placówkach oświatowych powiatu kieleckiego

Termin realizacji: X-XII 2013

Liczba godzin: 40 godz.

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 12

Zajęcia prowadzone są metodą warsztatowo-treningową, z naciskiem na rozumienie procesu grupowego i adekwatnego zastosowania poznanych technik. np:

- o tworzenie figurek z masy solnej
- o wiklina - zasady obróbki wikliny i przygotowywania materiału do pracy.
- o ceramika – techniki wyrabiania z gliny i jej rodzaje; podatność gliny na modelowanie, dobór narzędzi do oczekiwanego efektu plastycznego oraz metody suszenia i zdobienia wyrobów ceramicznych.
- o decoupage - technika ozdabiania przedmiotów polegająca na przyklejaniu na odpowiednio spreparowaną powierzchnię wzoru wyciętego z papieru lub serwetki papierowej
- o malowanie na szkle -Program warsztatów obejmuje zapoznanie z technikami malowania na szkle, przygotowanie projektu, wykonanie pracy farbami witrażowymi Uczniowie otrzymują szybki z przygotowanym wcześniej konturem, bądź tworzą własne projekty na podstawie ilustracji. Zajęcia zapoznają z techniką malowania na szklanym podkładzie i z efektami jakie można uzyskać
- o witraż – ozdobne wypełnienie szkła (okna, luki), malowanie metodą witrażową
- o papieroplastyka - wykonywanie przedmiotów dekoracyjnych i użytkowych z papieru lub masy papierowej: tworzenie wycinanek, wyklejanek, origami, modelarstwa papierowego, papier - mache
- o Tworzenie ozdób z filcu

Wykonawca zapewnia wszystkie niezbędne materiały do realizacji szkolenia dla każdego uczestnika zgodnie z zaproponowanym Programem Kursu w/w propozycje nie są obligatoryjne.

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- wykształcenie wyższe kierunkowe



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

- doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 1 kursu z zakresu wykorzystania usług plastycznych w pracy z młodzieżą

Część XX „Wychowawca jako opiekun i nauczyciel wspomagający”

Beneficjent: nauczyciele zatrudnieni w placówkach oświatowych powiatu kieleckiego

Termin realizacji: II kw. 2014

Liczba godzin: 40 godzin

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe

Planowana liczba uczestników: 12

Uzupełnienie wiedzy i umiejętności z zakresu edukacji, psychologii, pedagogiki i metod nauczania w procesie kształcenia i wychowania. Rozszerzanie wiedzy i umiejętności z danego zakresu. Zajęcia warsztatowe.

Cel: Głównym celem kursu jest zdobycie wiedzy i umiejętności z zakresu podstaw edukacji, psychologii, pedagogiki, metodyki nauczania (dydaktyki szczegółowej) pozwalających na skuteczną organizację i realizację procesu kształcenia i wychowania.

Program nauczania: Teoretyczne problemy wychowania. Wychowawca wspierający indywidualny rozwój ucznia, budujący zespół klasowy i wdrażający uczniów do pełnienia ról społecznych, osoba nauczyciela, a rozwój osobowy ucznia. Porozumiewanie się, informacja zwrotna. Sytuacje trudne, praca z uczniem trudnym, praca z grupą Wychowawca jako osoba planująca, diagnozująca potrzeby wychowawcze oraz sprawdzająca efekty własnej pracy. Nabywanie umiejętności związanych z planowaniem pracy wychowawczej w szkole Wychowawca jako osoba pomagająca rodzicom w wychowaniu dzieci. Nauczyciel i wychowawca—uzupełnianie się ról. Predyspozycje i kompetencje w roli wychowawcy Współpraca ze środowiskiem oświatowym Tworzenie dokumentacji. Wychowawca poza szkołą (wycieczki, wyjazdy) Doskonalenie zawodowe. Wychowawca wobec agresji, nowoczesny wychowawca

WYMAGANIA WOBEC KADRY

- wykształcenie wyższe pedagogiczne lub psychologiczne,
- co najmniej 2 letnie łącznie doświadczeniem w pracy resocjalizacyjnej lub socjoterapeutycznej
- doświadczenie przeprowadzenie min 1 kursu z nauczycielami w wymiarze min 20 godz. dydaktycznych

Część XXI „Kurs kwalifikacyjny z doradztwa zawodowego”

Tytuł kursu: Kurs kwalifikacyjny z doradztwa zawodowego

Beneficjent: nauczyciele zatrudnieni w placówkach oświatowych powiatu kieleckiego

Termin realizacji: od stycznia 2014 r. do grudnia 2014 r.

Zjazdy w systemie weekendowym (piątek, sobota, niedziela)

Liczba godzin: 250 godzin

Miejsce realizacji: powiatowe placówki oświatowe



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Planowana liczba uczestników: 20

Celem szkolenia będzie wyposażenie słuchaczy w wiedzę, umiejętności oraz narzędzia niezbędne do skutecznego realizowania zadań doradcy zawodowego.

Program nauczania: podstawy teoretyczne poradnictwa zawodowego, zawodoznawstwo w pracy doradcy zawodowego, poradnictwo edukacyjne i zawodowe na świecie. podstawy prawne i etyczne poradnictwa zawodowego, informacja edukacyjna i zawodowa, warsztat pracy szkolnego doradcy zawodowego, planowanie kariery, umiejętności psychologiczne w pracy szkolnego doradcy zawodowego, ukształtowanie podstaw teoretycznych oraz zrozumienie istoty poradnictwa zawodowego; Ukształtowanie podstaw lub udoskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie doradztwa zawodowego; Zrozumienie charakterystycznych dla zawodów problemów, zagadnień i dylematów etycznych; Ukształtowanie indywidualnych umiejętności doradczych; Ukształtowanie umiejętności ułatwiających pracę grupową, zrozumienie zachowań grupowych; Zrozumienie zasad rozwoju zawodowego i psychologii wyboru życiowej drogi zawodowej (kariery); Opanowanie umiejętności związanych z procedurami pomiaru i oceny wyników prowadzonych badań w zakresie doradztwa zawodowego oraz opracowywania zawodowej ekspertyzy doradczej; Zdobyć i rozwinięcie pod kierunkiem nauczycieli doświadczenia zawodowego; Pogłębianie lub osiągnięcie osobistego i zawodowego rozwoju; Ukształtowanie umiejętności wchodzenia we właściwe interakcje z młodzieżą i z dorosłymi

WYMAGANIA WOBEC KADRY co najmniej dziesięcioma osobami posiadającymi:

- wykształcenie wyższe kierunkowe
- doświadczenie przeprowadzenia szkolenia z nauczycielami w liczbie godzin min. 40

w tematyce modułów szkoleniowych zaproponowanych w ramach kursu.

STAROSTA
Zdzisław Wrzałka