

Wydział Pozyskiwania Środków
(Wydział wnioskujący)

Załącznik nr 1
do zaproszenia do oszacowania wartości zamówienia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

Postępowanie pn. „Zorganizowanie i przeprowadzenie kursów dla uczniów ze szkół ponadpodstawowych, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski”

I. Opis ogólny przedmiotu zamówienia – dla wszystkich części zamówienia:

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursów dla uczniów ze szkół ponadpodstawowych, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski, tj. dla uczniów:
 - 1) Zespołu Szkół im. Jana Kasprowicza w Sztumie, z siedzibą przy ul. Kasprowicza 3, 82-400 Sztum,
 - 2) Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach z siedzibą w Barlewiczkach 13, 82-400 Sztum.
2. Zadanie zostało dofinansowane w ramach Projektu **Rozwój szkolnictwa zawodowego w Powiecie Sztumskim współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+), Priorytetu 5 Fundusze europejskie dla silnego społecznie Pomorza (EFS+), Działania 5.8. Edukacja ogólna i zawodowa w ramach programu Fundusze Europejskie dla Pomorza 2021-2027 (FEP 2021-2027).**
3. Zamawiający niniejsze postępowanie podzielił na 15 części:
 - 1) Część nr 1 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu Barmańskiego dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 2) Część nr 2 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu Baristy I i II stopnia dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 3) Część nr 3 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu kelnerskiego dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 4) Część nr 4 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu Sushi I i II stopnia dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 5) Część nr 5 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu Sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 6) Część nr 6 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu AutoCAD I, II, III stopnia dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 7) Część nr 7 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu pn.: „Programowanie w AutoCAD” dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,

- 8) Część nr 8 - Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu pn.: „Programowanie i Drukowanie 3D” dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 9) Część nr 9 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu pn.: „Operator – Programista CNC” dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 10) Część nr 10 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu pn.: „Bezpieczeństwo przechowywania danych oraz zdalny dostęp do maszyn w sieciach przemysłowych” dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 11) Część nr 11 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu pn.: „Bezpieczeństwo przechowywania i przesyłania danych oraz zarządzanie systemami zdalnymi” dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 12) Część nr 12 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu pn.: „Obsługa środków technicznych bliskiego zasięgu” dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 13) Część nr 13 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu pn.: „Prawa Jazdy KAT.B” dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 14) Część nr 14 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu pn.: „ Kurs Spawanie i Pomiary Połączeń Światłowodowych” dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 15) Część nr 15 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu pn.: „Kurs Spawanie MIG/MAG/TIG” dla uczniów ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
4. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia był wykonany zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszym Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia i w wytycznych dla programów kursów opisanych w Dziale II niniejszego SOPZ oraz projektowanych postanowieniach umowy .
 5. Opis każdej części zamówienia określono w Dziale II niniejszego SOPZ.
 6. Zamawiający wymaga kompleksowej realizacji zamówienia, tj. organizacji oraz realizacji kursów o których mowa w ust. 3 (przewidzianych w danej części zamówienia), w szczególności:
 - 1) Opracowania programów kursów obejmujących zajęcia teoretyczne i praktyczne (w zależności od wymagań w danej części) oraz szczegółowych harmonogramów realizacji kursów.
 - 2) Przeprowadzenia kursów zgodnie z przyjętymi przez Zamawiającego programami i harmonogramami,
 - 3) Zapewnienia kadry dydaktycznej o odpowiednich kwalifikacjach i doświadczeniu w przeprowadzaniu kursów o tematyce objętej Przedmiotem zamówienia,
 - 4) ubezpieczenia uczestników kursów od NNW przed rozpoczęciem danego kursu, Wykonawca zobowiązany jest do poniesienia kosztów ubezpieczenia od NNW uczestników na czas trwania danego kursu – przy czym kwota ubezpieczenia jednego uczestnika kursu winna wynosić minimum

2.000 złotych (słownie: dwa tysiące złotych). Oświadczenia o ubezpieczeniu uczestników od NNW należy dostarczyć Zamawiającemu w terminie do 7 dni od dnia zawarcia umowy na adres e-mail: d.olszta@powiatsztumski.pl. Koszty ubezpieczenia uczestników szkolenia pokrywa Wykonawca w ramach kosztów ogólnych kursu bez ich wyodrębniania w ofercie.

5) Zapewnienia uczestnikom kursów odpowiednich materiałów i sprzętu/narzędzi niezbędnych do przeprowadzenia zajęć minimum zgodnie z wymaganiami jakie zostały opisane w poszczególnych częściach przedmiotu zamówienia. Materiały szkoleniowe niezbędne do efektywnego przeprowadzenia kursu Wykonawca musi przekazać każdemu uczestnikowi najpóźniej na pierwszym spotkaniu bądź udostępnić na platformie e-learningowej do samodzielnego pobrania. Każdy uczestnik danego kursu musi potwierdzić odbiór materiałów. Ewentualne prezentacje multimedialne muszą być zrealizowane z zapewnieniem dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności cyfrowej polegającej na:

- a) Zachowaniu odpowiedniego kontrastu między tekstem a tłem,
- b) Stosowaniu czcionek bez ozdobników, przy zachowaniu odpowiedniej ich wielkości, przy konieczności stosowania wyróżnień informacji, stosowaniu koloru i np. pogrubienia,
- c) Zachowaniu ustalonej interlinii w tekście,
- d) Unikaniu justowania tekstu, wyrównując go do lewej strony,
- e) Stosowaniu klarownego i prostego języka przekazu informacji,
- f) W przypadku stosowania przejść pomiędzy slajdami prezentacji, zastosowanie przejść „łagodnych” oraz w całej prezentacji unikanie slajdów powodujących miganie obrazu.

Powyższe koszty uczestników kursu pokrywa Wykonawca w ramach kosztów ogólnych kursu, bez ich wyodrębniania w ofercie.

6) Zapewnienia wyżywienia podczas kursów w postaci serwisu kawowego, w skład którego wchodzi:

- a) Kawa, herbata, mleko do kawy cukier (bez limitu),
- b) Woda mineralna gazowana i niegazowana (co najmniej 250 ml na jednego uczestnika),
- c) Ciastka typu kruche – różne smaki (co najmniej 5 sztuk na jednego uczestnika).

Sposób serwowania wszystkich produktów musi uwzględniać wszystkie aktualnie obowiązujące wytyczne oraz ograniczenia sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca przy serwowaniu wszystkich produktów zastosuje rozwiązania proekologiczne – naczynia wielorazowego użytku. Serwis kawowy musi być zapewniony zgodnie z następującą zasadą: 1 serwis kawowy na każde 4 godziny zajęć w ramach danego kursu.

Powyższe koszty uczestników kursu pokrywa Wykonawca w ramach kosztów ogólnych kursu, bez ich wyodrębniania w ofercie.

7) Monitorowania udziału uczestników oraz przeprowadzenia na bieżąco dokumentacji kursów (w postaci listy obecności oraz dzienników zajęć), którą należy przekazać Zamawiającemu w terminie



do 2 dni od dnia ukończenia przez uczestnika kursu na adres e-mail: d.olszta@powiatsztumski.pl. Do wyżej wymienionych dokumentów należy dołączyć dokumenty potwierdzające odbiór materiałów szkoleniowych przez każdego z uczestników.

- 8) Przygotowania i wydruku ogólnie honorowanych zaświadczeń/certyfikatów w terminie do 5 dni od dnia zakończenia danego kursu i przekazania ich uczestnikom. Zaświadczenie/certyfikat potwierdzający ukończenie kursu powinien zawierać między innymi: informacje o liczbie godzin, poziomie zaawansowania kursu (jeśli dotyczy). Wzór zaświadczenia/certyfikatu należy przedstawić Zamawiającemu w terminie do 1 dnia od dnia zakończenia przez uczestnika kursu do akceptacji, na adres e-mail: d.olszta@powiatsztumski.pl, z zastrzeżeniem ust. 7 niniejszego działu SOPZ.
 - 9) Wykonawca przekaze Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na 3 dni roboczych przed rozpoczęciem kursu na adres e-mail: d.olszta@powiatsztumski.pl wzory testów badających stan wiedzy przed (pre) i po kursie (post) przygotowane przez osobę prowadzącą. Osoba prowadząca przeprowadzi zaakceptowane przez Zamawiającego testy wiedzy na początku i na końcu każdego kursu. Wykonawca przekaze Zamawiającemu wypełnione przez uczestników oryginały testów pre i post oraz ich zbiorcze zestawienie przedstawiające wyniki, wraz z dokumentacją, o której mowa w ust. 20 niniejszego Działu. Z testów i zestawienia winno jednoznacznie wynikać, którzy uczestnicy podnieśli kompetencje w wyniku przeprowadzonego kursu.
 - 10) Sporządzenia i przekazania Zamawiającemu dokumentacji fotograficznej z przeprowadzonych kursów (minimum 10 zdjęć na nośniku danych, np. na płycie, pendrive) w terminie do 5 dni od dnia ukończenia przez uczestnika kursu.
 - 11) Oznakowania dokumentów/materiałów szkoleniowych kursów zgodnie z „Wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach programu Fundusze Europejskie dla Pomorza 2021-2027”, wszelkie oznakowania, których należy użyć na każdym dokumencie stanowią załącznik nr 1 do niniejszego SOPZ. Wykonawca oznakuje również każdorazowo miejsce kursu plakatem, którego wzór zostanie przekazany przez Zamawiającego.
 - 12) Zapewnienia uczestnikom warunków odpowiadających przepisom z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
7. Jeśli wymagają tego przepisy prawa, kurs kończy się
- 1) egzaminem przeprowadzanym przez Komisję Kwalifikacyjną działającą zgodnie z przepisami prawa w zakresie odpowiednim do danego kursu ;
 - 2) wydaniem zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie kursu i uprawniającego do przystąpienia do egzaminu, o którym mowa w pkt. 1) Zaświadczenie powinno zawierać: numer z rejestru, imię i nazwisko oraz numer PESEL uczestnika kursu, nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej kurs, formę i nazwę kursu, okres trwania kursu, miejsce i datę wydania zaświadczenia, tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych, podpis osoby upoważnionej.
8. Opracowanie programu danego kursu, o którym mowa w ust. 6 pkt 1) niniejszego SOPZ musi nastąpić w terminie do 7 dni od dnia zawarcia umowy. Program należy przesać na adres e-mail



d.olszta@powiatsztumski.pl.

9. Kurs przeprowadzony będzie na podstawie szczegółowego harmonogramu ustalonego we współpracy z Zamawiającym. Szczegółowy harmonogram musi zawierać daty i miejsca (jeśli dotyczy to kursu poza miejscem wyznaczonym przez Zamawiającego) należy przygotować oraz przesłać do akceptacji Zamawiającego w terminie do 7 dni od dnia zawarcia umowy. Szczegółowy harmonogram należy przesłać na adres e-mail d.olszta@powiatsztumski.pl
10. Rekrutacja uczestników danego kursu leży po stronie Zamawiającego.
11. W przypadku kursu teoretycznego stacjonarnego w siedzibie Wykonawcy:
 - 1) Sala musi być wyposażona w stoły oraz miejsca siedzące dla każdego z uczestników, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi. Sala szkoleniowa musi być wyposażona w projektor multimedialny, ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników kursów, komputer z podłączeniem do projektora multimedialnego,
12. W przypadku kursu teoretycznego przeprowadzanego w formule online:
 - 1) Wykonawca zapewni komunikator, za pomocą którego będą prowadzone kursy w formie zdalnej. Na 3 dni robocze przed szkoleniem Wykonawca przekaże Uczestnikom informacje umożliwiające przygotowanie się do udziału w kursie takie jak:
 - a) platforma/rodzaj komunikatora, za pośrednictwem którego prowadzony będzie kurs wraz z linkiem umożliwiającym uczestnictwo w kursie,
 - b) minimalne wymagania sprzętowe, jakie musi spełniać komputer Uczestnika,
 - c) minimalne wymagania dotyczące parametrów łącza sieciowego, jakim musi dysponować Uczestnik,
 - d) niezbędne oprogramowanie umożliwiające Uczestnikom dostęp do prezentowanych treści i materiałów.
 - 2) Wykonawca zapewni rejestrację/nagranie kursu online na potrzeby monitoringu, kontroli i audytu. Na nagraniu widoczny powinien być trener. Jeżeli trener nie wyrazi zgody na nagranie, kurs nie może się odbyć.
 - 3) Wykonawca zapewni osobę odpowiedzialną za kontakt z Uczestnikami w przypadku potrzeby rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych związanych z komunikatorem, w tym ewentualne przeszkolenie z obsługi komunikatora przed rozpoczęciem kursu (sporządzenie instrukcji lub indywidualny kontakt z Uczestnikiem),
 - 4) Należy wziąć pod uwagę zapisy ust. 6 pkt 5) niniejszego SOPZ.
13. Kursy powinny być przeprowadzone w oparciu o programy, o których mowa w ust. 6 pkt 1) oraz ust. 10 niniejszego SOPZ oraz zgodnie z harmonogramami, o których mowa w ust. 6 pkt 1) oraz ust. 11 niniejszego SOPZ ustalonymi we współpracy z Zamawiającym.



14. Zajęcia w ramach kursów powinny odbywać się w soboty lub w dni powszednie w godzinach wolnych od zajęć lekcyjnych.
15. Jedna godzina zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych liczona jest jako 60 minut. Po każdym przeprowadzonych 2 godzinach zajęć, należy wprowadzić minimum 10-cio minutową przerwę, z uwzględnieniem zapisu ust. 6 pkt 6) niniejszego SOPZ.
16. Zajęcia praktyczne (jeśli dotyczy danej części) obejmują pokaz czynności wykonywanych przez osobę prowadzącą dany kurs lub ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników kursów pod opieką osoby prowadzącej.
17. Wykonawca zapewni odpowiednią kadre, tj. osoby posiadające wykształcenie, kwalifikacje i doświadczenie w przeprowadzaniu kursów o tematyce objętej przedmiotem zamówienia.
18. Po uprzednim przesłaniu dokumentów na adres e-mail: d.olszta@powiatsztumski.pl, Wykonawca będzie zobowiązany do przekazania Zamawiającemu wpiętą w segregator kompletną i uporządkowaną dokumentację w terminie do 10 dni od dnia zakończenia ostatnich zajęć w ramach danego kursu. Wszystkie przekazywane Zamawiającemu dokumenty powinny być opatrzone pieczęcią i podpisem Wykonawcy/osoby reprezentującej Wykonawcę, a kopie dokumentów poświadczane za zgodność z oryginałem.
19. Wykonawca wskaże Zamawiającemu dane minimum jednej osoby wyznaczonej do kontaktów roboczych związanych z realizacją przedmiotu zamówienia.
20. Wykonawca będzie zobowiązany do przekazywania Zamawiającemu bieżącej informacji o nieobecności zgłoszonych na kurs uczestników.
21. Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu kontroli realizacji danego kursu.
22. Zamawiający prześle dane osobowe (listę) uczestników kursu po podpisaniu umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych z Wykonawcą.
23. Koszty dojazdu na miejsce szkolenia ponoszą uczestnicy.
24. Wykonawca nie może obciążać uczestników kursu żadnymi dodatkowymi kosztami związanymi z realizacją kursu.
25. Rozliczenie za wykonanie przedmiotu zamówienia odbywać się będzie na podstawie podpisanego przez Wykonawcę i przedstawiciela Zamawiającego protokołu odbioru z wykonania usługi.



II. OPISY POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Lp.	Rodzaj szkolenia/kursu	Szczegóły kursu	Program szkolenia/kursu	Ilość osób	Efekty szkolenia/kursu
1.	Kurs barmański	<p>Czas trwania: 4 dni po 8 h dydaktycznych</p> <p>Miejsce szkolenia: Stacjonarne, na terenie szkoły</p> <p>Metody dydaktyczne: - zajęcia teoretyczne w postaci wykładów - warsztaty praktyczne</p> <p>Wykonawca ma obowiązek zapewnić wszystkie materiały do zajęć teoretycznych i ćwiczeń praktycznych (sprzęt specjalistyczny i materiały zużywalne)</p>	<p>Zajęcia teoretyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Predyspozycje do pracy w zawodzie barman, cechy dobrego barmana. • Prezentacja wyposażenia typowego baru, szkła barowego oraz drobnego sprzętu barmańskiego • Proces produkcji alkoholu oraz podział wódek • Metody uzyskiwania i podział likierów • Zasady komponowania napojów mieszanych / standardy międzynarodowe • Drinki pod nietypowe zamówienia gości. • Proces produkcji, podział, różnice oraz temperatury serwowania szampanów i win musujących • Zasady serwisu win przy stole restauracyjnym na przykładzie wina musującego. • Proces produkcji, podział, temperatury podawania, oznaczenia na etykietach, szkło, do koniaku, brandy oraz grappy. • Proces produkcji, podział, czytanie etykiet, szkło oraz temperatury podawania rumów. • Proces produkcji, podział ginów. • Proces produkcji, podział, region produkcji, zasady serwowania tequili • Proces produkcji, podział, oznaczenia na etykietach oraz zasady podawania whisky szkockiej • Proces produkcji, podział, główne różnice whiskey amerykańskiej i irlandzkiej - degustacja porównawcza. • Podstawowe wiadomości z zakresu produkcji oraz typologii piwa <p>Zajęcia praktyczne:</p>	15 osób	<p>1. Nabycie nowych umiejętności zarówno teoretycznych jak i praktycznych, kwalifikacje zawodowe pozwalające uczniom być bardziej atrakcyjni na przyszłym rynku pracy.</p> <p>2. Uczniowie uzyskują stosowne certyfikaty, potwierdzające umiejętności z zakresu zawodu barmana.</p>



			<ul style="list-style-type: none"> • Zajęcia praktyczne z obsługi trudnego / wymagającego klienta przy barze restauracyjnym / egzamin praktyczny. • Zajęcia praktyczne sporządzania drinków • Zajęcia z aktywnej sprzedaży, inscenizowanie nietypowych sytuacji/scenek przy barze. 		
2.	Kurs baristy I i II stopnia	<p>Czas trwania: 2 dni po 10h dydaktycznych</p> <p>Miejsce szkolenia: Stacjonarne, na terenie szkoły</p> <p>Metody dydaktyczne: - zajęcia teoretyczne w postaci wykładów, pokazów - warsztaty praktyczne.</p> <p>Wykonawca ma obowiązek zapewnić wszystkie materiały do zajęć teoretycznych i ćwiczeń praktycznych (sprzęt specjalistyczny i materiały zużywalne)</p>	<p>Zajęcia teoretyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pochodzenie kawy, regiony upraw. • Gatunki kaw - różnice • Mieszanki kaw - omówienie, charakterystyka • Rozpoznawanie ziaren Robusty i Arabiki • Wypalanie i przechowywanie kaw - omówienie • Kofeina i jej wpływ na człowieka - pozytywny i negatywny • Parametry prawidłowego espresso, jak rozpoznać prawidłowo wykonane espresso • Omówienie kaw typu: Ristretto, Americano, Coretto, Mocha, Con Panna, Cappuccino, Latte Machiato, Espresso Machiato, Irish cafe, Ice cafe. • Wpływ grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) - najczęściej popełniane błędy • Zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego • Obsługa klienta przy barze, dobór porcelany, wzorcowe serwowanie kaw <p>Zajęcia praktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonywanie wszystkich poznanych kaw przez każdego z kursantów • zasady spieniania mleka do różnych kaw • wykonywanie kaw smakowych oraz warstwowych z syropami. <p>Dobór odpowiednich narzędzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kaw / wybór najlepszych mieszanek do danego standardu lokalu, preferencji smakowych / 	15 osób	<p>1. Nabycie nowych umiejętności zarówno teoretycznych jak i praktycznych, kwalifikacje zawodowe pozwalające uczniom być bardziej atrakcyjni na przyszłym rynku pracy.</p> <p>2. Uczniowie uzyskują stosowne certyfikaty, potwierdzające umiejętności z zakresu zawodu baristy</p>



			<ul style="list-style-type: none"> • dzbanków / dobór dzbanków o odpowiednim kształcie i wielkości - gastronomia, dom / • mleka / na co zwrócić uwagę przy zakupie mleka / - zawartość tłuszczu, białka <p>Ćwiczenia indywidualne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dopracowanie procesu idealnie spienionego mleka <p>Free pour latte art – malowanie przy pomocy mleka lanego z dzbanka</p> <p>Etching latte art – malowanie przy pomocy szpikulca, wykałaczek</p> <p>Wykonawca ma obowiązek zapewnić wszystkie materiały do zajęć teoretycznych i ćwiczeń praktycznych (sprzęt i materiały zużywalne)</p>		
3.	Kurs kelnerski	<p>Czas trwania: 2 dni po 10h dydaktycznych</p> <p>Miejsce szkolenia: Stacjonarne, na terenie szkoły</p> <p>Metody dydaktyczne: - zajęcia teoretyczne w postaci wykładów - warsztaty praktyczne</p> <p>Wykonawca ma obowiązek zapewnić wszystkie materiały do zajęć teoretycznych i ćwiczeń praktycznych (sprzęt specjalistyczny i materiały zużywalne)</p>	<p>Technika pracy w lokalu gastronomicznym</p> <ul style="list-style-type: none"> • czystość lokalu • czystość stanowiska pracy podział na rewiry, odpowiedzialność za zadowolenie gości – praca zespołowa • przygotowanie lokalu do przyjęcia gości. <p>Obsługa konsumenta</p> <ul style="list-style-type: none"> • proces obsługi kelnerskiej – kolejność wykonywanych czynności • zachowania kelnerskie - standardy, odstępowstwa • rodzaje serwisów kelnerskich – omówienie • prawidłowe nakrycie stołu, w zależności od standardu i charakteru lokalu. • techniki noszenia tac, podawanie napojów z tacy - ćwiczenia praktyczne. • przenoszenie dwóch talerzy w jednej ręce - ćwiczenia praktyczne • serwowanie potraw z półmisków - ćwiczenia praktyczne • zbieranie brudnych talerzy po posiłku, stosowane rozwiązania - ćwiczenia praktyczne • otwieranie butelki wina przy gościu, podstawowe zasady, kolejność postępowania - ćwiczenia praktyczne • nalewanie wina do kieliszków przy gościu - ćwiczenia praktyczne. 	15 osób	<p>1. Nabycie nowych umiejętności zarówno teoretycznych jak i praktycznych, kwalifikacje zawodowe pozwalające uczniom być bardziej atrakcyjni na przyszłym rynku pracy.</p> <p>2. Uczniowie uzyskują stosowne certyfikaty, potwierdzające umiejętności z zakresu zawodu kelnera.</p>



			<p>Znajomość oferty</p> <ul style="list-style-type: none"> • układ działów menu • ustalenie zasad logicznego oferowania produktów w trakcie przyjmowania zamówień • zasady znajomości oferty - podstawowe korzyści <p>Techniki sprzedażowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • sprzedaż a chęć rzetelnego zaprezentowania oferty - przykłady, dyskusje • zrozumienie funkcji handlowej kelnera • lojalność względem pracodawcy i zadowolenie gościa to wspólny interes • elementy dialogu z gościem: powitanie, podanie karty menu, podanie karty win, przyjęcie zamówienia na napoje, przyjęcie zamówienia na potrawy, podawanie zamówień, przyjęcie zamówienia na deser lub digestif, podanie rachunku, pożegnanie gościa, zaproszenie do ponownej wizyty. • przyjmowanie zamówień - przykłady zależne od standardu lokalu 		
4.	Kurs sushi I i II stopnia	<p>Czas trwania: 2 dni ok 8h dydaktycznych</p> <p>Miejsce szkolenia: Stacjonarne, na terenie szkoły</p> <p>Metody dydaktyczne: - zajęcia teoretyczne w postaci wykładów - warsztaty praktyczne</p>	<p>Zajęcia teoretyczne: - Historia, istota i rodzaje sushi - Omówienie produktów potrzebnych do przygotowania sushi</p> <p>Zajęcia praktyczne: - Pokaz przygotowania różnorodnych typów sushi połączony z degustacją - Trening praktyczny: Przygotowywanie tamago, nauka krojenia łososia i gotowania ryżu, przyrządzanie futomaki, uramaki, nigiri.</p> <p>Sporządzanie różnych form sushi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempura sake yaki • Ura Maki ebi tempura • Fukusa sushi • Gunkan sushi – czyli okręt wojenny. 	15 osób	<p>1. Nabycie nowych umiejętności zarówno teoretycznych jak i praktycznych, kwalifikacje zawodowe pozwalające uczniom być bardziej atrakcyjni na przyszłym rynku pracy.</p> <p>2. Uczniowie uzyskują stosowne certyfikaty, potwierdzające umiejętności sporządzania sushi i innych potraw kuchni Japońskiej.</p>



		<p>Wykonawca ma obowiązek zapewnić wszystkie materiały do zajęć teoretycznych i ćwiczeń praktycznych</p> <p>(sprzęt specjalistyczny i materiały zużywalne)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temaki – jak głosi legenda, sushi wymyślone specjalnie dla japońskiej mafii Yakuzy. Sushi w formie rożków, które można swobodnie jeść jednocześnie grając w pokera • Inari – Klasyczna ekskluzywna pozycja. Sushi w postaci smażonej kieszonki tofu nadziewanej ryżem z różnymi dodatkami. <p>Kuchnia gorąca:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempura – Trzecie obok sushi i makaronu soba najważniejsze japońskie danie • Technika ajtsuke – Niezwykle ciekawa technika duszenia produktów w sosie robionym na bazie sosu sojowego i słodkiego wina ryżowego. • Technika Fry/Katsu – Bardzo popularna w Japonii technika przygotowywania mięs i owoców morza. 		
5.	Kurs sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu	<p>Czas trwania: 2 dni po 8h dydaktycznych</p> <p>Miejsce szkolenia: Stacjonarne, na terenie szkoły</p> <p>Metody dydaktyczne: - zajęcia teoretyczne w postaci wykładów - warsztaty praktyczne</p> <p>Wykonawca ma obowiązek zapewnić wszystkie materiały do zajęć teoretycznych i ćwiczeń praktycznych</p> <p>(sprzęt specjalistyczny i materiały zużywalne)</p>	<p>Część teoretyczna i praktyczna:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zastosowanie warzyw i owoców w gastronomii. 2. Przedstawienie głównych technik sporządzania: surówek, sałatek jarzynowych, bukietów warzyw. 3. Technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw gotowanych. 4. Istota carvingu i sprzęt do carvingu. 5. Praktyczne ćwiczenia rzeźbienie w owocach i warzywach. 6. Wycinanie płaskich ornamentów w owocach i warzywach. 7. Tworzenie aranżacji dekoracyjnych z wykorzystaniem przygotowanych elementów i rzeźb - wykonanie własnej kompozycji przestrzennej 	15 osób	<p>Efekty Kształcenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nowe umiejętności i kwalifikacje zawodowe pozwalające uczniom być bardziej atrakcyjni na przyszłym rynku pracy. 2. Uczniowie uzyskują stosowne certyfikaty, potwierdzające umiejętności sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu



6.	Kursu: AutoCAD – Stopień I, II, III	<p>Czas trwania: 20 godzin.</p> <p>Miejsce szkolenia: Stacjonarne, na terenie szkoły</p> <p>Metody nauczania: Wykłady, ćwiczenia praktyczne, prace projektowe, konsultacje indywidualne.</p> <p>Szkolący musi mieć własne oprogramowanie do szkolenia.</p>	<p>Część teoretyczna i praktyczna:</p> <p>1. AutoCAD – Stopień I: Podstawy obsługi programu AutoCAD. Tworzenie i edycja rysunków 2D. Zasady rysunku technicznego. Wprowadzenie do narzędzi rysunkowych i modyfikacyjnych.</p> <p>2. AutoCAD – Stopień II: Zaawansowane techniki rysunkowe. Tworzenie i edycja rysunków 3D. Modelowanie przestrzenne. Praca z warstwami, blokami i atrybutami.</p> <p>3. AutoCAD – Stopień III: Programowanie w AutoCAD (AutoLISP, VBA). Automatyzacja zadań rysunkowych. Przygotowanie projektów do druku, w tym druk 3D. Zaawansowane techniki prezentacji projektów.</p>	15 osób	<p>Efekty Kształcenia:</p> <p>1. Teoretyczna Wiedza: Zrozumienie podstaw obsługi programu AutoCAD. Znajomość narzędzi i technologii używanych w tworzeniu rysunków technicznych.</p> <p>2. Praktyczne Umiejętności: Umiejętność tworzenia precyzyjnych rysunków 2D i 3D. Modelowanie przestrzenne i przygotowanie projektów do druku. Automatyzacja zadań rysunkowych za pomocą programowania.</p> <p>3. Kompetencje Techniczne: Znajomość narzędzi rysunkowych i modyfikacyjnych w AutoCAD. Umiejętność programowania w AutoCAD (AutoLISP, VBA). Przygotowanie projektów do druku, w tym druk 3D.</p> <p>4. Kompetencje Miękkie: Praca w zespole projektowym. Rozwiązywanie problemów technicznych. Zarządzanie projektem i czasem. Uczniowie uzyskują stosowne certyfikaty, potwierdzające umiejętności kursu.</p>
----	--	---	---	---------	---



7.	Programowanie w AutoCAD	<p>Czas trwania: 20 godzin.</p> <p>Miejsce szkolenia: Stacjonarne, na terenie szkoły</p> <p>Metody nauczania: Wykłady, ćwiczenia praktyczne, prace projektowe, konsultacje indywidualne.</p> <p>Szkołacy musi mieć własne oprogramowanie do szkolenia.</p>	<p>Część teoretyczna i praktyczna:</p> <p>Wprowadzenie do programowania w AutoCAD. Podstawy języka AutoLISP. Tworzenie i uruchamianie skryptów AutoLISP. Automatyzacja zadań rysunkowych. Wprowadzenie do VBA (Visual Basic for Applications) w AutoCAD. Tworzenie prostych aplikacji w VBA. Integracja AutoCAD z innymi aplikacjami i bazami danych.</p>	15 osób	<p>Efekty Kształcenia:</p> <p>Teoretyczna Wiedza:</p> <p>Zrozumienie podstaw programowania w AutoCAD.</p> <p>Znajomość narzędzi i technologii używanych do automatyzacji zadań rysunkowych.</p> <p>Praktyczne Umiejętności:</p> <p>Umiejętność tworzenia i uruchamiania skryptów AutoLISP.</p> <p>Automatyzacja zadań rysunkowych w AutoCAD.</p> <p>Tworzenie prostych aplikacji w VBA.</p> <p>Kompetencje Techniczne:</p> <p>Znajomość języka AutoLISP i VBA.</p> <p>Umiejętność integracji AutoCAD z innymi aplikacjami i bazami danych.</p> <p>Tworzenie własnych skryptów i aplikacji w AutoCAD.</p> <p>Kompetencje Miękkie:</p> <p>Praca w zespole projektowym.</p> <p>Rozwiązywanie problemów technicznych.</p> <p>Zarządzanie projektem i czasem.</p> <p>Uczniowie uzyskują stosowne certyfikaty, potwierdzające umiejętności kursu.</p>
8.	Programowanie i Drukowanie 3D	<p>Czas trwania:</p>	<p>Część teoretyczna i praktyczna:</p>	15 osób	<p>Efekty Kształcenia:</p>



		<p>20 godzin.</p> <p>Miejsce szkolenia:</p> <p>Stacjonarne, na terenie szkoły</p> <p>Metody nauczania:</p> <p>Wykłady, ćwiczenia praktyczne, prace projektowe, konsultacje indywidualne.</p> <p>Szkołacy musi mieć własne oprogramowanie do szkolenia.</p>	<p>Wprowadzenie do technologii druku 3D.</p> <p>Podstawy modelowania 3D.</p> <p>Przygotowanie modeli do druku 3D.</p> <p>Optymalizacja parametrów drukowania.</p> <p>Programowanie drukarek 3D.</p> <p>Obsługa i konserwacja drukarek 3D.</p> <p>Praktyczne drukowanie obiektów 3D.</p>		<p>Teoretyczna Wiedza:</p> <p>Zrozumienie podstaw technologii druku 3D.</p> <p>Znajomość narzędzi i technologii używanych do modelowania i drukowania 3D.</p> <p>Praktyczne Umiejętności:</p> <p>Umiejętność przygotowania modeli do druku 3D.</p> <p>Optymalizacja parametrów drukowania.</p> <p>Programowanie i obsługa drukarek 3D.</p> <p>Kompetencje Techniczne:</p> <p>Znajomość narzędzi do modelowania 3D.</p> <p>Umiejętność programowania drukarek 3D.</p> <p>Obsługa i konserwacja drukarek 3D.</p> <p>Kompetencje Miękkie:</p> <p>Praca w zespole projektowym.</p> <p>Rozwiązywanie problemów technicznych.</p> <p>Zarządzanie projektem i czasem.</p> <p>Uczniowie uzyskują stosowne certyfikaty, potwierdzające umiejętności kursu.</p>
9.	Kurs Operator-Programista CNC	<p>Czas trwania:</p> <p>Kurs powinien trwać 70 godzin, z czego 40 godzin to zajęcia praktyczne przy obrabiarkach przemysłowych, a 30</p>	<p>1. Teoria:</p> <p>Podstawy technologii obróbki skrawaniem.</p> <p>Zasady działania maszyn CNC.</p> <p>Interpretacja rysunków technicznych.</p> <p>Podstawy programowania maszyn CNC.</p> <p>2. Praktyka:</p>	15 osób	<p>Efekty szkolenia:</p> <p>1. Wiedza teoretyczna:</p> <p>Podstawy CNC: Uczestnicy zdobędą wiedzę na temat podstawowych zasad działania maszyn sterowanych numerycznie (CNC), w</p>



		<p>godzin to praktyczne ćwiczenia z symulatorami.</p>	<p>Obsługa tokarek i frezarek CNC. Programowanie maszyn CNC. Ustawianie narzędzi i parametrów obróbki. Praktyczne ćwiczenia na symulatorach i maszynach przemysłowych.</p>	<p>tym budowy i funkcjonowania tokarek i frezarek CNC.</p> <p>Programowanie CNC: Kursanci nauczą się podstaw programowania maszyn CNC, w tym pisania i modyfikowania programów obróbczych w językach takich jak G-code</p> <p>Rysunek techniczny: Uczestnicy będą potrafili czytać i interpretować rysunki techniczne, co jest kluczowe dla prawidłowego programowania i obsługi maszyn CNC.</p> <p>Technologia obróbki skrawaniem: Kursanci poznają zasady doboru narzędzi i parametrów obróbki, co pozwoli na efektywne i precyzyjne wykonywanie zadań obróbczych.</p> <p>2. Umiejętności praktyczne:</p> <p>Obsługa maszyn CNC: Uczestnicy nauczą się obsługiwać tokarki i frezarki CNC, w tym przygotowywać maszyny do pracy, wymieniać narzędzia oraz ustawiać parametry obróbki.</p> <p>Programowanie maszyn: Kursanci będą potrafili samodzielnie tworzyć i modyfikować programy obróbcze, dostosowując je do specyficznych wymagań produkcyjnych.</p> <p>Praktyczne ćwiczenia: Uczestnicy będą mieli możliwość praktycznego zastosowania zdobytej wiedzy, wykonując ćwiczenia na rzeczywistych maszynach CNC pod okiem doświadczonych instruktorów.</p> <p>3. Kompetencje społeczne:</p>
--	--	---	--	---



					<p>Praca zespołowa: Kursanci nauczą się efektywnej współpracy w zespole, co jest kluczowe w środowisku produkcyjnym.</p> <p>Rozwiązywanie problemów: Uczestnicy będą potrafili identyfikować i rozwiązywać problemy związane z obsługą i programowaniem maszyn CNC, co zwiększy ich wartość na rynku pracy.</p> <p>Uczniowie uzyskują stosowne certyfikaty, potwierdzające umiejętności kursu.</p>
10.	<p>Kurs Bezpieczeństwo przechowywania danych oraz zdalny dostęp do maszyn w sieciach przemysłowych</p>	<p>Czas trwania kursu: 10 godzin (2 dni po 5 godzin)</p> <p>Tryb kursu: Stacjonarny, na terenie szkoły</p> <p>Metody dydaktyczne: Wykłady, warsztaty praktyczne, case studies, ćwiczenia laboratoryjne</p>	<p>1. Wprowadzenie do bezpieczeństwa w sieciach przemysłowych Specyfika sieci OT i różnice względem IT Ryzyka związane z cyfryzacją przemysłu</p> <p>2. Podstawy zabezpieczeń danych Rodzaje danych w środowiskach przemysłowych Szyfrowanie, autoryzacja i bezpieczne metody przechowywania danych</p> <p>3. Bezpieczeństwo przechowywania danych Praktyki backupu i odtwarzania Kontrola dostępu do zasobów danych Metody wykrywania i zapobiegania wyciekom danych</p> <p>4. Zdalny dostęp do sieci przemysłowych Protokół VPN i jego konfiguracja Zabezpieczenia dla połączeń RDP i SSH Firewall i filtrowanie dostępu</p> <p>5. Systemy IDS/IPS oraz monitorowanie bezpieczeństwa Wprowadzenie do systemów wykrywania włamań (IDS) i zapobiegania (IPS)</p>	15 osób	<p>Efekty Kształcenia: Po ukończeniu szkolenia uczniowie będą potrafili:</p> <p>Analizować zagrożenia cybernetyczne i identyfikować potencjalne ryzyka w sieciach przemysłowych.</p> <p>Wdrażać systemy zabezpieczeń dla przechowywania danych, w tym szyfrowanie, autoryzację i bezpieczne backupy.</p> <p>Konfigurować i zarządzać zdalnym dostępem do maszyn przemysłowych z zachowaniem najwyższych standardów bezpieczeństwa.</p> <p>Monitorować aktywność sieciową oraz wykorzystywać narzędzia do wczesnego wykrywania zagrożeń.</p> <p>Stosować najlepsze praktyki w zakresie dostępu zdalnego, VPN, konfiguracji firewalli oraz systemów IDS/IPS.</p>



			<p>Konfiguracja i monitorowanie aktywności sieciowej Analiza logów i alarmowanie o zagrożeniach</p> <p>6. Zarządzanie incydentami i ciągłość działania</p> <p>Tworzenie planów reakcji na incydenty Testy penetracyjne i audyty bezpieczeństwa Ciągłość działania i procedury odtwarzania po incydencie</p>		<p>Zarządzać incydentami bezpieczeństwa i wdrażać procedury reakcji na incydenty, zapewniając ciągłość działania sieci przemysłowej.</p> <p>Uczniowie uzyskują stosowne certyfikaty, potwierdzające umiejętności kursu.</p>
11.	Bezpieczeństwo przechowywania i przesyłania danych oraz zarządzanie systemami zdalnymi - dla uczniów	<p>Czas trwania kursu: 10 godzin (2 dni po 5 godzin)</p> <p>Tryb kursu: Stacjonarny, na terenie szkoły</p> <p>Metody dydaktyczne: Wykłady, ćwiczenia praktyczne, case studies, warsztaty</p>	<p>Program kursu</p> <p>1. Wprowadzenie do bezpieczeństwa danych</p> <p>Rodzaje danych i ich wartość dla organizacji Najczęstsze zagrożenia dla przechowywania i przesyłania danych Podstawowe normy i regulacje dotyczące bezpieczeństwa danych (np. RODO, ISO 27001)</p> <p>2. Bezpieczne przechowywanie danych</p> <p>Szyfrowanie danych (AES, RSA, TPM) Tworzenie i zarządzanie backupami – lokalne i zdalne Systemy ochrony plików: BitLocker, LUKS</p> <p>3. Bezpieczne przesyłanie danych</p> <p>Protokół HTTPS, SSL/TLS i ich konfiguracja SFTP, FTPS, a FTP – różnice i zastosowania Konfiguracja VPN (WireGuard, OpenVPN, L2TP/IPsec)</p> <p>4. Zdalny dostęp i zarządzanie systemami</p> <p>RDP, SSH – zasady konfiguracji i bezpieczeństwa Tunelowanie połączeń (np. SSH tunneling) Zarządzanie wieloma serwerami: narzędzia takie jak Ansible, Puppet, Chef</p> <p>5. Monitorowanie i audyt bezpieczeństwa</p> <p>Wprowadzenie do narzędzi monitorujących (np. Nagios, Zabbix) Analiza logów systemowych i sieciowych (ELK Stack, Graylog)</p>	15 osób	<p>Efekty kształcenia:</p> <p>Uczniowie będą potrafili:</p> <p>Chronić dane przechowywane i przesyłane w sieciach lokalnych oraz zdalnych.</p> <p>Implementować zaawansowane zabezpieczenia, w tym szyfrowanie, systemy backupu i polityki dostępu.</p> <p>Wdrażać i zarządzać bezpiecznymi połączeniami zdalnymi przy użyciu protokołów takich jak SSH, RDP, oraz VPN.</p> <p>Monitorować i reagować na zagrożenia związane z bezpieczeństwem danych.</p> <p>Tworzyć i egzekwować polityki bezpieczeństwa danych oraz reagować na incydenty.</p> <p>Uczniowie uzyskują stosowne certyfikaty, potwierdzające umiejętności kursu.</p>



			<p>Testy penetracyjne i audyty bezpieczeństwa Praktyczne przykłady reagowania na incydenty</p> <p>6. Praktyczne wdrożenia polityk bezpieczeństwa</p> <p>Tworzenie polityk haseł i dostępu użytkowników Zarządzanie dostępem zdalnym przy użyciu kluczy SSH i dwuskładnikowego uwierzytelniania (2FA) o Praktyczne aspekty zgodności z regulacjami (np. logowanie i przechowywanie danych zgodnie z RODO)</p>		
12.	Kurs obsługi środków technicznych bliskiego zasięgu	<p>Czas trwania kursu: 50 godzin</p> <p>Forma: zajęcia teoretyczne w postaci wykładów oraz część praktyczna na placu manewrowym;</p> <p>Metody nauczania: wykłady oraz praca z urządzeniem na placu manewrowym;</p> <p>F. Miejsce odbywania: plac manewrowy na terenie miasta Sztum, Zespół Szkół im. Jana Kasprówicza lub inny dogodny w obrębie miasta;</p>	<p>Program kursu:</p> <p>Zajęcia teoretyczne:</p> <p>Budowa wózków widłowych:</p> <p>Typy wózków jezdniowych: Różne rodzaje wózków, ich zastosowanie i specyfikacje techniczne. Elementy konstrukcyjne: Silnik, układ napędowy, układ hydrauliczny, układ hamulcowy, układ kierowniczy. Bezpieczeństwo pracy:</p> <p>Przepisy BHP:</p> <p>Zasady bezpiecznej pracy z wózkami widłowymi, obowiązki operatora, środki ochrony indywidualnej. Zagrożenia i ryzyko: Identyfikacja potencjalnych zagrożeń, procedury awaryjne, postępowanie w przypadku wypadków.</p> <p>Przepisy prawa:</p> <p>Eksplatacja wózków: Przepisy dotyczące użytkowania wózków widłowych, wymagania techniczne, dokumentacja. Uprawnienia operatora: Wymagania dotyczące kwalifikacji, procedury uzyskiwania uprawnień.</p> <p>Ergonomia pracy:</p> <p>Techniki pracy: Prawidłowa postawa podczas pracy, techniki podnoszenia i przenoszenia ładunków.</p>	15 osób	<p>Efekty Kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna i definiuje typy wózków jezdniowych podnośnikowych, - omawia budowę wózków jezdniowych podnośnikowych, - nabywa umiejętności obsługi wózka jezdniowego podnośnikowego bocznego, - zna obowiązki operatora w trakcie pracy z wózkami jezdniowymi podnośnikowymi, - omawia rodzaje i charakteryzuje ładunki, - posiada informacje z zakresu przepisów BHP oraz dozoru technicznego, - porusza się wózkiem na placu manewrowym, - manewruje pojazdem oraz przenosi ładunki;



		<p>Zmniejszenie obciążenia: Metody minimalizowania zmęczenia i obciążenia fizycznego.</p> <p>Zajęcia praktyczne:</p> <p>Obsługa wózków widłowych:</p> <p>Przygotowanie do pracy: Czynności kontrolne przed rozpoczęciem pracy, sprawdzenie stanu technicznego wózka.</p> <p>Podstawowe manewry: Ruszanie, zatrzymywanie się, jazda do przodu i do tyłu, skręcanie.</p> <p>Manipulacja ładunkami: Podnoszenie i opuszczanie ładunków: Techniki bezpiecznego podnoszenia i opuszczania ładunków.</p> <p>Układanie ładunków: Prawidłowe układanie ładunków na regałach, paletach, w magazynach.</p> <p>Jazda w różnych warunkach: Różne nawierzchnie: Jazda po różnych rodzajach nawierzchni, w tym pochylniach, rampach.</p> <p>Różne warunki atmosferyczne: Jazda w różnych warunkach pogodowych, w dzień i w nocy.</p> <p>Symulacje sytuacji awaryjnych:</p> <p>Nagłe hamowanie: Reakcja na niespodziewane przeszkody na drodze.</p> <p>Poślizg: Nauka kontrolowania wózka w przypadku utraty przyczepności.</p> <p>Egzamin wewnętrzny:</p>	
--	--	---	--



			<p>Teoretyczny: Test z przepisów BHP, budowy wózków i zasad eksploatacji1.</p> <p>Praktyczny: Jazda egzaminacyjna z instruktorem, która sprawdza przygotowanie do egzaminu państwowego.</p> <p>Egzamin państwowy:</p> <p>Teoretyczny: Test z przepisów BHP, budowy wózków i zasad eksploatacji1.</p> <p>Praktyczny: Jazda egzaminacyjna z egzaminatorem, obejmująca manewry oraz manipulację ładunkami.</p> <p>Po zdaniu egzaminu:</p> <p>Odbiór uprawnień: Po zdaniu obu części egzaminu, można odebrać uprawnienia operatora wózka widłowego.</p>		
13.	Kurs Prawa Jazdy KAT.B	<p>Czas trwania kursu: Zgodnie z obowiązującymi przepisami, 30 godzin teorii i 30 godzin praktyk</p> <p>zajęcia teoretyczne w postaci wykładów oraz część praktyczna (jazda autem na placu manewrowym oraz w mieście);</p> <p>Metody nauczania: zajęcia teoretyczne (wykład, praca z książką, dyskusja), zajęcia praktyczne (pokaz/demonstrowanie, ćwiczenia, omawianie, jazda z komentarzem);</p>	<p>Program kursu:</p> <p>Zajęcia teoretyczne:</p> <p>Przepisy ruchu drogowego:</p> <p>Podstawowe pojęcia: Droga, pojazd, kierowca, uczestnicy ruchu drogowego.</p> <p>Znaki i sygnały drogowe:</p> <p>Rodzaje znaków, ich znaczenie i zastosowanie. Przepisy ogólne i szczegółowe: Zasady poruszania się po drogach, pierwszeństwo przejazdu, zasady wyprzedzania, omijania, wymijania, skręcania, zawracania, zatrzymywania się i postoju.</p> <p>Technika kierowania pojazdem:</p> <p>Budowa i obsługa pojazdu: Podstawowe elementy konstrukcyjne samochodu, zasady obsługi technicznej.</p> <p>Techniki jazdy:</p>	15 osób	<p>Efekty Kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poznaje przepisy ruchu drogowego, - zapoznaje się z zasadami udzielania pierwszej pomocy, - poznaje podstawowe czynności kontrolno–obsługowe i zapoznaje się z zasadami prawidłowej techniki kierowania pojazdem, - kształci umiejętności wykorzystywania poznanej wiedzy teoretycznej w praktycznej nauce kierowania pojazdem na placu manewrowym i w ruchu drogowym, - kształci umiejętności właściwej postawy w stosunku do innych uczestników ruchu drogowego.



		<p>Wykłady online: dostęp do nagrań wykładów dla uczestników, którzy nie mogli uczestniczyć osobiście;</p> <p>Miejsce odbywania: plac manewrowy na terenie miasta Sztum, Zespół Szkół im. Jana Kasprowicza, otoczenie lokalne oraz miasto, w którym zdawany jest egzamin państwowy;</p>	<p>Prawidłowa pozycja za kierownicą, operowanie pedałami, zmiana biegów, hamowanie, przyspieszanie.</p> <p>Pierwsza pomoc:</p> <p>Podstawowe zasady: Ocena stanu poszkodowanego, resuscytacja krążeniowo-oddechowa, opatrywanie ran, postępowanie w przypadku złamań, oparzeń, omdleń.</p> <p>Zajęcia praktyczne:</p> <p>Plac manewrowy:</p> <p>Podstawowe manewry: Ruszanie z miejsca, zatrzymywanie się, jazda po łuku, parkowanie równoległe, prostopadłe i skośne.</p> <p>Ćwiczenia precyzyjnego kierowania: Manewrowanie na ograniczonej przestrzeni, cofanie, zawracanie.</p> <p>Jazda w ruchu drogowym:</p> <p>Ruch miejski: Poruszanie się po ulicach miasta, skrzyżowaniach, rondach, przejściach dla pieszych.</p> <p>Ruch poza miastem: Jazda na drogach szybkiego ruchu, autostradach, drogach wiejskich.</p> <p>Różne warunki drogowo: Jazda w różnych warunkach pogodowych, w dzień i w nocy.</p> <p>Symulacje sytuacji awaryjnych:</p> <p>Nagłe hamowanie: Reakcja na niespodziewane przeszkody na drodze.</p> <p>Poślizg: Nauka kontrolowania pojazdu w przypadku utraty przyczepności.</p> <p>Egzamin wewnętrzny:</p> <p>Teoretyczny: Test z przepisów ruchu drogowego przeprowadzany przez szkołę jazdy.</p>		
--	--	---	---	--	--



			Praktyczny: Jazda egzaminacyjna z instruktorem, która sprawdza przygotowanie do egzaminu państwowego.		
14.	Kurs Spawanie i Pomiary Połączeń Światłowodowych	<p>Czas trwania kursu: 21 godzin (3 dni po 7 godzin)</p> <p>Miejsce kursu: Stacjonarny (zajęcia praktyczne), na terenie szkoły</p> <p>Metody dydaktyczne: Wykłady teoretyczne, ćwiczenia praktyczne, symulacje i warsztaty laboratoryjne</p>	<p>4. Program kursu</p> <p>1. Wprowadzenie do światłowodów i ich zastosowań o Budowa światłowodu i zasady jego działania o Zastosowanie światłowodów w telekomunikacji i transmisji danych o Wprowadzenie do narzędzi i urządzeń stosowanych w pracy z światłowodami</p> <p>2. Przygotowanie kabla światłowodowego do spawania o Stripping (usuwanie osłon) i czyszczenie światłowodów o Wprowadzenie do różnych metod łączenia światłowodów (spawanie, złączki) o Bezpieczeństwo pracy przy kablach światłowodowych</p> <p>3. Spawanie światłowodów o Teoretyczne podstawy spawania – procesy i technologie o Rodzaje spawarek światłowodowych i ich obsługa o Wykonywanie spawów oraz zastosowanie ochronników spawów o Kontrola jakości połączeń spawanych</p> <p>4. Pomiary połączeń światłowodowych o Wprowadzenie do pomiarów mocy optycznej i strat o Obsługa mierników mocy i reflektometrów OTDR o Pomiar tłumienia, lokalizacja uszkodzeń i analiza wyników o Ćwiczenia praktyczne: wykonywanie pomiarów i interpretacja wyników</p> <p>5. Analiza i dokumentacja połączeń światłowodowych o Tworzenie dokumentacji technicznej i raportów z pomiarów o Standardy jakości i certyfikacja połączeń światłowodowych o Diagnostyka problemów i sposoby ich naprawy</p> <p>5. Certyfikacja i kwalifikacje zawodowe</p> <p>Po zakończeniu kursu uczestnicy otrzymają certyfikat potwierdzający nabycie umiejętności praktycznych oraz teoretycznych z zakresu</p>	15 osób	<p>Efekty Kształcenia:</p> <p>Po ukończeniu szkolenia uczestnicy będą potrafili:</p> <p>Rozróżniać i obsługiwać sprzęt światłowodowy stosowany przy spawaniu i pomiarach połączeń.</p> <p>Prawidłowo przygotowywać kable światłowodowe do procesu spawania i wykonywać precyzyjne połączenia światłowodowe.</p> <p>Wykonywać spawy światłowodowe i stosować techniki ochrony połączeń.</p> <p>Przeprowadzać pomiary połączeń światłowodowych za pomocą mierników mocy optycznej i reflektometrów OTDR.</p> <p>Analizować wyniki pomiarów i identyfikować ewentualne uszkodzenia oraz miejsca strat sygnału.</p> <p>Stosować normy i standardy jakościowe związane z instalacją oraz testowaniem światłowodów.</p>



			spawania i pomiarów połączeń światłowodowych. Certyfikat ten potwierdza kwalifikacje zawodowe przydatne dla osób pracujących w sektorze telekomunikacyjnym oraz przy budowie nowoczesnych sieci optycznych.		
15.	Kurs Spawanie MIG/MAG/TIG	<p>Czas trwania kursu: 25 godzin zajęć teoretycznych oraz 120 godzin zajęć praktycznych</p> <p>Miejsce szkolenia: Stacjonarnie, w firmie zewnętrznej</p> <p>Metody dydaktyczne: - zajęcia teoretyczne w postaci wykładów - warsztaty praktyczne</p>	<p>Część teoretyczna i praktyczna:</p> <ul style="list-style-type: none"> - materiałoznawstwo i procesy spawania, - zastosowanie elektryczności do spawania łukowego - urządzenia spawalnicze - bezpieczeństwo i higiena pracy - bezpieczna praca na hali produkcyjnej - materiały dodatkowe do spawania - spawanie w praktyce - oznaczenie i wymiarowanie spoin - metody przygotowania złączy do spawania - kwalifikowanie spawaczy 	15 osób	<p>Efekty Kształcenia:</p> <p>Kurs zakończy się egzaminem kwalifikacyjnym potwierdzającym umiejętności/kompetencje/kwalifikacje i uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia. Kurs ma na celu przygotowanie kursantów - nauczycieli do egzaminu i nabycia uprawnień zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami dotyczącymi przeprowadzania egzaminów kwalifikacyjnych spawaczy metodą MIG/MAG/TIG.</p>