

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego
Znak sprawy: 5/ZO/EFŚ/2018

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Kurs kombajnisty

- a. 2 edycje kursu dla 5 uczestników dla każdej z nich przeprowadzone w następujących terminach:
 - I edycja: styczeń – lipiec 2019 r.
 - II edycja: luty – sierpień 2019 r.
- b. Czas trwania każdej edycji kursu - 48 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: do ustalenia.
- d. Tematyka:
 - budowa i zasady obsługi silników kombajnów zbożowych;
 - zespół żniwny kombajnów;
 - młocarnia kombajnu;
 - mechanizmy napędów;
 - budowa i zasada działania układu hydraulicznego;
 - obsługa techniczna kombajnu;
 - przepisy p. poż. i bhp podczas pracy kombajnem;
 - wybrane zagadnienia z przepisów kodeksu drogowego;
 - znaki porozumiewawcze;
 - praktyczna nauka jazdy i pracy kombajnem.
- e. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką.
- f. Realizator zapewnia materiały szkoleniowe, sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu, zorganizowanie egzaminu.
- g. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.
- h. Przeważająca forma realizacji: ćwiczenia praktyczne uwzględniające indywidualną naukę techniki pracy kombajnem.
- i. Uczestnik uzyskuje zaświadczenia uprawniającego do bezterminowego świadczenia usług kombajnem

2. Kurs chemizacyjny

- a. 2 edycje kursu dla 5 uczestników dla każdej z nich przeprowadzone w następujących terminach:
 - I edycja: kwiecień 2019 r.
 - II edycja: październik 2019 r.
- b. Czas trwania każdej edycji kursu - 16 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: ZSRCKU w Wojśławicach, Wojśławice 118, 98-220 Zduńska Wola.
- d. Tematyka :
 - środki i sprzęt do ochrony roślin;
 - diagnostyka opryskiwaczy;
 - środki ochrony roślin stosowane w rolnictwie;
 - stosowanie środków ochrony roślin;

- przepisy BHP i ochrony środowiska.
- e. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką.
- f. Realizator zapewnia materiały szkoleniowe, sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu, zorganizowanie egzaminu.
- g. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.
- h. Przeważająca forma realizacji: ćwiczenia praktyczne.
- i. Uczestnik uzyskuje zaświadczenie uprawniające do stosowania środków ochrony roślin przez 5 lat

3. Kurs obsługi wózków widłowych

- a. 2 edycje kursu dla 5 uczestników w I edycji i 6 uczestników w II edycji kursu dla każdej z nich przeprowadzone w następujących terminach:
 - I edycja: luty - marzec 2019 r.
 - II edycja: termin do uzgodnienia – 2019 r.
- b. Czas trwania każdej edycji kursu – 50-70 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: do uzgodnienia.
- d. Tematyka:
 - typy stosowanych wózków jezdniowych;
 - budowa wózka;
 - czynności operatora przy obsłudze wózków przed podjęciem pracy i po pracy wózkami;
 - czynności operatora w czasie pracy wózkami;
 - wiadomości z zakresu ładunkoznawstwa;
 - wiadomości z zakresu bhp;
 - praktyczna nauka jazdy;
 - obsługa instalacji gazowych;
 - dozór techniczny.
- e. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką.
- f. Realizator zapewnia materiały szkoleniowe, sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu, zorganizowanie egzaminu.
- g. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.
- h. Przeważająca forma realizacji: ćwiczenia praktyczne uwzględniające indywidualną naukę techniki pracy wózkiem widłowym.
- i. Uczestnik uzyskuje certyfikat UDT.

4. Kurs spawania MIG/MAG/TIG (alternatywnie)

- a. 1 edycja kursu dla 7 uczestników przeprowadzona w terminie: luty – marzec 2019 r.
- b. Czas trwania edycji kursu – 120-140 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: do uzgodnienia.
- d. Tematyka:
 - bezpieczeństwo i higiena pracy oraz zagadnienia przeciwpożarowe;
 - materiały podstawowe – stale;
 - materiały pomocnicze;
 - przygotowanie elementów do spawania;
 - technologia metali;
 - cięcie termiczne;
 - elementy elektrotechniki;

- przegląd metod spajania;
 - wady, niezgodności spoin;
 - naprężenia, skurcz i odkształcenia;
 - urządzenia do spawania, osprzęt;
 - zajęcia praktyczne – spawanie w wybranej metodzie.
 - Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką.
- e. Realizator zapewnia materiały szkoleniowe, sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu, zorganizowanie egzaminu.
- f. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.
- g. Przeważająca forma realizacji - ćwiczenia praktyczne uwzględniające indywidualną naukę techniki spawania.
- h. Uczestnik uzyskuje certyfikat UDT.

5. Kurs inseminatora

- a. 1 edycja kursu dla 5 uczestników przeprowadzona w terminie: luty – marzec 2019 r.
- b. Czas trwania edycji kursu – 50-60 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: do uzgodnienia.
- d. Tematyka:
- anatomia bydła i trzody chlewnej;
 - fizjologia bydła i trzody chlewnej;
 - zasady pracy inseminatora bydła i trzody chlewnej (również BHP);
 - dokumentacja hodowlana w rozrodzie bydła i trzody chlewnej;
 - regulacje prawne dot. hodowli i rozrodu bydła i trzody chlewnej;
 - zasady i metody szacowania wartości hodowlanej bydła i trzody chlewnej;
 - postępowanie z nasieniem (zajęcia praktyczne w małych grupach);
 - wykonywanie zabiegów sztucznego unasienniania (zajęcia praktyczne w małych grupach na fantomach i żywych zwierzętach).
- e. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką oraz wymogami MRiRW.
- f. Realizator zapewnia materiały szkoleniowe, sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu, zorganizowanie egzaminu.
- g. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.
- h. Uczestnik uzyskuje certyfikat inseminatora uprawniający do wykonywania zabiegów inseminacji poza własnym stadem

6. Kurs kelnerski

- a. 2 edycje kursu dla 10 uczestników dla każdej z nich przeprowadzone w następujących terminach:
- I edycja: grudzień 2018 r.
 - II edycja: styczeń 2020 r.
- b. Czas trwania każdej edycji kursu – 20 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: ZSRCKU w Wojsławicach, Wojsławice 118, 98-220 Zduńska Wola.
- d. Tematyka: przygotowanie sali konsumenckiej, obsługa gości, ogólne zasady obsługi, systemy obsługi, techniki nakrywania stołów bielizną stołową i zastawą stołową, przenoszenie tac i zastawy stołowej, organizacja przyjęć okolicznościowych, serwis specjalny.
- e. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką.

- f. Forma realizacji kursu: maksymalnie 20 % kursu – zajęcia teoretyczne, pozostała część kursu – zajęcia praktyczne/ćwiczenia.
- g. Realizator zapewnia materiały, surowce i sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu.
- h. Realizator przeprowadza wstępną i końcową diagnozę kompetencji uczestników kursu i opracowuje raport z przeprowadzonej diagnozy.
- i. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.

7. Kurs dotyczący nowoczesnych technologii w gastronomii

- a. 2 edycje kursu dla 10 uczestników dla każdej z nich przeprowadzone w następujących terminach:
 - I edycja: kwiecień - maj 2019 r.
 - II edycja: październik – grudzień 2019 r.
- b. Czas trwania każdej edycji kursu – 30 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: ZSRCKU w Wojśławicach, Wojśławice 118, 98-220 Zduńska Wola.
- d. Tematyka: sous vide, kuchnia molekularna, produkty i techniki używane w kuchni molekularnej, różne techniki pracy m.in.: vacuum, sous-vide, pianki, żele, syfony, kwiaty jadalne, itp.
- e. Forma realizacji kursu: maksymalnie 20 % kursu – zajęcia teoretyczne, pozostała część kursu – zajęcia praktyczne/ćwiczenia.
- f. Realizator zapewnia materiały, surowce i sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu.
- g. Realizator przeprowadza wstępną i końcową diagnozę kompetencji uczestników kursu i opracowuje raport z przeprowadzonej diagnozy.
- h. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką.
- i. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.

8. Kurs barmański

- a. 2 edycje kursu dla 10 uczestników dla każdej z nich przeprowadzone w następujących terminach:
 - I edycja: kwiecień - maj 2019 r.
 - II edycja: październik – grudzień 2019 r.
- b. Czas trwania każdej edycji kursu – 30 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: ZSRCKU w Wojśławicach, Wojśławice 118, 98-220 Zduńska Wola.
- d. Tematyka: prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego, miary barowe; technologia napojów alkoholowych, towaroznawstwo alkoholowe, zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi; przyrządzanie koktajli na bazie alkoholi metodami: building, shaking, stiring, throwing; zasady serwowania napojów mieszanych; striped drinks: przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami, classic cocktails i modern classic cocktails; podawanie płonącego likieru sambuca, podawanie absyntu; koktajle na bazie wina musującego; drinki efektowne i płonące (Rainbow Shots, Lamborghini Flaming).
- e. Forma realizacji kursu: maksymalnie 20 % kursu – zajęcia teoretyczne, pozostała część kursu – zajęcia praktyczne/ćwiczenia.
- f. Realizator zapewnia materiały, surowce i sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu.
- g. Realizator przeprowadza wstępną i końcową diagnozę kompetencji uczestników kursu i opracowuje raport z przeprowadzonej diagnozy.
- h. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką.
- i. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.

9. Kurs carvingu

- a. 2 edycje kursu dla 5 uczestników dla każdej z nich przeprowadzone w następujących terminach:
 - I edycja: marzec 2019 r.
 - II edycja: styczeń 2020 r.
- b. Czas trwania każdej edycji kursu – 8 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: ZSRCKU w Wojśławicach, Wojśławice 118, 98-220 Zduńska Wola.
- d. Tematyka: sprzęt do carvingu, zasady i style w carvingu, rzeźbienie w warzywach i owocach, zabezpieczenie i pielęgnacja rzeźb.
- e. Forma realizacji kursu: maksymalnie 20 % kursu – zajęcia teoretyczne, pozostała część kursu – zajęcia praktyczne/ćwiczenia.
- f. Realizator zapewnia materiały, surowce i sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu.
- g. Realizator przeprowadza wstępną i końcową diagnozę kompetencji uczestników kursu i opracowuje raport z przeprowadzonej diagnozy.
- h. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką.
- i. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.

10. Kurs baristyczny

- a. 2 edycje kursu dla 5 uczestników dla każdej z nich przeprowadzone w następujących terminach:
 - I edycja: luty 2019 r.
 - II edycja: styczeń 2020 r.
- b. Czas trwania każdej edycji kursu – 8 godzin zegarowych.
- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: ZSRCKU w Wojśławicach, Wojśławice 118, 98-220 Zduńska Wola.
- d. Tematyka: pochodzenie kawy, regiony upraw, gatunki kaw – różnice, mieszanki kaw - omówienie, charakterystyka, rozpoznawanie ziaren Robusty i Arabiki, wypalanie, przechowywanie kaw – omówienie, parametry prawidłowego espresso, jak rozpoznać prawidłowo wykonane espresso, zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego, obsługa klienta przy barze, dobór porcelany, wzorcowe serwowanie kaw wykonywanie wszystkich poznanych kaw przez każdego z kursantów - zarówno z pomocą szkoleniowca jak i samodzielnie, zasady spieniania mleka do różnych kaw, wykonywanie kaw smakowych oraz warstwowych z syropami.
- e. Forma realizacji kursu: maksymalnie 20 % kursu – zajęcia teoretyczne, pozostała część kursu – zajęcia praktyczne/ćwiczenia.
- f. Realizator zapewnia materiały, surowce i sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu.
- g. Realizator przeprowadza wstępną i końcową diagnozę kompetencji uczestników kursu i opracowuje raport z przeprowadzonej diagnozy.
- h. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką.
- i. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.

11. Kurs - kiper herbaty

- a. 2 edycje kursu dla 5 uczestników dla każdej z nich przeprowadzone w następujących terminach:
 - I edycja: luty 2019 r.
 - II edycja: styczeń 2020 r.
- b. Czas trwania każdej edycji kursu – 10 godzin zegarowych.

- c. Miejsce przeprowadzenia kursu: ZSRCKU w Wojstawicach, Wojstawice 118, 98-220 Zduńska Wola.
- d. Tematyka: historia i klasyfikacja herbaty, nauka parzenia herbaty, Art. Tea – drinki alkoholowe i bezalkoholowe na bazie herbat, sposoby podawania herbaty.
- e. Forma realizacji kursu: maksymalnie 20 % kursu – zajęcia teoretyczne, pozostała część kursu – zajęcia praktyczne/ćwiczenia.
- f. Realizator zapewnia materiały, surowce i sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu.
- g. Realizator przeprowadza wstępną i końcową diagnozę kompetencji uczestników kursu i opracowuje raport z przeprowadzonej diagnozy.
- h. Realizator opracowuje program kursu zgodny z tematyką.
- i. Prowadzący kurs prowadzi ewidencję obecności uczestników.