

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Przeprowadzenie kursu „Sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu” w ramach realizowanego projektu pn. „Stawiam na swoją przyszłość zawodową”.**

### **Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu pod nazwą: „Sporządzanie potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu” 4 nauczycieli Zespołu Szkół Mechanicznych w Radziejowie.

1. Liczba osób szkolonych – 4 nauczycieli
2. Czas trwania szkolenia – 16 godzin, w tym:
  - a) Część teoretyczna- 6 godzin
  - b) Zajęcia praktyczne- 10 godzin
  - c) Egzamin/sprawdzenie wiedzy
  - d) Certyfikat/zaświadczenie
- 2.1 Zajęcia mogą odbywać się od poniedziałku do soboty w godzinach ustalonych z Zamawiającym. Nauczyciele nie mogą prowadzić w tym czasie zajęć szkolnych.
3. Termin realizacji kursu: II-IV kwartał 2022 r. Dokładny termin rozpoczęcia kursu Zamawiający ustali z Wykonawcą, któremu zostanie udzielone zamówienie – na co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem kursu.
4. Kurs odbywać się może w Zespole Szkół Mechanicznych w Radziejowie. Szkoła zapewni salę do przeprowadzenia zajęć.
5. Wykonawca musi wskazać dokładny adres miejsca realizacji kursu teoretycznego i praktycznego na co najmniej 14 dni przed jego rozpoczęciem.
6. Wykonawca musi zapewnić uczestnikom kursu:
  - a) wszystkie niezbędne materiały szkoleniowe i środki dydaktyczne dla każdego uczestnika kursu (materiały szkoleniowe w formie wydruku zgodne z programem kursu).
  - b) Wykonawca zapewni potrzebne niezbędne materiały i produkty do przeprowadzenia zajęć, w tym owoce, warzywa i inne dodatki oraz urządzenia i narzędzia wykorzystywane w carvingu (do przeprowadzenia zajęć praktycznych).
7. Program kursu powinien obejmować następujące zagadnienia:
  1. Zastosowanie warzyw i owoców w gastronomii:
    - \* obróbka wstępna roślin jadalnych
    - \* metoda sortowania, oczyszczania i rozdrabniania warzyw i owoców
  2. Przedstawienie głównych technik sporządzania: surówek, sałatek jarzynowych, bukietów warzyw
  3. Technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw
  4. Kilka słów o carvingu:
    - \* o historia carvingu,
    - \* omówienie technik i rodzajów cięć,
    - \* omówienie sposobów zabezpieczania wykonanych rzeźb,
  5. Prezentacja sprzętu do carvingu:
    - \* rodzaje noży,
    - \* zabezpieczanie sprzętu,
  6. Praktyczne ćwiczenia rzeźbienie w owocach i warzywach:
    - \* tworzenie drobnych kwiatków i miniaturowych elementów
    - \* kwiaty ozdobne m.in. z cebuli, buraków, kalarepy
    - \* szyszki z marchwi, pietruszki, pora
    - \* tworzenie liści dekoracyjnych
    - \* wykorzystanie roślin liściastych w dekoracji
    - \* tworzenie figurek przestrzennych: papuga, łabędź itp.
    - \* tworzenie rzeźb przestrzennych z arbuza, melona, dyni
  7. Wycinanie płaskich ornamentów w owocach i warzywach



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8. Tworzenie aranżacji dekoracyjnych z wykorzystaniem przygotowanych elementów i rzeźb - wykonanie własnej kompozycji przestrzennej

**8.** Imienna lista uczestników kursu zostanie wskazana przez dyrektora Zespołu Szkół Mechanicznych w Radziejowie.

**9.** Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia następującej dokumentacji przebiegu zajęć:

**9.1** Harmonogram zajęć zatwierdzony przez koordynatora szkolnego przekazany minimum 10 dni przed rozpoczęciem zajęć,

**9.2** Dziennik zajęć edukacyjnych zawierający:

a) nazwę i zakres kursu,

b) listę uczestników,

c) cele kursu,

d) program kursu określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar czasowy, z uwzględnieniem części teoretycznej i części praktycznej - szczegółowe bloki tematyczne oraz czasowy program realizacji kursu ze wskazaniem ilości godzin przeznaczonych na realizację poszczególnych zagadnień teoretycznych i praktycznych oraz wskazanie nazwiska wykładowcy, który będzie realizował dany zakres tematyczny,

**9.3** listy obecności kursu za każdy dzień uczestnictwa, podpisane przez uczestników i prowadzącego szkolenie.

**9.4** Protokół z przebiegu egzaminu wewnętrznego, który zawiera imienny wykaz osób, które ukończyły zajęcia, nie ukończyły zajęć, nie zdały egzaminu, bądź nie przystąpiły do egzaminu oraz rejestr wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie zajęć i nabycie kompetencji podpisany przez uczestników kursu.

**9.5** dokumentację fotograficzną na nośniku elektronicznym (min. 10 zdjęć z kursu)

**9.6** udokumentowanie nabycia kompetencji wg 4 etapów:

a) zakres-zdefiniowanie grupy docelowej do objęcia wsparciem

b) wzorzec- zdefiniowanie efektów uczenia się

c) ocena - przeprowadzenie weryfikacji na podstawie kryteriów oceny

d) porównanie- porównanie uzyskanej oceny i założonego wzorca

**9.7** wszystkie wymienione dokumenty (poza harmonogramem) należy przekazać zamawiającemu w formie pisemnej, w terminie do 7 dni od zakończenia kursu.

**9.8** wszystkie dokumenty wskazane przez Zamawiającego muszą posiadać logotypy Funduszy Europejskich, znakiem Unii Europejskiej oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego.

**10.** Bezpośrednio po zakończeniu zajęć na kursie musi być przeprowadzony egzamin końcowy.

**11.** Po ukończeniu kursu i zdaniu egzaminu uczestnicy nabywają kompetencje lub/i kwalifikacje i otrzymują stosowne zaświadczenie.