

II. ZAPOTRZEBOWANIE NA SZKOLENIA DLA UCZNIÓW

1. Opis szkoleń

SZKOŁA: ZSLiT Gubinie		KIERUNEK: Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych, Kucharz	
Nazwa szkolenia/kursu	Szkolenie Sommelierskie		
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Akademia Barmańska prowadzona przez Mistrza Polski barmanów Damiana Sobczaka		Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1.Zawód Sommelier- przewodnik i trubadur w świecie win. Warsztaty z zakresu serwisu. -Wina (historie i mity) -Terroir -Winifikacja -Typologia -Główne odmiany winorośli -Serwis wina-wprowadzenie -Regiony winiarskie, apelacje, klasyfikacje jakościowe, czytanie etykiety, charakterystyczne odmiany winorośli dla regionów w poszczególnych krajach. Warsztaty z zakresu serwisu -Wady wina – reklamacje -Wina uniwersalne- ekstremalne -serwis win musujących, champagne -Dobór win do potraw -Stworzenie karty win - Współczesne trendy w winiarstwie, pasteryzacja -Karty degustacyjne -Aperitif, digesttif -Wina różowe. 2. Liczbę godzin- 3 dni, 30 godzin 3. Liczbę uczniów w grupie 4os			30

4. Zajęcia praktyczne odbywają się w profesjonalnie wyposażonym w niezbędne urządzenia i sprzęt barmański jak również materiały dydaktyczne 6. Kurs kończy się egzaminem teoretycznym i praktycznym a kursant otrzymuje certyfikat w j.polskim i angielskim 7. Cena kursu-550 zł. 8. Cena certyfikacji		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Osoba z zewnątrz.
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs barman-blender I i II stopień	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła Policealna GOWORK.PL Zielona Góra ul. Bohaterów Westerplatte 9	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1.Zawód barmana Program kursu Zawód Barman • Obowiązki i wizerunek Barmana • Praca w zespole • Sztuka pracy na barze i na sali • Motywacja i cele • Etyka Barmana • Historia Cocktaili 2. Sprzęt barowy, rodzaje stosowanego szkła, miary barowe, typy barów, składniki na wyposażeniu 3. Podział alkoholi • Podział alkoholi i koktajli • Produkcja, podział i charakterystyka wódek, piw i win 4. Podstawowe sposoby i techniki mixowania - warsztaty • Shaking • Blending		30

• Building 5. Sztuka prezentacji, Flair czyli podstawowe i zaawansowane triki barmańskie. 6. Mixologia- zasady komponowania napojów mieszanych – warsztaty 7. Cocktaile na wybranych przykładach • Bloody Mary • Cuba Libre • Mannhattan • Margarita • Martini 8. Jak i w czym podawać alkohole? 9. Mixowanie cocktaili warsztaty • Cocktaile na bazie wódki • Cocktaile na bazie tequili • Cocktaile na bazie rumu • Cocktaile na bazie whisky • Cocktaile owocowe w tym bezalkoholowe • Modyfikatory • Bonifikatory 10. Cocktaile widowiskowe i napoje gorące warsztaty • B55 • Krupnik • Punch • Mull • Sangaree 11. Organizacja baru i pracy barmana 12. Najnowsze trendy w barmaństwie na przykładzie konkretnych Państw 13. Rozliczenia na barze 2. liczbę godzin-30 3. Liczbę uczniów 4 os 4. wymagania sprzętowe, Sali itp. 6. Zaświadczenie wydane na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 1 stycznia 2012r w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych 7. Cena kursu 8. Cena certyfikacji brak	
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)	Osoba z zewnątrz

SZKOŁA:ZSliT w Gubinie		Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych, Kucharz	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu		
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła Policealna GOWORK.PL Zielona Góra, ul. Bohaterów Westerplatte 9		Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: Program kursu 1. Omówienie podstawowych zasad - o Zasady bhp - o Zasady przeciwpożarowe - o Zagadnienia z pierwszej pomocy 2. Zastosowanie warzyw i owoców w gastronomii3. Obróbka wstępna warzyw I owoców - o Sortowanie - o Oczyszczanie - o Rozdrabnianie 4. Technika sporządzania surówek,			60
5. Technika sporządzania sałatek jarzynowych,			
6. Sporządzanie bukietu z warzyw,			
7. Technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw			
8. Kilka słów o carvingu - o historia carvingu, - o omówienie technik i rodzajów cięć, - o omówienie sposobów zabezpieczania wykonanych rzeźb, 9. Prezentacja sprzętu do carvingu,			
ul> - o rodzaje noży, - o zabezpieczanie sprzętu, 10. Rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach i warzywach takich jak: arbuz, melon, dynia, burak, kalarepa, rzodkiew, ogórek, cukinia, marchew i inne			
11. Tworzenie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie pojedynczych rzeźb (tworzenie kompozycji przestrzennej)			
2. Liczbę godzin- 16			

3. Liczbę uczniów 6 4. Wymagania sprzętowe, 6. Certyfikacja/certyfikat i zaświadczenie (GoWork) 7. Cena kursu- 799zł 8. Cena certyfikacji brak		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Osoba z zewnątrz
SZKOŁA:		KIERUNEK :Technik Żywienia i usług gastronomicznych, kucharz
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs kelnera I i II stopnia	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła Policealna GoWork Zielona Góra ul. bohaterów Westerplatte 9	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1. Zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), Program kursu Zawód Profesjonalnego Kelnera kultura osobista i etyka zawodowa kelnera obowiązki i wizerunek profesjonalnego kelnera Przygotowanie stanowiska pracy higiena pracy i zasady bezpieczeństwa wyposażenie zawodowe kelnera Prezentacja zastawy stołowej bielizna stołowa: techniki składania, rozkładania i zdejmowania obrusów prawidłowe dobieranie sprzętu do charakteru potrawy i napoju nakrywanie i dekoracja stołu Style obsługi: francuski, rosyjski, angielski, amerykański i niemiecki praca w zespole kelnerskim: jak budować pozytywną komunikację w grupie Praktyczne umiejętności kelnerskie technika noszenia naczyń: nadchwyty, podchwyty, na płaskiej dłoni, na serwetkach kelnerskich, na tacy		30

techniki noszenia tac: właściwe chwytac tac, układanie naczyń na tacach/ zasady obciążania, przenoszenie naczyń, wykorzystanie wózka kelnerskiego

techniki zbierania zastawy stołowej po konsumpcji

Organizacja i techniki obsługi przy serwowaniu posiłków

techniki serwowania śniadań

zasady podawania zup i dań zasadniczych

zasady obsługi przy podawaniu przekąsek i deserów

Techniki podawania napojów bezalkoholowych

zasady podawania napojów gorących

zasady podawania napojów zimnych

Techniki podawania napojów alkoholowych

dobór alkoholu do rodzaju potrawy

sposoby serwowania: piwa, wódek, likierów, drinków

techniki podawania wina oraz jego dekantacja

Obsługa Gości restauracyjnych

powitanie

serwis

obsługa z prawej/lewej strony klienta

podziękowanie i pożegnanie Gości

Systemy rozliczeń kelnerskich: system bloczkowy, francuski, półfrancuski, kas kelnerskich

Zachowanie w sytuacjach stresujących:

zbijanie obiekcji zgłaszanych przez klientów: nieporozumienia, wątpliwości, reklamacje

zasady kulturalnego i celowego przyjmowania reklamacji

zachowania w sytuacjach problematycznych

Sprzedaż sugestywna

zwiększenie obrotów restauracji i poziomu zadowolenia klienta napiwki jako forma uznania za profesjonalnie wykonaną pracę

Aktywne poszukiwanie pracy jak stworzyć profesjonalne CV rozmowa kwalifikacyjna w pigułce: jakich pytań spodziewać się na rozmowie rekrutacyjnej, i jak na nie odpowiedzieć, aby dostać wymarzoną pracę!

2. Liczbę godzin 90

3. Liczbę uczniów w grupie np. 5 osób

4. Wymagania sprzętowe, Sali itp.

6. Certyfikacja/uprawnienia- dyplom ukończenie kursu

7. Cena kursu 1500

8. Cena certyfikacji-brak		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna) SZKOŁA: ZSLiT		Firma zewnętrzna KIERUNEK: Technikum żywienia i usług gastronomicznych, kucharz
Nazwa szkolenia/kursu		Szkolenie smacznie, zdrowo, narodowo - nowoczesna kuchnia
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła Policealna GoWork Zielona Góra ul. bohaterów Westerplatte 9	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1. Zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), <u>Program kursu</u> Tradycyjna Kuchnia Polska Tradycyjne techniki kulinarne m.in wędzenie, bejcowanie Sposoby przygotowania mięsa, ryb oraz deserów Sposoby na atrakcyjne podanie przygotowanych potraw. Nowoczesna Kuchnia Polska Triki i nowinki techniczne dot. technik kulinarnych Nowoczesne sposoby przygotowania mięsa, ryb oraz deserów Sposoby na atrakcyjne podanie przygotowanych potraw 3 Kuchnia Polska - prestige Produkty zapomniane przez wieki m.in. skarby natury polskiej takie jak bez. dzika róża, głóg i wiele innych a także ich zastosowanie we współczesnej kuchni Sposoby wykorzystania tradycyjnych produktów w nowoczesny sposób Mięsa wykorzystywane w przedwojennej kuchni Polskiej m.in cielęcina, drób czy baranina. 2. Liczbę godzin 8		60

3. Liczbę uczniów w grupie 6 4. Wymagania sprzętowe, Sali itp. 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – krótki opis 7. Cena kursu 499 8. Cena certyfikacji (jeżeli jest dodatkowo)		
<i>Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)</i>		Firma zewnętrzna
SZKOŁA: ZSLiT		KIERUNEK: Technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz
Nazwa szkolenia/kursu		Kurs dekorowania wyrobów cukierniczych
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła Policealna GoWork Zielona Góra ul. bohaterów Westerplatte 9	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1. Zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), 1. Omówienie zasad i sposobów dekorowania. 2. Materiały cukiernicze - rodzaje i przeznaczenie. Omówienie różnego rodzaju mas plastycznych, mas cukrowych, barwników spożywczych do dekoracji. 3. Przyrządy potrzebne do dekorowania wyrobów cukierniczych - zastosowanie wykrawaczek, stempli, pistoletów do lukru, dekorowania tortów w różnych kształtach, aranżowania dekoracji. 4. Przygotowanie tortów, biszkoptów jako bazy do dekorowania masą cukrową. 5. Projektowanie i wykonywanie dekoracji cukierniczych: • Dekorowanie kremami, czekoladą, bitą śmietaną, karmelem. • Metody pracy z lukrem plastycznym oraz wykonywanie różnych elementów ozdobnych. • Wykonywanie kwiatów o zróżnicowanym stopniu trudności, z różnego rodzaju lukru plastycznego, z zastosowaniem		60

drucików florystycznych i bez, stosowanie różnego rodzaju barwników. Temperowanie czekolady, stosowanie różnego rodzaju form do czekolady, dekorowanie pralin, używanie foli karotenowych. 6. Wykorzystanie barwników spożywczych z lukrem i masą cukrową oraz masy marcepanowej. 7. Ćwiczenia praktyczne: wykonywanie dekoracji z różnych rodzajów mas plastycznych i produktów przeznaczonych do dekoracji. 2. Liczbę godzin 16 3. Liczbę uczniów w grupie 6 4. Wymagania sprzętowe, Sali itp. 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – krótki opis 7. Cena kursu 720 8. Cena certyfikacji (jeżeli jest dodatkowo)		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Firma zewnętrzna
SZKOŁA: ZSLiT		KIERUNEK: Technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz
Nazwa szkolenia/kursu		Kurs planowania żywienia z podstawami dietetyki
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła ZSLiT	
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1. zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), 1. Podstawy nauki o żywieniu człowieka 2. Podstawy funkcjonowania narządów organizmu człowieka 3. Zasady racjonalnego żywienia = właściwości składników pokarmowych 4. Stosowanie zasad racjonalnego żywienia 5. Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych 6. Planowanie diety lekkostrawnej		Liczba uczniów 30

7. Planowanie diety odchudzającej 8. Suplementy w diecie Obejmuje poznanie wiedzy z zakresu kulturowych i społecznych uwarunkowań wpływających na sposób odżywiania się społeczności różnych regionów świata i w różnych okresach historycznych oraz implikacje tego na współczesną wiedzę dietetyczną z uwzględnieniem wiedzy z dziedziny psychologii i socjologii potrzebnych do utrzymania zdrowia i jego ochrony poprzez właściwe odżywianie, zmiany patologiczne i związane z nimi cechy kliniczne stanów człowieka napotykanym powszechnie przez dietetyków, w tym zwłaszcza chorób dietozależnych i cywilizacyjnych. 2. liczbę godzin 2x25=50 3. Liczbę uczniów w grupie np. 5 4. wymagania sprzętowe, Sali itp. 6. Certyfikacja/zaświadczenie z odbytego kursu Dyplom ukończenia 7. Cena kursu 1000zł za osobę 8. Cena certyfikacji(jeżeli jest dodatkowo)		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Prowadzony przez nauczyciela ze szkoły
SZKOŁA: ZSLiT		KIERUNEK: Technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz
Nazwa szkolenia/kursu		Kurs obsługi konsumenta
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkola ZSLiT	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1.zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), 1. Systemy obsługi w zakładach gastronomicznych. 2. Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi klientów.		30

3. Poziom i kultura obsługi konsumenta w zakładach gastronomicznych. 4. Technika noszenia naczyń i tac. 5. Ogólne zasady serwowania dań w zakładach gastronomicznych (serwis a"la carte). 6. Organizacja i technika obsługi konsumenta przy podawaniu przekąsek. 7. Technika podawania zup. Zasady serwowania dań zasadniczych. 8. Organizacja i technika obsługi konsumenta przy podawaniu śniadań. 9. Technika podawania napojów bezalkoholowych gorących i zimnych. 10. Organizacja przyjęć. 11. Systemy rozliczeń kelnerskich. <i>2. liczbę godzin</i> <i>2x25=50</i> <i>3. Liczbę uczniów w grupie np. 5 osób</i> <i>4. wymagania sprzętowe, Sali itp.</i> <i>6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – krótki opis</i> <i>Dyplom ukończenia</i> <i>7. Cena kursu</i> <i>100zł za osobę</i> <i>8. Cena certyfikacji brak</i>	
<i>Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)</i>	Prowadzony przez nauczyciela ze szkoły

SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz, Technik hotelarstwa
-----------------------------	---

Nazwa szkolenia/kursu	Kurs organizacji przyjęć okolicznościowych i dyplomatycznych	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła ZSLiT	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1.zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), 1.Zasady obsługi przyjęć okolicznościowych i ich charakterystyka, 2. Sposoby przygotowywania potraw i napojów m.in: wiedza kulinarna, właściwy dobór dań, układanie jadłospisu stosownie do imprezy, obsługa baru, omówienie napoi alkoholowych i bezalkoholowych, sposoby podawania potraw, 3. Dokładna analiza dań: przekąski, dania główne, desery itp., 4. Psychologia obsługi klienta, 5. Formy obsługi konsumenta, 6. BHP i higiena pracy 7. Obsługa baru: technika wykonywania drinków bezalkoholowych, 8. Układanie i dobór menu do potrzeb konsumenta, 10. Serwowanie potraw, 11.Savoir-vivre przy stole – jak spożywać różne potrawy 2. liczbę godzin 2x25=50 3. Liczbę uczniów w grupie np. 5 osób 4. wymagania sprzętowe, Sali itp. 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – krótki opis Dyplom ukończenia 7. Cena kursu 150 zł za osobę 8. Cena certyfikacji, brak		30

Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)	Prowadzony przez nauczyciela ze szkoły
---	--

SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technikum żywienia i usług gastronomicznych, kucharz	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs sporządzanie potraw i napojów w obecności gości	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła ZSLiT	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1. zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), -serwowanie potraw i napojów; - sporządzanie lub wykańczanie potraw w obecności konsumenta (tranżerowanie mięsa, filetowanie ryb, grillowanie potraw, flambirowanie zakąsek i deserów, sporządzanie zakąsek gorących i zimnych oraz ich doprawianie, sporządzanie i serwowanie koktajli bezalkoholowych); - posługiwanie się narzędziami i przyrządami typu: tace, wózki kelnerskie do serwowania potraw, przyrządy do otwierania puszek i butelek, sztucce do serwowania potraw; - obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w części handlowej zakładu gastronomicznego, - zmiana nakryć i obrusów w obecności konsumenta; - sprzątanie ze stołów z zachowaniem odpowiedniej kolejności i warunków higienicznych; -obsługiwanie uczestników przyjęć okolicznościowych z uwzględnieniem obowiązujących zasad nakrywania stołów, rozsadzania gości, pierwszeństwa obsługi; 2. liczbę godzin 30 3. Liczbę uczniów w grupie np. 4 osób		20

4. wymagania sprzętowe, Sali itp. 6. Certyfikacja Dyplom ukończenia 7. Cena kursu 300 zł za osobę 8. Cena certyfikacji brak		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)	Prowadzony przez nauczyciela ze szkoły	

SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technikum żywienia i usług gastronomicznych, kucharz	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs aranżacji sal konsumenckich i dekoracji stołów	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła ZSLiT	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1.zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), -trendy i style dekoracji wnętrz -kolor, faktura, oświetlenie -dekoracje symetryczne i asymetryczne -kompozycje w naczyniach		30

-kompozycje z roślin doniczkowych -florystyczne dekoracje stołów 2. liczbę godzin 30 3. Liczbę uczniów w grupie np. 5 4. wymagania sprzętowe, Sali itp. 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – krótki opis Dyplom ukończenia 7. Cena kursu 300 zł za osobę 8. Cena certyfikacji brak		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)	Prowadzony przez nauczyciela ze szkoły	

SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technikum żywienia i usług gastronomicznych, kucharz	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs savoir- vivre i etykieta w ZSLiT	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła ZSLiT	Liczba uczniów

Opis kursu/szkolenia: <i>podaj:</i> <i>1.zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan),</i> 1. Savoir-vivre na co dzień. 2. Kultura słowa i gestu. 3. Etykieta w biznesie i administracji. 4. Precedencja - czyli, kto za kim? 5. Wizyty i przyjęcia (prywatne i służbowe) - przebieg oraz organizacja. 6. Konferencje – prawidłowy przebieg i organizacja. 7. Dress code - typy strojów i zasady ich doboru. 8. Kultura stołu. 9. Gafy i faux pas. 10. Poprawna komunikacja i korespondencja. 11. Zasady zachowania się w miejscach pracy, w rodzinie, na przyjęciach. <i>2. liczbę godzin</i>30 <i>3. Liczbę uczniów w grupie</i> 5 osób <i>4. wymagania sprzętowe, Sali itp.</i> <i>6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – krótki opis</i> <i>Dyplom ukończenia</i> <i>7. Cena kursu</i> <i>200zł za osobę</i> <i>8. Cena certyfikacji(jeżeli jest dodatkowo)</i>		30
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)	Prowadzony przez nauczyciela ze szkoły	
SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik ekonomista	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs z zakresu obsługi oprogramowania klasy ERP – INSERT SUBIEKT dla uczniów ZSLiT - moduł sprzedaż i magazynowanie.	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła ZSLiT, partner projektu	Liczba

		uczniów
Opis kursu/szkolenia: Podaj: 1.zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), a) Bezpieczeństwo i higiena pracy w pracowni komputerowej, określenie zasad i regulaminu kursu 1 godz. b) Uruchomienie systemu obsługi sprzedaży i magazynowania subiekt gti ustawienie parametrów programu 1 godz. c) Założenie kartotek kontrahentów 2 godz. d) Założenie kartotek towarów i usług 2 godz. e) Wystawienie faktury sprzedaży, faktury korygującej 2 godz. f) Wystawienie faktury zakupu, korekty faktury zakupu 2 godz. g) Zamówienia od klientów i oferty handlowe 2 godz. h) Dokumentacja magazynowa : PZ, PW, WZ, RW 2 godz. i) Inwentaryzacja 1 godz. j) Ćwiczenia z zakresu praktycznego wykorzystania oprogramowania Insert GT – moduł sprzedaż (wystawianie dokumentów sprzedaży, zakupu, korekt, rozliczanie płatności realizacja zamówień, itp.) 25 godz. k) Ćwiczenia z zakresu praktycznego wykorzystania oprogramowania Insert GT – moduł magazynowanie (gospodarka magazynowa, przyjęcia magazynowe, wydania magazynowe, inwentaryzacja, bieżąca ocena i analiza stanów magazynowych, realizacja zamówień, kompletowanie paletowych jednostek ładunkowych, rozliczanie dostaw i zamówień itp.) 23 godz. l) Podsumowanie kursu i wręczenie zaświadczeń z zakresu obsługi oprogramowania klasy ERP – INSERT SUBIEKT dla uczniów ZSLiT - moduł sprzedaż i magazynowanie 1 godz. 2. liczbę godzin 64 3. Liczbę uczniów w grupie 10 osób 4. wymagania sprzętowe, sali itp. sala komputerowa wyposażona w projektor multimedialny, drukarkę, oprogramowanie INSERT GT – Subiekt 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – zaświadczenie ukończenia kursu w zakresie obsługi oprogramowania klasy ERP – INSERT SUBIEKT dla uczniów ZSLiT. - moduł sprzedaż i magazynowanie 7. Cena kursu 299,00 zł/osoba 8. Cena certyfikacji(jeżeli jest dodatkowo) brak		40

<i>Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)</i>		Kurs może prowadzić nauczyciel.	
SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik ekonomista		
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs pracownik biurowy dla uczniów ZSLiT		
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła ZSLiT, partner projektu		Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: <i>podaj:</i> 1.zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), Obsługa klienta w jednostkach administracji: a) Przygotowywanie dokumentów na podstawie przepisów prawa pracy i prawa cywilnego – 10 h, b) Prowadzenie postępowania administracyjnego – 60 h, c) Sporządzanie analiz i sprawozdań dotyczących finansów publicznych – 10 h. 2. liczbę godzin 80 3. Liczbę uczniów w grupie 8 osób 4. wymagania sprzętowe, sali itp. sala komputerowa wyposażona w projektor multimedialny, drukarkę, oprogramowanie OFFICE. 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – zaświadczenie ukończenia kursu pracownik biurowy dla uczniów ZSLiT. 7. Cena kursu 374,00 zł/osoba 8. Cena certyfikacji(jeżeli jest dodatkowo) brak			40
<i>Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)</i>		Kurs może prowadzić nauczyciel.	

SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik ekonomista	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs Służba Celna	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła ZSLiT, partner projektu	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: <i>podaj:</i> 1.zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), 1. Zadaniami i strukturą organizacyjną Służby Celnej – 2 h 2. Zadaniami wykonywanymi na stanowisku służbowym funkcjonariusza – 16 h 1) część ogólna - podstawy wiedzy zawodowej z zakresu prawa celnego, prawa karnego skarbowego, prawa dewizowego, prawa podatkowego oraz postępowania administracyjnego i podatkowego, 2) część profilowana – wykonywanie czynności przez funkcjonariusza na stanowisku służbowym. 3. Prawami i obowiązkami funkcjonariusza celnego – 4 h 4. Czynności związane z przygotowaniem do pełnienia służby patrolowej: 2 h - o zasady pobierania, rozliczania i deponowania notatników służbowych, - o zasady pobierania, rozliczania i deponowania wyposażenia do służby. 5. Odprawa do służby patrolowej: 8 h - o rejon zagrożenia, - o trasa patrolowa, - o miejsce zagrożone, - o posterunek,		40

○ ceduła rejonu pełnienia służby, ○ zadania stałe, ○ zadania doraźne, ○ wyposażenie do służby. 6. Pełnienie służby patrolowej: 10 h ○ dokumentowanie przebiegu służby patrolowej, ○ zasady dokonywania zapisów w notatniku służbowym, ○ rozpoczęcie służby, ○ podjęcie interwencji i sposób jej zakończenia, ○ przyjęcie zawiadomienia od obywatela, ○ użycie środków przymusu bezpośredniego, ○ pełnienie służby w patrolu zmotoryzowanym, ○ pełnienie służby w patrolu pieszym, ○ pełnienie służby w konwoju, ○ przejęcie czynności służbowych od innego funkcjonariusza, k) zasady pełnienia służby oraz realizacji działań wspólnie z Policją, ○ utrzymywanie łączności radiowej lub telefonicznej, m) zasady przerw w służbie patrolowej. 7. Zakończenie służby patrolowej, rozliczenie po służbie. 1 h 8. Zasady przeprowadzania prawnych czynności ze szczególnym uwzględnieniem bezpieczeństwa własnego funkcjonariuszy oraz poszanowaniem wolności i praw osób, w stosunku do których podjęto interwencję. 2 h 9. Zasady działania w przypadku czynnej napaści na funkcjonariusza. 1 h 10. Podstawowe elementy psychologii: 8 h ○ podstawowe zagadnienia z zakresu komunikacji interpersonalnej-nadawca, odbiorca kod, kanał informacyjny, ○ kłamstwo i manipulacja (techniki, przykłady), ○ zasady i etapy prowadzenia rozmowy, ○ pojęcie emocji, ○ wpływ emocji na procesy poznawcze i komunikacyjne, ○ asertywne strategie na krytykę, ○ psychologia tłumy: ▪ rodzaje i cechy tłumy, ▪ dynamika procesów grupowych. 11. Postępowanie z osobami podejrzanymi o choroby zakaźne: 2 h	
---	--

○ Wzw B, ○ Wzw C, ○ HIV, AIDS. 12. Stosowanie zabiegów ratujących życie (resuscytacja/reanimacja). 2 h 2. liczbę godzin 58 3. Liczbę uczniów w grupie 8 osób 4. wymagania sprzętowe, sali itp. sala komputerowa wyposażona w projektor multimedialny, drukarkę, oprogramowanie OFFICE, notatniki ręczne, fantom do udzielania pierwszej pomocy, apteczka pierwszej pomocy. 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – zaświadczenie ukończenia kursu Służba Celna dla uczniów ZSLiT. 7. Cena kursu 374,00 zł/osoba 8. Cena certyfikacji(jeżeli jest dodatkowo) brak		
<i>Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)</i>	Kurs może prowadzić nauczyciel.	
SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik ekonomista	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs rachunkowość budżetowa	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła ZSLiT, partner projektu	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: Podaj: 1.zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), a) Ewidencja dochodów i wydatków oraz ewidencja środków pieniężnych w jednostkach budżetowych – 5 godz. b) Ewidencja pozostałych środków pieniężnych i krótkoterminowych papierów wartościowych - 2 godz. c) Ewidencja rozrachunków - 4 godz. d) Ewidencja aktywów trwałych - 2 godz.		40

e) Ewidencja obrotu materiałowego i towarowego - 2 godz. f) Klasyfikacja, ewidencja i rozliczanie kosztów - 6 godz. g) Ewidencja przychodów - 4 godz. h) Ewidencja funduszy i wyniku finansowego - 6 godz. i) Ewidencja wykonania budżetu - 4 godz. j) Sprawozdawczość budżetowa - 5 godz.		
2. liczbę godzin 40 3. Liczbę uczniów w grupie 8 osób 4. wymagania sprzętowe, sali itp. sala komputerowa wyposażona w projektor multimedialny, drukarkę, oprogramowanie INSERT GT . 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – zaświadczenie ukończenia kursu rachunkowość budżetowa dla uczniów ZSLiT. 7. Cena kursu 299,00 zł/osoba 8. Cena certyfikacji(jeżeli jest dodatkowo) brak		
<i>Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)</i>	Kurs może prowadzić nauczyciel.	
SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik ekonomista	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs rachunkowość bankowa.	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła ZSLiT, partner projektu	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: Podaj: 1.zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), a) Funkcje, normy i zasady rachunkowości bankowej – 1 godz. b) Zasady wyceny i system rezerw banku – 6 godz.		40

c) Podmiotowa i przedmiotowa struktura rachunkowości - 2 godz. d) Budowa bankowego planu kont - 2 godz. e) Ewidencja aktywów trwałych banku- 4 godz. f) Operacje z udziałem środków pieniężnych i operacje międzybankowe - 8 godz. g) Operacje z podmiotami n i sektorem budżetowym - 6 godz. h) Papiery wartościowe - 2 godz. i) Bankowe operacje różne - 6 godz. j) Bankowe kapitały własne - 4 godz. k) Koszty i przychody w banku - 5 godz. l) Ewidencja pozabilansowa banku – 1 godz. m) Sprawozdawczość bankowa – 3 godz. n) Ocena płynności finansowej banku – 2 godz.		
2. liczbę godzin 46 3. Liczbę uczniów w grupie 8 osób 4. wymagania sprzętowe, sali itp. sala komputerowa wyposażona w projektor multimedialny, drukarkę, oprogramowanie INSERT GT . 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – zaświadczenie ukończenia kursu rachunkowość bankowa dla uczniów ZSLiT. 7. Cena kursu 299,00 zł/osoba 8. Cena certyfikacji(jeżeli jest dodatkowo) brak		
<i>Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)</i>	Kurs może prowadzić nauczyciel.	
Szkoła ZSLiT	Kierunek: Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych, Kucharz, Technik hotelarstwa	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs florystyki I i II stopnia	

Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła Policealna GOWORK.PL Zielona Góra, ul. Bohaterów Westerplatte 9	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: <i>podaj:</i> <i>1.zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan),</i> STOPIEŃ I FLORYSTYKI 1.Powitanie uczestników. Zawód florysta -perspektywy rozwoju z branży 2.Warsztat florystyczny – materiałoznawstwo 3.Materiał roślinny 4. Teoria barw i kompozycji 5. Florystyczne zasady kompozycyjne 6. Kompozycje z kwiatów sztucznych 7. Sposoby wiązania wstążek i kokard 8. Pakowanie prezentów 9. Dekorowanie roślin doniczkowych 10. Podsumowanie wiadomości i egzamin teoretyczny. 11. Ocena jakości roślin ciętych 12. Przygotowanie roślin do sprzedaży 13. Florystyka okolicznościowa 14. Florystyka ślubna 15. Dekoracje stołów weselnych i okazjonalnych 16. Sztuka układania kwiatów w naczyniach STOPIEŃ II FLORYSTYKA ZAAWANSOWANA 1.Marketing wyrobów i usługi florystyczne 2. profesjonalna obsługa klienta 3. Najnowsze trendy florystyczne 4. Florystyka komunijna 5. Biżuteria floralna 6. Duża forma przestrzenna w odniesieniu do otoczenia lub okoliczności 7. Florystyka Adwentu, Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy		25

8. Florystyka funeralna 2. liczbę godzin 100 3. Liczbę uczniów w grupie 5 osób 4. wymagania sprzętowe, Sali itp. 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – krótki opis Dyplom ukończenia 7. Cena kursu 1399zł za osobę 8. Cena certyfikacji brak	
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)	

Szkoła ZSLiT	Kierunek: Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych, Kucharz, Technik hotelarstwa
Nazwa szkolenia/kursu	Profesjonalne szkolenie w zakresie utrzymania czystości

Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	PPUH VoightSp.z o.o. ul. Jordana 90, Zabrze 41-813	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: <i>podaj:</i> 1.zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan), Problematyka utrzymania czystości: • czym jest sprzątanie • rola personelu sprzątającego • rozpoznawanie i charakterystyka występujących zanieczyszczeń Rodzaje i typy podłóg • drewniane • z tworzywa sztucznego • ceramiczne • z gresu • kamienne • dywanowe Środki chemiczne ich rodzaje i zastosowanie • skala pH • środki alkaliczne • środki kwaśne • różnice między chemią popularną a profesjonalną (koncentraty) • przygotowanie roztworów roboczych Podstawowe technologie sprzątania • ręczne technologie sprzątania posadzek • maszynowe technologie sprzątania posadzek • sprzątanie sanitariatów • mycie powierzchni szklanych Informacja o przepisach bhp w podstawowych procesach sprzątania w oparciu o dyrektywy Unii Europejskiej 2. liczbę godzin 24		25

3. Liczbę uczniów w grupie 5 osób 4. wymagania sprzętowe, Sali itp. 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – krótki opis Dyplom ukończenia 7. Cena kursu 600zł za osobę 8. Cena certyfikacji brak		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		

Szkoła ZSLiT	Kierunek: Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych, Kucharz, Technik hotelarstwa
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs profesjonalnego baristy

Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła Policealna GOWORK.PL Zielona Góra, ul. Bohaterów Westerplatte 9	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: <i>podaj:</i> <i>1.zakres tematyczny szkolenia/kursu (ramowy plan),</i> Część teoretyczna: 1. Kawa: - jako roślina – historia, rejony uprawy, wymagania klimatyczne, odmiany, największe plantacje - jako ziarno – obróbka, wypalanie, różnice ze względu na odmianę (Arabika, Robusta) - jako napój – sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy na świecie 2. Barista: - początki zawodu na świecie - kwalifikacje i zakres obowiązków – cechy dobrego baristy 3. Sprzęt baristy: - ekspres ciśnieniowy – budowa, parametry, rodzaje, konserwacja - młynek – budowa, rodzaje, ustawienia 4. Przygotowanie espresso w teorii – zasada 4M: - Miscela - Macinacaffc - Machina - Mano Część praktyczna: 1. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie - parametry - fazy ekstrakcji - ocena jakości 2. Pienienie mleka - właściwości mleka - techniki spieniania mleka 3. Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem – latte, cappucino, latte machiato 4. Omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw – czekolada (mocha), lody (espresso affogato), bita śmietana, sosy 5. Latte art – sztuka „rysowania na kawie” - serce		16

- rozeta - tulipan 7. Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna wykorzystywane przez system zarządzania HACCP w pracy baristy 2. liczbę godzin 30 3. Liczbę uczniów w grupie 2 osób 4. wymagania sprzętowe, Sali itp. 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – krótki opis Dyplom ukończenia 7. Cena kursu 599zł za osobę 8. Cena certyfikacji(jeżeli jest dodatkowo)	
--	--

Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Firma zewnętrzna	
SZKOŁA: ZSLiT		KIERUNEK: Technik usług fryzjerskich	
Nazwa szkolenia/kursu	Trychologia		
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Wyższa Szkoła Nauk o Zdrowiu w Bydgoszczy – firma zewnętrzna		Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: 1. Program kursu Część teoretyczna			25

• Czym zajmuje się trychologia? • Budowa i fizjologia skóry: naskórek skóra właściwa, tkanka podskórna, gruczoły łojowe, gruczoły potowe, układ odpornościowy skóry • Budowa włosa: cykl wzrostu włosa, analiza budowy włosa, choroby włosów, pielęgnacja codzienna (wcierki, masaże, odpowiednio dobrane kosmetyki) • Skóra owłosiona głowy: pielęgnacja, choroby Część praktyczna: • Diagnostowanie • Kuracje zabiegowe • Mikrokamera • Zalecenia do domu • Wywiad z pacjentem, karta pacjenta, badanie • Liczbę godzin 2. Certyfikat w cenie 3. 25 godzin 4. 1500/os 5. Ilość osób w grupie: 5 osób		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Firma zewnętrzna
SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik usług fryzjerskich	
Nazwa szkolenia/kursu	Wizaż stylizacja – profesjonalny stylist	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła Policealna GOWORK.PL Zielona Góra, ul. Bohaterów Westerplatte 9	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: 1. Program kursu: • Zawód stylist		30

• Warsztat pracy stylisty • Stylizacje biznesowa casualowa wieczorowa koktajlowa kolory i ich znaczenie w stylizacji znaczenie właściwego doboru dodatków aktualne trendy w modzie • Mniej znaczy więcej – czyli niezbędnik każdej szafy • Wizaż jako dopełnienie stylizacji makijaż dzienny makijaż wieczorowy, zmiana makijażu dziennego na makijaż wieczorowy, dobór makijażu do typu urody • Praktyczne warsztaty stylizacji (zajęcia plenerowe w centrum handlowym) • Praktyczne warsztaty pozwalające na rozwinięcie kreatywności i pokazanie niekonwencjonalnego podejścia do wskazanych tematów 2. 40 godzin 3. Ilość osób w grupie: 5 osób 4. 1200/os 5. zaświadczenie wydawane na podstawie 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11.01.2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. z 2014 r. poz 622) oraz certyfikaty	
<i>Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)</i>	Firma zewnętrzna

SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik usług fryzjerskich	
Nazwa szkolenia/kursu	Przedłużanie i zagęszczanie włosów	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	<i>BeautyExpert Centrum Szkoleniowe ul.Działkowa 19A 65-767 Zielona Góra</i>	Liczba uczniów

Opis kursu/szkolenia:		30
1. Program kursu: • higiena pracy • rodzaje włosów naturalnych i syntetycznych • dobór kolorystyczny • mieszanie kolorów • podział głowy • przedłużanie i zagęszczanie metodą keratynową lub na mikroringi • techniki ściągania włosów doczepianych • elementy fryzjerstwa • pielęgnacja włosów po przedłużaniu i zagęszczaniu		
2. 8 godzin 3. Certyfikat i skrypt w cenie kursu 4. 1200/os 6. Ilość osób w grupie: 5 osób		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)	Firma zewnętrzna	

SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik usług fryzjerskich	
Nazwa szkolenia/kursu	Prostowanie keratynowe	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	BeautyExpert Centrum Szkoleniowe ul.Działkowa 19A 65-767 Zielona Góra	Liczba uczniów

Opis kursu/szkolenia:		30
Program kursu: • Omówienie czym jest keratynowe prostowanie włosów • Rodzaje włosów oraz ich pielęgnacja • Wskazówki dla klienta przed wykonaniem zabiegu keratynowego prostowania włosów • Wskazania • Przeciwwskazania • Omówienie preparatów, wykorzystywanych do wykonania zabiegu • Keratynowe prostowanie włosów • Częstotliwość wykonania • Zalecenia pielęgnacyjne dla klienta 8 godzin Certyfikat i skrypt w cenie kursu 1200/os 5 osób w grupie.		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Firma zewnętrzna
SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik usług fryzjerskich	
Nazwa szkolenia/kursu	Przedłużanie rzęs	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	BeautyExpert Centrum Szkoleniowe ul.Działkowa 19A 65-767 Zielona Góra	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia:		20
1. Program kursu: • Omówienie czym jest keratynowe prostowanie włosów • Rodzaje włosów oraz ich pielęgnacja • Wskazówki dla klienta przed wykonaniem zabiegu keratynowego prostowania włosów • Wskazania • Przeciwwskazania		

• Omówienie preparatów, wykorzystywanych do wykonania zabiegu • Keratynowe prostowanie włosów • Częstotliwość wykonania • Zalecenia pielęgnacyjne dla klienta 8 godzin		
2. Certyfikat i skrypt w cenie kursu 3. 1000/os 4. 8 godzin 5. 2 osoby w grupie		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Firma zewnętrzna
SZKOŁA: ZSLiT		KIERUNEK: technik logistyk
Nazwa szkolenia/kursu	Obsługa wózków jezdniowych z bezpieczną wymianą butli	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	BKD Maral Zielona Góra	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1. Zakres tematyczny szkolenia: typy stosowanych wózków jezdniowych, rodzaje ładunków, wiadomości z zakresu przepisów BHP, dozór techniczny, wymiana butli LPG. 2. Liczbę godzin: 60 3. Liczbę uczniów w grupie : podział na teorię i praktykę po 5 osób 4. Wymagania sprzętowe, sala- teoria może być w szkole 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – krótki opis: egzamin państwowy wykonywany przez UDT. 7. Cena kursu: 350 zł 8. Cena certyfikacji (jeżeli jest dodatkowo) 152 zł		70
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Firma zewnętrzna
SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik logistyk, technik ekonomista	

Nazwa szkolenia/kursu	Kurs na prawo jazdy	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Lokalny przedsiębiorca, partner	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1.zakres tematyczny szkolenia/kursu : przepisów ruchu drogowego, bezpiecznej jazdy w ruchu miejskim, poprawnej techniki kierowania pojazdem, zasad udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej, podstawowych zagadnień z zakresu obsługi samochodu. Praktyczna nauka. 2. liczbę godzin: 60 3. Liczbę uczniów w grupie np. 8-12 osób teoria, praktyka indywidualnie 4. wymagania sprzętowe, Sali : teoria może być w szkole. 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – nie dotyczy 7. Cena kursu: 1100zł 8. Cena certyfikacji(jeżeli jest dodatkowo)nie dotyczy 9. uzasadnienie Oferty pracy: logistyk http://www.pracuj.pl/praca/specjalista-ds-zakupu-uslug-transportowych-kolejowych-oswiecim,oferta,4590211 [dostęp 14.06.2016] http://www.pracuj.pl/praca/asystent-ds-logistyki-nowa-wies-wroclawska-pow-wroclawski,oferta,4636906 [dostęp 14.06.2016] http://www.pracuj.pl/praca/asystent-ds-logistyki-lodz,oferta,4588727[dostęp 14.06.2016] http://www.pracuj.pl/praca/specjalista-ds-ochrony-srodowiska-i-administracji-bhp-tomaszow-mazowiecki,oferta;4596035 [dostęp 14.06.2016] http://gazetapraca.pl/ogl/2382374/przedstawiciel+handlowy+-+intralogistyka[dostęp 18.06.2016] http://www.pracuj.pl/praca/asystent-ka-dzialu-magazynowego-gliwice,oferta,4621723 [dostęp 14.06.2016] magazyny często leżą poza obszarem zabudowanym i trzeba tam dojechać na „własną rękę”. Ekonomista: poz. nr 2 PODINSPEKTOR W BIURZE KONTROLI I AUDYTU w urzędzie miasta Krosno Odrzańskie [dostęp 18.06.2016] poz. nr 43 DORADCA KLIENTA w urzędzie miasta Krosno Odrzańskie [dostęp 18.06.2016] http://bip-pupko.alte.pl/pobieranie/oferty_pracy.pdf [dostęp 18.06.2016]		90

http://oferty.praca.gov.pl/portal/index.cbop#/szczegolyOferty?47a4960ac57f992a0fe711f8ac8fe573 [dostęp 18.06.2016] http://oferty.praca.gov.pl/portal/index.cbop#/szczegolyOferty?47a4960ac57f992a0fe711f8ac8fe573 [dostęp 18.06.2016]		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Firma zewnętrzna
SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik logistyk, technik ekonomista	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs asystencko sekretarski z bezwzrokowym pisaniem	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Kurs może poprowadzić partner projektu lub	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1. Zakres tematyczny : Miejsce i rola sekretariatu w strukturach firmy, Komputeryzacja pracy biurowej .Ćwiczenia z dokumentacją i pismami biurowymi. Komunikacja, organizacja oraz etykieta. Bezwzrokowe pisanie na komputerze. Prawo pracy. 2. Liczbę godzin: 32 3. Liczbę uczniów w grupie np. 6 osób 4. Wymagania sprzętowe, sali itp. Zajęcia mogą być w szkole. 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) nie dotyczy 7. Cena kursu 499zł 8. Cena certyfikacji: nie dotyczy		30
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Może być to nauczyciel lub firma zewnętrzna

SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: technik logistyk	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs spawacza	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Firma szkoleniowo- usługowa Mieczysław Czajkowski Smolniki koło Ławy	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1.zakres tematyczny szkolenia/kursu kurs spawania metodą MAG i MIG Do wyboru różne metody Kurs spawania blach i rur spoinami pachwinowymi metodą MAG (135) – stale niestopowe lub stopowe • Kurs spawania blach spoinami czołowymi metodą MAG (135) – stale niestopowe lub stopowe • Kurs spawania rur spoinami czołowymi metodą MAG (135) – stale niestopowe lub stopowe. Kurs spawania blach i rur spoinami pachwinowymi metodą MIG (131) – aluminium i jego stopy • Kurs spawania blach spoinami czołowymi metodą MIG (131) – aluminium i jego stopy 2. liczbę godzin 127/kurs. Przewiduje się dwa kursy na jedną osobę. 3. Liczbę uczniów w grupie 2 osoby 4. wymagania sprzętowe, Sali nie dotyczy 6. Certyfikacja: nie dotyczy 7. Cena kursu 5000 zł 8. Cena certyfikacji: nie dotyczy		20
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Firma zewnętrzna
SZKOŁA: ZSLiT	KIERUNEK: Technik logistyk, technik ekonomista	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs na kasę fiskalną	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Kurs może poprowadzić partner projektu Uniwersytet Zielonogórski lub nauczyciel lub firma	Liczba

	zewnątrzna		uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1. Zakres tematyczny szkolenia: podstawowe akty prawne, organizacja pracy kasjera, odpowiedzialność materialna, kody kreskowe, podatek od wartości dodanej, budowa elektronicznych kas fiskalnych, ćwiczenia praktyczne na kasie fiskalnej. 2. Liczbę godzin: 8 h 3. Liczbę uczniów w grupie np. 6 osób 4. Wymagania sprzętowe sala wykładowa, 6. Certyfikacja/uprawnienia nie dotyczy 7. Cena kursu 148 zł. 8. Cena certyfikacji: nie dotyczy			70
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Firma zewnętrzna lub nauczyciel	
SZKOŁA: ZSLiT		KIERUNEK: TECHNIK ORGANIZACJI REKLAMY ELEMENTAMI GRAFIKI KOMPUTEROWEJ	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs na prawo jazdy		
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Lokalny przedsiębiorca, partner		Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: podaj: 1. zakres tematyczny szkolenia/kursu : przepisów ruchu drogowego, bezpiecznej jazdy w ruchu miejskim, poprawnej techniki kierowania pojazdem, zasad udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej, podstawowych zagadnień z zakresu obsługi samochodu. Praktyczna nauka. 2. liczbę godzin: 60 3. Liczbę uczniów w grupie np. 8-12 osób teoria, praktyka indywidualnie			10

4. wymagania sprzętowe, Sali : teoria może być w szkole. 6. Certyfikacja/uprawnienia (jeżeli jest wymagana) – nie dotyczy 7. Cena kursu: 1100zł 8. Cena certyfikacji(jeżeli jest dodatkowo)nie dotyczy Uzasadnienie: oferty pracy http://gazetapraca.pl/ogl/2403280/przedstawiciel+handlowy http://gazetapraca.pl/ogl/2382374/przedstawiciel+handlowy+-+intralogistyka http://gazetapraca.pl/ogl/2407342/specjalista+ds.+sprzeda%C5%BCy#Poznań http://gazetapraca.pl/ogl/2413476/handlowiec#Łódź		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)	Firma zewnętrzna	
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs grafik komputerowy	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła Policealna GOWORK.PL Zielona Góra, ul. Bohaterów Westerplatte 9 Może też być nauczyciel lub partner projektu	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: 1.zakres tematyczny Adobe Photoshop, Adobe Illustrator, Corel Draw 2. liczbę godzin40 3. Liczbę uczniów w grupie 5 osób 4. wymagania sprzętowe, opragromawanie graficzne Adobe Photoshop, Adobe Illustrator, Corel Draw, zestawy komputerowe dla uczniów 6. Certyfikacja/nie dotyczy		20

7. Cena kursu 500 zł 8. Cena certyfikacji -nie dotyczy		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Nauczyciel/firma zewnętrzna/ partner projektu
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs tworzenia stron internetowych WordPress z pozycjonowaniem SEO	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła Policealna GOWORK.PL Zielona Góra, ul. Bohaterów Westerplatte 9	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: podaj: po: 1.zakres tematyczny uruchomienie systemu CMS jakim jest WordPres wprowadzania zmian w wyglądzie graficznym strony www zarządzania treścią, dodawania postów, artykułów, określania czasu wyświetlania artykułów wyszukiwania i instalowania dodatków, widgetów, wtyczek, galerii, plików multimedialnych na witrynę wypozycjonowanie swojej strony z uwzględnieniem zasad tworzenia kampanii SEM i SEO 2. liczbę godzin 30 3. Certyfikacja/nie dotyczy 4. Cena kursu/900 zł 5. Cena certyfikacji nie dotyczy 6. ilość osób w grupie 5		15
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Nauczyciel/firma zewnętrzna/ partner projektu

Nazwa szkolenia/kursu	Kurs na kasę fiskalną	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	<i>Kurs może poprowadzić partner projektu Uniwersytet Zielonogórski lub nauczyciel lub firma zewnętrzna</i>	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: 1. Zakres tematyczny szkolenia: podstawowe akty prawne, organizacja pracy kasjera, odpowiedzialność materialna, kody kreskowe, podatek od wartości dodanej, budowa elektronicznych kas fiskalnych, ćwiczenia praktyczne na kasie fiskalnej. 2. Liczbę godzin: 8 h 3. Liczbę uczniów w grupie 6 osób 4. Wymagania sprzętowe sala wykładowa, 6. Certyfikacja/uprawnienia nie dotyczy 7. Cena kursu 148 zł. 8. Cena certyfikacji: nie dotyczy		20
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Firma zewnętrzna lub nauczyciel
Nazwa szkolenia/kursu	Kurs na spedytora	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	<i>Szkoła ZSLiT</i>	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia: 1. zakres tematyczny szkolenia, Podstawy prawne spedycji, spedycja jako działalność gospodarcza, dokumenty FIATA Warunki dostaw oraz rozliczenia w handlu zagranicznym Rzeczoznawstwo i kontrola ładunków Polityka transportowa UE, transport multimodalny		64

Ubezpieczenia cargo, oc spedytora i przewoźnika Spedycyjna obsługa przesyłek kontenerowych Bezpieczeństwo w łańcuchu dostaw Spedycja w żegludze śródlądowej Spedycja w transporcie kolejowym Spedycja w przewozach drogowych Spedycja w transporcie morskim Spedycja w przewozach lotniczych Obsługa spedycyjna ładunków niebezpiecznych Obsługa celna towarów Rozliczenia finansowe w spedycji 2. Liczbę godzin: 55 h 3. Liczbę uczniów w grupie np. 8 osób 4. Wymagania sprzętowe sala wykładowa, 6. Certyfikacja/uprawnienia nie dotyczy 7. Cena kursu 347 zł. 8. Cena certyfikacji: nie dotyczy		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		Nauczyciel
Nazwa szkolenia/kursu	Szkolenie z obsługi programu INTRASTAT	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła ZSLiT	Liczba uczniów
Opis kursu/szkolenia:		64

<i>zakres tematyczny szkolenia</i> Obrót towarowy podlegający zgłoszeniu. Usługi a INTRASTAT. Metodologia ustalenia istnienia obowiązku sprawozdawczego. Podmioty zobowiązane do składania deklaracji INTRASTAT. Moment powstania obowiązku sprawozdawczego. Przedmiotowe i podmiotowe z obowiązku sprawozdawczego. System uproszczeń. Terminy, okres sprawozdawczy. Zgłoszenia częściowe. Dwa przypadki, w których należy dokonać zgłoszeń „zerowych”- jak sporządzić zgłoszenie „zerowe”. Zakres informacji objętych deklaracją INTRASTAT. Istota zgłoszenia (forma, przeznaczenie, metody, zakres informacyjny, obrót zerowy). Wypełnianie poszczególnych pól zgłoszeń przywózowych i wywózowych oraz deklaracji zerowych. Korekty zgłoszeń w zakresie warunków i terminów wymagalności oraz zwolnienia z obowiązku korekty. Korekta deklaracji INTRASTAT. Szczegółowy przebieg procesu wypełniania deklaracji krok po kroku. Dostarczanie deklaracji poprzez stronę internetową, pocztą elektroniczną oraz innymi nowymi i alternatywnymi kanałami dostępu. Obowiązek rejestracji i aktualizacji danych w podsystemie danych referencyjnych PDR. Nowe wzorce dokumentów i sposobu administracji uprawnieniami w roli “manager”. Postępowanie w przypadkach nietypowych. Konsekwencje niewywiązywania się z obowiązku sprawozdawczego. 2. Liczbę godzin: 16 h 3. Liczbę uczniów w grupie 8 osób 4. Wymagania sprzętowe sala wykładowa, 6. Certyfikacja/uprawnienia nie dotyczy 7. Cena kursu 148 zł. 8. Cena certyfikacji: nie dotyczy		
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)		nauczyciel
Nazwa szkolenia/kursu	Lean manufacturing	
Zaznacz Partnera (Uczelnie, szkoły)	Szkoła ZSLiT	Liczba uczniów

Opis kursu/szkolenia: <i>zakres tematyczny szkolenia</i> Geneza Lean Manufacturing. Marnotrawstwo a dodawanie wartości. Tradycyjny system wytwarzania. Praca w symulowanej fabryce. Analiza osiągniętych wyników symulowanej fabryki. Kaizen. Sterowanie wizualne. Doskonalenie przepływu wyrobu. Praca w symulowanej fabryce. Analiza osiągniętych wyników symulowanej fabryki. Jakość u źródła, samokontrola. Standaryzacja pracy. System ssący, Kanban. Ciągłe doskonalenie. Praca w symulowanej fabryce. Analiza osiągniętych wyników symulowanej fabryki. Ciągły przepływ, sekwencyjny system ssący. Produkcja na zamówienie. Równoważenie operacji. Ciągłe doskonalenie. Analiza osiągniętych wyników symulowanej fabryki 2. Liczbę godzin: 30h 3. Liczbę uczniów w grupie 8 osób 4. Wymagania sprzętowe sala wykładowa, 6. Certyfikacja/uprawnienia nie dotyczy 7. Cena kursu 148 zł. 8. Cena certyfikacji: nie dotyczy	64
Proszę podać czy kurs może prowadzić nauczyciel czy osoba z zewnątrz (trener lub firma zewnętrzna)	nauczyciel