

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Szkolenie „Diety wegańskie w praktyce” realizowane w ramach projektu „KPK II – Zintegrowany Program Kształcenia w PWSliP w Łomży etap II” nr POWR 03.05.00-00-Z053/18

Zadanie 2. Podnoszenie kompetencji studentów stacjonarnych i niestacjonarnych w PWSliP w Łomży – Moduł II, na kierunku Dietetyka

1. Nazwa szkolenia: „Diety wegańskie w praktyce” dla studentów kierunku Dietetyka Akademii Nauk Stosowanych w Łomży.

1.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i przeprowadzenie dwóch edycji certyfikowanych szkoleń dla studentów kierunku Dietetyka. W I edycji weźmie udział maks. 15 osób, w II edycji weźmie udział maks. 15 osób.

2. Planowany termin szkoleń:

- I edycja (3 grupy, po maks. 5 osób na grupę) – maj 2022 – luty 2023 roku

- II edycja (3 grupy, po maks. 5 osób na grupę) – październik 2022 - czerwiec 2023 roku

Precyzyjny termin szkolenia zostanie określony między Zamawiającym a Wykonawcą co najmniej na 14 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

3. Miejsce prowadzenia szkoleń: siedziba zamawiającego.

4. Długość szkoleń: Szkolenie trwające 8 godzin zegarowych dla każdej z edycji, w tym min. 3 godziny warsztatowe.

5. Sposób realizacji szkolenia:

5.1. Wykonawca odpowiedzialny każdej z edycji realizację szkolenia jest zobowiązany do opracowania i przedstawienia do akceptacji przez Zamawiającego szczegółowego harmonogramu na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

5.2. Zamawiający dopuszcza i umożliwia konsultacje z przedstawicielami Zamawiającego w kwestii doprecyzowania szczegółowych treści danego szkolenia.

5.3. Wykonawca zapewnia sprzęt techniczny i pomoce dydaktyczne (np. treści zajęć w części teoretycznej, instrukcje w części praktycznej itp.) zarówno dla części teoretycznej, jak i



Fundusze
Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



praktycznej niezbędne do przeprowadzenia szkolenia i adekwatnie do zaakceptowanego programu szkolenia.

- 5.4. Zamawiający nie zapewnia sprzętu technicznego i żadnych pomocy dydaktycznych.
- 5.5. Szkolenie będzie odbywało się w siedzibie Zamawiającego, w sali udostępnionej przez Zamawiającego. Z tego tytułu Wykonawca nie ponosi żadnych kosztów.
- 5.6. Wykonawca we własnym zakresie ponosi koszty związane z dojazdem, wyżywieniem i noclegiem osób prowadzących szkolenie.
- 5.7. Całość szkolenia będzie realizowana w języku polskim.
- 5.8. Uczestnik szkolenia otrzyma certyfikat ukończenia szkolenia rozpoznawalny w środowisku branżowym. Certyfikaty powinny zawierać logotypy (Unii Europejskiej, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój) oraz nazwę projektu, które Zamawiający przekaże Wykonawcy drogą mailową.
- 5.9. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia materiały szkoleniowe w formie elektronicznej w formie PDF oraz papierowej. Wszystkie materiały szkoleniowe będą opatrzone właściwym logo (Unii Europejskiej, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój) oraz nazwą projektu, które Zamawiający przekaże Wykonawcy drogą mailową. Komplet materiałów szkoleniowych zostanie przekazany wszystkim uczestnikom szkolenia najpóźniej w dniu rozpoczęcia szkolenia plus dodatkowy egzemplarz dla Zamawiającego.
- 5.10. Liczebność grupy szkolonej: max 5 osób.

6. Catering dla uczestników:

- 6.1. Wykonawca musi zapewnić catering w formie przerwy kawowej dla uczestników w przypadku, gdzie dzień szkoleniowy trwałby co najmniej 4 godziny lekcyjne (tj. 4 x 45 minut, tj. 3 godziny zegarowe).
- 6.2. Wykonawca musi zapewnić catering w formie lunchu/obiadu dla uczestników w przypadku, gdzie dzień szkoleniowy trwałby co najmniej 6 godzin lekcyjnych (tj. 6 x 45 minut, tj. 4,5 godziny zegarowe).

7. Cena: Cena za wykonanie usługi musi uwzględniać wszystkie koszty wykonania zamówienia.

8. Zakres tematyczny szkolenia:

1. Diety wegańskie w różnych kulturach świata.



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



2. Dieta wegańska z zastosowaniem produktów dostępnych na krajowym rynku.

3. Blaski i cienie diet wegańskich.

9. Rezultaty wykonanej usługi: Po ukończeniu szkolenia student musi posiadać wiedzę i umiejętności w zakresie:

- 7.1. Diet wegańskich występujących w różnych kulturach świata.
- 7.2. Zasad tworzenia diety wegańskiej z zastosowaniem produktów dostępnych na krajowym rynku.
- 7.3. Działania pro- i antyzdrowotnego diet wegańskich.
- 7.4. Wykorzystywania wiedzy w zakresie budowy i funkcji organizmu człowieka w czynnościach zawodowych.
- 7.5. Planowania i wdrożenia odpowiednich postępowań żywieniowych w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.
- 7.6. Umiejętności stałego dokształcania się.
- 7.7. Prace zespołowej, wypełniając wskazane role z zastosowaniem zasad etyki i komunikacji międzyludzkiej, z poszanowaniem godności innych ludzi i prawa do odmiennych sądów, podglądów i postaw.
- 7.8. Gotowości do podejmowania wyzwań zawodowych z zachowaniem zasad i norm etycznych współżycia społecznego oraz przestrzegania praw pacjenta i tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.