**Příloha č. 2**

**Podrobná specifikace předmětu veřejné zakázky**

Předmětem veřejné zakázky jsou služby spojené s proškolením účastníků v kurzech uvedených níže včetně všech souvisejících činností.

Kurzy budou realizovány jako uzavřené nebo otevřené kurzy.

1 školicí hodina = 60 minut.

Obsah

[Vzdělávací aktivity - seznam kurzů 1](#_Toc485028710)

[Harmonogram 5](#_Toc485028711)

[Realizační tým 5](#_Toc485028712)

[Způsob hodnocení 6](#_Toc485028713)

[Seznam významných služeb 8](#_Toc485028714)

# Vzdělávací aktivity - seznam kurzů

V následující tabulce jsou zobrazeny aktuální počty pracovníků společnosti **Ollies dorty s.r.o.,** kteří jsou zahrnuti v projektu.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pozice** | **IT kurzy** | **Manažerské měkké kurzy** | **Účetní kurzy** | **Technické kurzy** | **Počet účastníků celkem** |
| Řídící pracovníci  | 2 | 9 | 2 | - | 9 |
| Pracovníci ve službách | - | 37 | - | 26 | 33 |

Cílovou skupinou jsou **vedoucí a** **řídící pracovníci** společnosti na pozici **ředitel společnosti a vedoucí provozů, účetní**.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název kurzu** | **Počet účastníků kurzu** | **Počet skupin** | **Počet školicích dnů** | **Počet hodin** | **Počet dnů celkem** | **Termín realizace** |
| MS Office Excel | 2 | 1 | 2 | 16 | 2 | 8 - 9. /2017 |
| MS Outlook | 2 | 1 | 2 | 16 | 2 | 8 - 9. /2017 |
| MS Word | 2 | 1 | 2 | 16 | 2 | 9 - 11. /2017 |
| **Celkem** |  |  |  | **48** | **6** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Název kurzu** | **Cíl kurzu** |
| MS Office Excel | Cílem kurzu je zvládnout pokročilejší metody práce s aplikací MS Excel. Pomocí propracovaných příkladů umět využívat často používané funkce a jejich vzájemné kombinování, například "KDYŽ", "AVERAGEIFS", "SVYHLEDAT" a to včetně vnořování. Při práci s databázovými tabulkami budou účastníci správně umět využívat funkci "SUBTOTAL", souhrny či kontingenční tabulky.  |
| MS Outlook | Cílem je naučit se pracovat s MS Outlook a využít jeho schopnosti pro práci s poštou, kontakty a kalendářem. Účastníci musí ovládat jak základní tak pokročilé funkce.  |
| MS Word | Cílem kurzu je, aby posluchači uměli využívat další pokročilé možnosti programu, pracovat s rozsáhlou dokumentací a provádět náročnější grafické úpravy ve svých dokumentech jako například: Styly výhody, použití, vestavěné styly – zobrazení, úpravy, vlastní styly – tvorba, použití, úpravyzobrazení Osnova, Oddíly, Číslování, Titulky a křížové odkazy, Obsah, Poznámky pod čarou, vysvětlivky, záložky a další.  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název kurzu** | **Počet účastníků kurzu** | **Počet skupin** | **Počet školicích dnů** | **Počet hodin** | **Počet dnů celkem** | **Termín realizace** |
| Efektivní komunikace | 9 | 1 | 2 | 16 | 2 | 8 - 9. /2017 |
| Time management | 9 | 1 | 2 | 16 | 2 | 8 - 9. /2017 |
| Snižování nákladů  | 9 | 1 | 2 | 16 | 2 | 9 - 11. /2017 |
| Vnitrofiremní komunikace  | 9 | 1 | 2 | 16 | 2 | 9 - 11. /2017 |
| Týmová spolupráce | 9 | 1 | 2 | 16 | 2 | 2 - 4 /2018 |
| **Celkem** |  |  |  | **80** | **10** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Název kurzu** | **Cíl kurzu** |
| Efektivní komunikace | Účastníci kurzu musí znát průběh a specifika efektivní komunikace, musí pochopit vlastní naučené chování a uvědomíte si principy konstruktivního a destruktivního chování. Účastníci musí po absolvování kurzu znát a umět vysoce efektivní techniky a tipy pro svůj další rozvoj v oblasti zvládání efektivní komunikace.  |
| Time management | Absolventi kurzu budou umět postupy a techniky, které umožní lépe využívat pracovní čas, rozvinout schopnosti určovat priority úkolů na základě jejich důležitosti a naléhavosti. Umět sestavit vzorové a osobní týdenní plány, získat praktické rady pro efektivní využívání času a zmapovat a zhodnotit možnosti vedoucích pracovníků jak efektivně využívat své postavení k efektivnímu organizování času.  |
| Snižování nákladů  | Absolventi kurzu budou znát nástroje pro řízení nákladů ve firmě. Umět aplikovat opatření především ve výrobě jako například zvyšování produktivity práce (produktivní, ztrátové a přípravné časy), snižování výrobních ztrát (vnější, vnitřní a skrytá nekvalita, aplikace metod řízení kvality do praxe - TQM, Kaizen, ISO 9001:2000. Obdržet podněty a efektivní a vlastními silami aplikovatelné návody praktických postupů na zvýšení zisku firmy snížením nákladů, a to včetně stanovení potenciálu dosažitelných dílčích zlepšení a návodu na správné stanovení priorit a pořadí kroků pro co nejúčinnější postup.  |
| Vnitrofiremní komunikace  | Absolventi kurzu dokáží komunikovat informace napříč celou firmou a volit k tomuto účelu vhodné komunikační prostředky a média. Budou umět navrhnout vnitrofiremní komunikační strategii. Absolventi musí umět aplikovat efektivní strategie komunikace tak aby pozitivně ovlivnily výsledky firmy. Budou umět vhodným způsobem komunikovat důležité informace napříč firmou bez překroucení jejich významu. |
| Týmová spolupráce | Účastníci kurzu musí rozumět významu týmové spolupráce v týmu i mezi týmy, znát principy fungování a vedení týmu. Umět aplikovat techniky pro dosažení synergického efektu týmu, eliminace negativních jevů, které se při týmové spolupráci objevují. Účastníci kurzu musí znát fáze vývoje týmu a umět aplikovat techniky, jak v jednotlivých fázích s týmem pracovat. Musí umět identifikovat týmové role a optimalizovat tak potenciál, kterým může jednotlivec týmu přispívat.  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název kurzu** | **Počet účastníků kurzu** | **Počet skupin** | **Počet školicích dnů** | **Počet hodin** | **Počet dnů celkem** | **Termín realizace** |
| Novinky v daních a účetnictví | 2 | 1 | 1 | 8 | 1 | 8 - 9. /2017 |
| Daň z přidané hodnoty | 2 | 1 | 2 | 16 | 2 | 8 - 9. /2017 |
| Mzdové účetnictví | 2 | 1 | 2 | 16 | 2 | 9 - 11. /2017 |
| **Celkem** |  |  |  | **40** | **5** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Název kurzu** | **Cíl kurzu** |
| Novinky v daních a účetnictví | Cílem semináře je seznámení účastníků se změnami v daňové a účetní oblasti pro rok 2017, a to zejména v souvislosti s již schválenými nebo připravovanými novelami zákona o daních z příjmů, zákona o DPH včetně novely účinné od 1. 7. 2017. Obsah semináře bude přizpůsoben aktuálnímu vývoji legislativy v době konání semináře. |
| Daň z přidané hodnoty | Účastníci kurzu získají celkový přehled o systému daně z přidané hodnoty v České republice. Po absolvování kurzu budou schopni pracovat s jednotlivými konstrukčními prvky DPH. Zjistit nárok na odpočet včetně jeho krácení nebo vyrovnání. Stejně tak budou seznámeni s výběrem daně a procesními povinnostmi poplatníka. |
| Mzdové účetnictví | Účastníci kurzu se naučí agendu mzdového účetnictví od uzavření pracovního poměru až po výpočet, zaúčtování a výplatu mezd. Orientovat se v oblasti pracovního práva a v dalších souvisejících oblastech.  |

Cílovou skupinou jsou **pracovníci ve službách** společnosti na pozici **servírka/obsluha, kuchaři, cukrářky a pekařky a řidiči a údržbáři.**

**Cílová skupina servírky a obsluha**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název kurzu** | **Počet účastníků kurzu** | **Počet skupin** | **Počet školicích dnů** | **Počet hodin** | **Počet dnů celkem** | **Termín realizace** |
| Komunikace v obtížných situacích | 33 | 3 | 2 | 16 | 6 | 8 - 9. /2017 |
| Konfliktní situace | 33 | 3 | 2 | 16 | 6 | 9 - 11. /2017 |
| Obchodní dovednosti | 33 | 3 | 2 | 16 | 6 | 9 - 11. /2017 |
| Firemní kultura | 33 | 3 | 2 | 16 | 6 | 9 - 11. /2017 |
| Týmová spolupráce | 33 | 3 | 2 | 16 | 6 | 2 - 4 /2018 |
| **Celkem** |  |  |  | **80** | **30** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Název kurzu** | **Cíl kurzu** |
| Komunikace v obtížných situacích | Účastníci kurzu musí znát průběh a specifika obtížné komunikace, musí pochopit vlastní naučené chování a uvědomíte si principy konstruktivního a destruktivního chování. Účastníci musí po absolvování kurzu znát a umět vysoce efektivní techniky a tipy pro svůj další rozvoj v oblasti zvládání obtížné komunikace. |
| Konfliktní situace | Absolventi kurzu budou umět žádoucí a konstruktivní reakce ve vypjatých situacích, dovednosti konstruktivní komunikace v konfliktních či stresových situacích. Absolventi budou znát nežádoucí návyky ve své neverbální i verbální komunikaci a své silné stránky v komunikaci. |
| Obchodní dovednosti | Absolventi kurzu musí umět vytvářet příjemnou atmosféru obchodního jednaní a vybudovaní vztahu se zákazníkem. Absolventi musí umět číst verbální a neverbální komunikaci zákazníka a svoji, znát základy psychologie zákazníka, umět využívat technik empatie, aktivního naslouchání a argumentace dle typu klienta. Musí umět vhodným způsobem komunikovat se zákazníkem a zjistit jeho potřeby a následně nabídnout možnost jejich uspokojení.  |
| Firemní kultura | Absolvent kurzu si musí být schopni uvědomovat si všechny faktory a prvky, které tvoří firemní kulturu obecně a firemní kulturu své firmy/týmu,naučí se analyzovat firemní kulturu a hodnoty firmy, uvědomí si, co je základem loajality a hrdosti zaměstnanců a jak je možné to měnit, uvědomí si význam vize z hlediska firemní kultury a možnosti, jak s ní v praxi pracovat, uvědomí si principy změn, jaká je lidská reakce na negativní změnu a jak s tím pracovat. Naučí se připravit strukturu komunikace změny, dostane podněty a nástroje ke společnému vytváření etických principů a hodnot v konkrétní společnosti. |
| Týmová spolupráce | Účastníci kurzu musí rozumět významu týmové spolupráce v týmu i mezi týmy, znát principy fungování a vedení týmu. Umět aplikovat techniky pro dosažení synergického efektu týmu, eliminace negativních jevů, které se při týmové spolupráci objevují. Účastníci kurzu musí znát fáze vývoje týmu a umět aplikovat techniky, jak v jednotlivých fázích s týmem pracovat.  |

**Cílová skupina kuchaři**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název kurzu** | **Počet účastníků kurzu** | **Počet skupin** | **Počet školicích dnů** | **Počet hodin** | **Počet dnů celkem** | **Termín realizace** |
| Zvyšování efektivity procesů | 4 | 1 | 2 | 16 | 2 | 8 - 9. /2017 |
| Zvyšování výkonnosti | 4 | 1 | 2 | 16 | 2 | 9 - 11. /2017 |
| Obchodní dovednosti | 4 | 1 | 2 | 16 | 2 | 9 - 11. /2017 |
| Firemní kultura | 4 | 1 | 2 | 16 | 2 | 9 - 11. /2017 |
| Týmová spolupráce | 4 | 1 | 2 | 16 | 2 | 2 - 4 /2018 |
| **Celkem** |  |  |  | **80** | **10** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Název kurzu** | **Cíl kurzu** |
| Zvyšování efektivity procesů | Cílem je naučit účastníky podívat se zcela objektivně, bez ovlivnění okolními faktory na vlastní produktivitu a najít rezervy. Tyto rezervy pak s využitím moderních nástrojů odstranit a docílit zvýšení produktivity procesů výroby. Cílem je naučit se analyzovat stav produktivity, zdokonalit se v nacházení zdrojů pro zvyšování produktivity, seznámit se s účinnými manažerskými nástroji, které vedou ke zvýšení produktivity práce a účastníky naučit používat nástroje k nastartování procesu trvalého zvyšování produktivity. |
| Zvyšování výkonnosti | Cílem kurzu je naučit účastníky rozpoznat co skutečně motivuje lidi. Naučit se rozvíjet lidi tak, aby bylo možno predikovat výsledky. Naučit se jak nedělat chyby při koučování nebo trénování a jaké to má důsledky. Absolvent bude umět použít optimální strategii pro vyjednávání, zorientuje se v technikách argumentačních strategií, zlepší své schopnosti zvládat vlastní emoce a emoce druhých lidí, uvědomí si význam leadershipu pro pracovní i osobní život. |
| Obchodní dovednosti | Absolventi kurzu musí umět vytvářet příjemnou atmosféru obchodního jednaní a vybudovaní vztahu se zákazníkem. Absolventi musí umět číst verbální a neverbální komunikaci zákazníka a svoji, znát základy psychologie zákazníka, umět využívat technik empatie, aktivního naslouchání a argumentace dle typu klienta. Musí umět vhodným způsobem komunikovat se zákazníkem a zjistit jeho potřeby a následně nabídnout možnost jejich uspokojení.  |
| Firemní kultura | Absolvent kurzu si musí být schopni uvědomovat si všechny faktory a prvky, které tvoří firemní kulturu obecně a firemní kulturu své firmy/týmu,naučí se analyzovat firemní kulturu a hodnoty firmy, uvědomí si, co je základem loajality a hrdosti zaměstnanců a jak je možné to měnit, uvědomí si význam vize z hlediska firemní kultury a možnosti, jak s ní v praxi pracovat, uvědomí si principy změn, jaká je lidská reakce na negativní změnu a jak s tím pracovat. Naučí se připravit strukturu komunikace změny, dostane podněty a nástroje ke společnému vytváření etických principů a hodnot v konkrétní společnosti. |
| Týmová spolupráce | Účastníci kurzu musí rozumět významu týmové spolupráce v týmu i mezi týmy, znát principy fungování a vedení týmu. Umět aplikovat techniky pro dosažení synergického efektu týmu, eliminace negativních jevů, které se při týmové spolupráci objevují. Účastníci kurzu musí znát fáze vývoje týmu a umět aplikovat techniky, jak v jednotlivých fázích s týmem pracovat.  |

**Cílová skupina cukrářky a pekařky**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název kurzu** | **Počet účastníků kurzu** | **Počet skupin** | **Počet školicích dnů** | **Počet hodin** | **Počet dnů celkem** | **Termín realizace** |
| Gastronomické Kurzy "Příprava těsta" | 21 | 2 | 1 | 8 | 2 | 8 - 9. /2017 |
| Gastronomické Kurzy "Obsluha strojů" | 21 | 2 | 1 | 8 | 2 | 8 - 9. /2017 |
| Gastronomické Kurzy "Skladování a práce s potravinami" | 21 | 2 | 1 | 8 | 2 | 8 - 9. /2017 |
| Gastronomické Kurzy "Pečení" | 21 | 2 | 1 | 8 | 2 | 9 - 11. /2017 |
| Gastronomické Kurzy "Vaření" | 21 | 2 | 1 | 8 | 2 | 9 - 11. /2017 |
| Gastronomické Kurzy "Cukrařina"  | 21 | 2 | 1 | 8 | 2 | 9 - 11. /2017 |
| Gastronomické Kurzy "Dodržování hygienických norem" | 21 | 2 | 1 | 8 | 2 | 9 - 11. /2017 |
| Gastronomické Kurzy "Zdobení a aranžování" | 21 | 2 | 1 | 8 | 2 | 2 - 4 /2018 |
| Gastronomické Kurzy "Příprava, krémů, náplní a omáček" | 21 | 2 | 1 | 8 | 2 | 2 - 4 /2018 |
| Gastronomické Kurzy "Práce s fondánem a potahem dortu" | 21 | 2 | 1 | 8 | 2 | 2 - 4 /2018 |
| **Celkem** |  |  |  | **80** | **20** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Název kurzu** | **Cíl kurzu** |
| Gastronomické Kurzy "Příprava těsta" | Uchazeči budou umět minimálně osmu druhů těsta pro vybrané pekařské a cukrářské výrobky a korpusy dortů. Naučí se kompletní přípravu těsta, vhodné suroviny a správné technologické postupy pro vybraných osm druhů těst.  |
| Gastronomické Kurzy "Obsluha strojů" | Uchazeči budou umět obsluhovat stroje pro pekařskou výrobu, cukrářskou výrobu. Naučí se vhodné obsluze, ekonomickému provozu, správné údržbě a práce pro dodržení správného technologické postupu. |
| Gastronomické Kurzy "Skladování a práce s potravinami" | Uchazeči musí mít znalosti, které jim umožní odpovídající **údržbu**, čištění a dezinfekci provozovny tak, aby byla vyloučena nebo minimalizována kontaminace potravin z ovzduší a poskytovat přiměřený pracovní prostor pro hygienické provedení všech postupů práce, skladování tak, aby byla zachována dostatečná čerstvost, a ne degradace potravin.  |
| Gastronomické Kurzy "Pečení" | Uchazeči budou umět minimálně pět druhů pečení pro různé pekařské a cukrářské výrobky. Naučí se kompletní postup pečení jeho fáze a správný technologický postup pro jednotlivé vybrané druhy pečení. |
| Gastronomické Kurzy "Vaření" | Uchazeči budou umět minimálně pět druhů vaření pro různé náplně, krém a polevy pro pekařské a cukrářské výrobky. Naučí se kompletní postup vaření jeho fáze a správný technologický postup pro jednotlivé vybrané druhy vaření. |
| Gastronomické Kurzy "Cukrařina"  | Uchazeči se naučí přípravu prvotřídních cukrářských výrobků z klasických, regionálních a vysoce kvalitních ingrediencí. Kurz musí minimálně obsahovat pečení makrónky, další výrobky ze sněhových šlehaných hmot, výroba cukrářských dekorací, příprava slavnostního dortu, Tiramisu, Profiteroles s vanilkovým krémem, Panna cotta, Čokoládový fondán, Cookies s medem, Crème brûlée.  |
| Gastronomické Kurzy "Dodržování hygienických norem" | Účastníci musí znát základní normy a umět dodržovat hygienu potravin. Kurz musí být určen pro manipulují s potravinami při vysokém riziku, tedy kdo přicházejí do styku s potravinami nebo kdo jsou odpovědní za kritický kontrolní bod, v souladu s upozorněním v rámci programu analýzy nebezpečí a kritických kontrolních bodů (HACCP). |
| Gastronomické Kurzy "Zdobení a aranžování" | Cílem kurzu je znát různé druhy jedlých modelovacích hmot jako marcipán, modelovací fondán, plastická čokoláda a její příprava. Dále umět modelovat květiny a figurky. Účastníci kurzu musí umět základy zdobení a aranžování dortů a cukrovinek. Znalost estetiky potravin a zvyšovaní vizuální chutnosti.  |
| Gastronomické Kurzy "Příprava, krémů, náplní a omáček" | Cílem kurzu je naučit účastníky přípravě minimálně Máslový krém s pudinkem, Čokoládový krém, Máslový krém nastavovaný zkaramelizovaným mlékem, Pařížský krém, ovocné omáčky a polevy.  |
| Gastronomické Kurzy "Práce s fondánem a potahem dortu" | Cílem kurzu je naučit uchazeče hladce potáhnout dort fondánem, dále je naučit výrobu různých druhů květin a celý dort bude v květinovém aranžmá. Minimálně musí umět potáhnout dort máslovým krémem, nabarvit potahovací cukrové hmoty, potáhnout čtvercový dort, modelovat růžičky a mašle, vyrobit volánkový dort, nazdobit dort pro děti, nazdobit slavnostní dort, udělat dortová lízátka. |

**Cílová skupina řidiči a údržbáři**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název kurzu** | **Počet účastníků kurzu** | **Počet skupin** | **Počet školicích dnů** | **Počet hodin** | **Počet dnů celkem** | **Termín realizace** |
| Potenciál údržby strojů  | 5 | 1 | 7 | 56 | 7 | 8 - 9. /2017 |
| Nakládání s odpady | 5 | 1 | 3 | 24 | 3 | 8 - 9. /2017 |
| **Celkem** |  |  |  | **80** | **10** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Název kurzu** | **Cíl kurzu** |
| Potenciál údržby strojů  | Účastníci kurzu musí znát kazatele a cíle údržby, vytvořit si vlastní systém řízení údržby a vytvořit Workflow údržby. Musí umět plánovat a zajišťovat autonomní a preventivní údržbu. Umět nastavit standardizaci údržbářských činností, management náhradních dílů, plánovat investice do zařízení a udržovat efektivnost strojů. |
| Nakládání s odpady | Absolventi kurzu musí být schopni samostatně nakládat s různými druhy odpadu, přičemž je kladen zvláštní důraz na odpady nebezpečné a biologické. Absolventi musí být schopni zařazování odpadů, evidence, třídění, shromažďování a zabezpečení, administrativní náležitosti – souhlasy správních orgánů, řídit interní dokumenty, ohlašování a vest plán odpadového hospodářství jako odpadový hospodář. |

**Cílem každého kurzu** bude shrnutí aktuálního stavu uvedené oblasti a doporučení pro vylepšení uvedené oblasti ve společnosti a metodická pomoc při implementaci návrhů do praxe.

**Kompletní služby spojené s proškolením účastníků zahrnují zajištění těchto činností:**

* Vzdělávání dle specifikovaných kurzů.
* Zajištění didaktické techniky.
* Zajištění školicích materiálů pro účastníky.
* Organizační a koordinační činnost spojená s realizací kurzů:
* Pozvánky na kurz, komunikace s účastníky školení,
* Osvědčení o absolvování kurzu
* Zajištění potřebné dokumentace ke kurzům dle příručky OPZ „Specifická část pravidel pro žadatele a příjemce v rámci OPZ pro projekty s jednotkovými náklady zaměřené na další profesní vzdělávání“ (prezenční listiny, certifikáty, dokumentace ke kurzům aj.).

# Harmonogram

**Skupina vedoucí a řídící pracovníci**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název kurzu** | **Lektor jméno příjmení** | **Termín realizace (navrhovaný termín v kalendářních dnech)** |
| **Obecné IT Kurzy** |  |  |
| MS Office Excel |  |  |
| MS Outlook |  |  |
| MS Word |  |  |
| **Manažerské měkké kurzy** |  |  |
| Efektivní komunikace |  |  |
| Time management |  |  |
| Snižování nákladů |  |  |
| Vnitrofiremní komunikace |  |  |
| Týmová spolupráce |  |  |
| **Účetní, ekonomické a právní kurzy** |  |  |
| Novinky v daních a účetnictví |  |  |
| Daň z přidané hodnoty |  |  |
| Mzdové účetnictví |  |  |

**Skupina pracovníci ve službách servírky a obsluha**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název kurzu** | **Lektor jméno příjmení** | **Termín realizace (navrhovaný termín v kalendářních dnech)** |
| Komunikace v obtížných situacích |  |  |
| Obchodní dovednosti |  |  |
| Týmová spolupráce |  |  |
| Firemní kultura |  |  |
| Konfliktní situace |  |  |

**Skupina pracovníci ve službách Kuchaři**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název kurzu** | **Lektor jméno příjmení** | **Termín realizace (navrhovaný termín v kalendářních dnech)** |
| Zvyšování efektivity procesů |  |  |
| Zvyšování výkonnosti |  |  |
| Týmová spolupráce |  |  |
| Firemní kultura |  |  |
| Obchodní dovednosti |  |  |

**Skupina pracovníci ve službách Cukrářky a pekařky**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název kurzu** | **Lektor jméno příjmení** | **Termín realizace (navrhovaný termín v kalendářních dnech)** |
| Gastronomické Kurzy "Příprava těsta" |  |  |
| Gastronomické Kurzy "Obsluha strojů" |  |  |
| Gastronomické Kurzy "Skladování a práce s potravinami" |  |  |
| Gastronomické Kurzy "Pečení" |  |  |
| Gastronomické Kurzy "Vaření" |  |  |
| Gastronomické Kurzy "Cukrařina"  |  |  |
| Gastronomické Kurzy "Dodržování hygienických norem" |  |  |
| Gastronomické Kurzy "Zdobení a aranžování" |  |  |
| Gastronomické Kurzy "Příprava, krémů, náplní a omáček" |  |  |
| Gastronomické Kurzy "Práce s " |  |  |

**Skupina pracovníci ve službách Řidiči a údržbáři**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název kurzu** | **Lektor jméno příjmení** | **Termín realizace (navrhovaný termín v kalendářních dnech)** |
| Potenciál údržby strojů  |  |  |
| Firemní kultura |  |  |

# Realizační tým

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lektor jméno příjmení** | **Délka praxe školení** | **Profesní zaměření** | **Délka praxe prof. zaměření** | **Dosažené vzdělání** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# Způsob hodnocení

Nabídky budou hodnoceny na základě ekonomické výhodnosti nabídek, přičemž zadavatel stanoví následující dílčí hodnotící kritéria, jejich váhu:

* **Nabídková cena 60% - číselné kritérium**
* **Metodika vzdělávání 20% - nečíselné kritérium**
* **Kvalita výukových materiálů 20 % - nečíselné kritérium**

**Nabídková cena**

 cena z nabídky, která je

 nejvýhodnější (nejnižší)

100 x ------------------------------------------------- x 60 %

 cena hodnocené nabídky

Dílčí kritérium „**Estetické a funkční ztvárnění expozice**“ bude hodnoceno podle následujících kritérií:

**Metodika vzdělávání**

**Kvalita výukových materiálů**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kritérium** | **Maximální počet bodů** |
| **b) Metodika vzdělávání:** | **100 za každé kritérium** |
| Způsob realizace motivace |  |
| Vazba obsahu na vzdělávací cíle |  |
| Zvolené metody tréninku a vazba na cíle |  |
| Hodnocení míry zapojení účastníků |  |
| Metody ověření dosažení vzdělávacích cílů |  |
|  |  |
| **c)** **Kvalita výukových materiálů:** | **100 za každé kritérium** |
| Správnost a úplnost obsahových sdělení |  |
| Praktická cvičení |  |
| Srozumitelnost a přehlednost materiálů |  |
| Grafické zpracování  |  |
|  |  |
| **Celkem**  | **900** |

|  |
| --- |
| **Slovní hodnocení dílčích kritérií estetické a funkční ztvárnění expozice** |
| **Počet bodů** |
| **0-20** | **21-40** | **41-50** | **51-50** | **71-100** |
| **Metodika vzdělávání** |
| Motivace účastníků není téměř řešena a bez vazby na vzdělávací cíle | Motivace účastníků je naznačena ovšem není přímo propojena na cvičení  | Motivace je řešena standardními způsoby | Motivace je řešena velmi kreativně a splňuje veškeré požadavky | Motivace je řešena v souladu s moderními trendy a má přímou vazbu na cíle a obsah materiálů |
| Obsah témat v materiálech nekoresponduje s cíli | Je vidět vazba ovšem vykazuje chyby | Obsah témat je ve vazbě na cíle | Témata korespondují s cíli a efektivně je rozšiřují  | Témata jsou plně v souladu s cíli a cvičení je doplňují tak aby došlo k jejich procvičení a ověření znalostí  |
| Nejsou popsány metodiky a vychází pouze z přednášené teorie  | Metodiky jsou jasně definovány | Metodiky jsou definovány a popsány | Zvolené a popsané metodiky jsou v souladu s cílovou skupinou a cíli programu | Jsou navrženy a popsány moderní metodiky vzdělávání, které efektivně přispívají k dosazení cílů |
| Zapojení účastníků není z popisu nabídky zřejmé | Jsou popsána cvičení  | Standardní zapojení účastníků kurzů  | Velmi aktivní zapojení účastníků, kdy mají možnost si vyzkoušet probraná témata | Zapojení účastníků kurzů je velmi interaktivní a má pracovní charakter |
| Ověření znalostí pouze testem bez vazby na cíle | Metody ověření znalostí pouze testem s vazbou na cíle | Navržené metody hodnocení jsou provázány s cíli  | Navržené metody hodnocení jsou provázány s cíli v rovině znalostí | Metody hodnocení jsou jak v průběhu na k ukončení kurzu ověření jak znalostí, tak dovedností |
| **Kvalita výukových materiálů** |
| Výukové materiály jsou obsahově neúplné a vykazují chyby  | Ve výukovém materiálu jsou všechny podstatná sdělení | Výukové materiály jsou kompletní a správné po gramatické i obsah. stránce | Stánek je praktický a plní dobře funkční vlastnosti  | Stánek je praktický a plní perfektně funkční a estetické vlastnosti |
| Materiály neobsahují cvičení | Obsahují cvičení s malou vazbou na témata a praxi | Jsou obsaženy cvičení | Je dostatek cvičení přiměřené tématu  | Jsou obsažena kvalitní cvičení s vazbou na probírané téma |
| Nepřehledné materiály s texty, které mají malou vazbu k tématu | Přehledné bez obsahu nebo přehledových nadpisů a značek | Materiály jsou přehledné mají minimálně obsah | Materiály jsou přehledné obsahují obsah, nadpisy a další prvky. Přehledná struktura logická návaznost kapitol a témat | Materiály jsou velmi přehledné mají dostatek místa a jsou doplněny vhodnými orientačním body,  |
| Grafické zpracování velmi omezené nebo neodpovídá cílové skupině | Základní grafická úprava formátování, obrázky, titulní strana | Standardní grafika odpovídající cílové skupině | Velmi dobré grafické zpracování doplněno vhodnými obrazovým materiálem | Grafické zpracování na vysoké úrovni, obrazový materiál ve vizuálním stylu výukového materiálu, kvalita tisku i učebnic vysoká |

# Seznam významných služeb

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název objednatele** | **Kontaktní osoba objednatele** | **Telefon a mail** | **Objem zakázky** | **Termín realizace** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |