

Tomaszów Mazowiecki 20.07.2016 r.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. Stanisława Staszica  
ul. Św. Antoniego 57/61  
97-200 Tomaszów Mazowiecki

Nr sprawy:AIO.272.1.8.VII.2016

### Ogłoszenie o szacowaniu wartości

**Przedmiotem** ogłoszenia jest oszacowanie wartości zamówienia: opracowanie opinii merytoryczno-dydaktycznej 2 programów nauczania o strukturze modułowej **oraz narzędzi ewaluacji programów w zawodach**: Technik żywienia i usług gastronomicznych oraz Kucharz w Projekcie pn. „Fabryka inicjatyw branżowych” współfinansowanym ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 – 2020 realizowanego w ramach Osi priorytetowej XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności. Działanie XI.3 Kształcenie zawodowe.

1. **Miejsce realizacji usługi** – siedziba Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. ST. Staszica 97-200 Tomaszów Mazowiecki ul. Św. Antoniego 57/61
2. **Termin realizacji** zadania – od 10.08.2016 r. do .20.08..2016 r.
3. **Forma umowy – umowa o zlecenie – 80 godzin**
4. **Zakres obowiązków**

**Zakres obowiązków** – Wykonawca odpowiedzialny będzie za:

1. opracowanie opinii merytoryczno dydaktycznej 2 programów nauczania o strukturze modułowej w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych i Kucharz zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi: Ustawą z dnia 7 września 1991 r. z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 2156 oraz z 2016 r. poz. 35, 64, 195 i 668) Rozporządzeniem MEN w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach z dnia 7 lutego 2012 r.; (Dz.U. 2012 poz. 184.), Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 czerwca 2012 r. w sprawie dopuszczania do użytku w szkole programów wychowania przedszkolnego i programów nauczania oraz dopuszczania do użytku szkolnego podręczników (Dz. U. 2012 r. poz. 752 z późn. zmianami).
2. opracowanie opinii merytoryczno dydaktycznej narzędzi ewaluacji programów nauczania o strukturze modułowej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i Kucharz.
3. Opracowany program powinien:
  - 1) stanowić zbiór celów kształcenia i treści nauczania ustalonych w podstawie programowej kształcenia w zawodach, określonej w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 184), w formie efektów kształcenia właściwych dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów, efektów kształcenia wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia, stanowiących podbudowę do kształcenia w tym zawodzie, oraz efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w tym zawodzie
  - 2) zawierać programy nauczania poszczególnych obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego ustalonych przez dyrektora szkoły w szkolnym planie nauczania:, modułów, jednostek modułowych lub innych układów treści

obejmujące:

- a) uszczegółowione efekty kształcenia, o których mowa w pkt 1), które powinny być osiągnięte przez ucznia w procesie kształcenia, oraz propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania tych osiągnięć,
- b) opis sposobu osiągnięcia uszczegółowionych efektów kształcenia, o których mowa w pkt 1), z uwzględnieniem możliwości indywidualizacji pracy w zależności od potrzeb i możliwości uczniów,
- c) opis warunków, w jakich program będzie realizowany, z uwzględnieniem warunków realizacji kształcenia w danym zawodzie, ustalonych w podstawie programowej kształcenia w zawodach, określonej w rozporządzeniu, o którym mowa w pkt 1);
- 3) wyodrębnione kwalifikacje w zawodzie zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego, określoną w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2012 r. poz. 7);

3) być poprawny pod względem merytorycznym i dydaktycznym;

4) uwzględniać rekomendacje minimum trzech pracodawców regionalnego rynku pracy;

5) spełniać warunki dopuszczenia do użytku na poziomie: Technikum, Zasadniczej Szkoły Zawodowej oraz na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym.

4. Wymagane kompetencje Wykonawcy:

- 1) doświadczenie w opracowywaniu i opiniowaniu programów nauczania o strukturze modułowej opracowanych zgodnie z podstawą programową kształcenia w zawodach z 2012 r.
- 2) doświadczenie w kształceniu zawodowym wg programów o strukturze modułowej,
- 3) kompetencje eksperta kształcenia modułowego,

**Formularz szacowania wartości** (może zostać wypełniony w tym dokumencie i odesłany w terminie i na adres e-mail określony poniżej)

Prosimy o przesłanie szacowania wartości do dnia 25 lipca 2016 r. na adres: zsz2tom@poczta.onet.pl

#### **Formularz szacowania:**

dotyczy wykonanie zadania: opracowanie opinii merytoryczno-dydaktycznej programów nauczania o strukturze modułowej **oraz narzędzi ewaluacji programów w zawodach:** Technik żywienia i usług gastronomicznych oraz Kucharz w Projekcie pn. „Fabryka inicjatyw branżowych” współfinansowanym ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 – 2020 realizowanego w ramach Osi priorytetowej XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności. Działanie XI.3 Kształcenie zawodowe.

zgodnie z opisem przedmiotu ogłoszenia.

Szacowana wartość brutto wykonania zamówienia wynosi:

..... zł. ,

słownie

zł.....

Podpis Wykonawcy