



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/06/2023/KIF/7.1

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

dotyczy zamówienia przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów usługi obejmującej organizację szkoleń z zakresu „Fizjoterapeuta – edukator w infodemii” wraz z zapewnieniem wykładowców przeprowadzających szkolenia, sali wykładowej, cateringu i noclegów dla uczestników projektu pn. „FIZJO-LEARNING – większe kompetencje fizjoterapeutów w pracy z pacjentem chorującym na choroby zakaźne, w tym COVID-19”.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi obejmującej organizację i przeprowadzenie w języku polskim specjalistycznych, dwudniowych szkoleń stacjonarnych z zakresu „Fizjoterapeuta – edukator w infodemii”, w roku 2023 na terenie miast i województw:

- a) **województwo: mazowieckie, miasto: Warszawa**
- b) **województwo: małopolskie, miasto: Kraków**

dla fizjoterapeutów będących Uczestnikami Projektu „FIZJO-LEARNING – większe kompetencje fizjoterapeutów w pracy z pacjentem chorującym na choroby zakaźne, w tym COVID-19”. Zamawiający zastrzega, że wskazany powyżej katalog województw i miast może ulec zmianie.

Celem usługi jest podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów w zakresie przeciwdziałania zjawisku infodemii i do prowadzenia edukacji pacjentów w zakresie wdrażania wiedzy, postaw i zachowań właściwych dla podejmowania decyzji zdrowotnych w oparciu o dane i informacje naukowe oraz przeciwstawianie się poglądom, postawom i decyzjom opartym na fałszywych i szkodliwych informacjach.

2) W zakres planowanej usługi polegającej na organizacji i przeprowadzeniu szkoleń wchodzi zapewnienie:

- a. Wykładowcy Prowadzącego w ramach pierwszego dnia szkolenia stacjonarnego z zakresu Evidence Based Practice (EBP), o kompetencjach wskazanych w Zapytaniu ofertowym,
- b. Wykładowcy Prowadzącego oraz Wykładowcy Wspomagającego w ramach drugiego dnia szkolenia stacjonarnego z zakresu Knowledge Translation (KT), o kompetencjach wskazanych w Zapytaniu ofertowym,
- c. sali wykładowej,
- d. usługi noclegowej wraz z kolacją i śniadaniem dla uczestników szkolenia,
- e. usługi cateringowej (obiady oraz całonienne przerwy kawowe dla uczestników szkolenia).

3) Wykonawca do prawidłowej realizacji zamówienia zapewni do współpracy z Zamawiającym dedykowanego koordynatora. Do zadań koordynatora należeć będzie:

- a. nadzorowanie realizacji zamówienia po stronie Wykonawcy;
- b. współpracy z Zamawiającym w zakresie ustalania miejsc sal wykładowych, noclegów, cateringu, ewentualnych zmian harmonogramów szkoleń, przypisywania wykładowców do konkretnych szkoleń;
- c. koordynacja pracy wykładowców;
- d. kontrolowanie przekazywania dokumentacji ze szkoleń Zamawiającemu;



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/06/2023/KIF/7.1

e. bieżącego kontaktu z Zamawiającym.

4) Ogólne informacje dotyczące grup szkoleniowych

Liczba grup szkoleniowych	9
Liczba dni szkoleniowych	18
Czas trwania jednego szkolenia	14 godzin dydaktycznych (6h dydaktycznych 1 dnia szkolenia oraz 8h dydaktycznych 2 dnia szkolenia)
Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową:	Średnio 20 osób
Noclegi dla uczestników szkoleń	<p>Szkolenie 2-dniowe: 1 nocleg wraz z 1 kolacją i 1 śniadaniem</p> <p>Średnio łącznie 180 noclegów, liczone: 9 noclegów x średnio 20 osób tj. 100 % wielkości grupy.</p> <p>Ostateczna liczba uczestników szkolenia korzystająca z noclegów oraz liczba noclegów zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia.</p> <p>Uczestnicy korzystający z noclegu zagwarantowane mają śniadania i kolacje w miejscu świadczenia usługi noclegowej.</p> <p>Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. III SOPZ</p>
Pokoje	Pokoje 1-osobowe lub 2-osobowe do pojedynczego wykorzystania dla średnio 100 % uczestników przypadających na jedno szkolenie
Usługa cateringowa	<p>Szkolenie 2-dniowe: 2 obiady, 2 całodniowe przerwy kawowe</p> <p>Średnio łącznie 360 usług cateringowych, liczonych: 18 dni szkoleniowych x średnio 20 osób w każdej grupie szkoleniowej.</p> <p>Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. V SOPZ</p>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/06/2023/KIF/7.1

5) Harmonogram i liczba szkoleń:

L.p.	Temat szkolenia	Województwo	Miasto	Termin szkolenia	Liczba dni szkolenia	Liczba szkoleń	Łączna liczba dni szkoleniowych
1	WARSZTATY PRAKTYCZNE Evidence Based Practice (EBP) WARSZTATY Knowledge Translation (KT)	mazowieckie	Warszawa	30.09.-01.10.2023 r. 14-15.10.2023 r. 28-29.10.2023 r. 18-19.11.2023 r.	2	4	8
2		małopolskie	Kraków	23-24.09.2023 r. 07-08.10.2023 r. 21-22.10.2023 r. 04-05.11.2023 r. 25-26.11.2023 r.		5	10
SUMA						9	18

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI WYKŁADOWEJ

- Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia przez wykładowców posiadających niezbędne kwalifikacje, kompetencje i doświadczenie w zakresie prowadzenia szkoleń i/lub kształcenia jako wykładowca akademicki wskazane każdorazowo do poszczególnych tematów szkoleń zgodnie ze specyfikacją merytoryczną przekazaną przez Zamawiającego.
- Jedna godzina dydaktyczna trwa 45 minut.
- Wykonawca zapewni łącznie **2 Wykładowców Prowadzących** oraz **1 Wykładowcę Wspomagającego** do wykonania przedmiotu zamówienia we wskazanych w harmonogramie terminach i lokalizacjach /1 Wykładowca Prowadzący do przeprowadzenia szkolenia z zakresu Evidence Based Practice (EBP) oraz 1 Wykładowca Prowadzący i 1 Wykładowca Wspomagający do przeprowadzenia szkolenia z zakresu Knowledge Translation (KT)/.
- Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia zgodnie z przedstawionymi założeniami w zakresie celów i efektów kształcenia uczestników szkoleń, zgodnie z przekazanym harmonogramem ustalonym z Zamawiającym i zgodnie ze specyfikacją merytoryczną oraz użyciem materiałów dydaktycznych przekazanych przez Zamawiającego.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

*Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/06/2023/KIF/7.1*

- 5) Zamawiający zastrzega, iż przedstawiony w SOPZ harmonogram może ulec zmianie zarówno w kwestii terminów jak i liczby szkoleń i dni szkoleniowych. W przypadku zmiany Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę i przedstawi nowy harmonogram.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla każdej grupy szkoleniowej 1 Wykładowcy Prowadzącego w pierwszym dniu szkolenia z zakresu Evidence Based Practice (zgodnie z programem opisanym w pkt. VI SOPZ) o kompetencjach szczegółowo opisanych w Zapytaniu ofertowym oraz 1 Wykładowcę Prowadzącego i 1 Wykładowcę Wspomagającego w drugim dniu szkolenia z zakresu Knowledge Translation (zgodnie z programem opisanym w pkt. VI SOPZ) o kompetencjach szczegółowo opisanych w Zapytaniu ofertowym.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji szkoleniowej w postaci: list obecności uczestników na szkoleniu, odbioru materiałów dydaktycznych, cateringu i usługi noclegowej, ankiet satysfakcji udziału w szkoleniu otrzymanych od Zamawiającego.
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do zwrotu uzupełnionej i kompletnej dokumentacji szkoleniowej w terminie 7 dni roboczych po zakończeniu szkolenia (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego).
- 9) Wykonawca zobowiązuje się do przekazania Zamawiającemu skanów uzupełnionej i kompletnej dokumentacji szkoleniowej w ciągu 3 dni roboczych po zakończeniu szkolenia.
- 10) Zamawiający najpóźniej na 3 dni robocze przez datą rozpoczęcia szkolenia przekaże Wykonawcy elektroniczne wersje następującej dokumentacji szkoleniowej:
 - a. listy obecności,
 - b. listy odbioru materiałów dydaktycznych, cateringu i usługi noclegowej,
 - c. raportu ze szkolenia,
 - d. zaliczenia uczestnictwa w warsztatach przez wykładowców na podstawie wykonanych zadań,
 - e. plakatu informacyjnego o realizowanym projekcie (format A4).a Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na miejsce szkolenia wydrukowanych dokumentów, po jednym egzemplarzu każdego z ww. dokumentów.
- 11) Zamawiający przekaże Wykonawcy materiały dydaktyczne oraz ankiety satysfakcji, a także materiały szkoleniowe (notes, podkładka, długopis), a Wykonawca ma obowiązek dostarczenia na miejsce szkolenia powyższych materiałów w liczbie odpowiadającej minimum liczbie uczestników szkolenia.
- 12) Zamawiający zobowiązuje się do przekazania Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia informacji na temat:
 - a. liczby uczestników szkolenia;
 - b. liczby uczestników szkolenia korzystających z noclegów;
 - c. liczby noclegów przypadających na jedno szkolenie;
 - d. liczby uczestników z określonymi wymaganiami żywieniowymi.
- 13) Wykonawca w terminie 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia przekaże Zamawiającemu nazwiska Wykładowcy Prowadzącego oraz Wykładowcy Wspomagającego dedykowanych do prowadzenia szkolenia.
- 14) Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia szkolenia przez osoby inne, niż wskazane w Formularzu ofertowym, złożonym przez Wykonawcę, pod warunkiem, że osoby te posiadają kwalifikacje nie niższe niż osoby wskazane w ofercie oraz po akceptacji Zamawiającego.
- 15) Zamawiający przekaże Wykonawcy, po podpisaniu Umowy prezentacje multimedialne, materiały dydaktyczne do każdego szkolenia, na podstawie których wykładowcy będą przeprowadzać szkolenia.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/06/2023/KIF/7.1

III. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI NOCLEGOWEJ

- 1) Zamawiający wymaga zapewnienia noclegu w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (równoważne ze standardem minimum 3 gwiazdek wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166).
- 2) Hotel powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt musi spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób niepełnosprawnych określone w Załączniku nr 8 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166);
- 3) Hotel powinien zapewnić bezpłatny parking dla uczestniczek/uczestników szkolenia oraz przedstawicieli Zamawiającego;
- 4) Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania z pełnym węzłem sanitarnym. Liczba pokoi zostanie wskazana przez Zamawiającego.
- 5) Wykonawca zapewni nocleg maksymalnie dla wszystkich uczestniczek i uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego w każdym z terminów szkoleń;
- 6) Wykonawca zapewni uczestniczkom lub uczestnikom szkolenia korzystającym z noclegu, śniadania oraz kolacje w hotelu.
- 7) Hotel może być oddalony od miejsca szkolenia maksymalnie o 25 km. Odległość mierzona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub podobnych, w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzoną w linii prostej.
- 8) W przypadku, jeżeli odległość pomiędzy hotelem a miejscem szkolenia jest większa niż 1,5 km, Wykonawca zapewni Uczestnikom Projektu transport po zakończeniu dnia szkoleniowego do hotelu oraz następnego dnia z hotelu do sali szkoleniowej. Odległość mierzona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub podobnych, w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzoną w linii prostej.
- 9) Standard transportu – spełniający wymagania zgodne z ustawą z dnia 16 grudnia 2010 r. o publicznym transporcie zbiorowym (Dz.U. 2022 poz. 1343).
- 10) Opis wyżywienia:
 - a. **Śniadanie** zgodnie ze standardem panującym w hotelu.
 - b. **Kolacja** zorganizowana w formie „szwedzkiego stołu” lub serwowana, zgodnie ze standardem panującym w hotelu.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/06/2023/KIF/7.1

IV. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE SALI WYKŁADOWEJ

- 1) Wykonawca zapewni salę wykładową o powierzchni pozwalającej uczestnikom szkolenia na utrzymanie dystansu społecznego.
- 2) Wykonawca zapewni dostęp do sali wykładowej **na średnio 8 godzin zegarowych każdego dnia szkoleniowego**.
- 3) Wykonawca zapewni płyny dezynfekujące niezbędne do bezpiecznego prowadzenia szkoleń stacjonarnych.
- 4) Sala wykładowa winna znajdować się w centrum konferencyjnym, szkoleniowym lub obiekcie hotelarskim o standardzie minimum 3 gwiazdek według kategoryzacji opisanej w art. 38 ustawy o usługach turystycznych (lub standardzie równoważnym), albo w innym obiekcie użyteczności publicznej, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji i braku akceptacji miejsca wskazanego przez Wykonawcę, jeśli jego standard okaże się niewystarczający. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu lokalizację i standard sali wykładowej 10 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
- 5) Sala wykładowa oraz dostęp do niej od wejścia do budynku, winna być przystosowana do osób z niepełnosprawnościami.
- 6) Sala wykładowa winna spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe, posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.
- 7) W sali winna być możliwość dowolnej aranżacji ustawienia stołów, krzeseł.
- 8) Sala winna być na tyle przestronna by umożliwić swobodne poruszanie się uczestników, ustawienie stołów i krzeseł dla uczestników szkoleń i wykładowców oraz sprzętu wykorzystywanego w trakcie szkolenia.
- 9) Sala w czasie przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia;
- 10) Sala winna być wyposażona w klimatyzację lub wentylację mechaniczną umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia.
- 11) Zaplecze sanitarne (toalety) winny znajdować się w pobliżu sali wykładowej.
- 12) Szatnia na okrycia wierzchnie winna znajdować się w pobliżu sali wykładowej.
- 13) Ze względu na konieczność przygotowania sali do zajęć szkoleniowych Zamawiający powinien mieć możliwość **dostępu do sali min. 30 minut przed i po szkoleniu**.
- 14) W sali powinny znajdować się okna dające światło dzienne oraz być zapewnione oświetlenie sztuczne.
- 15) Zamawiający przekaze Wykonawcy materiały w formie elektronicznej, którymi Wykonawca zobowiązany jest oznakować salę wykładową (np. plakaty, wydruki informacyjne) o wizualizacji zgodnej z wymogami POWER¹).
- 16) **Minimalne wyposażenie sali wykładowej:**
 - a) stoły i krzesła - liczba miejsc siedzących oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników szkolenia oraz liczbie wykładowców prowadzących szkolenie;
 - b) flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony);
 - c) projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podłączenie do laptopa);
 - d) ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników;
 - e) nagłośnienie – według wymagań wykładowców;

¹ <https://www.power.gov.pl/strony/o-programie/promocja/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow-w-programie/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow-w-programie-umowy-podpisane-od-1-stycznia-2018-roku/>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

*Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/06/2023/KIF/7.1*

- f) minimum 2 bezprzewodowe mikrofony – według wymagań wykładowców;
- g) możliwość zaciemnienia pomieszczenia.

V. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE USŁUGI CATERINGOWEJ

- 1) W zakresie wyżywienia uczestników szkolenia Wykonawca zapewni: obiad oraz całodniową przerwę kawową dla każdego uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy.
- 2) Wyżywienie winno być zapewnione w miejscu odbywania szkoleń.
- 3) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obsługę pozwalającą na szybkim i sprawnym wydaniu posiłków, zarówno obiadu jak i przerwy kawowej.
- 4) Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022, poz. 2132 ze zm.), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety.
- 6) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty przerwy kawowej na miejsce spożycia cateringu najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem szkolenia oraz obiad najpóźniej 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia informacji o alergenach w dostępnym widocznym miejscu dla osób korzystających z posiłków. Informacje należy umieścić w menu lub na dodatkowej kartce na przykład w formie graficznych znaczków w menu, czy w tabeli na osobnej karcie.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022, poz. 2132 ze zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Wykonawca musi ustalić z Zamawiającym menu na 3 dni przed terminem realizacji szkolenia, w szczególności składniki dania obiadowego (uzyskanie akceptacji Zamawiającego dla propozycji menu).
- 11) Wykonawca zobowiązany jest uprzątnąć naczynia i sprzęt gastronomiczny oraz wywieźć śmieci pozostałe po posiłkach po zakończeniu spożywania posiłków.
- 12) Specyfikacja wyżywienia:
 - a. Obiad (opis i gramatura dotyczą jednego obiadu dla jednego uczestnika) - jeden na każdy dzień szkoleniowy:
 - i. Pierwsze danie: zupa (min. 200 ml/osobę),



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/06/2023/KIF/7.1

- ii. Drugie danie: mięso lub ryba do wyboru, (min. 130 g/os.), dodatki tj. ziemniaki lub kasza lub makaron lub ryż, (min. 100 g/os.), surówka lub warzywa gotowane (min. 140 g/os.),
Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość zamówienia dania bezmięsnego lub bezglutenowego na życzenie uczestnika szkolenia (informacja zostanie przekazana na co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia),
- iii. Napoje podane do obiadu: woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę i/lub woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę, kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń), dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona), dodatki do kawy i herbaty: cukier, słodzik, cytryna.
- b. Przerwa kawowa: całodzienna przerwa kawowa (dostępna na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia plus 2 x przerwy po 15 min. w ciągu dnia) na uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy składająca się z: woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę, woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę, kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń), dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona), dodatki do kawy i herbaty: cukier, słodzik, cytryna, dwa rodzaje ciast do wyboru – min. 150 g/os., ciasteczka kruche różne rodzaje – min. 100 g/os., sezonowe owoce obrane i filetowane - co najmniej 100 g na osobę.

VI. SPECYFIKACJA MERYTORYCZNA ZAKRESU SZKOLEŃ STACJONARNYCH

Szkolenia stacjonarne – dostępne dla uczestników, którzy ukończyli szkolenie e-learningowe

1 dzień - STACJONARNIE (6 godzin dydaktycznych)			
WARSZTATY PRAKTYCZNE EBP – ANALIZA PROJEKTU – PRACA WŁASNA			
NR	Czas trwania	Zadanie do wykonania	Metody pracy
WARSZTATY 1 ANALIZA PRACY WŁASNEJ	135 min (3 h)	Prezentacje i dyskusja projektów przygotowanych przez uczestników szkolenia na podstawie szablonu.	Omówienie pracy indywidualnych przygotowanych wg schematów check listy KOREKTA/ ANALIZA/DYSKUSJA
WARSZTATY 2 Wytyczne podlegające adaptacji w zadaniu nr 1 - omówienie metod i zaleceń wytycznych i edukacji pacjentów w tym zakresie.	135 min (3 h)	Wytyczne dla pacjenta w praktyce fizjoterapeuty – na podstawie wytycznych podlegających adaptacji w zadaniu nr 1 - omówienie metod i zaleceń wytycznych i edukacji pacjentów w tym zakresie z uwzględnieniem tematyki z etapu II szkolenia e-learningowego.	Praca w grupach. KOREKTA/ ANALIZA/DYSKUSJA/OMÓWIENIE



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/06/2023/KIF/7.1

2 dzień - STACJONARNIE (8 godzin dydaktycznych)			
WARSZTATY KT (KNOWLEDGE TRANSLATION)			
<p>WARSZTATY 3 W jaki sposób edukować pacjentów w zakresie zapobiegania infodemii na podstawie materiałów edukacyjnych z zakresu infodemii/wytycznych</p>	180 min (4 h)	<ul style="list-style-type: none"> Zadanie 1. Jak przełożyć język medyczny na język zrozumiały - jak informować pacjentów o zaleceniach (zadanie 1). materiały, informacje medyczne z zakresu: rozprzestrzeniania się wirusa, szczepień, zamienianie na język niemedyczny, uwzględnieniem tematyki z etapu II szkolenia e-learningowego. (90 min) Zadanie 2. Symulowany pacjent - informacja, pytania, negacja, trudny pacjent z przekonaniami np. o szkodliwości szczepionki, braku potrzeby noszenia maseczki, pacjent z ból covidowy, syndromem postcovidowym, leczący się samodzielnie, negujący aktywność fizyczną z powodu chorób współistniejących. <u>Materiały dydaktyczne zostaną przygotowane w oparciu o adaptowane wytyczne i rekomendacji oraz opracowania na temat infodemii</u> (90 min) 	<p>Praca w grupach Praca w 2 osobowych zespołach Realizacja zadania w podgrupach fizjoterapeuta-symulowany pacjent Niezbędne przygotowanie co najmniej 6 scenariuszy w tym 2 dotyczące dzieci i młodzieży, 1 osoby z niepełnosprawnością intelektualną (wersja A – pacjent, wersja B – opiekun pacjenta) KOREKTA/ ANALIZA/DYSKUSJA/OMÓWIENIE</p>
	180 min (4 h)	<ul style="list-style-type: none"> Zadanie 3. Informator dla pacjenta - Co powinno znaleźć się w materiałach informacyjnych/ulotce dla pacjenta – konstrukcja treści do przykładowej ulotki na podstawie przygotowanych materiałów merytorycznych (np. przygotowane fragmenty obszernych materiałów medycznych, wybór treści najważniejszych, przełożenie na język pospolity, prosty konstrukcja ulotki; z wykorzystaniem materiałów z adaptowanych wytycznych, ikonografik, w oparciu o wszystkie materiały szkolenia e-learningowego) 	<p>Praca w zespołach KOREKTA/ ANALIZA/DYSKUSJA/OMÓWIENIE</p>
PODSUMOWANIE CZĘŚCI WARSZTATOWEJ			



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/06/2023/KIF/7.1

Efekt uczenia się EU z zakresu szkolenia Knowledge Translation (KT)

WIEDZA	
ZNA	<ul style="list-style-type: none"> · modele komunikowania się z pacjentem · zna na czym polega istota metod konwencjonalnego leczenia · zasady motywowania pacjentów do prozdrowotnych zachowań i informowania go o skutkach niewłaściwego wyboru sposobu leczenia (np. metod niekonwencjonalnych, braku szczepień) · znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w procesie komunikowania się z pacjentem · podstawowe formy i sposoby przekazywania informacji z wykorzystaniem środków dydaktycznych · zasady edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia · zasady doboru form adaptowanej aktywności fizycznej, sportu w procesie leczenia i fizjoprofilaktyki osób ze specjalnymi potrzebami · zagadnienia związane z fizjoprofilaktyką i promocją zdrowia
ROZUMIE	<ul style="list-style-type: none"> · potrzeby wykorzystania zasad EBM (medycyny opartej na dowodach naukowych) w szkoleniach praktycznych · potrzebę praktycznego wykorzystania krytycznej analizy piśmiennictwa naukowego w trakcie szkolenia
UMIĘTNOŚCI	
POTRAFI	<ul style="list-style-type: none"> · wdrożyć w praktykę zawodową zasady EBM (medycyny opartej na dowodach naukowych) · przeprowadzić proces wyszukiwania informacji w różnego rodzaju bazach naukowych w zależności od potrzeb bieżących w pracy z pacjentem; dokonywać na bieżąco krytycznej analizy piśmiennictwa naukowego · wykorzystać zdobytą wiedzę i w sposób umiejętny zaadaptować ją do własnej praktyki · potrafi organizować działania ukierunkowane na edukację zdrowotną, promocję zdrowia i profilaktykę niepełnosprawności · potrafi wykazać się umiejętnościami ruchowymi z zakresu form aktywności fizycznej (rekreacyjnych i zdrowotnych) · potrafi prowadzić rozmowę z pacjentem w różnym wieku z zastosowaniem techniki aktywnego słuchania i wyrażania empatii · potrafi instruować pacjenta w zakresie wykonywanych ćwiczeń z uwzględnieniem metodologii · potrafi konstruować program fizjoprofilaktyczny z uwzględnieniem zasady indywidualizacji
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
JEST ŚWIADOMY	<ul style="list-style-type: none"> · poziomu swojej wiedzy i umiejętności zawodowych na podstawie samooceny swojej wiedzy i umiejętności · konieczności uzupełniania swojej wiedzy i umiejętności przez całe życie i inspirowania procesu uczenia się innych osób
JEST GOTÓW	<ul style="list-style-type: none"> · jest gotów do dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń, dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.