

Opis Przedmiotu Zamówienia cz.7

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia „**Zasady pobierania i przygotowania próbek żywności oraz próbek środowiskowych do badań laboratoryjnych (żywność, wymazy, odciski, powietrze) według obowiązujących norm**”

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia dla 2 firm (MŚP z branży rolno-spożywczej, mających siedzibę lub stale miejsce wykonywania działalności w województwie lubuskim).

Usługa obejmuje:

- a) przeprowadzenie **16 godzin** szkolenia w ciągu **2 dni, 8h/dzień**,
- b) materiały dydaktyczne i szkoleniowe,
- c) zaświadczenie o ukończeniu szkolenia dla każdego uczestnika kursu,

Zakres programowy szkolenia:

Dzień 1:

1. Wprowadzenie do szkolenia:
 - Omówienie programu szkolenia.
 - Pre-test wiedzy uczestników szkolenia.
2. Mikrobiologia i jakość żywności:
 - Znaczenie kontroli jakości żywności i monitorowania mikrobiologicznego.
3. Obowiązujące normy i standardy w pobieraniu próbek:
 - Omówienie ważnych norm i wytycznych dotyczących pobierania próbek żywności i środowisk.
 - Zapoznanie się z wymaganiami prawodawstwa w zakresie mikrobiologicznych badań żywności.
4. Techniki pobierania próbek żywności:
 - Pobieranie próbek sypkich, płynnych i stałych.
 - Wybór odpowiednich materiałów do pobierania próbek.

5. Techniki pobierania próbek środowiskowych:
 - Pobieranie powietrza i powierzchni w środowisku produkcyjnym.
 - Wymazy i odciski jako próbki zewnętrzne.
6. Pobieranie próbek do analiz mikrobiologicznych:
 - Praktyczne aspekty pobierania próbek w celu analizy mikrobiologicznej.
 - Kwestie higieny i unikania kontaminacji próbek.

Dzień 2:

1. Przygotowanie próbek do badań laboratoryjnych:
 - Etykietowanie i identyfikacja próbek.
 - Przechowywanie i transport próbek w odpowiednich warunkach.
2. Analiza mikrobiologiczna próbek żywności i środowiska:
 - Przegląd nowoczesnych technik mikrobiologicznych stosowanych w badaniach żywności i środowiska.
 - Interpretacja wyników badań mikrobiologicznych.
3. Zarządzanie ryzykiem mikrobiologicznym:
 - Znaczenie analiz mikrobiologicznych w systemach zarządzania ryzykiem.
 - Wykorzystanie wyników badań w zapobieganiu kontaminacjom.
4. Studia przypadków:
 - Analiza rzeczywistych przypadków pobierania próbek oraz przeprowadzania badań mikrobiologicznych.
5. Pytania i odpowiedzi:
 - Sesja pytań i odpowiedzi pozwalająca na wyjaśnienie wątpliwości i omówienie dodatkowych zagadnień.
6. Test końcowy:
 - Teoretyczny i praktyczny test wiedzy uczestników.

Grupa docelowa: firmy MŚP z branży rolno- spożywczej, mające siedzibę lub stałe miejsce wykonywania działalności w województwie lubuskim.

Forma spotkania: stacjonarna w siedzibie Wykonawcy i/lub w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.

Sposób realizacji:

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotować (opracować narzędzia) i przeprowadzić bilans kompetencji (pre-test/post-test) sprawdzający poziom wiedzy Uczestnika projektu w ramach szkolenia. Przeprowadzone testy wraz z raportem określającym przyrost kompetencji zostaną dostarczone Zamawiającemu. Bilans zostanie przeprowadzony dla Uczestników projektu z zakresu tematu **„Zasady pobierania i przygotowania próbek żywności oraz próbek środowiskowych do badań laboratoryjnych (żywność, wymazy, odciski, powietrze) według obowiązujących norm”**
2. Szkolenie zostanie przeprowadzone w języku polskim.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo Uczestników Projektu w czasie trwania zajęć, jakość i terminowość prowadzonych zajęć;
4. Jedna godzina dydaktyczna = 45 min.;
5. Jedna grupa szkoleniowa składa się z Uczestników będących pracownikami dwóch firm;
6. Zajęcia będą odbywały się w dni robocze lub weekendy w zależności od zapotrzebowania uczestników, w terminie: do 31.12.2023 r.;
7. Zamawiający zobowiązuje się przekazać Wykonawcy do 3 dni przed szkoleniem listy uczestników biorących udział w szkoleniu.
8. Wykonawca zobowiązany jest przekazać Uczestnikowi Projektu imienne zaświadczenia potwierdzające nabyte kompetencje. Wzór zaświadczenia musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego i musi zawierać logotypy i informacje zgodne z wytycznymi, które Zamawiający dostarczy Wykonawcy w odpowiedniej formie. Informacje o obowiązku zamieszczania tych oznaczeń będzie przekazywał Wykonawcy Zamawiający. Wzór zaświadczenia wraz z logotypami zostanie przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej do 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Jeden dodatkowy egzemplarz w wersji papierowej i elektronicznej zostanie przekazany Zamawiającemu. Wykonawca przekaze Zamawiającemu kopie wydanych Uczestnikom zaświadczeń;

9. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia zobowiązany jest opracować i przekazać, w dniu rozpoczęcia szkolenia, dla każdego z Uczestników Projektu materiały szkoleniowe w języku polskim, umożliwiające właściwe prowadzenie szkolenia;
10. Wszelkie opracowania i/lub materiały szkoleniowe muszą zawierać logotypy i informacje zgodnie z wytycznymi Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić listę obecności i dokumentować prowadzenie każdego szkolenia w osobnym dzienniku szkolenia w sposób uzgodniony z Brokerem będącym pracownikiem Zamawiającego.