

### Opis Przedmiotu Zamówienia cz.8

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia **„Zaawansowane techniki mikrobiologicznej oceny patogenów i drobnoustrojów psujących występujących w surowcach, półproduktach i produktach mięsnych”**

*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 mięsa:
  - Omówienie roli mikroorganizmów w przetwarzaniu mięsa.
  - Przedstawienie najczęściej występujących patogenów i drobnoustrojów psujących w mięsie.
3. Metody próbkowania i przechowywania:
  - Wybór odpowiednich próbek do analizy mikrobiologicznej.
  - Zasady prawidłowego przechowywania próbek.
4. Nowoczesna analiza mikrobiologiczna:
  - Praktyczne aspekty oceny mikrobiologicznej.
  - Procedury laboratoryjne: techniki hodowli, barwienia i mikroskopowania.

5. Badanie wskaźników higieny:
  - Wskaźniki stanu higieny mięsa – nowoczesne narzędzia identyfikacji
  - Interpretacja wyników.
6. Identyfikacja patogenów i drobnoustrojów psujących:
  - Poznanie charakterystycznych cech poszczególnych mikroorganizmów.
  - Zaawansowane metody diagnostyczne w identyfikacji patogenów.

Dzień 2:

1. Zagrożenia zdrowotne związane z mikroorganizmami w mięsie:
  - Omówienie chorób przenoszonych przez mięso.
  - Skutki zdrowotne dla konsumentów.
2. HACCP w kontroli mikrobiologicznej:
  - Wyjaśnienie zasad systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) w zapobieganiu zanieczyszczeniom mikrobiologicznym.
  - Przykłady zastosowania w przemyśle mięsnym.
3. Zarządzanie ryzykiem mikrobiologicznym:
  - Praktyczne podejście do minimalizowania ryzyka mikrobiologicznego w procesach produkcyjnych.
  - Dobre praktyki higieniczne w zakładach mięsnych.
4. Studium przypadku:
  - Analiza rzeczywistych przypadków zanieczyszczeń mikrobiologicznych w mięsie i sposobów ich rozwiązania.
5. 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 „**Zaawansowane techniki mikrobiologicznej oceny patogenów i drobnoustrojów psujących występujących w surowcach, półproduktach i produktach mięsnych**”
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 31.12.2023r.;
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 przekaże 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.