

Opis Przedmiotu Zamówienia cz.9

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie „**Nowoczesna analiza mikrobiologiczna produktów piekarskich, cukierniczych oraz półcukierniczych – zaawansowane narzędzia mikrobiologiczne**”

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 produktów piekarskich i cukierniczych:
 - Rola mikroorganizmów w produkcji żywności.
 - Najważniejsze zagrożenia mikrobiologiczne dla produktów cukierniczych i piekarskich.
3. Nowoczesne metody próbkowania i przechowywania:
 - Wybór odpowiednich próbek do analizy mikrobiologicznej.
 - Zasady przechowywania próbek w celu minimalizacji ryzyka zanieczyszczenia.
4. Analiza mikrobiologiczna:
 - Praktyczne aspekty oceny mikrobiologicznej, m.in. hodowla, barwienie, mikroskopowanie.

- Oznaczanie wskaźników higieny i patogenów.
- 5. Nowoczesna analiza mikrobiologiczna produktów piekarskich:
 - Omówienie metod i wskaźników analizy dla pieczywa, bułek, ciastek itp.
 - Interpretacja wyników i podejmowanie działań naprawczych.
- 6. Nowoczesna analiza mikrobiologiczna produktów cukierniczych i półcukierniczych:
 - Specyficzne wymagania mikrobiologiczne dla wyrobów cukierniczych, wypieków mącznych, kremów, deserów itp.
 - Wyznaczanie daty przydatności do spożycia w oparciu o szybkie testy mikrobiologiczne.

Dzień 2:

1. Higiena i bezpieczeństwo żywności w zakładach piekarniczych i cukierniczych:
 - Procedury i standardy higieny w produkcji żywności.
 - Zarządzanie ryzykiem mikrobiologicznym w procesach produkcyjnych.
2. Patogeny i drobnoustroje psujące:
 - Główne patogeny i drobnoustroje psujące występujących w produktach cukierniczych i piekarskich.
 - Skutki zdrowotne i ekonomiczne związane z obecnością szkodliwych mikroorganizmów.
3. Dobrze praktyki produkcyjne (GMP) i HACCP w piekarniach i cukierniach:
 - Systemy GMP i HACCP.
 - Praktyczne wdrożenie tych systemów w branży cukierniczo-piekarskiej.
4. Studia przypadków:
 - Analiza rzeczywistych przypadków problemów mikrobiologicznych w produktach piekarskich i cukierniczych.
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 **„Nowoczesna analiza mikrobiologiczna produktów piekarskich, cukierniczych oraz półcukierniczych – zaawansowane narzędzia mikrobiologiczne”**
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 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.