

Opis Przedmiotu Zamówienia cz.10

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia „**Nowoczesna analityka mikrobiologiczna dla przemysłu drobiarskiego**”

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. Zaawansowane zagadnienia mikrobiologii drobiarskiej:
 - Interakcje mikroorganizmów z systemem immunologicznym drobiu.
 - Nowoczesne techniki identyfikacji i charakterystyki mikroorganizmów w przemyśle drobiarskim.
3. Mikrobiologiczne aspekty produkcji drobiarskiej:
 - Wpływ czynników środowiskowych na rozwój mikroorganizmów w procesie produkcji.
 - Strategie minimalizacji zagrożeń mikrobiologicznych w różnych etapach produkcji.
4. Warsztaty praktyczne - Techniki mikrobiologiczne:
 - Praktyczne zastosowanie nowoczesnych technik identyfikacji i hodowli mikroorganizmów z próbek drobiu.

- Wykorzystanie techniki molekularnej PCR do wykrywania patogenów w mięsie drobiowym.
 - 5. Studia przypadków – zaawansowana analiza zagrożeń mikrobiologicznych:
 - Analiza rzeczywistych przypadków związanych z mikrobiologią w zakładach drobiarskich.
 - Opracowanie odpowiednich strategii rozwiązywania problemów mikrobiologicznych.
- Dzień 2:
1. Zaawansowana mikrobiologiczna kontrola surowców i produktów drobiarskich:
 - Interpretacja wyników analiz mikrobiologicznych w kontekście ryzyka dla konsumentów.
 - Wykorzystanie wyników analiz do doskonalenia procedur kontroli jakości.
 2. Higiena i sterylność w przemyśle drobiarskim:
 - Zaawansowane techniki dezynfekcji i sterylizacji sprzętu oraz środowiska pracy.
 - Strategie zapobiegania zanieczyszczeniom mikrobiologicznym w przemyśle drobiarskim.
 3. Warsztaty praktyczne - HACCP i analiza ryzyka mikrobiologicznego:
 - Wdrażanie systemu HACCP z naciskiem na aspekty mikrobiologiczne.
 - Praktyczne podejście do identyfikacji i analizy ryzyka mikrobiologicznego w procesie produkcji.
 4. 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 analityka mikrobiologiczna dla przemysłu drobiarskiego**”

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 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.