

## Opis Przedmiotu Zamówienia cz.14

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia „**Piekarnictwo - nowe trendy w wypieku chleba**”

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 kursu dla każdego uczestnika kursu.

Zakres programowy szkolenia:

Dzień 1:

1. Wprowadzenie:
  - Przywitanie, przedstawienie prelegenta, przegląd agendy i struktury szkolenia.
  - Omówienie celu i korzyści szkolenia oraz przeprowadzenie testu początkowego (pre-test).
2. Historia piekarnictwa:
  - Początki piekarnictwa i rozwój technologii.
  - Tradycyjne metody wypiekania chleba.
  - Ewolucja narzędzi i sprzętu piekarniczego.
3. Składniki przy wyrobie chleba:
  - Odpowiednia mąka i jej rodzaje.
  - Drożdże i zakwas.
  - Sól woda i inne dodatki.
4. Tradycyjne metody wypiekania chleba:
  - Metoda wypieku z zastosowaniem zakwasu.
  - Metoda z suchymi drożdżami.
  - Techniki formowania i kształtowania ciasta na chleb.

Dzień 2:

1. Nowoczesne technologie wypiekania chleba :
  - Automatyzacja procesu piekarniczego, piec konwekcyjny i piec parowy.
  - Wykorzystanie technologii piekania na kamieniu.

2. Kontrola jakości i testowanie gotowego wyrobu:
  - Ocena posiadanych surowców i wybór odpowiednich.
  - Monitorowanie procesu fermentacji i testowanie gotowego chleba.
3. Piekarnicze sekrety sukcesu:
  - Mieszanie i wyrabianie odpowiedniego ciasta, kontrola temperatury i wilgotności.
  - Optymalne czasy fermentacji i wypieku.
4. Dieta i trendy w piekarnictwie:
  - Piekarnictwo bezglutenowe, wpływ żywności piekarniczej na zdrowie.
  - Zrównoważone praktyki w piekarnictwie.
5. Technologie wspomagające produkcję chleba:
  - Automatyzacja procesów ważenia i mierzenia składników.
  - Oprogramowanie do zarządzania produkcją piekarniczą.
  - Monitorowanie i regulacja parametrów pieczenia.
6. Zakończenie:
  - Powtórzenie głównych punktów szkolenia i ważnych koncepcji, pytania i odpowiedzi, test końcowy (post-test).

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 **„Piekarnictwo - nowe trendy w wypieku chleba”**.
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 30.06.2024r.;

Tytuł projektu: „Wsparcie badawczo- rozwojowe dla przedsiębiorstw oraz Start-upów Zachodniej Polski”

Nr umowy: NdS/551642/2022/2022 z dnia 16.08.2022

Program Ministerstwa Edukacji i Nauki: Nauka dla Społeczeństwa

Beneficjent: Uniwersytet Zielonogórski, ul. Licealna 9, 65-417 Zielona Góra

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.