

## **Opis przedmiotu zamówienia**

Zamówienie realizowane jest w związku z wdrażaniem przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa poddziałania 2.3. „Wsparcie dla szkolenia doradców” w ramach działania „Usługi doradcze, usługi z zakresu zarządzania gospodarstwem i usługi z zakresu zastępstw” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020. Pomoc przyznawana w ramach PROW 2014–2020 ukierunkowana jest m.in. na zagadnienia związane z sektorem rolnym w aspekcie jego funkcji gospodarczych i środowiskowych. W tym kontekście zasadnicze znaczenie dla rozwoju sfery rolnictwa ma wzmocnienie mechanizmów transferu wiedzy i innowacji m.in. poprzez doradztwo. System doradztwa rolniczego ma stanowić ogniwo pośrednie pomiędzy ośrodkami naukowymi a sferą rolnictwa. Poprzez indywidualne doradztwo, uwzględniające konkretne potrzeby rolników, dostarczana będzie praktyczna i aktualna wiedza sprzyjająca wzrostowi innowacyjności gospodarstw. Podjęte też będą działania na rzecz rozwijania wiedzy i umiejętności doradców. W ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” osoby zawodowo świadczące usługi doradcze na rzecz rolników i właścicieli lasów będą mogły zdobywać wiedzę i podnosić swoje kwalifikacje zawodowe.

### **1. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie bezpłatnych studiów podyplomowych pod nazwą „Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym” dla 200 (słownie: dwustu) doradców rolniczych. Zamówienie jest podzielone na 4 części, w następującym zakresie terytorialnym:

1. Część nr 1 zamówienia – makroregion składający się z województw: małopolskiego, podkarpackiego, śląskiego i świętokrzyskiego;
2. Część nr 2 zamówienia – makroregion składający się z województw: mazowieckiego, lubelskiego, łódzkiego;
3. Część nr 3 zamówienia – makroregion składający się z województw: kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, podlaskiego, pomorskiego, zachodniopomorskiego;
4. Część nr 4 zamówienia – makroregion składający się z województw: wielkopolskiego, lubuskiego, opolskiego i dolnośląskiego.

### **2. Grupa docelowa**

Uczestnikami studiów podyplomowych będą doradcy rolniczy, zatrudnieni w wojewódzkich ośrodkach doradztwa rolniczego (ODR), Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie (CDR), izbach rolniczych (IR), zwanych dalej „publicznymi podmiotami doradczymi” oraz prywatnych podmiotach doradczych lub prowadzący działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia. W przypadku podmiotów doradczych lub osób prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia wymagane będzie udokumentowanie zatrudnienia/świadczania usług doradczych dla rolników w ramach prowadzonej działalności.

### 3. Cel zamówienia

Celem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie bezpłatnych studiów podyplomowych trwających 2 semestry, prowadzonych w systemie niestacjonarnym, dla doradców rolniczych, które powinny zakończyć się najpóźniej w ciągu 12 miesięcy od dnia podpisania umowy. (tj. zakończenie realizacji operacji i złożenie wniosku o płatność końcową).

### 4. Ogólne obowiązki i zasady współpracy

1. Wykonawca zachowa najwyższą staranność realizacji zadania, zgodnie z najlepszą wiedzą i doświadczeniem oraz zgodnie z obowiązującym stanem prawnym.  
Zamawiający uzna warunek posiadania odpowiedniego doświadczenia w organizacji studiów podyplomowych za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zorganizował 1 studia podyplomowe lub zorganizował co najmniej 15 szkoleń (szkolenie minimum 1-dniowe, dla grupy minimum dziesięcioosobowej), przy czym szkolenia dotyczyły przetwórstwa rolno-spożywczego.
2. Wykonawca będzie przestrzegał i działał zgodnie z zasadami wizualizacji znaku i nazwy Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 opisanymi w „Księdze wizualizacji znaku PROW 2014-2020”, dostępnej na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (<https://www.gov.pl/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy>).
3. Wszystkie materiały wykorzystywane do realizacji operacji muszą ponadto zawierać tekst: Studia podyplomowe współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW).
4. Wykonawca zobowiązuje się do realizowania reguły równości szans, co oznacza, że dostęp do szkoleń będzie zapewniony na równych zasadach dla wszystkich zainteresowanych. Wykonawca zapozna się z treścią Wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014–2020: (<https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/wytyczne-wzakresie-realizacji-zasady-rownosci-szans-i-niedyskryminacji-oraz-zasady-rownosciszans/>) oraz do ich przestrzegania i działania zgodnie z tymi Wytycznymi.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia osobom z niepełnosprawnościami, w szczególności, odpowiednich do ich potrzeb miejsc zjazdów, materiałów szkoleniowych, materiałów audiowizualnych etc., o ile zgłoszą zainteresowanie udziałem w studiach podyplomowych.
6. Wykonawca odpowiada za wszelkie zobowiązania formalno-prawne wobec podmiotów i osób z nim współpracujących przy lub na rzecz realizacji niniejszego zamówienia, w tym wykładowców.
7. W zakresie zastosowania art. 95 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021r. poz. 1129 z późn.zm.; zwana dalej: ustawą Pzp), Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę, w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeksu pracy, osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia, tj. kierownika projektu. (Weryfikacja sposobu zatrudnienia kierownika projektu będzie dokonywana na etapie realizacji operacji, zasady weryfikacji zostały określone w umowie o przyznaniu pomocy).

8. Strony zobowiązują się do bieżącej współpracy w dobrej wierze i podejmowania wszelkich czynności wymaganych dla zapewnienia prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.
9. Wykonawca jest zobowiązany na każdym etapie zamówienia do realizacji zadań zgodnie z wymogami Zamawiającego, wskazanymi w dokumentacji zamówienia. Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że w ramach realizacji operacji Wykonawca będzie zobowiązany do udostępnienia dokumentów potwierdzających wykształcenie i doświadczenie osób zaangażowanych w realizację operacji w ramach przeprowadzanych czynności kontrolnych.
10. Wykłady muszą być prowadzone w języku polskim, przez osoby biegle nim władające. Wszystkie materiały służące realizacji studiów muszą być opracowane i wydrukowane w języku polskim.
11. Studia podyplomowe muszą być prowadzone, w szczególności, zgodnie z przepisami:
  - ustawy z 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2021 r. poz. 478 j.t.);
  - ustawy z 3 lipca 2018 r. Przepisy wprowadzające ustawę Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1669 z późn. zm.);
  - rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 września 2018 r. w sprawie dokumentów wydawanych w związku z przebiegiem lub ukończeniem studiów podyplomowych i kształcenia specjalistycznego (Dz. U. poz. 1791).

## **5. Szczegółowe zadania wykonawcy**

### **Zapewnienie miejsca realizacji studiów**

12. Studia podyplomowe w części wykładowej muszą zostać przeprowadzone w formie zdalnej, natomiast zajęcia dydaktyczne prowadzone w formie ćwiczeń muszą zostać przeprowadzone w formie stacjonarnej, na terenie danego makroregionu.
13. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia platformy/aplikacji umożliwiającej przeprowadzenie szkoleń w formie studiów podyplomowych w części wykładowej w formie zdalnej w czasie rzeczywistym, która umożliwia potwierdzenie przez uczestników obecności na tych zajęciach oraz wypełnienie ankiet. Na potrzeby realizacji operacji nie dopuszcza się budowy własnego narzędzia służącego do przeprowadzania wykładów w formie zdalnej. Jeżeli beneficjent posiada i stosuje już odpowiednie narzędzie, należy wykorzystać je do prowadzenia szkoleń w formie studiów podyplomowych. W przypadku nieposiadania dotychczas takiego narzędzia, dopuszcza się zakup produktu istniejącego na rynku.

Platforma/aplikacja musi w szczególności spełniać następujące warunki:

- umożliwia publikację zajęć np. w formie e-learningowej lub prezentacji multimedialnych,
- wymianę informacji pomiędzy uczestnikami i organizatorami,
- zapewnia możliwość jednoczesnego zalogowania się 30 uczestników,
- posiada interfejs w języku polskim,
- umożliwia dostęp do zajęć za pośrednictwem przeglądarki internetowej,

- posiada możliwość zabezpieczenia (backup) informacji wprowadzonych do platformy z poziomu przeglądarki internetowej, z możliwością archiwizacji,
- posiada możliwość importu uczestników wraz z danymi z pliku CSV,
- umożliwia export raportów dotyczących wyniku egzaminów wynikających z programów oraz ankiet uczestników.

Zamawiający wymaga udostępnienie pracownikom ARiMR dwóch dostępów do wykładów w formie opisanej powyżej, w celach kontroli realizacji operacji.

- Wykonawca powinien zapewnić lokalizację studiów podczas ćwiczeń w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym, jak i środkami transportu publicznego lub Wykonawca zapewni dowóz uczestników do miejsca organizacji studiów podczas ćwiczeń. W razie konieczności, transport musi być dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami.
- Wykonawca nie będzie pobierał żadnych opłat od uczestników studiów w ramach realizowanej operacji i jednocześnie zapewni zwrot kosztów poniesionych w związku z dojazdem na zajęcia prowadzone w formie ćwiczeń (zarówno samochodem prywatnym<sup>1</sup> jak i środkami transportu publicznego) – w przypadku wnioskowania przez uczestnika studiów o taki zwrot.
- Wykonawca przekaze Zamawiającemu komplet materiałów, na podstawie których zostały przeprowadzone studia oraz kopie list obecności uczestników studiów na wzorze udostępnionym przez Zamawiającego wraz z wnioskiem o płatność. W przypadku ćwiczeń, listy obecności potwierdzane są własnoręcznym podpisem uczestnika. Natomiast w przypadku wykładów prowadzonych w formie zdalnej wykonawca wypełnia listę obecności i do listy dołącza potwierdzenie z narzędzia informatycznego, o którym mowa w pkt 13. Listy obecności muszą być sporządzane na każde zajęcia, prowadzone w danym dniu osobno.
- Zajęcia dydaktyczne prowadzone w formie ćwiczeń muszą odbywać się w obiektach do tego przeznaczonych (nie ma możliwości zamiany takich zajęć na formę zdalną). Konieczne jest dostosowanie takich zajęć do wymogów związanych z sytuacją pandemiczną w kraju, w danym momencie (np. liczebność grup). Należy wówczas przedstawić Agencji do zaakceptowania zmieniony harmonogram, który będzie określał czas i miejsce realizacji zajęć, jak też, ewentualnie nową liczebność grup. Pozostałe warunki są realizowane zgodnie z OPZ, tj. dojazdy, wyżywienie, noclegi (o ile sytuacja pandemiczna umożliwia nocleg). W przypadku braku możliwości realizacji operacji w tym zakresie w ww. wskazany sposób – beneficjent może wnioskować o zmianę terminu realizacji operacji.
- Wykonawca przekaze lub udostępni - w formie elektronicznej - uczestnikom studiów podyplomowych materiały szkoleniowe, wykorzystywane na potrzeby realizacji operacji. Wykonawca opisze sposób komunikowania się z uczestnikami studiów podyplomowych, w tym określi minimalne wymagania dotyczące sprzętu komputerowego oraz zapewni opiekę techniczną w trakcie trwania zdalnych zajęć, opis struktury studiów podyplomowych, obejmujący podział zakresu tematycznego zajęć na mniejsze partie

---

<sup>1</sup> Rozliczenia za samochód prywatny są limitowane według stawki za przejechany 1 km określonej w rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 25 marca 2002 r. w sprawie warunków ustalania oraz sposobu dokonywania zwrotu kosztów używania do celów służbowych samochodów osobowych, motocykli i motorowerów niebędących własnością pracodawcy (Dz. U. z 2002 r. nr 27, poz. 271 ze zm.).

materiału, przeprowadzenie konsultacji po każdej części zajęć obejmującej mniejsze partie materiału oraz sposób zaliczenia zajęć.

### **Zakontraktowanie wykładowców**

19. Wykonawca zapewni wykładowców do realizacji zamówienia, tj. prowadzenia studiów podyplomowych.

Wykonawca zobowiązany jest wskazać co najmniej dziewięciu różnych wykładowców dydaktycznych do realizacji danej części zamówienia (minimum jeden wykładowca na jeden moduł/przedmiot – zgodnie z programem ramowym), z których każdy posiada łącznie:

- co najmniej wykształcenie wyższe magisterskie,
- co najmniej 3 lata pracy dydaktycznej lub badawczej lub naukowej, związanej z przetwórstwem rolno-spożywczym, w charakterze nauczyciela akademickiego lub na stanowisku naukowym lub badawczo-technicznym.

Warsztaty podczas ćwiczeń mogą być prowadzone przez właścicieli zakładów przetwórstwa żywności. Warsztaty podczas ćwiczeń może prowadzić również pracownik zakładu przetwórstwa żywności, przy założeniu, że posiada on co najmniej 3-letnie doświadczenie w wykonywaniu czynności, które będą objęte warsztatami podczas ćwiczeń.

Wykonawca zobowiązany jest wskazać wykładowców, którzy będą prowadzili wykłady lub ćwiczenia, przedkładając Zamawiającemu, na formularzu udostępnionym przez Zamawiającego, wykaz wykładowców, zawierający co najmniej: imiona i nazwiska, informacje na temat ich wykształcenia a także kwalifikacji i doświadczenia, miejsca zatrudnienia i zajmowanego stanowiska.

Weryfikacja spełnienia warunku w zakresie wykształcenia i doświadczenia wykładowców wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia, będzie dokonywana na etapie realizacji operacji (wraz z każdym wnioskiem o płatność należy przedłożyć kopie dokumentów potwierdzających spełnienie ww. warunków).

20. W sytuacjach wyjątkowych i uzasadnionych, Wykonawca zapewni zastępstwo osoby wskazanej do przeprowadzenia danego wykładu lub ćwiczeń na dany temat. Osoba zastępująca musi posiadać wykształcenie, kwalifikacje i doświadczenie co najmniej równe posiadanym przez osobę, którą ma zastąpić. Zmiana musi być zgłoszona przez Wykonawcę nie później niż 8 dni roboczych przed terminem rozpoczęcia prowadzenia wykładu lub ćwiczeń, których dotyczy zmiana, i musi być przeprowadzona zgodnie z § 6 umowy o przyznaniu pomocy.
21. Wykładowcy powinni prowadzić wykłady lub ćwiczenia zgodnie ze swoimi kwalifikacjami i doświadczeniem, zgodnie z wykazem osób wskazanym w pkt. 19.
22. Jeżeli będzie to konieczne, w trakcie realizacji studiów podyplomowych, Wykonawca zapewni wykładowcom nocleg i wyżywienie w tym samym obiekcie/hotelu, w którym zakwaterowani będą uczestnicy studiów podyplomowych lub w obiekcie posiadającym równy jemu standard.

### **Dokumenty wymagane do złożenia przed podpisaniem umowy o przyznaniu pomocy**

23. „Program studiów podyplomowych”, którego podstawą jest „Ramowy program studiów podyplomowych” ujęty w pkt. 6 Opis części zamówienia. Program zawiera co najmniej następujące dane: dni zjazdów (według kolejności), tematy objęte studiami w danym dniu studiów, godziny trwania zajęć z podziałem na poszczególne tematy, przerwy (obiadowe, kawowe), czas i formę zajęć, imiona i nazwiska wykładowców z przypisaniem do poszczególnych wykładów i ćwiczeń w ramach studiów oraz przypisaną liczbę punktów ECTS do danego zakresu. Ponadto, program studiów podyplomowych powinien zapewnić, że studia będą odbywały się w piątki, soboty lub niedziele.
24. Zamawiający dopuszcza, aby studia podyplomowe odbywały się także w innych dniach tygodnia, ustalonych ze słuchaczami studiów podyplomowych, a w takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia zmienionego Programu do akceptacji Zamawiającego, zgodnie z postanowieniami formularza umowy o przyznaniu pomocy.
25. Wykłady z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej lub ćwiczenia podczas studiów będą rozpoczynały się nie wcześniej niż o godzinie 8:00. Program studiów podyplomowych” powinien spełniać założenie, że za 1 godzinę zajęć dydaktycznych przyjmuje się 45 minut.
26. Informacja, dotycząca warunków, o których mowa w pkt. 43 - 45, z której wynika, jaka forma, zgodnie z właściwymi przepisami, została przewidziana przez Wykonawcę jako potwierdzenie zakończenia pierwszego semestru studiów podyplomowych oraz całych studiów podyplomowych.
27. Harmonogram składania wniosków o płatność wg załącznika nr 9 do SWZ.
28. Wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w przypadku, gdy Wykonawca przewiduje, zgodnie z możliwością wskazaną w pkt. 19 do prowadzenia warsztatów podczas ćwiczeń przez właścicieli zakładów przetwórstwa żywności lub pracowników zakładów przetwórstwa żywności. Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 9 do SWZ p.n. „Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia jako prowadzący warsztaty”.

### **Rekrutacja uczestników studiów podyplomowych**

29. Wykonawca odpowiedzialny jest za przeprowadzenie procesu rekrutacyjnego doradców na studia podyplomowe, zatrudnionych w publicznych lub prywatnych podmiotach doradczych lub prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia, wskazanych w pkt. 2 Grupa docelowa. Nabór uczestników studiów podyplomowych musi odbywać się w uzgodnieniu z kadrą kierowniczą jednostek doradczych (dyrektorzy ODR, dyrektor CDR w Brwinowie, właściciele firm doradczych itp.).
30. Zadaniem Wykonawcy jest zapewnienie wymaganej liczby uczestników studiów podyplomowych. Szczegółowe wymagania, co do liczby uczestników studiów podyplomowych określone zostały przy warunkach realizacji poszczególnych części zamówienia.

31. Zasady przeprowadzenia rekrutacji przez Wykonawcę: W celu dokonania naboru uczestników studiów podyplomowych:

- Wykonawca zwróci się do kierownictwa publicznych podmiotów doradczych oraz do prywatnych podmiotów doradczych lub osób prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia, wskazanych w pkt 2, świadczących usługi doradcze na obszarze danego makroregionu, z prośbą o wskazanie doradców, którzy będą uczestniczyć w studiach podyplomowych, zgodnie z wymaganiami w zakresie liczby osób określonych w poszczególnych częściach zamówienia. W przypadku podmiotów doradczych lub osób prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia, Wykonawca będzie wymagać udokumentowania zatrudnienia/świadczenia usług w ramach prowadzonej działalności.
- W przypadku braku zainteresowania uczestniczeniem w studiach podyplomowych doradców zatrudnionych w prywatnych podmiotach doradczych lub prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia, Wykonawca może dokonać ponownie naboru uczestników studiów podyplomowych spośród publicznych podmiotów doradczych. W tym przypadku, Wykonawca może ponownie zwrócić się do kierownictwa publicznych podmiotów doradczych, z prośbą o wskazanie dodatkowych doradców, którzy będą uczestniczyć w studiach podyplomowych.
- W przypadku braku zainteresowania uczestniczeniem w studiach podyplomowych doradców zatrudnionych w publicznych jednostkach doradztwa rolniczego, Wykonawca może zwrócić się ponownie do osób kierujących prywatnymi podmiotami doradczymi lub do osób prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia, z propozycją uczestniczenia w studiach podyplomowych.
- W ramach poszczególnych makroregionów, w pierwszej kolejności, Wykonawca przeprowadzi nabór doradców na studia podyplomowe spośród doradców świadczących usługi doradcze na obszarze danego makroregionu. W przypadku braku zainteresowania uczestniczeniem w studiach podyplomowych doradców świadczących usługi doradcze na obszarze danego makroregionu, Wykonawca przeprowadzi nabór doradców na studia podyplomowe spośród doradców, świadczących usługi doradcze na obszarze pozostałych makroregionów.
- W przypadku zgłoszenia większej liczby uczestników niż przewiduje zamówienie Wykonawca:
  - w przypadku publicznych podmiotów doradczych zwróci się do kierownictwa tych jednostek z prośbą o wskazanie osób, które powinny zostać wpisane na listę uczestników studiów podyplomowych,
  - w przypadku doradców zatrudnionych w prywatnych podmiotach doradczych lub osób prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia o wpisaniu na listę studentów studiów podyplomowych decydować będzie kolejność wpływu zgłoszeń.

32. Wykonawca przy naborze uczestników studiów podyplomowych zapewni, że suma kosztów uczestnictwa doradców z jednego podmiotu nie może przekroczyć równowartości 200 000 euro.

### **Zakwaterowanie i wyżywienie podczas zajęć prowadzonych w formie stacjonarnej**

33. Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom studiów podyplomowych i wykładowcom: 2 x każdego dnia bufet kawowy (kawa, herbata, woda mineralna, ciasteczka, owoce); w każdym dniu zajęć: zupa, drugie danie mięsne lub ryba – do wyboru dla uczestników, deser, sok lub woda mineralna), a w przypadku korzystania z noclegu również śniadanie i kolację;
34. Zakwaterowanie uczestników studiów podyplomowych (w razie potrzeby także wykładowców) w pokojach 1, 2 lub 3 - osobowych z pełnym węzłem sanitarnym, a w przypadku obostrzeń związanych z wprowadzeniem stanu epidemii ze względu na covid-19 zgodnie z wytycznymi obowiązującymi w tym czasie;
35. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia każdemu uczestnikowi studiów podyplomowych, zgodnie z pkt. 33 a w przypadku obostrzeń związanych z wprowadzeniem stanu epidemii ze względu na covid-19 zgodnie z wytycznymi obowiązującymi w tym czasie:
- śniadania w formie tzw. „szwedzkiego stołu”;
  - obiadu w odrębnej sali, dostosowanej do liczby uczestników studiów podyplomowych w tym wykładowców, umożliwiającej podanie obiadu w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanych posiłków składających się z:
    - zupy (w ilości co najmniej 300 ml na osobę),
    - dania głównego: jedna potrawa mięsna lub rybna (minimum 200 g na osobę) i jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych,
    - surówki - w dwóch rodzajach (co najmniej 100 g na osobę),
    - kompotu lub wody (w ilości minimum 250 ml na osobę),
  - deseru w postaci ciasta;
  - kolacji w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, zawierającej ciepły posiłek i przystawki oraz ciepłe i zimne napoje;
  - dwóch przerw kawowo-herbacianych z nieograniczonym dostępem do świeżo parzonej kawy (sypanej, rozpuszczalnej), herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru), cukru białego, słodzika, cytryny krojonej w plasterki, mleka minimum 2,5%, śmietanki do kawy wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej z wymienionych na osobę, soków 100%: jabłkowego, pomarańczowego, grejpfrutowego, kruchych ciasteczek. w co najmniej 5 rodzajach, słonych paluszków, krakersów, serwisu gastronomicznego oraz owoców.
36. Wykonawca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków, jeżeli wśród uczestników znajdują się osoby praktykujące tego rodzaju dietę.



37. Wykonawca zapewnia do wszystkich posiłków i serwisu kawowego serwis gastronomiczny, obejmujący przygotowanie i sprzątnięcie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną.
38. W zakresie wyżywienia, Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków, w tym uwzględnienia obowiązujących przepisów dot. covid-19.
  - przygotowania urozmaiconych posiłków, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (każdego dnia zajęć inne menu), przygotowywanych ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

### **Podsumowanie studiów podyplomowych**

39. Wykonawca przeprowadzi wśród uczestników studiów podyplomowych anonimowe ankiety (oceniające studia podyplomowe). Ankiety należy przeprowadzić na koniec każdego semestru w formie elektronicznej, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik do umowy o przyznaniu pomocy.
40. Wykonawca zobowiązany jest do zebrania wypełnionych ankiet i sporządzenia w wersji elektronicznej podsumowania wyników studiów podyplomowych realizowanych w ramach realizacji operacji.
41. Podsumowanie, o którym mowa w pkt. 40 Wykonawca przekaże Zamawiającemu wraz z wnioskiem o płatność końcową.
42. Dopuszcza się zrealizowanie operacji w jednym, dwóch lub trzech etapach. Zamawiający będzie mógł rozliczyć się z Wykonawcą w następujący sposób:
- w przypadku realizacji operacji w jednym etapie po zakończeniu całych studiów podyplomowych;
  - w dwóch etapach:
    - I etap po zakończeniu pierwszego semestru studiów podyplomowych,
    - II etap po zakończeniu drugiego semestru studiów podyplomowych;
  - w trzech etapach:
    - I etap po zawarciu umów ze studentami oraz po zrealizowaniu pierwszego zjazdu w ramach studiów podyplomowych,
    - II etap po zakończeniu pierwszego semestru studiów podyplomowych,
    - III etap po zakończeniu drugiego semestru studiów podyplomowych. Podstawą do wypłaty środków, w przypadku każdej opcji etapowości, będzie iloczyn kosztu kształcenia jednego uczestnika studiów podyplomowych (wskazany w ofercie, co powinno być wynikiem wartości oferty a tym samym umowy podzielonej na liczbę wszystkich uczestników studiów) i łącznej liczby osób, które brały udział w zajęciach oraz procentowego współczynnika wypłaty środków. Procentowy współczynnik wynosi: 100 % w przypadku operacji jednoetapowej, 50 % w przypadku operacji dwuetapowej oraz odpowiednio 30 %/40 % /30 % w przypadku operacji trzyetapowej.

43. Przez zakończenie pierwszego semestru studiów podyplomowych uważa się przeprowadzenie egzaminów lub zaliczeń lub obrony pracy semestralnej z wykładów bądź ćwiczeń objętych Programem studiów podyplomowych, lub innej formy określonej przez Wykonawcę, zgodnie z właściwymi przepisami, przy czym liczba osób, która zaliczyła semestr z wynikiem pozytywnym nie może być mniejsza niż 60% liczby uczestników studiów wskazanych przy warunkach realizacji poszczególnych części zamówienia. W przypadku osób, które zaliczyły I semestr studiów, wymagany będzie od beneficjenta wykaz tych osób, a listy obecności na zajęciach muszą być przechowywane w siedzibie beneficjenta zgodnie z warunkami umowy o przyznaniu pomocy.
44. W przypadku osób, które nie zaliczyły I semestru studiów, aby Wykonawca mógł otrzymać wypłatę środków finansowych za ich obecność podczas zajęć, Wykonawca powinien wykazać, że osoby te uczestniczyły, w co najmniej 50% tych zajęć, przewidzianych do realizacji w I semestrze studiów podyplomowych na podstawie kopii list obecności, przy czym liczba takich osób nie może być większa niż 40% liczby uczestników studiów wskazanych przy warunkach realizacji poszczególnych części zamówienia.
45. Przez zakończenie studiów podyplomowych uważa się przeprowadzenie egzaminów lub zaliczeń egzaminów lub zaliczeń lub obrony pracy dyplomowej z wykładów bądź ćwiczeń objętych programem studiów podyplomowych, lub innej formy określonej przez Wykonawcę, zgodnie z właściwymi przepisami, a przez to umożliwienie uzyskania przez uczestników studiów podyplomowych min. 30 pkt. ECTS, przy czym liczba osób, która ukończyła studia podyplomowe z wynikiem pozytywnym nie może być mniejsza niż 60% liczby uczestników studiów wskazanych przy warunkach realizacji poszczególnych części zamówienia.
46. W przypadku osób, które zakończyły studia podyplomowe, wymagany będzie od beneficjenta wykaz tych osób, a listy obecności na zajęciach muszą być przechowywane w siedzibie beneficjenta, zgodnie z warunkami umowy o przyznaniu pomocy.
47. W przypadku osób, które nie ukończyły studiów podyplomowych, Wykonawca powinien wykazać, że osoby te uczestniczyły, w co najmniej 50% tych zajęć, przewidzianych do realizacji w II semestrze w przypadku operacji dwu i trzyetapowych bądź w całości studiów podyplomowych w przypadku operacji realizowanych w jednym etapie, na podstawie kopii list obecności, przy czym liczba takich osób nie może być większa niż 40% liczby uczestników studiów wskazanych przy warunkach realizacji poszczególnych części zamówienia. Jest to warunek otrzymania wypłaty środków finansowych za ich obecność podczas zajęć.
48. Zamawiający proponuje, aby w umowie pomiędzy Wykonawcą a uczestnikiem studiów podyplomowych zostało ujęte zobowiązanie uczestnika do uczestnictwa w minimalnej liczbie godzin zajęć, określonej przez Zamawiającego, dopuszczającej do ukończenia danego semestru studiów podyplomowych/ukończenia studiów podyplomowych.
49. Każdy uczestnik studiów podyplomowych, który je ukończy, na podstawie warunków określonych przez Wykonawcę, zgodnie z zasadami określonymi w pkt. 45, otrzyma od Wykonawcy świadectwo ukończenia studiów podyplomowych, zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 września 2018 r.

w sprawie dokumentów wydawanych w związku z przebiegiem lub ukończeniem studiów podyplomowych i kształcenia specjalistycznego (Dz. U. poz. 1791).

## **6. Opis części zamówienia**

1. Zamawiający dopuszcza składanie przez Wykonawcę ofert częściowych w rozumieniu art. 7 pkt 15 ustawy Pzp.
2. Zamawiający dokonał podziału przedmiotu zamówienia na cztery określone poniżej części zamówienia. Zamawiający dopuszcza złożenie przez Wykonawcę ofert na dowolnie wybrane przez siebie części zamówienia.
3. **Część nr 1 zamówienia:**

### **Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym**

- 1) Obszar realizacji operacji - makroregion, składający się z województw: małopolskiego, podkarpackiego, śląskiego i świętokrzyskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami dla 60, w tym 57 doradców zatrudnionych w publicznych podmiotach doradczych, mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: małopolskiego, podkarpackiego, śląskiego i świętokrzyskiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 30 - osobowych podczas wykładów z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej i w grupach maksymalnie 10 osobowych podczas ćwiczeń.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 247 godzin dydaktycznych, w tym 92 godz. wykładów z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej, 140 godz. ćwiczeń oraz 10 godz. na wykonanie pracy dyplomowej i 5 godz. na egzamin i obronę pracy dyplomowej w formie stacjonarnej.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Semestr	Liczba godzin dydaktycznych		
			Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane	
				wykłady	ćwiczenia
<b>Semestr 1</b>					
1.	<p><b>Bezpieczeństwo zdrowotne żywności:</b></p> <p>a) Zagrożenia żywności na wszystkich etapach produkcji: mikrobiologiczne, – chemiczne, – fizyczne,</p> <p>b) Zapewnienie bezpieczeństwa żywności: – systemy w bezpieczeństwie, – zarządzanie jakością wg systemów GLOBAL G.A.P, GMP, GHP i HACCP (co najmniej dwa systemy prowadzone przez zewnętrzne jednostki certyfikujące<sup>2</sup>), – higiena (dotyczy produkcji podstawowej jak i działalności przetwórczej), – kontrola urzędowa i właścicielska (nadzór urzędowy nad produkcją i obrotem), żywności wynikających z przepisu prawa)</p>	1	24	8	16
2.	<p><b>Chemia i toksykologia żywności</b> Charakterystyka naturalnych substancji toksycznych występujących w produktach roślinnych i zwierzęcych. Związki toksyczne powstające podczas przetwarzania żywności. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności oraz wymagania prawne w tym zakresie</p>	1	10	5	5

<sup>2</sup> Uzyskanie certyfikatu „audytora wewnętrznego” co najmniej dla GLOBALGAP i HACCP. Uczestnicy studiów odbędą zajęcia, po którym otrzymają CERTYFIKAT AUDYTORA WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI - CERTYFIKAT ZEWNĘTRZNEJ JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ (po zdaniu egzaminu). Koszt certyfikatu powinien zostać uwzględniony w kosztach studiów podyplomowych.

3.	<p><b>Produkcja, przetwarzanie i utrwalanie żywności</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– projektowanie zakładów i linii technologicznych dla zakładów o małej skali produkcji,</li> <li>– zagadnienia bezpieczeństwa opakowań żywności,</li> <li>– technologie kierunkowe ze szczególnym uwzględnieniem analizy ryzyka na wszystkich etapach produkcji,</li> <li>– utrwalanie żywności: metody utrwalania żywności i wymagania dla przechowywania poszczególnych grup towarowych żywności.</li> </ul>	1	24	10	14
4.	<p><b>Mikrobiologia i higiena żywności</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– jakość mikrobiologiczna produktów spożywczych,</li> <li>– ocena kryteriów higieny procesu oraz kryteria bezpieczeństwa żywności.</li> </ul>	1	5	5	0
5.	<p>Prawo żywnościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podstawowe akty prawne, znakowanie żywności</li> <li>– jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych oraz wymagania i regulacje prawne związane ze znakowaniem żywności</li> <li>– polskie i unijne przepisy prawne dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością - możliwe odstępstwa dla produkcji żywności tradycyjnej</li> </ul>	1	20	16	4
6.	<p><b>Aspekty ekonomiczne i marketingowe produkcji i sprzedaży żywności w gospodarstwie rolniczym</b></p> <p>w tym produkcja żywności w systemach jakości jako element podnoszenia wartości produktu</p>	1	16	6	10
7.	<p><b>Żywność, żywienie a zdrowie człowieka.</b></p>	1	57	30	27

Semestr 2					
1.	<b>Aspekty prawne i organizacyjne dotyczące rozpoczęcia i prowadzenia działalności przetwórstwa żywności</b> – proces rejestracji, zatwierdzenia i rejestracji działalności związanej z produkcją i wprowadzaniem produktów żywnościowych do obrotu, – wymagania prawa budowlanego, – przepisy prawa podatkowego	2	10	7	3
2.	<b>Produkcja przetwórcza - warsztaty</b> obejmujące następujące pełne zakresy przetwarzania produktów: mleko, mięso, prawidłowe wędzenie, owoce i warzywa, zboża, zioła	2	56	0	56
3.	Możliwości pozyskania środków na wsparcie działalności przetwórczej, dystrybucji i promocji żywności Współdziałanie w zakresie promocji i dystrybucji żywności	2	10	5	5
<b>Razem semestr I i II</b>			<b>232</b>	<b>92</b>	<b>140</b>
4.	<b>Praca dyplomowa - projekt dokumentacji bezpiecznego przetwórstwa żywności:</b> a) opracowanie projektu technologicznego dla małego zakładu przetwórczego lub b) opracowanie GHP GMP z elementami systemu HACCP dla: – produkcji pierwotnej w gospodarstwie, – przetwarzania w zakładzie przetwórstwa żywności	2		10	
5.	<b>Egzamin i obrona pracy dyplomowej<sup>3</sup></b>	2		5	

<sup>3</sup> W przypadku obostrzeń związanych z wprowadzeniem stanu epidemii ze względu na covid-19 dopuszcza się przeprowadzenie egzaminów i obrony pracy dyplomowej on-line, przy włączonych kamerach.

#### 4. Część nr 2 zamówienia:

##### Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym

- 1) Obszar realizacji operacji - makroregion, składający się z województw: mazowieckiego, lubelskiego, łódzkiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami dla 55, w tym 54 doradców zatrudnionych w publicznych podmiotach doradczych, mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: mazowieckiego, lubelskiego, łódzkiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 30 - osobowych podczas wykładów z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej i w grupach maksymalnie 10 - osobowych podczas ćwiczeń.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 247 godzin dydaktycznych, w tym 92 godz. wykładów z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej, 140 godz. ćwiczeń oraz 10 godz. na wykonanie pracy dyplomowej i 5 godz. na egzamin i obronę pracy dyplomowej w formie stacjonarnej.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Semestr	Liczba godzin dydaktycznych		
			Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane	
				wykłady	ćwiczenia
<b>Semestr 1</b>					
1.	<b>Bezpieczeństwo zdrowotne żywności:</b> c) Zagrożenia żywności na wszystkich etapach produkcji: mikrobiologiczne, – chemiczne, – fizyczne, d) Zapewnienie bezpieczeństwa żywności: – systemy w bezpieczeństwie, – zarządzanie jakością wg systemów GLOBAL G.A.P, GMP, GHP i HACCP (co najmniej dwa systemy prowadzone przez zewnętrzne jednostki certyfikujące <sup>4</sup> ),	1	24	8	16

<sup>4</sup> Uzyskanie certyfikatu „audytora wewnętrznego” co najmniej dla GLOBALGAP i HACCP. Uczestnicy studiów odbędą zajęcia, po którym otrzymają CERTYFIKAT AUDYTORA WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI - CERTYFIKAT ZEWNĘTRZNEJ JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ (po zdaniu egzaminu). Koszt certyfikatu powinien zostać uwzględniony w kosztach studiów podyplomowych.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– higiena (dotyczy produkcji podstawowej jak i działalności przetwórczej),</li> <li>– kontrola urzędowa i właścicielska (nadzór urzędowy nad produkcją i obrotem), żywności wynikających z przepisu prawa)</li> </ul>				
2.	<p><b>Chemia i toksykologia żywności</b> Charakterystyka naturalnych substancji toksycznych występujących w produktach roślinnych i zwierzęcych. Związki toksyczne powstające podczas przetwarzania żywności. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności oraz wymagania prawne w tym zakresie</p>	1	10	5	5
3.	<p><b>Produkcja, przetwarzanie i utrwalanie żywności</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– projektowanie zakładów i linii technologicznych dla zakładów o małej skali produkcji,</li> <li>– zagadnienia bezpieczeństwa opakowań żywności,</li> <li>– technologie kierunkowe ze szczególnym uwzględnieniem analizy ryzyka na wszystkich etapach produkcji,</li> <li>– utrwalanie żywności: metody utrwalania żywności i wymagania dla przechowywania poszczególnych grup towarowych żywności.</li> </ul>	1	24	10	14
4.	<p><b>Mikrobiologia i higiena żywności</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– jakość mikrobiologiczna produktów spożywczych,</li> </ul>	1	5	5	0



	– ocena kryteriów higieny procesu oraz kryteria bezpieczeństwa żywności.				
5.	<b>Prawo żywnościowe:</b> – podstawowe akty prawne, znakowanie żywności – jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych oraz wymagania i regulacje prawne związane ze znakowaniem żywności – polskie i unijne przepisy prawne dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością - możliwe odstępstwa dla produkcji żywności tradycyjnej	1	20	16	4
6.	<b>Aspekty ekonomiczne i marketingowe produkcji i sprzedaży żywności w gospodarstwie rolniczym</b> w tym produkcja żywności w systemach jakości jako element podnoszenia wartości produktu	1	16	6	10
7.	<b>Żywność, żywienie a zdrowie człowieka.</b>	1	57	30	27
<b>Semestr 2</b>					
1.	<b>Aspekty prawne i organizacyjne dotyczące rozpoczynania i prowadzenia działalności przetwórstwa żywności</b> – proces rejestracji, zatwierdzania i rejestracji działalności związanej z produkcją i wprowadzaniem produktów żywnościowych do obrotu, – wymagania prawa budowlanego, – przepisy prawa podatkowego	2	10	7	3

2.	<b>Produkcja przetwórcza - warsztaty</b> obejmujące następujące pełne zakresy przetwarzania produktów: mleko, mięso, prawidłowe wędzenie, owoce i warzywa, zboża, zioła	2	56	0	56
3.	Możliwości pozyskania środków na wsparcie działalności przetwórczej, dystrybucji i promocji żywności Współdziałanie w zakresie promocji i dystrybucji żywności	2	10	5	5
	<b>Razem semestr I i II</b>		<b>232</b>	<b>92</b>	<b>140</b>
4.	<b>Praca dyplomowa - projekt dokumentacji bezpiecznego przetwórstwa żywności:</b> a) opracowanie projektu technologicznego dla małego zakładu przetwórczego lub b) opracowanie GHP GMP z elementami systemu HACCP dla: – produkcji pierwotnej w gospodarstwie, – przetwarzania w zakładzie przetwórstwa żywności	2		10	
5.	<b>Egzamin i obrona pracy dyplomowej<sup>5</sup></b>	2		5	

#### 5. Część nr 3 zamówienia:

##### **Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym**

- 1) Obszar realizacji operacji - makroregion, składający się z województw: kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, podlaskiego, pomorskiego, zachodniopomorskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami dla 40, w tym 33 doradców zatrudnionych w publicznych podmiotach doradczych, mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, podlaskiego, pomorskiego, zachodniopomorskiego.

<sup>5</sup> W przypadku obostrzeń związanych z wprowadzeniem stanu epidemii ze względu na covid-19 dopuszcza się przeprowadzenie egzaminów i obrony pracy dyplomowej on-line, przy włączonych kamerach.

- 3) Zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 30 - osobowych podczas wykładów z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej i w grupach maksymalnie 10 - osobowych podczas ćwiczeń.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 247 godzin dydaktycznych, w tym 92 godz. wykładów z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej, 140 godz. ćwiczeń oraz 10 godz. na wykonanie pracy dyplomowej i 5 godz. na egzamin i obronę pracy dyplomowej w formie stacjonarnej.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Semestr	Liczba godzin dydaktycznych		
			Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane	
				wykłady	ćwiczenia
<b>Semestr 1</b>					
1.	<b>Bezpieczeństwo zdrowotne żywności:</b> e) Zagrożenia żywności na wszystkich etapach produkcji: mikrobiologiczne, – chemiczne, – fizyczne, f) Zapewnienie bezpieczeństwa żywności: – systemy w bezpieczeństwie, – zarządzanie jakością wg systemów GLOBAL G.A.P, GMP, GHP i HACCP (co najmniej dwa systemy prowadzone przez zewnętrzne jednostki certyfikujące <sup>6</sup> ), – higiena (dotyczy produkcji podstawowej jak i działalności przetwórczej), – kontrola urzędowa i właścicielska (nadzór urzędowy nad produkcją i obrotem), żywności wynikających z przepisu prawa)	1	24	8	16

<sup>6</sup> Uzyskanie certyfikatu „audytora wewnętrznego” co najmniej dla GLOBALGAP i HACCP. Uczestnicy studiów odbędą zajęcia, po którym otrzymają CERTYFIKAT AUDYTORA WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI - CERTYFIKAT ZEWNĘTRZNEJ JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ (po zdaniu egzaminu). Koszt certyfikatu powinien zostać uwzględniony w kosztach studiów podyplomowych.

2.	<p><b>Chemia i toksykologia żywności</b>  Charakterystyka naturalnych substancji toksycznych występujących w produktach roślinnych i zwierzęcych. Związki toksyczne powstające podczas przetwarzania żywności. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności oraz wymagania prawne w tym zakresie</p>	1	10	5	5
3.	<p><b>Produkcja, przetwarzanie i utrwalanie żywności</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– projektowanie zakładów i linii technologicznych dla zakładów o małej skali produkcji,</li> <li>– zagadnienia bezpieczeństwa opakowań żywności,</li> <li>– technologie kierunkowe ze szczególnym uwzględnieniem analizy ryzyka na wszystkich etapach produkcji,</li> <li>– utrwalanie żywności: metody utrwalania żywności i wymagania dla przechowywania poszczególnych grup towarowych żywności.</li> </ul>	1	24	10	14
4.	<p><b>Mikrobiologia i higiena żywności</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– jakość mikrobiologiczna produktów spożywczych,</li> <li>– ocena kryteriów higieny procesu oraz kryteria bezpieczeństwa żywności.</li> </ul>	1	5	5	0
5.	<p>Prawo żywnościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podstawowe akty prawne, znakowanie żywności</li> <li>– jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych oraz wymagania i regulacje prawne związane ze znakowaniem żywności</li> <li>– polskie i unijne przepisy prawne dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością - możliwe odstępstwa dla produkcji żywności tradycyjnej</li> </ul>	1	20	16	4

6.	<b>Aspekty ekonomiczne i marketingowe produkcji i sprzedaży żywności w gospodarstwie rolniczym</b> w tym produkcja żywności w systemach jakości jako element podnoszenia wartości produktu	1	16	6	10
7.	<b>Żywność, żywienie a zdrowie człowieka.</b>	1	57	30	27
<b>Semestr 2</b>					
1.	<b>Aspekty prawne i organizacyjne dotyczące rozpoczynania i prowadzenia działalności przetwórstwa żywności</b> – proces rejestracji, zatwierdzania i rejestracji działalności związanej z produkcją i wprowadzaniem produktów żywnościowych do obrotu, – wymagania prawa budowlanego, – przepisy prawa podatkowego	2	10	7	3
2.	<b>Produkcja przetwórcza - warsztaty</b> obejmujące następujące pełne zakresy przetwarzania produktów: mleko, mięso, prawidłowe wędzenie, owoce i warzywa, zboża, zioła	2	56	0	56
3.	Możliwości pozyskania środków na wsparcie działalności przetwórczej, dystrybucji i promocji żywności Współdziałanie w zakresie promocji i dystrybucji żywności	2	10	5	5
	<b>Razem semestr I i II</b>		<b>232</b>	<b>92</b>	<b>140</b>
4.	<b>Praca dyplomowa - projekt dokumentacji bezpiecznego przetwórstwa żywności:</b> a) opracowanie projektu technologicznego dla małego zakładu przetwórczego lub b) opracowanie GHP GMP z elementami systemu HACCP dla: – produkcji pierwotnej w gospodarstwie,	2		10	

	– przetwarzania w zakładzie przetwórstwa żywności		
5.	<b>Egzamin i obrona pracy dyplomowej<sup>7</sup></b>	2	5

#### 6. Część nr 4 zamówienia:

##### **Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym**

- 1) Obszar realizacji operacji - makroregion, składający się z województw: wielkopolskiego, lubuskiego, opolskiego i dolnośląskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami dla 45, w tym 36 doradców zatrudnionych w publicznych podmiotach doradczych, mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: wielkopolskiego, lubuskiego, opolskiego i dolnośląskiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 30 - osobowych wynikających podczas wykładów z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej i w grupach maksymalnie 10 osobowych podczas ćwiczeń.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 247 godzin dydaktycznych, w tym 92 godz. wykładów z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej, 140 godz. ćwiczeń oraz 10 godz. na wykonanie pracy dyplomowej i 5 godz. na egzamin i obronę pracy dyplomowej w formie stacjonarnej.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Semestr	Liczba godzin dydaktycznych		
			Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane	
				wykłady	ćwiczenia
<b>Semestr 1</b>					
1.	<b>Bezpieczeństwo zdrowotne żywności:</b> g) Zagrożenia żywności na wszystkich etapach produkcji: mikrobiologiczne, – chemiczne, – fizyczne, h) Zapewnienie bezpieczeństwa żywności: – systemy w bezpieczeństwie, – zarządzanie jakością wg systemów GLOBAL G.A.P, GMP, GHP i HACCP (co najmniej dwa systemy)	1	24	8	16

<sup>7</sup> W przypadku obostrzeń związanych z wprowadzeniem stanu epidemii ze względu na covid-19 dopuszcza się przeprowadzenie egzaminów i obrony pracy dyplomowej on-line, przy włączonych kamerach.

	<p>prorowadzone przez zewnętrzne jednostki certyfikujące<sup>8</sup>),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– higiena (dotyczy produkcji podstawowej jak i działalności przetwórczej),</li> <li>– kontrola urzędowa i właścicielska (nadzór urzędowy nad produkcją i obrotem), żywności wynikających z przepisu prawa)</li> </ul>				
2.	<p><b>Chemia i toksykologia żywności</b>  Charakterystyka naturalnych substancji toksycznych występujących w produktach roślinnych i zwierzęcych. Związki toksyczne powstające podczas przetwarzania żywności. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności oraz wymagania prawne w tym zakresie</p>	1	10	5	5
3.	<p><b>Produkcja, przetwarzanie i utrwalanie żywności</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– projektowanie zakładów i linii technologicznych dla zakładów o małej skali produkcji,</li> <li>– zagadnienia bezpieczeństwa opakowań żywności,</li> <li>– technologie kierunkowe ze szczególnym uwzględnieniem analizy ryzyka na wszystkich etapach produkcji,</li> <li>– utrwalanie żywności: metody utrwalania żywności i wymagania dla przechowywania poszczególnych grup towarowych żywności.</li> </ul>	1	24	10	14
4.	<p><b>Mikrobiologia i higiena żywności</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– jakość mikrobiologiczna produktów spożywczych,</li> <li>– ocena kryteriów higieny procesu oraz kryteria bezpieczeństwa żywności.</li> </ul>	1	5	5	0

<sup>8</sup> Uzyskanie certyfikatu „audytora wewnętrznego” co najmniej dla GLOBALGAP i HACCP. Uczestnicy studiów odbędą zajęcia, po którym otrzymają CERTYFIKAT AUDYTORA WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI - CERTYFIKAT ZEWNĘTRZNEJ JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ (po zdaniu egzaminu). Koszt certyfikatu powinien zostać uwzględniony w kosztach studiów podyplomowych.

5.	<p>Prawo żywnościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podstawowe akty prawne, znakowanie żywności</li> <li>– jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych oraz wymagania i regulacje prawne związane ze znakowaniem żywności</li> <li>– polskie i unijne przepisy prawne dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością - możliwe odstępstwa dla produkcji żywności tradycyjnej</li> </ul>	1	20	16	4
6.	<p><b>Aspekty ekonomiczne i marketingowe produkcji i sprzedaży żywności w gospodarstwie rolniczym</b> w tym produkcja żywności w systemach jakości jako element podnoszenia wartości produktu</p>	1	16	6	10
7.	<p><b>Żywność, żywienie a zdrowie człowieka.</b></p>	1	57	30	27
<b>Semestr 2</b>					
1.	<p><b>Aspekty prawne i organizacyjne dotyczące rozpoczynania i prowadzenia działalności przetwórstwa żywności</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– proces rejestracji, zatwierdzania i rejestracji działalności związanej z produkcją i wprowadzaniem produktów żywnościowych do obrotu,</li> <li>– wymagania prawa budowlanego,</li> <li>– przepisy prawa podatkowego</li> </ul>	2	10	7	3
2.	<p><b>Produkcja przetwórcza - warsztaty</b> obejmujące następujące pełne zakresy przetwarzania produktów: mleko, mięso, prawidłowe wędzenie, owoce i warzywa, zboża, zioła</p>	2	56	0	56



3.	Możliwości pozyskania środków na wsparcie działalności przetwórczej, dystrybucji i promocji żywności Współdziałanie w zakresie promocji i dystrybucji żywności	2	10	5	5
	<b>Razem semestr I i II</b>		<b>232</b>	<b>92</b>	<b>140</b>
4.	<b>Praca dyplomowa - projekt dokumentacji bezpiecznego przetwórstwa żywności:</b> a) opracowanie projektu technologicznego dla małego zakładu przetwórczego lub b) opracowanie GHP GMP z elementami systemu HACCP dla: – produkcji pierwotnej w gospodarstwie, – przetwarzania w zakładzie przetwórstwa żywności	2		10	
5.	<b>Egzamin i obrona pracy dyplomowej<sup>9</sup></b>	2		5	

<sup>9</sup> W przypadku obostrzeń związanych z wprowadzeniem stanu epidemii ze względu na covid-19 dopuszcza się przeprowadzenie egzaminów i obrony pracy dyplomowej on-line, przy włączonych kamerach.