

## 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.

### I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie bezpłatnych studiów podyplomowych dla 488 (słownie: czterystu osiemdziesięciu ośmiu) doradców rolniczych, w tym w zakresie tematycznym „Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym” dla 155 (słownie: stu pięćdziesięciu pięciu) doradców rolniczych, w zakresie tematycznym „Rolnictwo” dla 150 (słownie: stu pięćdziesięciu) doradców rolniczych oraz w zakresie tematycznym „Integrowana produkcja roślin” dla 183 (słownie: stu osiemdziesięciu trzech) doradców rolniczych. Zamówienie jest podzielone na 11 części, zgodnie z następującym zakresem terytorialnym i tematycznym:

1. Część nr 1 zamówienia – makroregion składający się z województw: małopolskiego, podkarpackiego, śląskiego i świętokrzyskiego (dla 60 doradców rolniczych) – na temat **„Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym”**;
2. Część nr 2 zamówienia – makroregion składający się z województw: mazowieckiego, lubelskiego, łódzkiego (dla 55 doradców rolniczych) na temat **„Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym”**;
3. Część nr 3 zamówienia – makroregion składający się z województw: kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, podlaskiego, pomorskiego, zachodniopomorskiego (dla 40 doradców rolniczych) na temat **„Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym”**;
4. Część nr 4 zamówienia – makroregion składający się z województw: łódzkiego, mazowieckiego, kujawsko – pomorskiego i świętokrzyskiego (dla 36 doradców rolniczych) na temat **„Rolnictwo”**;
5. Część nr 5 zamówienia – makroregion składający się z województw: śląskiego, małopolskiego, podkarpackiego i lubelskiego (dla 36 doradców rolniczych) na temat **„Rolnictwo”**;

6. Część nr 6 zamówienia – makroregion składający się z województw: dolnośląskiego, lubuskiego, wielkopolskiego, opolskiego i zachodniopomorskiego (dla 46 doradców rolniczych) na temat **„Rolnictwo”**;
7. Część nr 7 zamówienia – makroregion składający się z województw: pomorskiego, podlaskiego i warmińsko – mazurskiego (dla 32 doradców) na temat **„Rolnictwo”**.
8. Część nr 8 zamówienia – makroregion składający się z województw: łódzkiego, mazowieckiego i świętokrzyskiego (dla 53 doradców) na temat **„Integrowana produkcja roślinna”**;
9. Część nr 9 zamówienia – makroregion składający się z województw: śląskiego, małopolskiego, podkarpackiego i lubelskiego (dla 35 doradców) na temat **„Integrowana produkcja roślinna”**;
10. Część nr 10 zamówienia – makroregion składający się z województw: dolnośląskiego, lubuskiego, wielkopolskiego, opolskiego i zachodniopomorskiego (dla 56 doradców) na temat **„Integrowana produkcja roślinna”**;
11. Część nr 11 zamówienia – makroregion składający się z województw: kujawsko – pomorskiego, pomorskiego, podlaskiego i warmińsko – mazurskiego (dla 39 doradców) na temat **„Integrowana produkcja roślinna”**;

## **II. 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 prywatnych podmiotów doradczych lub osób prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia wymagane będzie udokumentowanie zatrudnienia/świadczenia usług doradczych dla rolników w ramach prowadzonej działalności.

## **III. Cel zamówienia**

Celem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie bezpłatnych studiów podyplomowych, trwających 2 semestry, prowadzonych w formie niestacjonarnej, dla doradców rolniczych, które powinny zakończyć się najpóźniej w ciągu 18 miesięcy od dnia podpisania umowy (tj. zakończenie realizacji operacji i złożenie wniosku o płatność końcową) jednak nie później niż do 31.08.2025 r.

## **IV. Ogólne obowiązki i zasady współpracy**

1. Wykonawca zachowa najwyższą staranność realizacji zadania, zgodnie z najlepszą wiedzą i doświadczeniem oraz zgodnie z obowiązującym stanem prawnym, w szczególności:
  - Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, o którym mowa w Komunikacie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 maja 2015 r. o zatwierdzeniu przez Komisję Europejską Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 oraz adresie strony internetowej, na której został on zamieszczony (M.P. poz. 541 ze zm.);

- ustawą z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (Dz. U. z 2022 r. poz. 2422 ze zm.);
  - ustawą z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. z 2022 r. poz. 2001 ze zm.);
  - rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków przyznawania pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 oraz warunków i trybu jej wypłaty (Dz. U. z 2019 r. poz. 867 ze zm.);
  - ustawą z 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742 ze zm.);
  - ustawą z 3 lipca 2018 r. Przepisy wprowadzające ustawę Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1669 ze zm.);
  - rozporządzeniem 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).
2. Wykonawca będzie przestrzegał i działał zgodnie z zasadami wizualizacji znaku i nazwy Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 opisanymi w „Księżce wizualizacji znaku PROW 2014-2020”, dostępnej na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (<https://www.gov.pl/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy>). 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).
  3. Wykonawca zobowiązuje się do realizowania reguły równości szans, co oznacza, że dostęp do szkoleń będzie zapewniony na równych zasadach dla wszystkich zainteresowanych. Wykonawca będzie stosował Wytyczne 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:
  4. W przypadku, gdy wśród organizatorów, wykładowców lub uczestników studiów są osoby z niepełnosprawnościami, wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia tym osobom, w szczególności odpowiednich do ich potrzeb miejsc zjazdów, w których będą odbywać się wydarzenia, materiałów szkoleniowych, materiałów audiowizualnych etc.
  5. Strony zobowiązują się do bieżącej współpracy w dobrej wierze i podejmowania wszelkich czynności wymaganych dla zapewnienia prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.
  6. Wykonawca jest zobowiązany, na każdym etapie zamówienia, do realizacji zadań zgodnie z wymogami Zamawiającego, wskazanymi w dokumentacji zamówienia.

7. 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.
8. Zajęcia dydaktyczne i obrona pracy dyplomowej prowadzone są w formie kontaktu bezpośredniego osób prowadzących i uczestników.

## **V. Szczegółowe zadania wykonawcy**

### **Warunki realizacji studiów podyplomowych**

9. Studia podyplomowe muszą zostać przeprowadzone w formie niestacjonarnej na terenie danego makroregionu w miejscu, które spełnia warunki określone w przepisach Działu III ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.
10. Wykonawca zapewni, że studia podyplomowe będą odbywały się w piątki, soboty lub niedziele. Zamawiający dopuszcza, aby studia podyplomowe odbywały się także w innych dniach tygodnia, ustalonych ze słuchaczami studiów podyplomowych.
12. Wykłady lub ćwiczenia i warsztaty podczas studiów będą rozpoczynały się nie wcześniej niż o godzinie 8:00.
13. Przy realizacji operacji za 1 godzinę zajęć dydaktycznych przyjmuje się 45 minut.
14. Wykonawca powinien zapewnić lokalizację studiów w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym, jak i środkami transportu publicznego lub Wykonawca zapewni dowóz uczestników do miejsca organizacji studiów. Transport musi być dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami.
15. Wykonawca nie będzie pobierał żadnych opłat od uczestników studiów w ramach realizowanej operacji i jednocześnie zapewni zwrot kosztów poniesionych w związku z dojazdem na szkolenie (zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego) – w przypadku wnioskowania przez uczestnika szkolenia o taki zwrot. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania ostatecznych odbiorców o możliwości zwrotu ww. kosztów.

#### **Uwaga:**

Wraz z każdym z wnioskami o płatność Wykonawca zobowiązany jest złożyć Oświadczenie uczestnika studiów o niepobieraniu opłat za studia na wzorze stanowiącym załącznik nr 4 do OPZ. Niezłożenie ww. dokumentu będzie traktowane jako niezapewnienie bezpłatnego udziału w szkoleniu doradców.

16. Wykonawca przekaze Zamawiającemu komplet materiałów, o których mowa w pkt 18, na podstawie których zostały przeprowadzone studia, oraz kopie list obecności uczestników studiów na wzorze udostępnionym przez Zamawiającego wraz z wnioskiem o płatność. W przypadku wykładów i ćwiczeń, listy obecności potwierdzane są własnoręcznym podpisem uczestnika. Listy obecności muszą być sporządzane na każde zajęcia, prowadzone w danym dniu, osobno.
17. Zajęcia dydaktyczne prowadzone w formie ćwiczeń i warsztatów muszą odbywać się w obiektach do tego przeznaczonych, z uwzględnieniem przepisów BHP.
18. Wykonawca przekaze uczestnikom studiów podyplomowych program nauki danego przedmiotu, wymagania i kryteria egzaminacyjne oraz przykładowe zadania (tzw. „sylabus”) oraz materiały szkoleniowe, wykorzystywane na potrzeby realizacji operacji.

– powyższe przekazać uczestnikom studiów przed rozpoczęciem zajęć.

### **Zakontraktowanie wykładowców**

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

#### **Dla części 1, 2, 3 zamówienia:**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, co najmniej, 9 różnych wykładowców do realizacji każdej z części 1, 2 i 3 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 w charakterze nauczyciela akademickiego w obszarze przetwórstwa rolno-spożywczego lub 3 lata pracy naukowej na stanowisku naukowym lub badawczo-technicznym, obejmującej działalność badawczą lub prace rozwojowe związane z przetwórstwem rolno-spożywczym.

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.

#### **Dla części 4, 5, 6, 7**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej 15 wykładowców do realizacji każdej z części 4, 5, 6 i 7 zamówienia, z których każdy posiada łącznie:

- co najmniej wykształcenie wyższe magisterskie,
- co najmniej 3 lata pracy dydaktycznej w charakterze nauczyciela akademickiego w obszarze nauk rolniczych lub 3 lata pracy naukowej, obejmującej działalność badawczą lub prace rozwojowe, związanych z rolnictwem, na stanowisku naukowym lub badawczo-technicznym.

Wykonawca zapewni wykładowców realizujących program studiów w następującym zakresie:

- 1 osoba – specjalista z zakresu Techniki rolniczej,
- 1 osoba – specjalista z zakresu Gleboznawstwa rolniczego i podstaw nawożenia,
- 1 osoba specjalista z zakresu Nasiennictwa z elementami hodowli roślin,
- 1 osoba – specjalista z zakresu Ekonomiki i organizacji gospodarstw rolnych z elementami rachunkowości,
- 1 osoba – specjalista z zakresu agrobiznesu i podstaw marketingu,
- 1 osoba - specjalista z zakresu programów unijnych i rozwoju obszarów wiejskich,
- 4 osoby – specjaliści z zakresu technologii produkcji roślinnej, w tym:

- 1 osoba – specjalista w zakresie zbóż,
- 1 osoba – specjalista w zakresie roślin oleistych,
- 1 osoba – specjalista w zakresie roślin bobowatych,
- 1 osoba – specjalista w zakresie roślin okopowych,
- 4 osoby – specjaliści z zakresu podstaw produkcji zwierzęcej, w tym:
  - 1 osoba - specjalista w zakresie świń,
  - 1 osoba – specjalista w zakresie bydła,
  - 1 osoba – specjalista w zakresie owiec i kóz,
  - 1 osoba – specjalista w zakresie drobiu,
- 1 osoba – specjalista z zakresu innowacyjnych rozwiązań oraz możliwości i korzyści ze stosowania technik precyzyjnego rolnictwa w zabiegach agrotechnicznych (monitoring pól, zastosowanie rozwiązań rolnictwa precyzyjnego w ochronie roślin, zastosowanie rolnictwa precyzyjnego w nawożeniu oraz siewie precyzyjnym, techniki wykonywania zabiegów agrotechnicznych, zarządzania gospodarstwem rolnym z wykorzystaniem programów informatycznych).

Warsztaty podczas ćwiczeń mogą być prowadzone przez właścicieli gospodarstw rolnych przy założeniu, że posiadają oni co najmniej 3-letnie doświadczenie w wykonywaniu czynności, które będą objęte warsztatami podczas ćwiczeń.

#### **Dla części 8, 9, 10, 11**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej 20 wykładowców do realizacji każdej z części zamówienia, z których każdy posiada łącznie:

- co najmniej wykształcenie wyższe magisterskie,
- co najmniej 3 lata pracy dydaktycznej w charakterze nauczyciela akademickiego w obszarze nauk rolniczych lub 3 lata pracy naukowej, obejmującej działalność badawczą lub prace rozwojowe, związanych z rolnictwem, na stanowisku naukowym lub badawczo-technicznym.

Wykonawca zapewni wykładowców realizujących program studiów w następującym zakresie:

- 1 osoba – specjalista z zakresu przepisów prawnych, kontroli i certyfikacji,
- 2 osoby w zakresie środków i metod ochrony roślin,
- 2 osoby w zakresie techniki wykonywania zabiegów,
- 2 osoby w zakresie uprawy roślin rolniczych,
- 3 osoby w zakresie uprawy warzywniczych,
- 2 osoby w zakresie uprawy roślin sadowniczych,

- 4 osoby w zakresie chorób i szkodników roślin oraz zasad ich zwalczania,
  - 4 osoby w zakresie chwastów i sposobów ich zwalczania.
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 w terminie 8 dni roboczych przed terminem rozpoczęcia prowadzenia wykładu lub ćwiczeń, których dotyczy zmiana, i musi być przeprowadzona zgodnie z postanowieniami umowy o przyznaniu pomocy.
  21. Wykładowcy powinni prowadzić wykłady, ćwiczenia lub warsztaty zgodnie ze swoimi kwalifikacjami i doświadczeniem, które zostały wskazane w wykazie osób na formularzu udostępnionym przez Zamawiającego w dokumentacji przetargowej.
  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.

#### **Rekrutacja uczestników studiów podyplomowych**

23. 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 oraz zgodnie z wymogami wskazanymi w pkt. 6 *Opis części zamówienia* odpowiednio dla każdej z części zamówienia. Nabór uczestników studiów podyplomowych musi odbywać się w uzgodnieniu z kadrami kierowniczą jednostek doradczych (dyrektorzy ODR, dyrektor CDR, właściciele firm doradczych itp.).
24. Zadaniem Wykonawcy jest zapewnienie wymaganej liczby uczestników studiów podyplomowych. Szczegółowe wymagania, dotyczące liczby uczestników studiów podyplomowych, określone zostały w poszczególnych częściach zamówienia w pkt. 6 *Opis części zamówienia*.
25. 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 *Grupa docelowa*, świadczących usługi doradcze na obszarze makroregionu, którego dotyczy zamówienie z prośbą o wskazanie doradców, którzy będą uczestniczyć w studiach podyplomowych, zgodnie z wymaganiami w zakresie liczby osób określonych w pkt 6. *Opis części zamówienia* odpowiednio dla każdej z części zamówienia. Wykonawca będzie musiał wymagać udokumentowania

zatrudnienia/świadczenia usług w ramach prowadzonej działalności dla wszystkich uczestników studiów podyplomowych.

- W przypadku braku zainteresowania uczestnictwem 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 uczestnictwem 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.
- Wykonawca przeprowadzi nabór doradców na studia podyplomowe spośród doradców świadczących usługi doradcze na obszarze makroregionu objętego zamówieniem. W przypadku braku zainteresowania uczestnictwem w studiach podyplomowych doradców świadczących usługi doradcze na obszarze makroregionu objętego zamówieniem, Wykonawca przeprowadzi nabór doradców na studia podyplomowe spośród doradców, świadczących usługi doradcze na obszarze pozostałych województw, które nie zostały objęte zamówieniem.
- 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.

26. Wykonawca przy naborze uczestników studiów podyplomowych zapewni, że suma kosztów uczestnictwa doradców z jednego podmiotu nie może przekroczyć równowartości 200 000 euro za trzy lata szkolenia doradców w odniesieniu do wszystkich doradców reprezentujących jeden podmiot doradczy, zgodnie z zasadami określonymi w art. 34 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 907/2014 z dnia 11 marca 2014 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do agencji płatniczych i innych organów, zarządzania finansami, rozliczania rachunków, zabezpieczeń oraz stosowania euro (Dz. Urz. UE L 255 z 28.08.2014, str. 18, z późn. zm).



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

27. Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom studiów podyplomowych i wykładowcom: każdego dnia bufet kawowy (kawa, herbata, woda mineralna, ciasteczka, owoce); w każdym dniu zajęć: obiad – zupa, drugie danie mięsne lub ryba lub danie wegetariańskie (jeśli wśród uczestników są osoby stosujące taką dietę), deser, sok lub woda mineralna, a w przypadku korzystania z noclegu również śniadanie i kolację;
28. Zakwaterowanie uczestników studiów podyplomowych (w razie potrzeby także wykładowców) w pokojach 1, 2 lub 3 – osobowych z pełnym węzłem sanitarnym;
29. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia każdemu uczestnikowi studiów podyplomowych oraz wykładowcom, zgodnie z pkt. 27:

### **1 dzień studiów**

- a) wody mineralnej butelkowanej (gazowanej i niegazowanej) w sali wykładowej dla uczestników szkolenia – 0,5 l na osobę na dzień.
- b) serwisu kawowego, zgodnie z poniższymi wymaganiami:
  - czas trwania serwisu kawowego: serwis dostępny cały czas trwania zajęć,
  - kawa naturalna - mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym - 5g na 150 ml wody – 250 ml/gramatura na osobę,
  - kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
  - mleko - bez ograniczeń,
  - wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
  - herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
  - plasterki cytryny – bez ograniczeń,
  - cukier/słodzik
  - woda podana w dzbanku z kostkami lodu i plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
  - soki owocowe butelkowane - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku – bez ograniczeń,
  - ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę.
- c) obiadu dwudaniowego z deserem i napojami, w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników studiów, umożliwiającym podanie obiadu w formie tzw. szwedzkiego stołu, w tym:
  - 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 (minimum 120 g na osobę).
- d) kolacji z ciepłym posiłkiem i napojami podanej w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- danie ciepłe – min. 70% mięsa (gulasz, pierogi, risotto) - 300 g/gramatura na osobę,
- wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie – 80g/gramatura na osobę,
- mięso pieczone (karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100g pasztetu - 80 g/gramatura na osobę,
- przystawki zimnie min. 3 rodzaje, np.: sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju 100 g/gramatura na osobę,
- świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka, sałata) – 50 g/gramatura na osobę,
- chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g /gramatura na osobę,
- masło - 30 g/gramatura na osobę,
- herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- cukier - bez ograniczeń.

## **2 dzień studiów**

- a) śniadania z ciepłym posiłkiem oraz kawą i herbatą, w tym mleko do kawy, cytryna, cukier, podane w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, zgodnie z poniższymi wymaganiami:
- płatki śniadaniowe 3 rodzaje (kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie) - 20 g/gramatura na osobę,
  - jogurty owocowe i naturalne -150 g/gramatura na osobę,
  - miód naturalny i dżemy owocowe – min. 40% owoców w dżemie (truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe) co najmniej 2 rodzaje (Zamawiający nie dopuszcza podania marmolady) - 50 g/gramatura na osobę,
  - chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g/gramatura na osobę,
  - masło (min. 80 % tłuszczu w produkcie) - 20 g/gramatura na osobę,
  - owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje – 100 g/gramatura na osobę,
  - wędliny (min 4 rodzaje) - 80 g/gramatura na osobę:
    - wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,
  - mięso pieczone własnej produkcji (karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.
  - sery typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze lub camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze - 60 g/gramatura na osobę,
  - twarogi 2 rodzaje (twaróg słony półtłusty, grani) - 50 g/gramatura na osobę,

- świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka krojone rano w dniu serwowania śniadania) - 50 g/gramatura na osobę,
  - min. 2 różne dania mięsne na ciepło: kiełbaski typu śląska – min 85% mięsa, kiełbaski białe cienkie – min 85% mięsa, parówki cienkie – min 50 % mięsa 100 g/gramatura na osobę,
  - min. jedno danie z jaj na ciepło: jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omlet z dodatkami (papryka, szczypior, pomidory, cebula, bekon, szynka, ser żółty) -100 g/gramatura na osobę,
  - jajko gotowane na twardo podawane w sosie majonezowym - 1 szt./gramatura na osobę,
  - dania sezonowe (np. sałatka jarzynowa, ziemniaczana, śledziowa) – 50 g/gramatura na osobę,
  - kawa naturalna kawa mielona, parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody (100% arabica) - 250 ml/gramatura na osobę,
  - kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
  - mleko - bez ograniczeń,
  - wrząca woda w warniku - bez ograniczeń
  - soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańcz, jabłko), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,
  - herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
  - cukier - bez ograniczeń.
- b) wody mineralnej butelkowana (gazowana i niegazowana) w sali wykładowej dla uczestników szkolenia – 0,5 l na osobę na dzień.
- c) serwisu kawowy, zgodnie z poniższymi wymaganiami:
- czas trwania serwisu kawowego: serwis dostępny cały czas trwania zajęć,
  - kawa naturalna - mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym - 5g na 150 ml wody – 250 ml/gramatura na osobę,
  - kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
  - mleko - bez ograniczeń,
  - wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
  - herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
  - plasterki cytryny – bez ograniczeń,
  - cukier/słodzik
  - woda podana w dzbanku z kostkami lodu i plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
  - soki owocowe butelkowane - 100% soku, min. 2 smaki – 0,250 ml na osobę,
  - ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę.
- d) obiadu dwudaniowego z deserem i napojami, w tym:
- 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 (minimum 120 g na osobę).
30. Wykonawca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków, jeżeli wśród uczestników znajdują się osoby stosujące tego rodzaju dietę.
31. Wykonawca zapewnia do wszystkich posiłków i serwisu kawowego serwis gastronomiczny, obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych).
32. W zakresie wyżywienia, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
- terminowego przygotowania posiłków,
  - zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
  - przygotowania urozmaiconych posiłków, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (każdego dnia zajęć inne menu), przygotowywanych ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

### **Podsumowanie studiów podyplomowych**

33. Wykonawca przeprowadzi wśród uczestników studiów podyplomowych anonimowe ankiety (oceniające studia podyplomowe). Ankiety należy przeprowadzić na koniec każdego semestru, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik do umowy o przyznaniu pomocy.
34. Wykonawca odpowiedzialny jest za zebranie wypełnionych ankiet i sporządzenia w wersji elektronicznej podsumowania wyników studiów podyplomowych realizowanych w ramach realizacji operacji. Dokument należy przygotować w oparciu o wszystkie dane zebrane w ankiecie.
35. Zbiorcze podsumowanie wyników ankiet, o którym mowa w pkt. 34 Wykonawca przekaże Zamawiającemu wraz z wnioskiem o płatność.
36. 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 wynikiową wartością 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.

37. 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.
38. 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.
39. 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.
40. W przypadku osób, które zakończyły studia podyplomowe, wymagany będzie wykaz tych osób, a listy obecności na zajęciach muszą być przechowywane w siedzibie beneficjenta, zgodnie z warunkami umowy o przyznaniu pomocy.
41. 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.

42. Każdy uczestnik studiów podyplomowych, który je ukończy, na podstawie warunków określonych przez Wykonawcę, zgodnie z zasadami określonymi w pkt. 39, 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).

## VI. Opis części zamówienia

### Część nr 1 zamówienia:

Temat: **Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym**

- 1) Obszar realizacji operacji – makroregion, składający się z województw: małopolskiego, podkarpackiego, śląskiego i świętokrzyskiego.
- 2) Liczba doradców objętych studiami podyplomowymi – 60 osób, 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 60 – osobowych podczas wykładów i w grupach maksymalnie 10 – osobowych podczas ćwiczeń.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 247 godzin dydaktycznych, w tym 92 godz. wykładów, 140 godz. ćwiczeń oraz 10 godz. na wykonanie pracy dyplomowej i 5 godz. na egzamin i obronę pracy dyplomowej.

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> a) Zagrożenia żywności na wszystkich etapach produkcji: mikrobiologiczne, – chemiczne, – fizyczne, b) Zapewnienie bezpieczeństwa żywności:	1	24	8	16

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– systemy w bezpieczeństwie,</li> <li>– zarządzanie jakością wg systemów GLOBAL G.A.P, GMP, GHP i HACCP (co najmniej dwa systemy prowadzone przez zewnętrzne jednostki certyfikujące<sup>1</sup>),</li> <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

<sup>1</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.

4.	<b>Mikrobiologia i higiena żywności</b> – jakość mikrobiologiczna produktów spożywczych, – ocena kryteriów higieny procesu oraz kryteria bezpieczeństwa żywności.	1	5	5	0
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</b>	2		5	

#### 4. Część nr 2 zamówienia:

Temat: **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 55 – osobowych podczas wykładów i w grupach maksymalnie 10 – osobowych podczas ćwiczeń.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 247 godzin dydaktycznych, w tym 92 godz. wykładów, 140 godz. ćwiczeń oraz 10 godz. na wykonanie pracy dyplomowej i 5 godz. na egzamin i obronę pracy dyplomowej.

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>c) Zagrożenia żywności na wszystkich etapach produkcji: mikrobiologiczne,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– chemiczne,</li> <li>– fizyczne,</li> </ul> <p>d) Zapewnienie bezpieczeństwa żywności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– systemy w bezpieczeństwie,</li> <li>– zarządzanie jakością wg systemów GLOBAL G.A.P, GMP, GHP i HACCP (co najmniej dwa systemy prowadzone przez zewnętrzne jednostki certyfikujące<sup>2</sup>),</li> <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>	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</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.

	stosowane w produkcji żywności oraz wymagania prawne w tym zakresie				
<b>3.</b>	<b>Produkcja, przetwarzanie i utrwalanie żywności</b> <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
<b>4.</b>	<b>Mikrobiologia i higiena żywności</b> <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.	<b>Prawo żywnościowe:</b> <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 rozpoczęcia i prowadzenia działalności przetwórstwa żywności</b> <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.	<b>Produkcja przetwórcza - warsztaty</b> obejmujące następujące pełne zakresy przetwarzania produktów:	2	56	0	56

	mleko, mięso, prawidłowe wędzenie, owoce i warzywa, zboża, zioła				
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</b>	2		5	

### 5. Część nr 3 zamówienia:

Temat: **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.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 40 – osobowych podczas wykładów i w grupach maksymalnie 10 – osobowych podczas ćwiczeń.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 247 godzin dydaktycznych, w tym 92 godz. wykładów z, 140 godz. ćwiczeń oraz 10 godz. na wykonanie pracy dyplomowej i 5 godz. na egzamin i obronę pracy dyplomowej.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Semestr	Liczba godzin dydaktycznych
-----	--------------------------	---------	-----------------------------

			Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane	
				wykłady	ćwiczenia
<b>Semestr 1</b>					
<b>1.</b>	<p><b>Bezpieczeństwo zdrowotne żywności:</b></p> <p>e) Zagrożenia żywności na wszystkich etapach produkcji: mikrobiologiczne,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– chemiczne,</li> <li>– fizyczne,</li> </ul> <p>f) Zapewnienie bezpieczeństwa żywności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– systemy w bezpieczeństwie,</li> <li>– zarządzanie jakością wg systemów GLOBAL G.A.P, GMP, GHP i HACCP (co najmniej dwa systemy prowadzone przez zewnętrzne jednostki certyfikujące<sup>3</sup>),</li> <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>	1	24	8	16
<b>2.</b>	<p><b>Chemia i toksykologia żywności</b></p> <p>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>3</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><b>Prawo żywnościowe:</b></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.	<b>Żywność, żywienie a zdrowie człowieka.</b>	1	57	30	27
<b>Semestr 2</b>					
1.	<b>Aspekty prawne i organizacyjne dotyczące rozpoczęcia 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</b>	2		5	



## 6. Część nr 4 zamówienia

Temat: **Rolnictwo**

- 1) Obszar realizacji operacji – makroregion składający się z województw: łódzkiego, mazowieckiego, kujawsko – pomorskiego i świętokrzyskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami – 36, w tym 26 doradców rolniczych zatrudnionych w publicznych podmiotach doradztwa rolniczego (ODR, CDR lub izbach rolniczych), mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: łódzkiego, mazowieckiego, kujawsko – pomorskiego i świętokrzyskiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się w grupach 36 – osobowych podczas wykładów i w grupach maksymalnie 10 – osobowych podczas ćwiczeń.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 245 godzin dydaktycznych, w tym 14 godz. wykładów, 96 godz. ćwiczeń oraz 9 godz. na wykonanie pracy dyplomowej, egzamin i obronę pracy dyplomowej.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Liczba godzin dydaktycznych		
		Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane w formie:	
			wykładów	ćwiczeń
<b>Semestr 1</b>				
1.	Technika rolnicza	22	16	6
2.	Gleboznawstwo rolnicze i podstawy nawożenia	30	22	8
3.	Nasiennictwo z elementami hodowli roślin	12	8	4
4.	Ekonomika i organizacja gospodarstw rolnych z elementami rachunkowości	30	22	8
5.	Agrobiznes i podstawy marketingu	15	10	5
6.	Programy unijne i rozwój obszarów wiejskich	12	8	4
<b>Semestr 2</b>				
1.	Technologie produkcji roślinnej	56	40	16
2.	Podstawy produkcji zwierzęcej	20	12	8
3	Innowacyjne rozwiązania oraz możliwości i korzyści ze stosowania technik precyzyjnego rolnictwa w zabiegach agrotechnicznych	15	2	13
3.1	Monitoring pól (właściwości fizyczne i chemiczne gleby, wysokość plonów, opady, nasłonecznienie, wiatr, itp.	3	0	3
3.2	Zastosowania rozwiązań rolnictwa precyzyjnego w ochronie roślin (choroby, szkodniki, chwasty)	2	0	2

3.3	Zastosowania rozwiązań rolnictwa precyzyjnego w nawożeniu oraz siewie precyzyjnym	3	0	3
3.4	Techniki wykonywania zabiegów agrotechnicznych	3	0	3
3.5	Zarządzanie gospodarstwem rolnym z wykorzystaniem programów informatycznych	2	0	2
4.	Zajęcia terenowe w gospodarstwach rolnych	24	-	24
5.	Seminarium i praca dyplomowa	9	-	-
	Razem semestr 1 i 2	245	140	96

## 7. Część nr 5 zamówienia

Temat: **Rolnictwo**

- 1) Obszar realizacji operacji – makroregion składający się z województw: śląskiego, małopolskiego, podkarpackiego i lubelskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami – 36, w tym 26 doradców rolniczych zatrudnionych w publicznych podmiotach doradztwa rolniczego (ODR, CDR lub izbach rolniczych), mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: śląskiego, małopolskiego, podkarpackiego i lubelskiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 36 - osobowych podczas wykładów i w grupach maksymalnie 10 - osobowych podczas ćwiczeń.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 245 godzin dydaktycznych, w tym 140 godz. wykładów, 96 godz. ćwiczeń oraz 9 godz. na wykonanie pracy dyplomowej, egzamin i obronę pracy dyplomowej w formie stacjonarnej.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Liczba godzin dydaktycznych		
		Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane w formie:	
			wykładów	ćwiczeń
<b>Semestr 1</b>				
1.	Technika rolnicza	22	16	6
2.	Gleboznawstwo rolnicze i podstawy nawożenia	30	22	8
3.	Nasiennictwo z elementami hodowli roślin	12	8	4
4.	Ekonomika i organizacja gospodarstw rolnych z elementami rachunkowości	30	22	8
5.	Agrobiznes i podstawy marketingu	15	10	5
6.	Programy unijne i rozwój obszarów wiejskich	12	8	4
<b>Semestr 2</b>				
1.	Technologie produkcji roślinnej	56	40	16

2.	Podstawy produkcji zwierzęcej	20	12	8
3	Innowacyjne rozwiązania oraz możliwości i korzyści ze stosowania technik precyzyjnego rolnictwa w zabiegach agrotechnicznych	15	2	13
3.1	Monitoring pól (właściwości fizyczne i chemiczne gleby, wysokość plonów, opady, nasłonecznienie, wiatr, itp.	3	0	3
3.2	Zastosowania rozwiązań rolnictwa precyzyjnego w ochronie roślin (choroby, szkodniki, chwasty)	2	0	2
3.3	Zastosowania rozwiązań rolnictwa precyzyjnego w nawożeniu oraz siewie precyzyjnym	3	0	3
3.4	Techniki wykonywania zabiegów agrotechnicznych	3	0	3
3.5	Zarządzanie gospodarstwem rolnym z wykorzystaniem programów informatycznych	2	0	2
4.	Zajęcia terenowe w gospodarstwach rolnych	24	-	24
5.	Seminarium i praca dyplomowa	9	-	-
	Razem semestr 1 i 2	245	140	96

## 8. Część nr 6 zamówienia

### Temat: **Rolnictwo**

- 1) Obszar realizacji operacji – makroregion składający się z województw: dolnośląskiego, lubuskiego, wielkopolskiego, opolskiego i zachodniopomorskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami – 46, w tym 34 doradców rolniczych zatrudnionych w publicznych podmiotach doradztwa rolniczego (ODR, CDR lub izbach rolniczych), mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: dolnośląskiego, lubuskiego, wielkopolskiego, opolskiego i zachodniopomorskiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 46 - osobowych podczas wykładów i w grupach maksymalnie 10 - osobowych podczas ćwiczeń.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 245 godzin dydaktycznych, w tym 140 godz. wykładów z, 96 godz. ćwiczeń oraz 9 godz. na wykonanie pracy dyplomowej, egzamin i obronę pracy dyplomowej.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Liczba godzin dydaktycznych		
		Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane w formie:	
			wykładów	ćwiczeń
<b>Semestr 1</b>				
1.	Technika rolnicza	22	16	6

2.	Gleboznawstwo rolnicze i podstawy nawożenia	30	22	8
3.	Nasiennictwo z elementami hodowli roślin	12	8	4
4.	Ekonomika i organizacja gospodarstw rolnych z elementami rachunkowości	30	22	8
5.	Agrobiznes i podstawy marketingu	15	10	5
6.	Programy unijne i rozwój obszarów wiejskich	12	8	4
<b>Semestr 2</b>				
1.	Technologie produkcji roślinnej	56	40	16
2.	Podstawy produkcji zwierzęcej	20	12	8
3	Innowacyjne rozwiązania oraz możliwości i korzyści ze stosowania technik precyzyjnego rolnictwa w zabiegach agrotechnicznych	15	2	13
3.1	Monitoring pól (właściwości fizyczne i chemiczne gleby, wysokość plonów, opady, nasłonecznienie, wiatr, itp.	3	0	3
3.2	Zastosowania rozwiązań rolnictwa precyzyjnego w ochronie roślin (choroby, szkodniki, chwasty)	2	0	2
3.3	Zastosowania rozwiązań rolnictwa precyzyjnego w nawożeniu oraz siewie precyzyjnym	3	0	3
3.4	Techniki wykonywania zabiegów agrotechnicznych	3	0	3
3.5	Zarządzanie gospodarstwem rolnym z wykorzystaniem programów informatycznych	2	0	2
4.	Zajęcia terenowe w gospodarstwach rolnych	24	-	24
5.	Seminarium i praca dyplomowa	9	-	-
	Razem semestr 1 i 2	245	140	96

## 9. Część nr 7 zamówienia

Temat: **Rolnictwo**

- 1) Obszar realizacji operacji – makroregion składający się z województw: pomorskiego, podlaskiego i warmińsko – mazurskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami – 32, w tym 26 doradców rolniczych zatrudnionych w publicznych podmiotach doradztwa rolniczego (ODR, CDR lub izbach rolniczych), mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: pomorskiego, podlaskiego i warmińsko – mazurskiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 32 - osobowych podczas wykładów i w grupach maksymalnie 11 - osobowych podczas ćwiczeń.

- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 245 godzin dydaktycznych, w tym 140 godz. wykładów, 96 godz. ćwiczeń oraz 9 godz. na wykonanie pracy dyplomowej, egzamin i obronę pracy dyplomowej.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Liczba godzin dydaktycznych		
		Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane w formie:	
			wykładów	ćwiczeń
<b>Semestr 1</b>				
1.	Technika rolnicza	22	16	6
2.	Gleboznawstwo rolnicze i podstawy nawożenia	30	22	8
3.	Nasiennictwo z elementami hodowli roślin	12	8	4
4.	Ekonomika i organizacja gospodarstw rolnych z elementami rachunkowości	30	22	8
5.	Agrobiznes i podstawy marketingu	15	10	5
6.	Programy unijne i rozwój obszarów wiejskich	12	8	4
<b>Semestr 2</b>				
1.	Technologie produkcji roślinnej	56	40	16
2.	Podstawy produkcji zwierzęcej	20	12	8
3	Innowacyjne rozwiązania oraz możliwości i korzyści ze stosowania technik precyzyjnego rolnictwa w zabiegach agrotechnicznych	15	2	13
3.1	Monitoring pól (właściwości fizyczne i chemiczne gleby, wysokość plonów, opady, nasłonecznienie, wiatr, itp.	3	0	3
3.2	Zastosowania rozwiązań rolnictwa precyzyjnego w ochronie roślin (choroby, szkodniki, chwasty)	2	0	2
3.3	Zastosowania rozwiązań rolnictwa precyzyjnego w nawożeniu oraz siewie precyzyjnym	3	0	3
3.4	Techniki wykonywania zabiegów agrotechnicznych	3	0	3
3.5	Zarządzanie gospodarstwem rolnym z wykorzystaniem programów informatycznych	2	0	2
4.	Zajęcia terenowe w gospodarstwach rolnych	24	-	24
5.	Seminarium i praca dyplomowa	9	-	-
	Razem semestr 1 i 2	245	140	96

## 10. Część nr 8 zamówienia

Temat: **Integrowana produkcja roślinna**

- 1) Obszar realizacji operacji – makroregion składający się z województw: łódzkiego, mazowieckiego i świętokrzyskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami – 53, w tym 47 doradców rolniczych zatrudnionych w publicznych podmiotach doradztwa rolniczego (ODR, CDR lub izbach rolniczych), mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: łódzkiego, mazowieckiego i świętokrzyskiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 53 - osobowych podczas wykładów i w grupach maksymalnie 11 - osobowych podczas ćwiczeń.

Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 225 godzin dydaktycznych, w tym 105 godz. wykładów, 95 godz. ćwiczeń, 10 godz. na wykonanie pracy dyplomowej, egzamin i obronę pracy dyplomowej oraz 15 godz. na kolokwium z rozpoznawania chorób, szkodników i chwastów.

Lp.	Temat	Liczba godzin		
		Ogółem (wykłady + zajęcia praktyczne)	w tym: zajęcia zorganizowane w formie:	
			wykładów	zajęć praktycznych
1.	<b>Integrowana produkcja roślin w Polsce i na świecie:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ochrona roślin w konwencjonalnych, integrowanych i ekologicznych systemach produkcji roślinnej,</li> <li>– ewolucja koncepcji i strategii integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– ekologiczne podstawy integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– prewencja jako ważny element integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– doradztwo w zakresie integrowanej produkcji roślin w tym z wykorzystaniem internetowych platform wspomaganie decyzji.</li> </ul>	4	4	-
2.	<b>Przepisy prawne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przepisy w zakresie ochrony roślin,</li> <li>– przepisy w zakresie nasiennictwa,</li> <li>– przepisy w zakresie nawozów i nawożenia</li> <li>– przepisy w zakresie higieny w produkcji roślinnej.</li> </ul>	3	3	-
3.	<b>Tryb uzyskiwania certyfikatów poświadczających stosowanie integrowanej produkcji roślin</b>	1	1	-

4.	<p><b>Metody ochrony roślin wykorzystywane w technologiach integrowanej produkcji roślin:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– metoda hodowlana,</li> <li>– metoda biologiczna,</li> <li>– metoda biotechniczna,</li> <li>– metody agrotechniczne,</li> <li>– metody fizyczne i mechaniczne,</li> <li>– metoda chemiczna,</li> <li>– strategia zapobiegania uodparniania się agrogazów,</li> <li>– system wspomagania decyzji w ochronie roślin w tym monitoring agrofagów.</li> </ul>	10	10	-
5.	<p><b>Planowanie i zakładanie upraw:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– stanowisko uprawy,</li> <li>– rodzaje podłoża do produkcji pod osłonami i ich przygotowanie,</li> <li>– materiał rozmnożeniowy, jego przygotowanie i ocena jakości,</li> <li>– właściwy dobór odmian, w tym wykorzystanie naturalnej odporności odmian na patogeny oraz wykorzystanie wyników badań i doświadczeń prowadzonych w ramach Porejstrowego Doświadczalnictwa Odmianowego,</li> <li>– płodozmian,</li> <li>– rola międzyplonów i mulczowania gleby,</li> <li>– mechaniczne zabiegi agrotechniczne,</li> <li>– terminy i metody siewu i sadzenia,</li> <li>– metodyki integrowanej produkcji roślin poszczególnych upraw.</li> </ul>	20	10	10 zajęcia terenowe, w tym 8 w tunelach foliowych i na polu oraz ćwiczenia z układania płodozmianów dla roślin warzywniczych i sadowniczych oraz 2 na polu wraz z ćwiczeniami z układania płodozmianów roślin rolniczych
6.	<p><b>Racjonalne nawożenie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– metody określania niedoboru lub nadmiaru składników pokarmowych w glebie i w roślinach,</li> <li>– gospodarka składnikami pokarmowymi,</li> <li>– nawożenie organiczne, mineralne i dokarmianie dolistnie,</li> <li>– wapnowanie gleb.</li> </ul>	14	10	4
7.	<p><b>Ograniczanie zachwaszczenia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– agroekologiczne metody ochrony przed chwastami,</li> <li>– rozpoznawanie chwastów i charakterystyka zbiorowisk</li> <li>– agrotechniczne metody ograniczania zachwaszczenia,</li> <li>– dobór herbicydów w integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– technika nanoszenia herbicydów.</li> </ul>	20	10	10 Zajęcia terenowe z praktycznego rozpoznawania chwastów w różnych fazach ich rozwoju oraz zabiegi z wykorzystaniem opryskiwacza ciągnikowego, polowego i sadowniczego

8.	<b>Zabiegi uprawowe i pielęgnacyjne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– uprawa gleby,</li> <li>– nawadnianie upraw,</li> <li>– zabiegi pielęgnacyjne w poszczególnych uprawach.</li> </ul>	15	5	10 Zajęcia terenowe
9.	<b>Ochrona przed chorobami:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wpływa czynników klimatycznych na występowanie chorób,</li> <li>– przegląd sprawców chorób roślin, z uwzględnieniem organizmów wytwarzających mykotoksyny,</li> <li>– ocena stopnia porażenia roślin przez choroby i prognozy ekonomicznego zagrożenia</li> <li>– sygnalizacja i prognozowanie występowania chorób,</li> <li>– dobór fungicydów i bakteriocydów w integrowanej produkcji roślin.</li> </ul>	30	10	20
10.	<b>Ochrona przed szkodnikami:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przegląd szkodników roślin - sygnalizacja i prognozowanie występowania szkodników,</li> <li>– metody ograniczania występowania szkodników a prognozy ekonomicznego zagrożenia,</li> <li>– dobór zoocydów w integrowanej produkcji roślin.</li> </ul>	30	10	20
11.	<b>Zbiór, zasady przechowywania i przygotowanie produktów do obrotu:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zbiór i ocena jakości plonów,</li> <li>– przechowywanie i czynniki wpływające na jakość i trwałość, w tym wpływ mykotoksyn,</li> <li>– przygotowanie do transportu, obrotu i sprzedaży,</li> <li>– omówienie zasad funkcjonowania kurpieskich i światowych systemów jakości żywności.</li> </ul>	6	4	2
12.	<b>Dobra Praktyka Rolnicza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zasady przechowywania nawozów,</li> <li>– zasady przechowywania środków ochrony roślin,</li> <li>– utrzymywanie czystości higieny w gospodarstwie,</li> <li>– ochrona siedlisk przyrodniczych, wód, gleb i powietrza,</li> <li>– przeciwdziałanie erozji.</li> </ul>	6	6	-



13.	<p><b>Środki ochrony roślin a ochrona środowiska:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zabronione zabiegi w uprawach prowadzonych zgodnie z zasadami integrowanej produkcji roślin</li> <li>– ochrona organizmów pożytecznych, w szczególności pszczoły miodnej i ich rola w integrowanej produkcji roślin - oddziaływanie środków ochrony roślin na organizmy pożyteczne: pszczoły, owady pożyteczne i mikroorganizmy, ryby, zwierzęta,</li> <li>– zmiany zachodzące w środowisku na skutek stosowania środków ochrony roślin,</li> <li>– właściwe postępowanie ze środkami ochrony roślin stwarzającymi szczególne zagrożenie dla zdrowia człowieka,</li> <li>– właściwe postępowanie z opryskiwaczem przed i po zabiegu,</li> <li>– stosowanie środków ochrony roślin w strefach ochronnych źródeł i ujęć wody oraz na terenie uzdrowiska,</li> <li>– porównanie metod ochrony roślin stosowanych w rolnictwie ekologicznym, konwencjonalnym i w integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– monitoring pozostałości środków ochrony roślin w produktach roślinnych i w środowisku,</li> <li>– środki ochrony środowiska wodnego i wody pitnej.</li> </ul>	3	3	-
14.	<p><b>Technika wykonywania zabiegów w ochronie roślin:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– technika opryskiwania upraw polowych i sadowniczych,</li> <li>– rozpylacze i zasady ich stosowania,</li> <li>– kalibracja opryskiwaczy,</li> <li>– kryteria oceni w badaniach okresowych opryskiwaczy,</li> <li>– przygotowanie cieczy użytkowej, mycie opryskiwacza,</li> <li>– zagospodarowanie odpadów.</li> </ul>	20	5	15

15.	<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP):</b> – toksyczność środków ochrony roślin i potencjalne oddziaływanie na zdrowie ludzi, – sposoby wnikania środków ochrony roślin do organizmu: skóra, drogi oddechowe, przewód pokarmowy, błony śluzowe- spojówki, – środki ochrony indywidualnej i zasady ich użycia, – bezpieczeństwo pracy (środki ochrony indywidualnej i zbiorowej oraz odzież i obuwie robocze, prawidłowe przechowywanie, pakowanie, transport, higiena w czasie i po pracy), – pierwsza pomoc przy zatruciach środkami ochrony roślin: objawy zatruc, pierwsza pomoc w przypadku zatruc.	2	2	-
16.	<b>Ekonomiczne podstawy uprawy roślin według technologii integrowanej produkcji roślin</b>	3	3	-
17.	<b>Prowadzenie dokumentacji związanej z integrowaną produkcją roślin</b>	6	2	4
18.	<b>Kontrola integrowanej produkcji roślin</b>	7	7	-
19.	<b>Bibliografia uzupełniająca i przygotowanie prac dyplomowych w formie indywidualnych projektów pod kierunkiem wykładowcy</b>	10	-	-
20.	<b>Kołokwium z rozpoznawania:</b> – chorób roślin sadowniczych, warzywniczych i rolniczych, – szkodników roślin sadowniczych, warzywniczych i rolniczych, – chwastów.	15	-	-
	<b>Ogółem</b>	225	105	95

## 11. Część nr 9 zamówienia

Temat: **Integrowana produkcja roślinna**

- 1) Obszar realizacji operacji – makroregion składający się z województw: śląskiego, małopolskiego, podkarpackiego i lubelskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami – 35, w tym 27 doradców rolniczych zatrudnionych w publicznych podmiotach doradztwa rolniczego (ODR, CDR lub izbach

rolniczych), mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: śląskiego, małopolskiego, podkarpackiego i lubelskiego.

- 3) Zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 30 - osobowych podczas wykładów i w grupach maksymalnie 15 - osobowych podczas ćwiczeń.

Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 225 godzin dydaktycznych, w tym 105. godz. wykładów, 95 godz. ćwiczeń, 10 godz. na wykonanie pracy dyplomowej, egzamin i obronę pracy dyplomowej oraz 15 godz. na kolokwium z rozpoznawania chorób, szkodników i chwastów.

Lp.	Temat	Liczba godzin		
		Ogółem (wykłady + zajęcia praktyczne)	w tym: zajęcia zorganizowane w formie:	
			wykładów	zajęć praktycznych
1.	<b>Integrowana produkcja roślin w Polsce i na świecie:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ochrona roślin w konwencjonalnych, integrowanych i ekologicznych systemach produkcji roślinnej,</li> <li>– ewolucja koncepcji i strategii integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– ekologiczne podstawy integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– prewencja jako ważny element integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– doradztwo w zakresie integrowanej produkcji roślin w tym z wykorzystaniem internetowych platform wspomagania decyzji.</li> </ul>	4	4	
2.	<b>Przepisy prawne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przepisy w zakresie ochrony roślin,</li> <li>– przepisy w zakresie nasiennictwa,</li> <li>– przepisy w zakresie nawozów i nawożenia</li> <li>– przepisy w zakresie higieny w produkcji roślinnej.</li> </ul>	3	3	
3.	<b>Tryb uzyskiwania certyfikatów poświadczających stosowanie integrowanej produkcji roślin</b>	1	1	

4.	<b>Metody ochrony roślin wykorzystywane w technologiach integrowanej produkcji roślin:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– metoda hodowlana,</li> <li>– metoda biologiczna,</li> <li>– metoda biotechniczna,</li> <li>– metody agrotechniczne,</li> <li>– metody fizyczne i mechaniczne,</li> <li>– metoda chemiczna,</li> <li>– strategia zapobiegania uodparniania się agrogazów,</li> <li>– system wspomagania decyzji w ochronie roślin w tym monitoring agrofagów.</li> </ul>	10	10	
5.	<b>Planowanie i zakładanie upraw:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– stanowisko uprawy,</li> <li>– rodzaje podłoża do produkcji pod osłonami i ich przygotowanie,</li> <li>– materiał rozmnożeniowy, jego przygotowanie i ocena jakości,</li> <li>– właściwy dobór odmian, w tym wykorzystanie naturalnej odporności odmian na patogeny oraz wykorzystanie wyników badań i doświadczeń prowadzonych w ramach Porejstrowego Doświadczalnictwa Odmianowego,</li> <li>– płodozmian,</li> <li>– rola międzyplonów i mulczowania gleby,</li> <li>– mechaniczne zabiegi agrotechniczne,</li> <li>– terminy i metody siewu i sadzenia,</li> <li>– metodyki integrowanej produkcji roślin poszczególnych upraw.</li> </ul>	20	10	10 zajęcia terenowe, w tym 8 w tunelach foliowych i na polu oraz ćwiczenia z układania płodozmianów dla roślin warzywniczych i sadowniczych oraz 2 na polu wraz z ćwiczeniami z układania płodozmianów roślin rolniczych
6.	<b>Racjonalne nawożenie:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– metody określania niedoboru lub nadmiaru składników pokarmowych w glebie i w roślinach,</li> <li>– gospodarka składnikami pokarmowymi,</li> <li>– nawożenie organiczne, mineralne i dokarmianie dolistnie,</li> <li>– wapnowanie gleb.</li> </ul>	14	10	4
7.	<b>Ograniczanie zachwaszczenia:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– agroekologiczne metody ochrony przed chwastami,</li> <li>– rozpoznawanie chwastów i charakterystyka zbiorowisk</li> <li>– agrotechniczne metody ograniczania zachwaszczenia,</li> <li>– dobór herbicydów w integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– technika nanoszenia herbicydów.</li> </ul>	20	10	10 Zajęcia terenowe z praktycznego rozpoznawania chwastów w różnych fazach ich rozwoju oraz zabiegi z wykorzystaniem opryskiwacza ciągnikowego, polowego i sadowniczego

8.	<b>Zabiegi uprawowe i pielęgnacyjne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uprawa gleby,</li> <li>- nawadnianie upraw,</li> <li>- zabiegi pielęgnacyjne w poszczególnych uprawach.</li> </ul>	15	5	10 Zajęcia terenowe
9.	<b>Ochrona przed chorobami:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wpływa czynników klimatycznych na występowanie chorób,</li> <li>- przegląd sprawców chorób roślin, z uwzględnieniem organizmów wytwarzających mykotoksyny,</li> <li>- ocena stopnia porażenia roślin przez choroby i prognozy ekonomicznego zagrożenia</li> <li>- sygnalizacja i prognozowanie występowania chorób,</li> <li>- dobór fungicydów i bakteriocydów w integrowanej produkcji roślin.</li> </ul>	30	10	20
10.	<b>Ochrona przed szkodnikami:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przegląd szkodników roślin - sygnalizacja i prognozowanie występowania szkodników,</li> <li>- metody ograniczania występowania szkodników a prognozy ekonomicznego zagrożenia,</li> <li>- dobór zoocydów w integrowanej produkcji roślin.</li> </ul>	30	10	20
11.	<b>Zbiór, zasady przechowywania i przygotowanie produktów do obrotu:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zbiór i ocena jakości plonów,</li> <li>- przechowywanie i czynniki wpływające na jakość i trwałość, w tym wpływ mykotoksyn,</li> <li>- przygotowanie do transportu, obrotu i sprzedaży,</li> <li>- omówienie zasad funkcjonowania kurpieskich i światowych systemów jakości żywności.</li> </ul>	6	4	2
12.	<b>Dobra Praktyka Rolnicza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zasady przechowywania nawozów,</li> <li>- zasady przechowywania środków ochrony roślin,</li> <li>- utrzymywanie czystości higieny w gospodarstwie,</li> <li>- ochrona siedlisk przyrodniczych, wód, gleb i powietrza,</li> <li>- przeciwdziałanie erozji.</li> </ul>	6	6	-

13.	<p><b>Środki ochrony roślin a ochrona środowiska:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zabronione zabiegi w uprawach prowadzonych zgodnie z zasadami integrowanej produkcji roślin</li> <li>– ochrona organizmów pożytecznych, w szczególności pszczoły miodnej i ich rola w integrowanej produkcji roślin - oddziaływanie środków ochrony roślin na organizmy pożyteczne: pszczoły, owady pożyteczne i mikroorganizmy, ryby, zwierzęta,</li> <li>– zmiany zachodzące zmiany zachodzące w środowisku na skutek stosowania środków ochrony roślin,</li> <li>– właściwe postępowanie ze środkami ochrony roślin stwarzającymi szczególne zagrożenie dla zdrowia człowieka,</li> <li>– właściwe postępowanie z opryskiwaczem przed i po zabiegu,</li> <li>– stosowanie środków ochrony roślin w strefach ochronnych źródeł i ujęć wody oraz na terenie uzdrowiska,</li> <li>– porównanie metod ochrony roślin stosowanych w rolnictwie ekologicznym, konwencjonalnym i w integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– monitoring pozostałości środków ochrony roślin w produktach roślinnych i w środowisku,</li> <li>– środki ochrony środowiska wodnego i wody pitnej.</li> </ul>	3	3	-
14.	<p><b>Technika wykonywania zabiegów w ochronie roślin:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– technika opryskiwania upraw polowych i sadowniczych,</li> <li>– rozpylacze i zasady ich stosowania,</li> <li>– kalibracja opryskiwaczy,</li> <li>– kryteria oceni w badaniach okresowych opryskiwaczy,</li> <li>– przygotowanie cieczy użytkowej, mycie opryskiwacza,</li> <li>– zagospodarowanie odpadów.</li> </ul>	20	5	15

15.	<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP):</b> – toksyczność środków ochrony roślin i potencjalne oddziaływanie na zdrowie ludzi, – sposoby wnikania środków ochrony roślin do organizmu: skóra, drogi oddechowe, przewód pokarmowy, błony śluzowe- spojówki, – środki ochrony indywidualnej i zasady ich użycia, – bezpieczeństwo pracy (środki ochrony indywidualnej i zbiorowej oraz odzież i obuwie robocze, prawidłowe przechowywanie, pakowanie, transport, higiena w czasie i po pracy), – pierwsza pomoc przy zatruciach środkami ochrony roślin: objawy zatruc, pierwsza pomoc w przypadku zatruc.	2	2	-
16.	<b>Ekonomiczne podstawy uprawy roślin według technologii integrowanej produkcji roślin</b>	3	3	-
17.	<b>Prowadzenie dokumentacji związanej z integrowaną produkcją roślin</b>	6	2	4
18.	<b>Kontrola integrowanej produkcji roślin</b>	7	7	-
19.	<b>Bibliografia uzupełniająca i przygotowanie prac dyplomowych w formie indywidualnych projektów pod kierunkiem wykładowcy</b>	10	-	-
20.	<b>Kołokwium z rozpoznawania:</b> – chorób roślin sadowniczych, warzywniczych i rolniczych, – szkodników roślin sadowniczych, warzywniczych i rolniczych, – chwastów.	15	-	-
	<b>Ogółem</b>	225	105	95

## 12. Część nr 10 zamówienia

Temat: **Integrowana produkcja roślinna**

- 1) Obszar realizacji operacji – makroregion składający się z województw: dolnośląskiego, lubuskiego, wielkopolskiego, opolskiego i zachodniopomorskiego.

- 2) Liczba osób objętych studiami – 56, w tym 46 doradców rolniczych zatrudnionych w publicznych podmiotach doradztwa rolniczego (ODR, CDR lub izbach rolniczych), mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: dolnośląskiego, lubuskiego, wielkopolskiego, opolskiego i zachodniopomorskiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 30 - osobowych podczas wykładów i w grupach maksymalnie 15 - osobowych podczas ćwiczeń.

Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 225 godzin dydaktycznych, w tym 105 godz. wykładów, 95 godz. ćwiczeń 10. godz. na wykonanie pracy dyplomowej, egzamin i obronę pracy dyplomowej oraz 15 godz. na kolokwium z rozpoznawania chorób, szkodników i chwastów.

Lp.	Temat	Liczba godzin		
		Ogółem (wykłady + zajęcia praktyczne)	w tym: zajęcia zorganizowane w formie:	
			wykładów	zajęć praktycznych
1.	<b>Integrowana produkcja roślin w Polsce i na świecie:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ochrona roślin w konwencjonalnych, integrowanych i ekologicznych systemach produkcji roślinnej,</li> <li>– ewolucja koncepcji i strategii integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– ekologiczne podstawy integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– prewencja jako ważny element integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– doradztwo w zakresie integrowanej produkcji roślin w tym z wykorzystaniem internetowych platform wspomaganie decyzji.</li> </ul>	4	4	-
2.	<b>Przepisy prawne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przepisy w zakresie ochrony roślin,</li> <li>– przepisy w zakresie nasiennictwa,</li> <li>– przepisy w zakresie nawozów i nawożenia</li> <li>– przepisy w zakresie higieny w produkcji roślinnej.</li> </ul>	3	3	-
3.	<b>Tryb uzyskiwania certyfikatów poświadczających stosowanie integrowanej produkcji roślin</b>	1	1	-



4.	<b>Metody ochrony roślin wykorzystywane w technologiach integrowanej produkcji roślin:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– metoda hodowlana,</li> <li>– metoda biologiczna,</li> <li>– metoda biotechniczna,</li> <li>– metody agrotechniczne,</li> <li>– metody fizyczne i mechaniczne,</li> <li>– metoda chemiczna,</li> <li>– strategia zapobiegania uodparniania się agrogazów,</li> <li>– system wspomagania decyzji w ochronie roślin w tym monitoring agrofagów</li> </ul>	10	10	-
5.	<b>Planowanie i zakładanie upraw:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– stanowisko uprawy,</li> <li>– rodzaje podłoża do produkcji pod osłonami i ich przygotowanie,</li> <li>– materiał rozmnożeniowy, jego przygotowanie i ocena jakości,</li> <li>– właściwy dobór odmian, w tym wykorzystanie naturalnej odporności odmian na patogeny oraz wykorzystanie wyników badań i doświadczeń prowadzonych w ramach Porejstrowego Doświadczalnictwa Odmianowego,</li> <li>– płodozmian,</li> <li>– rola międzyplonów i mulczowania gleby,</li> <li>– mechaniczne zabiegi agrotechniczne,</li> <li>– terminy i metody siewu i sadzenia</li> <li>– metodyki integrowanej produkcji roślin poszczególnych upraw.</li> </ul>	20	10	10 zajęcia terenowe, w tym 8 w tunelach foliowych i na polu oraz ćwiczenia z układania płodozmianów dla roślin warzywniczych i sadowniczych 2 na polu wraz z ćwiczeniami z układania płodozmianów roślin rolniczych
6.	<b>Racjonalne nawożenie:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– metody określania niedoboru lub nadmiaru składników pokarmowych w glebie i w roślinach,</li> <li>– gospodarka składnikami pokarmowymi,</li> <li>– nawożenie organiczne, mineralne i dokarmianie dolistnie,</li> <li>– wapnowanie gleb.</li> </ul>	14	10	4
7.	<b>Ograniczanie zachwaszczenia:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– agroekologiczne metody ochrony przed chwastami,</li> <li>– rozpoznawanie chwastów i charakterystyka zbiorowisk</li> <li>– agrotechniczne metody ograniczania zachwaszczenia,</li> <li>– dobór herbicydów w integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– technika nanoszenia herbicydów.</li> </ul>	20	10	10 Zajęcia terenowe z praktycznego rozpoznawania chwastów w różnych fazach ich rozwoju oraz zabiegi z wykorzystaniem opryskiwacza ciągnikowego, polowego i sadowniczego

8.	<b>Zabiegi uprawowe i pielęgnacyjne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– uprawa gleby,</li> <li>– nawadnianie upraw,</li> <li>– zabiegi pielęgnacyjne w poszczególnych uprawach.</li> </ul>	15	5	10 Zajęcia terenowe
9.	<b>Ochrona przed chorobami:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wpływa czynników klimatycznych na występowanie chorób,</li> <li>– przegląd sprawców chorób roślin, z uwzględnieniem organizmów wytwarzających mykotoksyny,</li> <li>– ocena stopnia porażenia roślin przez choroby i progi ekonomicznego zagrożenia</li> <li>– sygnalizacja i prognozowanie występowania chorób,</li> <li>– dobór fungicydów i bakteriocydów w integrowanej produkcji roślin.</li> </ul>	30	10	20
10.	<b>Ochrona przed szkodnikami:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przegląd szkodników roślin - sygnalizacja i prognozowanie występowania szkodników,</li> <li>– metody ograniczania występowania szkodników a progi ekonomicznego zagrożenia,</li> <li>– dobór zoocydów w integrowanej produkcji roślin.</li> </ul>	30	10	20
11.	<b>Zbiór, zasady przechowywania i przygotowanie produktów do obrotu:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zbiór i ocena jakości plonów,</li> <li>– przechowywanie i czynniki wpływające na jakość i trwałość, w tym wpływ mykotoksyn,</li> <li>– przygotowanie do transportu, obrotu i sprzedaży,</li> <li>– omówienie zasad funkcjonowania kurpieskich i światowych systemów jakości żywności.</li> </ul>	6	4	2
12.	<b>Dobra Praktyka Rolnicza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zasady przechowywania nawozów,</li> <li>– zasady przechowywania środków ochrony roślin,</li> <li>– utrzymywanie czystości higieny w gospodarstwie,</li> <li>– ochrona siedlisk przyrodniczych, wód, gleb i powietrza,</li> <li>– przeciwdziałanie erozji.</li> </ul>	6	6	-

13.	<p><b>Środki ochrony roślin a ochrona środowiska:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zabronione zabiegi w uprawach prowadzonych zgodnie z zasadami integrowanej produkcji roślin</li> <li>– ochrona organizmów pożytecznych, w szczególności pszczoły miodnej i ich rola w integrowanej produkcji roślin - oddziaływanie środków ochrony roślin na organizmy pożyteczne: pszczoły, owady pożyteczne i mikroorganizmy, ryby, zwierzęta,</li> <li>– zmiany zachodzące w środowisku na skutek stosowania środków ochrony roślin,</li> <li>– właściwe postępowanie ze środkami ochrony roślin stwarzającymi szczególne zagrożenie dla zdrowia człowieka,</li> <li>– właściwe postępowanie z opryskiwaczem przed i po zabiegu,</li> <li>– stosowanie środków ochrony roślin w strefach ochronnych źródeł i ujęć wody oraz na terenie uzdrowiska,</li> <li>– porównanie metod ochrony roślin stosowanych w rolnictwie ekologicznym, konwencjonalnym i w integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– monitoring pozostałości środków ochrony roślin w produktach roślinnych i w środowisku,</li> <li>– środki ochrony środowiska wodnego i wody pitnej.</li> </ul>	3	3	-
14.	<p><b>Technika wykonywania zabiegów w ochronie roślin:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– technika opryskiwania upraw polowych i sadowniczych,</li> <li>– rozpylacze i zasady ich stosowania,</li> <li>– kalibracja opryskiwaczy,</li> <li>– kryteria oceny w badaniach okresowych opryskiwaczy,</li> <li>– przygotowanie cieczy użytkowej, mycie opryskiwacza,</li> <li>– zagospodarowanie odpadów.</li> </ul>	20	5	15

15.	<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP):</b> – toksyczność środków ochrony roślin i potencjalne oddziaływanie na zdrowie ludzi, – sposoby wnikania środków ochrony roślin do organizmu: skóra, drogi oddechowe, przewód pokarmowy, błony śluzowe- spojówki, – środki ochrony indywidualnej i zasady ich użycia, – bezpieczeństwo pracy (środki ochrony indywidualnej i zbiorowej oraz odzież i obuwie robocze, prawidłowe przechowywanie, pakowanie, transport, higiena w czasie i po pracy), – pierwsza pomoc przy zatruciach środkami ochrony roślin: objawy zatruc, pierwsza pomoc w przypadku zatruc.	2	2	-
16.	<b>Ekonomiczne podstawy uprawy roślin według technologii integrowanej produkcji roślin</b>	3	3	-
17.	<b>Prowadzenie dokumentacji związanej z integrowaną produkcją roślin</b>	6	2	4
18.	<b>Kontrola integrowanej produkcji roślin</b>	7	7	-
19.	<b>Bibliografia uzupełniająca i przygotowanie prac dyplomowych w formie indywidualnych projektów pod kierunkiem wykładowcy</b>	10	-	-
20.	<b>Kołokwium z rozpoznawania:</b> – chorób roślin sadowniczych, warzywniczych i rolniczych, – szkodników roślin sadowniczych, warzywniczych i rolniczych, – chwastów.	15	-	-
	<b>Ogółem</b>	225	105	95

### 13. Część nr 11 zamówienia

Temat: **Integrowana produkcja roślinna**

- 1) Obszar realizacji operacji – makroregion składający się z województw: kujawsko – pomorskiego, pomorskiego, podlaskiego i warmińsko – mazurskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami – 39, w tym 33 doradców rolniczych zatrudnionych w publicznych podmiotach doradztwa rolniczego (ODR, CDR lub izbach

rolniczych), mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: kujawsko – pomorskiego, pomorskiego, podlaskiego i warmińsko – mazurskiego.

- 3) Zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 39 - osobowych podczas wykładów i w grupach maksymalnie 10 - osobowych podczas ćwiczeń.

Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 225 godzin dydaktycznych, w tym 105 godz. wykładów, 95. godz. ćwiczeń 10 godz. na wykonanie pracy dyplomowej, egzamin i obronę pracy dyplomowej oraz 15 godz. na kolokwium z rozpoznawania chorób, szkodników i chwastów.

Lp.	Temat	Liczba godzin		
		Ogółem (wykłady + zajęcia praktyczne)	w tym: zajęcia zorganizowane w formie:	
			wykładów	zajęć praktycznych
1.	<b>Integrowana produkcja roślin w Polsce i na świecie:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ochrona roślin w konwencjonalnych, integrowanych i ekologicznych systemach produkcji roślinnej,</li> <li>– ewolucja koncepcji i strategii integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– ekologiczne podstawy integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– prewencja jako ważny element integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– doradztwo w zakresie integrowanej produkcji roślin w tym z wykorzystaniem internetowych platform wspomaganie decyzji.</li> </ul>	4	4	-
2.	<b>Przepisy prawne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przepisy w zakresie ochrony roślin,</li> <li>– przepisy w zakresie nasiennictwa,</li> <li>– przepisy w zakresie nawozów i nawożenia</li> <li>– przepisy w zakresie higieny w produkcji roślinnej.</li> </ul>	3	3	-
3.	<b>Tryb uzyskiwania certyfikatów poświadczających stosowanie integrowanej produkcji roślin</b>	1	1	-

4.	<p><b>Metody ochrony roślin wykorzystywane w technologiach integrowanej produkcji roślin:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– metoda hodowlana,</li> <li>– metoda biologiczna,</li> <li>– metoda biotechniczna,</li> <li>– metody agrotechniczne,</li> <li>– metody fizyczne i mechaniczne,</li> <li>– metoda chemiczna,</li> <li>– strategia zapobiegania uodparniania się agrogazów,</li> <li>– system wspomagania decyzji w ochronie roślin w tym monitoring agrofagów.</li> </ul>	10	10	-
5.	<p><b>Planowanie i zakładanie upraw:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– stanowisko uprawy,</li> <li>– rodzaje podłoża do produkcji pod osłonami i ich przygotowanie,</li> <li>– materiał rozmnożeniowy, jego przygotowanie i ocena jakości,</li> <li>– właściwy dobór odmian, w tym wykorzystanie naturalnej odporności odmian na patogeny oraz wykorzystanie wyników badań i doświadczeń prowadzonych w ramach Porejstrowego Doświadczalnictwa Odmianowego,</li> <li>– płodozmian,</li> <li>– rola międzyplonów i mulczowania gleby,</li> <li>– mechaniczne zabiegi agrotechniczne,</li> <li>– terminy i metody siewu i sadzenia,</li> <li>– metodyki integrowanej produkcji roślin poszczególnych upraw.</li> </ul>	20	10	10 zajęcia terenowe, w tym 8 w tunelach foliowych i na polu oraz ćwiczenia z układania płodozmianów dla roślin warzywniczych i sadowniczych oraz 2 na polu wraz z ćwiczeniami z układania płodozmianów roślin rolniczych
6.	<p><b>Racjonalne nawożenie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– metody określania niedoboru lub nadmiaru składników pokarmowych w glebie i w roślinach,</li> <li>– gospodarka składnikami pokarmowymi,</li> <li>– nawożenie organiczne, mineralne i dokarmianie dolistnie,</li> <li>– wapnowanie gleb.</li> </ul>	14	10	4
7.	<p><b>Ograniczanie zachwaszczenia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– agroekologiczne metody ochrony przed chwastami,</li> <li>– rozpoznawanie chwastów i charakterystyka zbiorowisk</li> <li>– agrotechniczne metody ograniczania zachwaszczenia,</li> <li>– dobór herbicydów w integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– technika nanoszenia herbicydów.</li> </ul>	20	10	10 Zajęcia terenowe z praktycznego rozpoznawania chwastów w różnych fazach ich rozwoju oraz zabiegi z wykorzystaniem opryskiwacza ciągnikowego, polowego i sadowniczego

8.	<b>Zabiegi uprawowe i pielęgnacyjne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– uprawa gleby,</li> <li>– nawadnianie upraw,</li> <li>– zabiegi pielęgnacyjne w poszczególnych uprawach.</li> </ul>	15	5	10 Zajęcia terenowe
9.	<b>Ochrona przed chorobami:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wpływa czynników klimatycznych na występowanie chorób,</li> <li>– przegląd sprawców chorób roślin, z uwzględnieniem organizmów wytwarzających mykotoksyny,</li> <li>– ocena stopnia porażenia roślin przez choroby i prognozy ekonomicznego zagrożenia</li> <li>– sygnalizacja i prognozowanie występowania chorób,</li> <li>– dobór fungicydów i bakteriocydów w integrowanej produkcji roślin.</li> </ul>	30	10	20
10.	<b>Ochrona przed szkodnikami:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przegląd szkodników roślin - sygnalizacja i prognozowanie występowania szkodników,</li> <li>– metody ograniczania występowania szkodników a prognozy ekonomicznego zagrożenia,</li> <li>– dobór zoocydów w integrowanej produkcji roślin.</li> </ul>	30	10	20
11.	<b>Zbiór, zasady przechowywania i przygotowanie produktów do obrotu:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zbiór i ocena jakości plonów,</li> <li>– przechowywanie i czynniki wpływające na jakość i trwałość, w tym wpływ mykotoksyn,</li> <li>– przygotowanie do transportu, obrotu i sprzedaży,</li> <li>– omówienie zasad funkcjonowania kurpieskich i światowych systemów jakości żywności.</li> </ul>	6	4	2
12.	<b>Dobra Praktyka Rolnicza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zasady przechowywania nawozów,</li> <li>– zasady przechowywania środków ochrony roślin,</li> <li>– utrzymywanie czystości higieny w gospodarstwie,</li> <li>– ochrona siedlisk przyrodniczych, wód, gleb i powietrza,</li> <li>– przeciwdziałanie erozji,</li> <li>–</li> </ul>	6	6	-

13.	<p><b>Środki ochrony roślin a ochrona środowiska:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zabronione zabiegi w uprawach prowadzonych zgodnie z zasadami integrowanej produkcji roślin</li> <li>– ochrona organizmów pożytecznych, w szczególności pszczoły miodnej i ich rola w integrowanej produkcji roślin - oddziaływanie środków ochrony roślin na organizmy pożyteczne: pszczoły, owady pożyteczne i mikroorganizmy, ryby, zwierzęta,</li> <li>– zmiany zachodzące zmiany zachodzące w środowisku na skutek stosowania środków ochrony roślin,</li> <li>– właściwe postępowanie ze środkami ochrony roślin stwarzającymi szczególne zagrożenie dla zdrowia człowieka,</li> <li>– właściwe postępowanie z opryskiwaczem przed i po zabiegu,</li> <li>– stosowanie środków ochrony roślin w strefach ochronnych źródeł i ujęć wody oraz na terenie uzdrowiska,</li> <li>– porównanie metod ochrony roślin stosowanych w rolnictwie ekologicznym, konwencjonalnym i w integrowanej produkcji roślin,</li> <li>– monitoring pozostałości środków ochrony roślin w produktach roślinnych i w środowisku,</li> <li>– środki ochrony środowiska wodnego i wody pitnej.</li> </ul>	3	3	-
14.	<p><b>Technika wykonywania zabiegów w ochronie roślin:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– technika opryskiwania upraw polowych i sadowniczych,</li> <li>– rozpylacze i zasady ich stosowania,</li> <li>– kalibracja opryskiwaczy,</li> <li>– kryteria oceni w badaniach okresowych opryskiwaczy,</li> <li>– przygotowanie cieczy użytkowej, mycie opryskiwacza,</li> <li>– zagospodarowanie odpadów.</li> </ul>	20	5	15



15.	<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP):</b> – toksyczność środków ochrony roślin i potencjalne oddziaływanie na zdrowie ludzi, – sposoby wnikania środków ochrony roślin do organizmu: skóra, drogi oddechowe, przewód pokarmowy, błony śluzowe- spojówki, – środki ochrony indywidualnej i zasady ich użycia, – bezpieczeństwo pracy (środki ochrony indywidualnej i zbiorowej oraz odzież i obuwie robocze, prawidłowe przechowywanie, pakowanie, transport, higiena w czasie i po pracy), – pierwsza pomoc przy zatruciach środkami ochrony roślin: objawy zatruc, pierwsza pomoc w przypadku zatruc.	2	2	-
16.	<b>Ekonomiczne podstawy uprawy roślin według technologii integrowanej produkcji roślin</b>	9	9	-
17.	<b>Prowadzenie dokumentacji związanej z integrowaną produkcją roślin</b>	6	2	4
18.	<b>Kontrola integrowanej produkcji roślin</b>	7	7	-
19.	<b>Bibliografia uzupełniająca i przygotowanie prac dyplomowych w formie indywidualnych projektów pod kierunkiem wykładowcy</b>	10	-	-
20.	<b>Kołokwium z rozpoznawania:</b> – chorób roślin sadowniczych, warzywniczych i rolniczych, – szkodników roślin sadowniczych, warzywniczych i rolniczych, – chwastów.	15	-	-
	<b>Ogółem</b>	225	105	95

**VII. Warunki przyznania pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 po dokonaniu wyboru oferty najkorzystniejszej.**

Pomoc finansowa jest przyznawana Beneficjentowi (Wykonawcy), którego oferta w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego została wybrana jako najkorzystniejsza.

Warunki przyznania pomocy wynikają w szczególności z:

- Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020;
- ustawy z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem Europejskiego Funduszu na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020;
- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków przyznawania pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 oraz warunków i trybu jej wypłaty (Dz. U. z 2019 r. poz. 867 z późn. zm.);

**1. Pomoc finansowa jest przyznawana dostawcy szkolenia, o którym mowa w art. 15 ust. 2 rozporządzenia nr 1305/2013, zwany dalej "dostawcą szkolenia", który spełnia następujące warunki:**

a) prowadzi działalność szkoleniową,  
Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunek, jeżeli Wykonawca wykaże, że:

- posiada uprawnienia do prowadzenia studiów podyplomowych zgodnie z ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742 ze zm.);

Wykonawca musi być uczelnią wyższą, instytutem naukowym PAN lub instytutem badawczym, uprawnionym do prowadzenia studiów podyplomowych,

- a w przypadku podmiotów wspólnie ubiegających się o przyznanie pomocy Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunek jeżeli wykaże, że
  - jeden z podmiotów posiada uprawnienia do prowadzenia studiów podyplomowych zgodnie z ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742 ze zm.). Podmiot musi być uczelnią wyższą, instytutem naukowym PAN lub instytutem badawczym, uprawnionym do prowadzenia studiów podyplomowych,
  - pozostałe podmioty prowadzą działalność szkoleniową tj.: prowadzą działalność gospodarczą oznaczoną jednym z następujących kodów PKD:
 

Dział	Grupa	Nazwa grupowania
85	85.3	Gimnazja i szkoły ponadgimnazjalne, z wyłączeniem szkół policealnych
85	85.4	Szkoły policealne oraz wyższe
85	85.5	Pozaszkolne formy edukacji
85	85.6	Działalność wspomagająca edukację

 lub
  - prowadzi działalność szkoleniową w oparciu o przepisy ustawy z dnia 22 października 2004 r. o jednostkach doradztwa rolniczego (Dz. U. z 2020 r. poz. 721 ze zm.)
  - lub
  - prowadzi działalność szkoleniową w oparciu o przepisy ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742 ze zm.) lub

proceeds training activity based on provisions of the Act of 30 April 2010 on research institutes (Dz.U. z 2022 r. poz. 498)

or

- proceeds training activity based on provisions of the law generally applicable in the place of residence or headquarters of the Contractor;

- b) has experience in organizing activities in the field of knowledge transfer.

The bidder shall consider the condition of having the appropriate experience in organizing activities in the field of knowledge transfer as fulfilled, if in the last 4 (four) years before the deadline for submitting offers, and if the period of conducting the activity is shorter – in that period, organized:

at least 1 (one) edition of two-semester studies of postgraduate

or

organized, at least 15 activities of knowledge transfer (in particular: trainings, workshops, courses, demonstrations, conferences, seminars) for groups of at least 10 people, each activity of knowledge transfer lasting at least 2 days, for parts 1-3 of the tender – covering the subject related to the processing of agricultural products or agriculture, for parts 4-7 of the tender – covering the subject of agriculture and for parts 8-11 – from the scope of integrated crop production of plants;

- c) will implement the operation with the help of lecturers having qualifications appropriate to the scope of conducted training activities – requirements regarding the staff of the didactic operation were described in the OPZ in the point *Zakontraktowanie wykładowców* pkt 19.

- d) will ensure a didactic-local base equipped with equipment necessary for the implementation of the operation, **on which the application for the grant is made, in that place, where the practical activities will be carried out, if the training program provides for the implementation of such activities in the scope of the operation.**

Detailed requirements regarding the didactic – local base were described in the OPZ in point V. Detailed *tasks of the contractor*;

- e) the entity, and in the case of entities jointly applying for the grant - all entities, do not conduct business activity in the scope of production or turnover of machinery, devices, materials or means intended for agriculture, forestry and food industry, with the exception of the State Forest Management and State Forest Advisory Units in the meaning of art. 2 ust. 1 of the Act of 22 October 2004 on advisory units in agriculture (Dz. U. z 2020 r. poz. 721 ze zm.) and research institutes in the meaning of art. 1 ust. 1 of the Act of 30 April 2010 on research institutes (Dz. U. z 2022 r. poz. 498);

- f) has a unique identification number assigned in the scope of provisions of the Act of 18 December 2013 on the national system of identification of producers, identification of agricultural entities and identification of applications for the grant (Dz. U. z 2022 r. poz. 2001 ze zm.) or has filed an application for registration of producers and the grant

numeru identyfikacyjnego. W przypadku podmiotów wspólnie ubiegających się o przyznanie pomocy posiadaniem numeru identyfikacyjnego musi wykazać się podmiot reprezentujący wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (Lider Konsorcjum);

- g) przygotuje i złoży przed podpisaniem umowy program studiów podyplomowych, którego podstawą jest „Ramowy program studiów podyplomowych”, określony w pkt 6 *Opis części zamówienia* (dla każdej części zamówienia oddzielnie), sporządzony na formularzu udostępnionym przez Zamawiającego, stanowiący załącznik do umowy o przyznaniu pomocy pod nazwą „Program studiów podyplomowych”, na podstawie którego będzie realizowana operacja.

## 2. Dokumenty potwierdzające spełnienie warunków dla:

### – **prowadzenia działalności szkoleniowej**

może zostać potwierdzone w szczególności poprzez: wyciąg z KRS, CEiDG, statut, ustawa. Zamawiający nie wzywa do złożenia dokumentów potwierdzających prowadzenie działalności szkoleniowej, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile w oświadczeniu wskazano dane umożliwiające dostęp do tych środków.

Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów potwierdzających prowadzenie działalności szkoleniowej, które zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność;

### – **doświadczenia w organizacji działań z zakresu transferu wiedzy**

Wykonawca zobowiązany jest złożyć *Oświadczenie – Wykaz usług* na wzorze stanowiącym załącznik nr 2 do OPZ wraz z dokumentami potwierdzającymi wykonanie usługi. Wykazane usługi mogą zostać potwierdzone w szczególności poprzez: protokoły odbioru usług, referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy, w przypadku jednostek doradztwa rolniczego w rozumieniu ustawy z dnia 22 października 2004 r. o jednostkach doradztwa rolniczego (Dz. U. z 2020 r. poz. 721 ze zm.) referencjami mogą być zatwierdzone przez organ nadzorujący (Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi) sprawozdanie z rocznej działalności, zaś w przypadku instytutów badawczych lub innych ośrodków prowadzących działalność na podstawie ustawy o szkolnictwie wyższym i nauce – Oświadczenie własne Wykonawcy;

### – **realizacji operacji przy pomocy wykładowców posiadających kwalifikacje odpowiednie do zakresu prowadzonych działań szkoleniowych**

potwierdzone dokumentami/kopiami dokumentów potwierdzających, iż osoby skierowane do realizacji zamówienia (wskazane w złożonej ofercie do postępowania) spełniają wymagania określone w OPZ i SWZ:

- dokumenty potwierdzające wykształcenie (tj. kopia dyplomu),
- dokumenty potwierdzające zrealizowane szkolenia (np. zaświadczenie/referencje wystawione przez podmiot zlecający przeprowadzenie szkolenia, protokół odbioru),
- dokumenty potwierdzające zatrudnienie oraz zajmowane stanowisko (np. kopia umowy o pracę, opis stanowiska pracy, zaświadczenia o zatrudnieniu, stażu pracy i wykonywanych obowiązkach),
- dokumenty potwierdzające publikacje naukowe (np. kopa: strony tytułowej czasopisma wraz z numerem ISSN, spis treści zawierający nazwisko wykładowcy, pierwsza strona publikacji (ew. również inna strona z nazwiskami autorów); pełny tekst publikacji wydanej w formie papierowej lub link do strony internetowej w przypadku publikacji wydanych tylko elektronicznie).

– **zapewnienia bazy dydaktyczno – lokalowej**

Zamawiający uzna posiadanie odpowiedniej bazy dydaktyczno – lokalowej na podstawie złożonego przez Wykonawcę Oświadczenia o dysponowaniu bazą dydaktyczno-lokalową umożliwiającą przeprowadzenie zajęć zgodnie z Ramowym programem studiów podyplomowych, warunek ten będzie weryfikowany przez Zamawiającego w trakcie realizacji operacji;

– **nieprowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji lub obrotu maszynami, urządzeniami, materiałami lub środkami przeznaczonymi dla rolnictwa, leśnictwa i przemysłu rolno-spożywczego**

dokumenty lub bezpłatne i ogólnodostępne źródła danych, wskazane przez Wykonawcę, z których jednoznacznie wynika spełnienie warunku;

– **posiadania numeru identyfikacyjnego producenta**

może zostać potwierdzone Oświadczeniem o posiadaniu numeru identyfikacyjnego producenta lub wystąpieniem o wpis do ewidencji producentów i nadanie numeru identyfikacyjnego, o którym mowa w art. 12 ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. z 2022 r. poz. 2001 ze zm.). (W oświadczeniu należy wskazać nazwę i adres podmiotu posiadającego numer identyfikacyjny producenta oraz numer identyfikacyjny producenta).

– **przygotowania i złożenia przed podpisaniem umowy „Programu studiów podyplomowych”**

Wykonawca musi złożyć Program studiów podyplomowych, którego podstawą jest „Ramowy program studiów podyplomowych”, określony w pkt. VI *Opis części zamówienia* (dla każdej części zamówienia oddzielnie), sporządzany na formularzu udostępnionym przez Zamawiającego, stanowiącym załącznik do umowy o przyznaniu pomocy pod nazwą „Program studiów podyplomowych”.

**Ponadto, Wykonawca przed podpisaniem umowy o przyznaniu pomocy musi złożyć:**

- Informację dotyczącą warunków, o których mowa w pkt. 39 OPZ, z której wynikać będzie jaka forma, zgodnie z właściwymi przepisami, została przewidziana przez

Wykonawcę jako potwierdzenia zakończenia pierwszego semestru studiów podyplomowych oraz całych studiów podyplomowych.

- Oświadczenie Podmiotu ubiegającego się o przyznanie pomocy na formularzu opracowanym przez Zamawiającego, stanowiącym załącznik nr 1 do OPZ,
- „Harmonogram składania wniosków o płatność” na formularzu opracowanym przez Zamawiającego, stanowiącym załącznik nr 3 do OPZ;

**3. Tryb składania dokumentów potwierdzających spełnienie warunków przyznania pomocy zgodnie z art. 34 ustawy z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020**

- Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, do wykazania spełnienia warunków przyznania pomocy w terminie 7 dni od dnia doręczenia wezwania,
- jeżeli na wezwanie, o którym mowa powyżej, Wykonawca nie wykazał spełnienia warunków przyznania pomocy w ramach prowadzonego postępowania, Zamawiający ponownie wzywa do wykazania spełnienia tych warunków w terminie 7 dni od dnia doręczenia wezwania.

W przypadku braku wykazania przez Wykonawcę spełnienia warunków przyznania pomocy, pomocy nie przyznaje się,

- Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy o przyznaniu pomocy.

OŚWIADCZENIE PODMIOTU UBIEGAJĄCEGO SIĘ O PRYZNANIE POMOCY  
(Beneficjenta wybranego w trybie zamówień publicznych)

Oświadczam, że:

1. podmiotowi ubiegającemu się o przyznanie pomocy/podmiotom wspólnie ubiegającym się o przyznanie pomocy znane są zasady ubiegania się i przyznawania pomocy określone w przepisach rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków przyznawania pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 oraz warunków i trybu jej wypłaty (Dz. U. z 2019 r. poz. 867, z 2021 r. poz. 1855 oraz z 2023 r. poz. 293), a także znane są zasady przyznawania pomocy określone w przepisach ustawy z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz. U. z 2022 r. poz. 2422, 2433 i 2727 oraz z 2023 r. poz. 412);
2. operacja nie będzie finansowana z udziałem innych środków publicznych, a w przypadku jednostek sektora finansów publicznych, która nie jest finansowana z udziałem innych środków publicznych stanowiących środki pochodzące z budżetu Unii Europejskiej, z niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) lub stanowiących środki pochodzące z innych źródeł zagranicznych niepodlegające zwrotowi;
3. podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy /podmioty wspólnie ubiegające się o przyznanie pomocy nie podlega/nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 35 ust. 5 oraz ust. 6 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 640/2014 z dnia 11 marca 2014 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do zintegrowanego systemu zarządzania i kontroli oraz warunków odmowy lub wycofania płatności oraz do kar administracyjnych mających zastosowanie do płatności bezpośrednich, wsparcia rozwoju obszarów wiejskich oraz zasady wzajemnej zgodności (Dz. Urz. UE L 181 z 20.06.2014, str. 48, ze zm.), w przypadku ustalenia poważnej niezgodności /przedstawienia fałszywych dowodów w celu otrzymania wsparcia lub w wyniku zaniedbania niedostarczenia niezbędnych informacji, wsparcia odmawia się lub cofa się je w całości oraz beneficjent zostaje dodatkowo wykluczony z takiego samego środka lub rodzaju operacji w roku kalendarzowym, w którym stwierdzono niezgodność, oraz w kolejnym roku kalendarzowym;
4. podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy /podmioty wspólnie ubiegające się o przyznanie pomocy nie podlegają zakazowi dostępu do środków publicznych, o których mowa w art. 5 ust. 3 pkt 4 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1634 ze zm.), na podstawie prawomocnego orzeczenia sądu. Jednocześnie zobowiązują się do niezwłocznego poinformowania ARiMR o zakazie dostępu do środków publicznych, o których mowa w art. 5 ust. 3 pkt 4 ww. ustawy na podstawie prawomocnego orzeczenia sądu, orzeczonym w stosunku do nich, po złożeniu oferty;
5. podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy /podmioty wspólnie ubiegające się o przyznanie pomocy umożliwią upoważnionym podmiotom przeprowadzanie kontroli wszelkich elementów związanych z realizowaną operacją do dnia, w którym upłynie 5 lat od dnia wypłaty płatności końcowej, w szczególności przeprowadzania kontroli na miejscu realizacji operacji i kontroli dokumentów w obecności osoby reprezentującej/pełnomocnika, podczas wykonywania powyższych czynności;
6. podmiotowi ubiegającemu się o przyznanie pomocy /podmiotom wspólnie ubiegającym się o przyznanie pomocy znane są regulacje art. 59 ust. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej, zarządzania nią i monitorowania jej oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 352/78, (WE) nr 165/94, (WE) nr 2799/98, (WE) nr 814/2000, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 485/2008 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 549, z późn. zm.) stanowiące, iż wniosek o płatność jest odrzucany, jeżeli podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy lub jego przedstawiciel uniemożliwia przeprowadzenie kontroli na miejscu, z wyjątkiem przypadków siły wyższej lub nadzwyczajnych okoliczności;
7. podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy/podmioty wspólnie ubiegające się o przyznanie pomocy przyjmuje/przyjmują do wiadomości, że ich dane mogą być przetwarzane przez organy audytowe i dochodzeniowe Unii Europejskiej i państw członkowskich dla zabezpieczenia interesów finansowych Unii;
8. podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy/podmioty wspólnie ubiegające się o przyznanie pomocy przyjmuje/przyjmują do wiadomości, że informacja o przyznaniu pomocy z publicznych środków finansowych, w tym przyznana kwota pomocy na operację, dane wnioskodawcy oraz kwota wypłaty pomocy z publicznych środków finansowych, w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców”, objętego PROW 2014–2020, będzie publikowana na stronie internetowej MRiRW\*;
9. podmiotowi ubiegającemu się o przyznanie pomocy/podmiotom wspólnie ubiegającym się o przyznanie pomocy znane są regulacje dotyczące prowadzenia oddzielnego systemu rachunkowości albo korzystania z odpowiedniego kodu rachunkowego, o których mowa w art. 66 ust. 1 lit. c pkt i rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1305/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) i uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1698/2005 (Dz. Urz. UE L. 347 z 20.12.2013, str. 487, ze zm.), dla wszystkich transakcji związanych z realizacją operacji, w ramach prowadzonych ksiąg rachunkowych albo przez prowadzenie zestawienia faktur lub równoważnych dokumentów księgowych na formularzu udostępnionym przez ARiMR, gdy beneficjent nie jest zobowiązany do prowadzenia ksiąg rachunkowych na podstawie przepisów odrębnych.

10. Przyjmuję do wiadomości, że:

- 1) podmiotowi ubiegającemu się o przyznanie pomocy /podmiotom wspólnie ubiegającym się o przyznanie pomocy przysługuje jako osobie fizycznej/osobom fizycznym, prawo wglądu do jego/ich danych osobowych oraz do ich poprawiania;
- 2) dane podmiotu ubiegającego się o przyznanie pomocy/podmiotów wspólnie ubiegających się o przyznanie pomocy mogą być przetwarzane przez organy audytowe i dochodzeniowe Unii Europejskiej i państw członkowskich dla zabezpieczenia interesów finansowych Unii;
- 3) informacja o przyznaniu pomocy podmiotowi ubiegającemu się o przyznanie pomocy /podmiotom wspólnie ubiegającym się o przyznanie pomocy z publicznych środków finansowych, w tym przyznana kwota płatności z tytułu udzielonej pomocy w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, będzie publikowana na stronie internetowej MRiRW.

Miejscowość i data

Czytelny podpis osoby reprezentującej podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy

\* Zgodnie z art. 111 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego Rady (UE) nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej, zarządzania nią i monitorowania jej oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 352/78 (WE), nr 165/94, nr 2799/98, (WE) nr 814/2000, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 485/2008 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 549, z późn. zm.).

#### **Oświadczenie wobec ARiMR o wypełnieniu obowiązku informacyjnego wobec innych osób fizycznych**

1. przyjmuję do wiadomości, że ARiMR staje się administratorem danych osobowych osób fizycznych, pozyskanych od podmiotu ubiegającego się o przyznanie pomocy/podmiotów wspólnie ubiegających się o przyznanie pomocy, które to dane osobowe podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy/podmioty wspólnie ubiegające się o przyznanie pomocy bezpośrednio lub pośrednio pozyskał/y w celu przyznania i wypłaty pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
2. podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy/podmioty wspólnie ubiegające się o przyznanie pomocy oświadcza/ją, że dane osobowe, o których mowa w pkt 1, przetwarza/ją zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie regulacjami prawnymi i jest/są uprawniony/e do ich przekazania ARiMR oraz uczynił/y zadość wszelkim obowiązkom związanym z ich przekazaniem, a w szczególności poinformował/ły osoby, których dane przekazuje/a, o fakcie i celu ich przekazania.
3. podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy /podmioty wspólnie ubiegające się o przyznanie pomocy oświadcza/ją, iż poinformował/y wszystkie osoby fizyczne, o których mowa w pkt 1, o treści Klauzuli informacyjnej stanowiącej załącznik do niniejszego Oświadczenia.
4. podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy/podmioty wspólnie ubiegające się o przyznanie pomocy zobowiązuje/ą się poinformować osoby, których dane osobowe będzie/będą przekazywał/y do ARiMR w celu przyznania i wypłaty pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” realizowanego w ramach działania „Usługi doradcze, usługi z zakresu zarządzania gospodarstwem rolnym i usługi z zakresu zastępstw” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, o treści Klauzuli informacyjnej stanowiącej załącznik do niniejszego Oświadczenia .

Miejscowość i data

Czytelny podpis osoby reprezentującej podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy



do OŚWIADCZENIA WOBEC ARiMR O WYPEŁNIENIU OBOWIĄZKU  
INFORMACYJNEGO WOBEC INNYCH OSÓB FIZYCZNYCH

**Klauzula informacyjna**

dotycząca przetwarzania przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa  
danych osobowych osób fizycznych, które zostaną przekazane  
przez podmiot ubiegający się o przyznanie pomocy /podmioty wspólnie ubiegające się o przyznanie pomocy

Zgodnie z treścią z art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2 oraz Dz. Urz. UE L 74 z 04.03.2021, str. 35), dalej „Rozporządzenie”, w odniesieniu do osób fizycznych, których dane zostały przekazane przez: .....

(należy podać imię i nazwisko/nazwę podmiotu ubiegającego się o przyznanie pomocy)

dalej „Podmiot”, w dokumentach składanych w celu przyznania i wypłaty pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców”, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa informuje, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych (dalej: Administrator) pozyskanych w związku z realizacją zadań, o których mowa w pkt 4 poniżej, jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie, Al. Jana Pawła II, 00-175 Warszawa;
- 2) z Administratorem może Pani/Pan kontaktować się poprzez adres e-mail: [info@arimr.gov.pl](mailto:info@arimr.gov.pl) lub pisemnie na adres korespondencyjny Centrali Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ul. Poleczki 33, 02-822 Warszawa;
- 3) Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym może Pani/Pan kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: [iod@arimr.gov.pl](mailto:iod@arimr.gov.pl), lub pisemnie na adres korespondencyjny Administratora, wskazany w pkt 2;
- 4) Pani/Pana dane osobowe pozyskane przez Administratora przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia, w celu realizacji zadań wynikających z art.3 ust. 1 pkt 2 lit. a w zw. z art. 6 ust. 2, art. 34 ust. 1 i art. 36 ust. 1 ustawy z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz rozwoju obszarów wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz. U. z 2021 r. poz. 2137 oraz z 2022 r. poz. 88) w zw. z rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków przyznawania pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 oraz warunków i trybu jej wypłaty (Dz. U. z 2019 r. poz. 867 oraz 2021 r. poz. 1855), tj. przyznania i wypłaty pomocy finansowej;
- 5) Administrator będzie przetwarzał następujące kategorie Pani/Pana danych: dane identyfikacyjne, dane kontaktowe oraz dane potwierdzające kwalifikacje i doświadczenie;
- 6) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być podmioty uprawnione do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa;
- 7) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji zadań, o których mowa w pkt 4, okres zobowiązań oraz okres 5 lat, liczony od dnia następującego po dniu upływu okresu zobowiązań w związku z przyznaniem i wypłatą pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Okres przechowywania danych będzie każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez Administratora. Ponadto, okres przechowywania danych będzie przedłużony na okres potrzebny do przeprowadzenia archiwizacji;
- 8) przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do Pani/Pana danych osobowych, prawo żądania ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia ich przetwarzania, w przypadkach określonych w Rozporządzeniu;
- 9) w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy Rozporządzenia, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych;
- 10) Pani/Pana dane Administrator uzyskał od Podmiotu ubiegającego się o przyznanie pomocy w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” w ramach działania „Usługi doradcze, usługi z zakresu zarządzania gospodarstwem rolnym i usługi z zakresu zastępstw” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

**Oświadczenie – Wykaz usług**

wykaz usług wykonanych (wykonywanych) w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie posiada odpowiednie doświadczenie w organizacji działań transferu wiedzy, na potwierdzenie spełnienia warunku z § 4 pkt 2 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków przyznawania pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 oraz warunków i tryb jej wypłaty.

Lp.	Przedmiot wykonanych/wykonywanych usług <sup>1</sup> (np. szkolenie 2 dniowe, dwusemestralne studia podyplomowe)	Temat działania transferu wiedzy <sup>1</sup>	Podmiot, na rzecz którego wykonano usługę (nazwa i adres)	Liczba przeszkolonych osób	Daty wykonania		Dowody <sup>2,3</sup>
					Od dd-mm-rrrr	Do dd-mm-rrrr	
1	2	3	4	5	6	7	8
1							
2							
3							

- Zamawiający uzna warunek posiadania odpowiedniego doświadczenia w organizacji działań z zakresu transferu wiedzy za spełniony, jeżeli w okresie ostatnich 3 (trzech) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zorganizował:  
co najmniej 1 (jedną) edycję dwusemestralnych studiów podyplomowych o tematyce powiązanej z rolnictwem  
lub  
zorganizował, co najmniej 15 działań transferu wiedzy (w szczególności: szkolenia, warsztaty, kursy, demonstracje, konferencje, seminaria) dla grup minimum 10 - osobowych, każde działanie transferu wiedzy trwające co najmniej 2 dni, dotyczących przetwarzania produktów rolnych;
- Do wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, że powyższe usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, tj.:
  - referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane,
  - oświadczenie Wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o którym mowa wyżej w pkt 1.1;
- Należy wpisać nazwę dowodu (dokumentu) potwierdzającego, że usługi zostały wykonane/ są wykonywane należycie (podać numer strony lub numer pozycji w dokumencie);

Imię i Nazwisko /  
Nazwa Beneficjenta

--

## HARMONOGRAM

### składania wniosków o płatność

Lp.	Nr etapu	Termin zakończenia realizacji etapu/operacji*	Termin złożenia wniosku o płatność**	
			od	do
1.	I.			
2.	II.			
3.	III.			

\* należy wskazać datę zakończenia realizacji etapu

\*\* należy wskazać skrajne terminy złożenia wniosku o płatność np. od 01.09.2020 r. do 30.09.2020 r., termin ten nie może być dłuższy niż miesiąc.

**Uwaga:**

zakończenie realizacji operacji obejmuje złożenie wniosku o płatność końcową i musi nastąpić zgodnie z założeniami w OPZ.

--

Miejscowość i data

--

Czytelny podpis Beneficjenta/pełnomocnika  
Beneficjenta

1. <b>Znak sprawy</b> (wypełnia ARiMR):	
2. <b>Numer umowy:</b>	
3. <b>Tytuł szkolenia:</b>	
4. <b>Nazwa i nr poddziałania:</b>	<b>Poddziałanie 2.3 "Wsparcie dla szkolenia doradców"</b>
5. <b>Termin/terminy szkolenia</b> (od dd.mm.rrrrr do dd.mm.rrrrr)	

## OŚWIADCZENIE

**uczestnika studiów podyplomowych o niepobieraniu opłat za szkolenie**

Lp.	Imię i nazwisko uczestnika szkolenia	Czytelny podpis uczestnika szkolenia*
1.		
2.		
3.		
4.		
.....		

Miejscowość i data

czytelny podpis Beneficjenta/pełnomocnika/osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Beneficjenta

*\*Złożenie podpisu jest warunkiem uczestnictwa w szkoleniu i oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie, Al. Jana Pawła II nr 70, 00-175 Warszawa (adres do korespondencji: ul. Poleczki 33, 02-822 Warszawa), jako administratora danych, moich danych osobowych, podanych w zakresie szerszym, niż jest to wymagane na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa, oznaczonych w Zał. nr 3 do opisu przedmiotu zamówienia w celu przeprowadzenia czynności kontrolnych w przedmiocie potwierdzenia przeprowadzenia szkolenia obejmującego odpowiednią liczbę uczestników tj. w zakresie oceny osiągnięcia celu operacji.*

*Podanie ww. danych jest dobrowolne dla powyższej zgody, a ich niepodanie nie wpływa na proces przyjęcia i rozpatrzenia wniosku o płatność w ramach poddziałania "Wsparcie dla szkolenia doradców" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020. Niepodanie tych danych uniemożliwi jedynie realizację celów wskazanych w treści powyższej zgody. Zgodę można wycofać w dowolnym momencie, poprzez przesłanie "oświadczenia o wycofaniu zgody" na adres korespondencyjny administratora danych z dopiskiem "Ochrona danych osobowych" lub na adres poczty elektronicznej (info@arimr.gov.pl, iod@arimr.gov.pl). Wycofanie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej wycofaniem.*

Sporządziła: Ewa Brecz – Główny Specjalista WSiD

Sprawdziła: Klara Anuszevska – Naczelnik WSiD

Zatwierdził: Radosław Żmuda – Zastępca Dyrektora DDD