



F5 Consulting sp. z o.o.

**ZWALCZANIE SZKODNIKÓW W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM**

Numer usługi 2024/06/28/19965/2201968

📍 Mrągowo / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 10.07.2024 do 12.07.2024

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

291,67 PLN brutto/h

291,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Rolnictwo
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana do właścicieli i pracowników firmy którzy w swojej pracy wykonują usługi ochrony przed szkodnikami w przemyśle spożywczym.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	09-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników, którzy w swojej pracy zajmują się zwalczaniem szkodników do podniesienia wiedzy w zakresie ich skutecznego zwalczania poprzez szczegółowe omówienie wymogów standardów bezpieczeństwa żywności, biologii szkodników żywności, sposobu oceny i zwalczania szkodników żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zdobędzie wiedzę na temat: Cech szkodników i ich wpływu na jakość w przemyśle spożywczym, rodzaju zagrożeń jakie wiąże ze sobą zwlekanie szkodników do Polski i Europy oraz usystematyzuje wiedzę o metodach i normach stosowanych w zwalczaniu szkodników.	Uczestnicy muszą wykazać się uporządkowaną wiedzą na temat biologii szkodników żywności oraz metod ich oceny i zwalczania.	Wywiad swobodny
	Uczestnicy powinni umieć samodzielnie prowadzić dokumentację pest control zgodnie z wymogami standardów bezpieczeństwa żywności.	Wywiad swobodny
	Uczestnicy powinni także rozumieć znaczenie podejmowanych działań w zwalczaniu szkodników i umieć identyfikować różne rodzaje szkodników.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Dokument zawiera opis efektów uczenia się, wskazując, że uczestnicy zdobędą wiedzę na temat cech szkodników, ich wpływu na jakość w przemyśle spożywczym oraz metod i norm ich zwalczania.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Walidacja usługi zostanie przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

MODUŁ 1: Rozpoczęcie szkolenia

MODUŁ 2: Szkodniki żywności – rozpoznawanie, biologia

- Gryzonie i pozostałe ssaki
- Owady latające
- Owady biegające

- Szkodniki magazynowe

MODUŁ 3: Metody oceny i analizy aktywności szkodników jako podstawowe narzędzie ochrony przed szkodnikami

- Ocena ryzyka
- Analizy w trakcie wizyt serwisowych
- Analiza trendów

MODUŁ 4: Monitoring szkodników żywności

- Standardowe narzędzia do monitoringu szkodników
- Nowoczesne systemy monitoringu szkodników
- Warunki prawidłowej instalacji i obsługi urządzeń i produktów do monitoringu szkodników

MODUŁ 5: Trudne przypadki zwalczania szkodników w przemyśle spożywczym

- Integrowane metody zwalczania moli spożywczych
- Znaczenie szczelności obiektów dla ochrony przed gryzoniami
- Owady latające w przemyśle mięsnym i owocowo-warzywnym

MODUŁ 6: Zagrożenia ze strony szkodników zawleczonych i kwarantannowych

- Szerszeń azjatycki
- Karaczan wschodni w zakładach spożywczych
- Ocieplenie klimatu a szkodniki magazynowe

MODUŁ 7: Podsumowanie szkolenia i rozdanie certyfikatów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Moduł 1-2	-	10-07-2024	09:00	17:00	08:00
2 z 3 Moduł 3-4	-	11-07-2024	09:00	17:00	08:00
3 z 3 Moduł 5-7	-	12-07-2024	09:00	17:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	291,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników szkolenia otrzyma dostęp do prezentacji PowerPoint. Prezentacja zostanie udostępniona w formie online, co umożliwi łatwy dostęp do materiałów w dogodnym czasie i miejscu. Wszystkie najważniejsze informacje, omawiane treści oraz kluczowe zagadnienia zostaną w niej zawarte, aby uczestnicy w każdej chwili mogli do nich wrócić i utrwalić zdobytą wiedzę.

Informacje dodatkowe

Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany liczby prowadzących szkolenie w zależności od finalnej liczby uczestników zarejestrowanych na szkolenie. W przypadku braku możliwości prowadzenia szkolenia przez wskazaną osobę szkolenie może zostać poprowadzone przez innego trenera.

Adres

ul. Lubelska 8b
11-700 Mrągowo
woj. warmińsko-mazurskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Adrian Greczycho

E-mail biuro@grupaimpetum.pl

Telefon (+48) 793 610 199