

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

INFORMACJA O ZAWODZIE

Przetwórcy ryb (751103)



Masarze, robotnicy w przetwórstwie ryb i pokrewni

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Przetwórcą ryb

(751103)

Masarze, robotnicy w przetwórstwie ryb i pokrewni

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Przetwórca ryb (751103)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [807]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce wykonane przez zespół ekspercki.



SPIS TREŚCI

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU	3
1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności).....	3
1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu.....	3
1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD	3
1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący.....	3
2. OPIS ZAWODU.....	4
2.1. Synteza zawodu	4
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania	4
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy).....	5
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne.....	7
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie	8
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji	9
2.7. Zawody pokrewne	9
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	10
3.1. Zadania zawodowe	10
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowywanie oraz ocenianie surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów rybnych	10
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Produkcja przetworów z produktów rybołówstwa i akwakultury zgodnie z instrukcjami technologicznymi	11
3.4. Kompetencja zawodowa Kz3: Przygotowywanie produktów rybołówstwa i akwakultury do magazynowania i dystrybucji	13
3.5. Kompetencje społeczne.....	15
3.6. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	15
3.7. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji.....	16
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO.....	16
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	16
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	17
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	18
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.....	18
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	19
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	19
7. SŁOWNIK POJĘĆ	21
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	21
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	24

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Przetwórcza ryb⁵ 751103

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Krajacz ryb.
- Pracownik przetwórnicy rybnej.
- Pracownik przetwórstwa rybnego.
- Rozbieracz wykrawacz ryb.
- Solarz ryb.
- Ubojowy ryb.
- Wędzacz ryb.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 7511 Butchers, fishmongers and related food preparers.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja C – Przetwórstwo przemysłowe.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:

- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz źródeł internetowych,
- wyników badań i analiz prowadzonych w projekcie SPO RZL (2006-2007) „Opracowanie i upowszechnianie krajowych standardów kwalifikacji zawodowych”,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Wortalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ we wrześniu 2018 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspercki:

- Wacław Galewski – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Olga Szulecka – Morski Instytut Rybacki – PIB, Gdynia.
- Magdalena Szymczuk – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Grzegorz Tokarczyk – Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny, Szczecin.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Krzysztof Gosz – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Magdalena Jackman – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Jolanta Religa – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Daria Siemińska – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Joanna Końska – Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego, Łódź.
- Małgorzata Kowalska – Uniwersytet Technologiczno-Humanistyczny, Radom.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Iwona Gilewicz – Stowarzyszenie Rozwoju Rynku Rybnego, Gdynia.
- Sebastian Lau – Polskie Stowarzyszenie Przetwórców Ryb, Koszalin.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2018 r.

WAŻNE:

W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU

2.1. Synteza zawodu

Przetwórcą ryb wykonuje pracę związaną z obróbką wstępną oraz właściwą produktów rybołówstwa²³ i produktów akwakultury²¹. Bierze udział w procesach obróbki ryb, od przygotowania surowca rybnego²⁸ do wytworzenia gotowych przetworów rybnych²⁴.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Przetwórcą ryb jest zawodem o charakterze produkcyjnym. Wykonuje prace polegające na obróbce wstępnej, przetwarzaniu oraz utrwalaniu surowców pochodzących z rybołówstwa i akwakultury do postaci produktów. Zalicza się do nich m.in.: ryby i produkty rybne²² chłodzone i mrożone, ryby solone, marynaty rybne¹⁵, ryby wędzone, konserwy rybne, wyroby rybne panierowane, wyroby garmażeryjne z ryb (w tym pasty i sałatki rybno-warzywne), farsze⁸ rybne, surimi²⁷, gotowe mrożone dania rybne, wątróbki, mleczce i ikry (oraz produkty z nich, w tym kawior¹²), produkty ze skorupiaków i mięczaków, produkty z wodorostów oraz surowce odpadowe z ryb.

Sposoby wykonywania pracy

Przetwórcą ryb, w zależności od wielkości produkcji, wykonuje prace ręczne lub mechaniczne z zastosowaniem odpowiednich narzędzi i urządzeń. W swojej pracy przetwórcą ryb stosuje metody, techniki i procedury związane m.in. z:

- przyjmowaniem oraz przechowywaniem produktów rybołówstwa i akwakultury,
- oceną jakości surowców przetwarzanych w toku produkcji,
- pobieraniem surowców do przetwarzania i ich obróbką wstępną, przygotowywaniem właściwych dodatków stosowanych w przetwórstwie, napełnianiem i zamykaniem opakowań, ważeniem wyrobów gotowych, utrwalaniem cieplnym produktów rybołówstwa i akwakultury oraz ich przetworów,
- korzystaniem z receptur/norm zakładowych związanych z przetwórstwem ryb,
- obsługą maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach przetwórstwa produktów rybołówstwa i akwakultury,
- przygotowaniem opakowań jednostkowych i zbiorczych, do których pakowane są produkty i/lub półprodukty,
- magazynowaniem produktów gotowych,
- znakowaniem produktów rybnych zgodnym z przepisami prawa.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2, 3.3 i 3.4. Kompetencje zawodowe.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Miejszem pracy **przetwórcy ryb** jest zakład produkcyjny, w którym wytwarza się produkty rybne lub statek przetwórnia²⁵ bądź statek zamrażalnia²⁶, na których na wodzie prowadzona jest obróbka produktów rybołówstwa. Stanowiska pracy są usytuowane w halach produkcyjnych, w których surowce przetwarzane są na produkty rybne oraz w magazynach i w laboratorium, a także w pomieszczeniach na statkach przetwórnich lub statkach zamrażalniach, w których prowadzona jest obróbka ryb. Hale produkcyjne wyposażone są w oświetlenie sztuczne, odpowiednią wentylację lub klimatyzację.

Praca w zakładzie przetwórstwa ryb może mieć charakter całoroczny lub sezonowy.

Przetwórcą ryb swoją pracę wykonuje na ogół w pozycji stojącej, w odpowiedniej odzieży ochronnej.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Przetwórcą ryb, zależnie od profilu i wielkości produkcji w zakładzie pracy, w działalności zawodowej wykorzystuje:

- urządzenia i narzędzia do obróbki wstępnej surowców rybnych, m.in.:
 - myjki/płuczki do mycia surowców,
 - urządzenia do rozmrażania ryb,
 - noże i narzędzia do ich ostrzenia,
 - odgławiarki ryb¹⁶,
 - odtuszczarki¹⁷,
 - patroszarki²⁰,
 - fileciarki⁹,
 - odskórzarki¹⁸,
 - myjnie skrzynek i opakowań,
 - urządzenia do sterylizacji narzędzi do obróbki ryb;
- urządzenia do przetwarzania i utrwalania półproduktów oraz produktów rybnych, m.in.:
 - urządzenia do nastrzykiwania mięsa ryb roztworem soli,
 - nawlekarki ryb,
 - komory wędzarnicze¹³,
 - prasy,
 - homogenizatory¹¹,
 - urządzenia do formowania rozdrobnionego mięsa ryb,
 - urządzenia i linie do panierowania,
 - urządzenia do porcjowania i plastrowania produktów rybnych,
 - mieszalniki,
 - urządzenia do glazurowania²⁹,
 - urządzenia do chłodzenia i mrożenia,
 - urządzenia do cieplnego utrwalania produktów rybnych (w tym autoklawy¹ i pasteryzatory¹⁹),
 - urządzenia do napełniania opakowań,
 - zamykarki do puszek,
 - przenośniki, np. taśmowe;

- urządzenia do konfekcjonowania produktów rybnych, m.in.:
 - urządzenia pakujące, w tym do pakowania próżniowego i w modyfikowanej atmosferze,
 - ofoliowywarki,
 - etykieciarki,
 - czytniki kodów kreskowych i RFID;
- urządzenia do kontroli surowców i produktów rybnych, m.in.:
 - naważarki i wagi kontrolne,
 - urządzenia do oceny podwójnej zakładki³⁰,
 - detektory metalu,
 - detektory ciał obcych X-ray⁵.

Organizacja pracy

Przetwórcą ryb w zależności od miejsca pracy, wykonywanych zadań i liczby pracowników zatrudnionych w przedsiębiorstwie, może wykonywać pracę indywidualnie lub w zespole.

W zależności od wielkości i profilu produkcji zakładu, praca może być wykonywana w systemie jedno- lub wielozmianowym – z reguły dwu- lub trzymianowym.

Przetwórcą ryb samodzielnie obsługuje maszyny i urządzenia, ale jego praca jest nadzorowana przez przełożonego.

Praca w zawodzie przetwórcą ryb powinna być wykonywana zgodnie z:

- instrukcjami stanowiskowymi i procedurami wewnątrzzakładowymi, związanymi między innymi z zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności²,
- zasadami dobrych praktyk produkcyjnych⁷ (GMP),
- zasadami dobrych praktyk higienicznych⁶ (GHP),
- zasadami systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli¹⁰ (HACCP),
- wymaganiami sanitarno-higienicznymi,
- zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.

W związku ze zróżnicowaniem w wyposażeniu technologicznym i profilem działalności, przedsiębiorstwa nie przetwarzają wszystkich dostępnych rodzajów surowców. Sezonowość występowania surowców do produkcji oraz zmieniające się zapotrzebowanie rynku na dane produkty rybne wpływa na okresowe zmiany intensywności prowadzonych prac oraz asortyment przetwarzanych surowców i produkowanych wyrobów. Wiąże się z tym konieczność odpowiedniego dostosowania procesu technologicznego i możliwość zmian w organizacji pracy – przesuwania pracowników na inne stanowiska i powierzania im innych zadań.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Przetwórcą ryb może być narażony na:

- zagrożenia mechaniczne związane z obsługą maszyn i urządzeń, np. możliwość urazu na skutek kontaktu z ostrymi narzędziami i elementami maszyn,
- przeciążenia układu mięśniowo-szkieletowego powstałe na skutek podnoszenia opakowań z surowcem, wyrobami, zasypywania surowców i dodatków do przerobu, układania opakowań na paletach itp.,
- hałas – związany z pracą maszyn i urządzeń,
- niskie i wysokie temperatury (w zależności od profilu produkcji przedsiębiorstwa i stosowanych technologii przetwarzania),
- zagrożenia wynikające z wykonywania pracy w pozycji stojącej,
- zagrożenia chemiczne wynikające m.in. z używania do mycia i dezynfekcji preparatów chemicznych, wycieku substancji chemicznych podczas awarii instalacji chłodniczej,
- zagrożenia mikrobiologiczne (występujące bakterie, wirusy, grzyby).

Do występujących w zawodzie chorób można zaliczyć m.in.:

- choroby zwyrodnieniowe kręgosłupa,
- żylaki,
- przeciążenie mięśni i stawów,
- zespół cieśni nadgarstka,
- zmiany reumatyczne,
- choroby narządu słuchu,
- choroby odzwierzęce.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **przetwórcza ryb** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność układu kostno-szkieletowego,
- sprawność układu mięśniowego,
- sprawność układu krążenia,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność zmysłu węchu,
- sprawność narządów równowagi,
- sprawność narządu słuchu;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- szybki refleks,
- ostrość wzroku,
- ostrość słuchu,
- powonienie,
- zmysł równowagi,
- czucie dotykowe,
- spostrzegawczość,
- zręczność rąk,
- zręczność palców;

w kategorii sprawności i zdolności

- zdolność koncentracji uwagi,
- zdolności manualne,
- współdziałanie i współpraca w zespole (grupie);

w kategorii cech osobowościowych

- gotowość do pracy w różnych warunkach środowiskowych,
- gotowość do pracy w warunkach monotonicznych,
- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- dbałość o higienę osobistą i porządek na stanowisku pracy,
- rzetelność,
- dokładność,
- samodzielność,
- samokontrola,
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny,

- odpowiedzialność proekologiczna,
- wysoka samodyscyplina.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.5. Kompetencje społeczne; 3.6. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Przetwórcą ryb, ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, powinien mieć aktualne orzeczenie lekarskie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonywania pracy. Wymagane jest również posiadanie aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Ponadto wymagana jest dobra ogólna sprawność fizyczna, a z uwagi na możliwość pracy na pokładzie statku – także umiejętność pracy na niestabilnym podłożu.

Pod względem wydatku energetycznego praca w tym zawodzie należy do prac bardzo ciężkich, co wiąże się między innymi z koniecznością dźwigania ciężkich opakowań z surowcem i produktami. Nie występują w niej specyficzne obciążenia umysłowe.

Do przeciwwskazań uniemożliwiających pracę w zawodzie przetwórcą ryb można zaliczyć:

- nosicielstwo chorób zakaźnych,
- zakażenie gronkowcem złocistym,
- wady wzroku w stopniu uniemożliwiającym korekcję za pomocą okularów,
- dysfunkcję kończyn górnych w zakresie precyzyjnego chwytania, sięgania, przenoszenia itp.,
- chorobowe zmiany atopowe na skórze,
- zaburzenia równowagi oraz epilepsję,
- niektóre choroby psychiczne.

WAŻNE:

O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Obecnie (2018 r.) do podjęcia pracy w zawodzie **przetwórcą ryb** preferowane jest wykształcenie na poziomie branżowej szkoły I stopnia (dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) w zawodzie przetwórcą ryb.

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Obecnie (2018 r.) nie występują specyficzne wymagania w zakresie tytułów zawodowych, kwalifikacji i uprawnień dla kandydata do pracy w zawodzie **przetwórcą ryb**.

Podjęcie pracy w zawodzie ułatwia posiadanie dyplomu w zawodzie pokrewnym przetwórcą ryb w zakresie kwalifikacji TG.06 Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych, uzyskanego w toku edukacji formalnej lub po ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego oraz po zdaniu egzaminu organizowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnianiu przetwórcy ryb mogą być między innymi:

- suplementu Europass do dyplomu (w języku polskim i angielskim), wydawanego na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,

- uprawnienia do obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie spożywczym,
- uprawnienia do obsługi wózków widłowych,
- uprawnienia do obsługi wind towarowych.

Aby osoba wykonująca zawód przetwórcą ryb mogła pracować na statku przetwórcy lub statku zamrażalni, musi ukończyć co najmniej odpowiednie kursy STCW¹⁴, które pozwalają na otrzymanie świadectwa młodszego marynarza, uprawniającego do pływania na wyżej wspomnianych statkach.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

Nowozatrudniony pracownik bez doświadczenia w zawodzie **przetwórcą ryb** może na początku wykonywać pracę fizyczną związaną z przetwarzaniem surowców, np. czynności i operacje technologiczne związane z produkcją przetworów rybnych. Następnie może awansować na brygadzystę nadzorującego pracę zespołu pracowników oraz na stanowisko kierownicze średniego szczebla – warunkiem jest zdobywanie doświadczenia zawodowego oraz podnoszenie wykształcenia.

Możliwość dalszego rozwoju zawodowego można uzyskać poprzez:

- zdobycie średniego wykształcenia i tytułu technika (np. w zawodzie technik technologii żywności),
- zdanie egzaminu dojrzałości i ukończenie wyższej uczelni (np. o profilu związanym z technologią żywności),
- uczestniczenie w specjalistycznych kursach i szkoleniach z zakresu przetwórstwa ryb, organizowanych przez pracodawcę lub podmioty zewnętrzne,
- rozszerzenie swoich kompetencji zawodowych poprzez podejmowanie kształcenia lub szkolenia w zawodach pokrewnych.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) potwierdzenie kompetencji osoby wykonującej zawód **przetwórcą ryb** stanowi pozytywny wynik egzaminu przed Okręgową Komisją Egzaminacyjną i uzyskanie dyplomu potwierdzającego kwalifikację TG.06 Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych, wyodrębnioną w zawodzie przetwórcą ryb.

Kwalifikację można zdobyć w toku edukacji formalnej na poziomie branżowej szkoły I stopnia lub kończąc kwalifikacyjny kurs zawodowy.

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl> oraz Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **przetwórcą ryb** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Technik technologii żywności ⁵	314403
Rybak rybołówstwa morskiego	622301
Rybak pracujący na własne potrzeby	634001

Garmażer	751101
Rozbieracz-wykrawacz	751104
Klasyfikator ryb	751505
Operator urządzeń do przetwórstwa ryb	816030

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **przetwórcza ryb** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Przyjmowanie i ocenianie jakości surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury.
- Z2 Przygotowywanie dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów rybnych.
- Z3 Wykonywanie wstępnej obróbki (ręcznej lub maszynowej) technologicznej surowców rybnych w celu ich przygotowania do dalszego przetwarzania.
- Z4 Przetwarzanie (ręczne lub maszynowe) produktów rybołówstwa i akwakultury w celu wytworzenia określonego asortymentu przetworów rybnych.
- Z5 Przygotowywanie opakowań jednostkowych oraz wyposażenia produkcyjnego linii technologicznych w zależności od rodzaju produktu.
- Z6 Kontrolowanie jakości procesów technologicznych i produktów przetwórstwa rybnego oraz przebiegu procesów produkcji i prowadzenie dokumentacji produkcyjnej.
- Z7 Przechowywanie i zabezpieczanie surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury.
- Z8 Przygotowywanie opakowań, konfekcjonowanie, utrwalanie i przechowywanie przetworów rybnych.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowywanie oraz ocenianie surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów rybnych

Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowywanie oraz ocenianie surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów rybnych obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Przyjmowanie i ocenianie jakości surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady i przepisy BHP, ppoż., ochrony środowiska, ergonomii w przetwórstwie rybnym związane z przyjmowaniem surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach podczas przyjmowania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Zasady systemu HACCP, GMP i GHP obowiązujące przy przyjęciu i ocenie jakości surowców i półproduktów rybnych; • Specyfikacje i instrukcje stanowiskowe związane z przyjmowaniem i oceną jakości surowców i półproduktów; • Najczęściej stosowane w przetwórstwie gatunki ryb i organizmów wodnych; • Zasady sortowania surowców rybnych według 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać reżimu sanitarno-higienicznego, zasad i przepisów BHP, ppoż., ochrony środowiska, ergonomii zgodnie z instrukcjami wewnątrzzakładowymi związanymi z przyjmowaniem i oceną jakości surowców i półproduktów rybnych; • Stosować procedury udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach podczas przyjmowania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Stosować się do zasad i wymagań systemu HACCP podczas przyjęcia i oceny jakości surowców i półproduktów rybnych; • Rozpoznawać najczęściej stosowane w przetwórstwie gatunki ryb i organizmów wodnych; • Stosować normy jakościowe i oceniać

<p>określonych kryteriów;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normy jakościowe dla surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Zasady znakowania, identyfikowalności, prowadzenia i obiegu dokumentacji oceny jakościowej surowców i półproduktów w zakładzie przetwórstwa rybnego. 	<p>organoleptycznie jakość surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Określać zasady sortowania i sortować zgodnie z nimi surowce rybne; • Oceniać przydatność surowców i półproduktów do wytworzenia określonego przetworu rybnego; • Wypełniać i prowadzić dokumentację związaną z oceną jakości surowców i półproduktów; • Określać zasady identyfikowalności, etykietowania i znakowania surowców i półproduktów rybnych.
---	---

Z2 Przygotowywanie dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów rybnych

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady systemu HACCP, GMP i GHP obowiązujące przy przygotowywaniu dodatków i materiałów pomocniczych do przetwórstwa; • Zasady stosowania i obliczania zużycia oraz rodzaje dodatków i materiałów pomocniczych w przetwórstwie rybnym; • Zasady etykietowania i znakowania przetworów rybnych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać reżimu sanitarno-higienicznego i zasad oraz wymagań systemu HACCP w przygotowywaniu dodatków i materiałów pomocniczych do przetwórstwa; • Klasyfikować i charakteryzować dodatki i materiały pomocnicze stosowane w przetwórstwie rybnym oraz określać ich przydatność w przetwórstwie rybnym; • Obliczać ilość dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów; • Określać zasady etykietowania i znakowania przetworów rybnych.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Produkcja przetworów z produktów rybołówstwa i akwakultury zgodnie z instrukcjami technologicznymi

Competencja zawodowa Kz2: Wytwarzanie przetworów z produktów rybołówstwa i akwakultury zgodnie z instrukcjami technologicznymi obejmuje zestaw zadań zawodowych Z3, Z4, Z5, Z6, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z3 Wykonywanie wstępnej obróbki (ręcznej lub maszynowej) technologicznej surowców rybnych w celu ich przygotowania do dalszego przetwarzania

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska i ergonomii oraz normy i instrukcje technologiczne dotyczące wstępnej obróbki surowców rybnych; • Procedury udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach podczas wykonywania wstępnej obróbki technologicznej surowców rybnych; • Zasady higieniczno-sanitarne systemu HACCP w toku przygotowywania przetworów rybnych; • Technologie wstępnej obróbki ryb i pozostałych organizmów wodnych w zależności od wytwarzanego asortymentu produktów; 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska i ergonomii oraz norm i instrukcji technologicznych dotyczących wstępnej obróbki surowców rybnych; • Stosować procedury udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach podczas wykonywania wstępnej obróbki technologicznej surowców rybnych; • Stosować się do wymagań higieniczno-sanitarnych, systemu HACCP w toku przygotowywania przetworów rybnych zgodnie z instrukcjami technologicznymi; • Wykonywać obróbkę wstępną ryb i innych

<ul style="list-style-type: none"> • Zasady działania i podstawy obsługi maszyn oraz urządzeń wykorzystywanych do obróbki wstępnej surowców rybnych i ryb; • Zasady przetwarzania surowców rybnych w celu uzyskania ustalonego produktu rybnego; • Zasady prowadzenia i obiegu dokumentacji podczas wstępnej obróbki technologicznej w zakładzie przetwórstwa rybnego. 	<p>organizmów wodnych;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dobierać maszyny, urządzenia i narzędzia do wstępnej obróbki surowców rybnych; • Obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane do obróbki wstępnej surowców rybnych; • Wypełniać i prowadzić dokumentację związaną z procesem obróbki wstępnej surowców rybnych.
---	--

Z4 Przetwarzanie (ręczne lub maszynowe) produktów rybołówstwa i akwakultury w celu wytworzenia określonego asortymentu przetworów rybnych

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady i przepisy BHP, ppoż., ochrony środowiska oraz zasady ergonomii i udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas przetwarzania produktów rybołówstwa i akwakultury; • Zasady systemu HACCP stosowane w procesie przetwarzania produktów rybołówstwa i akwakultury zgodnie z instrukcjami technologicznymi; • Technologie obróbki produktów rybołówstwa i akwakultury, w zależności od wytwarzanego asortymentu przetworów; • Zasady GMP, GHP, HACCP oraz instrukcje stanowiskowe związane z prowadzeniem procesu technologicznego; • Zasady działania i obsługi maszyn wykorzystywanych w przetwórstwie rybnym; • Sposoby przetwarzania i zasady oraz metody utrwalania produktów rybołówstwa i akwakultury; • Normy jakościowe dla przetworów rybnych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, ergonomii oraz procedur udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas przetwarzania produktów rybołówstwa i akwakultury; • Stosować się do zasad i wymagań systemu HACCP przy produkcji określonego asortymentu przetworów; • Przestrzegać zasad reżimu sanitarno-higienicznego oraz obowiązujących przepisów w celu wytworzenia bezpiecznych dla zdrowia konsumentów przetworów rybnych; • Wykonywać obróbkę surowców zgodnie z instrukcją technologiczną dla wytwarzanego asortymentu przetworów; • Obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane przy produkcji przetworów rybnych z produktów rybołówstwa i akwakultury; • Przeprowadzać sortowanie, odważanie i mieszanie składników w oparciu o receptury w celu uzyskaniażądanego przetworu rybnego; • Stosować metody utrwalania przetworów przewidziane instrukcją technologiczną oraz monitorować procesy utrwalania; • Stosować normy jakościowe i prowadzić dokumentację związaną z wytwarzaniem przetworów rybnych z produktów rybołówstwa i akwakultury.

Z5 Przygotowywanie opakowań jednostkowych oraz wyposażenia produkcyjnej linii technologicznych w zależności od rodzaju produktu

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Wymagania higieniczne zgodne z systemem HACCP dla opakowań jednostkowych, narzędzi, wózków, pojemników i zbiorników; • Zasady doboru opakowań do rodzaju surowców, półproduktów i przetworów rybnych; 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosować się do zasad i wymagań systemu HACCP dotyczących opakowań jednostkowych, narzędzi, wózków, pojemników i zbiorników; • Oceniać pod kątem jakościowym opakowania stosowane w przetwórstwie rybnym;

<ul style="list-style-type: none"> • Zasady przygotowywania opakowań jednostkowych wykorzystywanych w przetwórstwie rybnym; • Zasady obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania przetworów rybnych; • Zasady i metody czyszczenia, mycia, dezynfekcji, konserwacji wykorzystywane do przygotowania beczek, opakowań szklanych, metalowych i z tworzyw sztucznych, itp. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dobierać opakowania w zależności od rodzaju produktu; • Obsługiwać maszyny i urządzenia do konfekcjonowania przetworów rybnych; • Czyścić, myć, dezynfekować zbiorniki, pojemniki, wózki transportowe wykorzystywane w procesie produkcji; • Obsługiwać urządzenia do mycia opakowań (puszek, słoików, opakowań z tworzyw sztucznych).
--	---

Z6 Kontrolowanie jakości procesów technologicznych i produktów przetwórstwa rybnego oraz przebiegu procesów produkcji i prowadzenie dokumentacji produkcyjnej

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady reżimu higieniczno-sanitarnego, systemu HACCP z CP³, CCP⁴ i GMP oraz GHP w toku procesów technologicznych; • Metody monitoringu i zasady minimalizowania zagrożenia wynikającego z niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego; • Normy jakościowe i zasady obliczania zużycia surowców oraz określania wydajności produkcji przetworów rybnych; • Zasady oceny jakości półproduktów i przetworów rybnych na poszczególnych etapach produkcji; • Zasady prowadzenia i obiegu dokumentacji; • Zasady obsługi maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów rybnych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad higieny produkcji, wytycznych GHP i GMP oraz stosować się do reguł systemu HACCP podczas przygotowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych; • Oceniać organoleptycznie wytwarzane półprodukty i przetwory rybne; • Przestrzegać parametrów prowadzonych procesów; • Prowadzić dokumentację w czasie procesów technologicznych; • Przestrzegać norm jakościowych i obsługiwać maszyny, urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną przy produkcji przetworów rybnych; • Obliczać zużycie surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji przetworów rybnych; • Obliczać wydajność produkcji przetworów rybnych.

3.4. Kompetencja zawodowa Kz3: Przygotowywanie produktów rybołówstwa i akwakultury do magazynowania i dystrybucji

Kompetencja zawodowa Kz3: Przygotowywanie produktów rybołówstwa i akwakultury do magazynowania i dystrybucji obejmuje zestaw zadań zawodowych Z7, Z8, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z7 Przechowywanie i zabezpieczanie surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady i przepisy BHP, ppoż., ochrony środowiska, ergonomii oraz udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach podczas przechowywania i zabezpieczania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Wymagania higieniczno-sanitarne GHP, GMP i systemu HACCP w procesach utrwalania i przechowywania surowców i półproduktów 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, ergonomii podczas przechowywania i zabezpieczania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Stosować procedury udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach podczas przechowywania i zabezpieczania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury;

<p>rybołówstwa i akwakultury;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instrukcje stanowiskowe związane z przechowywaniem surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Zasady prowadzenia dokumentacji dotyczącej przechowywania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Zasady i metody utrwalania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Zasady przechowywania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Zasady działania i obsługi urządzeń wykorzystywanych w utrwalaniu surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Techniki zabezpieczania i utrwalania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Zasady kontroli parametrów procesów utrwalania surowców i przetworów rybołówstwa i akwakultury. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosować się do zasad i wymagań systemu HACCP, GMP zawartych w instrukcjach technologicznych; • Oceniać prawidłowość przechowywania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane do utrwalania i przechowywania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Prowadzić dokumentację związaną z procesem utrwalania i przechowywania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Kontrolować parametry procesów utrwalania surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury; • Monitorować warunki przechowywania oraz oceniać jakość surowców i półproduktów rybołówstwa i akwakultury znajdujących się w magazynie.
--	--

Z8 Przygotowywanie opakowań, konfekcjonowanie, utrwalanie i przechowywanie przetworów rybnych

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady i przepisy BHP, ppoż., ochrony środowiska, ergonomii, udzielania pierwszej pomocy oraz instrukcje stanowiskowe związane z przygotowaniem opakowań, ważeniem, pakowaniem, pakowaniem zbiorczym, segregowaniem, utrwalaniem i przechowywaniem przetworów rybnych; • Wymagania higieniczno-sanitarne GHP, GMP i systemu HACCP w procesach utrwalania, ważenia, pakowania i przechowywania przetworów rybnych; • Zasady obsługi urządzeń wykorzystywanych w utrwalaniu, ważeniu, segregowaniu i pakowaniu przetworów rybnych; • Zasady i metody utrwalania, przechowywania, znakowania oraz identyfikowalności przetworów rybnych; • Zasady kontroli parametrów procesów stosowanych do utrwalania przetworów rybnych; • Rodzaje i zasady oceny jakości opakowań jednostkowych i zbiorczych do przetworów rybnych; • Zasady obsługi środków transportu wewnętrznego stosowanych w przetwórstwie rybnym; • Zasady związane z przygotowaniem przetworów rybnych do dystrybucji; • Zasady prowadzenia dokumentacji dotyczącej przechowywania oraz dystrybucji przetworów 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, ergonomii, procedur udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach podczas przygotowywania opakowań, ważenia, pakowania, segregowania, utrwalania i przechowywania przetworów rybnych; • Stosować się do zasad i wymagań systemu HACCP, GMP zawartych w instrukcjach technologicznych; • Przestrzegać warunków i oceniać prawidłowość przechowywania przetworów rybnych; • Obsługiwać maszyny, urządzenia i środki transportu wewnętrznego oraz prowadzić dokumentację związaną z procesem utrwalania, ważenia, pakowania i przechowywania przetworów rybnych; • Monitorować procesy utrwalania oraz stosować zasady identyfikowalności i znakowania przetworów rybnych; • Prowadzić dokumentację danych dotyczących przechowywania oraz dystrybucji przetworów rybnych; • Planować i wykonać czynności związane z dystrybucją przetworów rybnych; • Przygotowywać przetwory rybne dla określonych odbiorców; • Dobierać i oceniać jakość materiałów stosowanych do zbiorczego pakowania przetworów rybnych;

rybnych.	<ul style="list-style-type: none"> Oceniać jakość przetworów rybnych znajdujących się na stanie magazynowym.
----------	---

3.5. Kompetencje społeczne

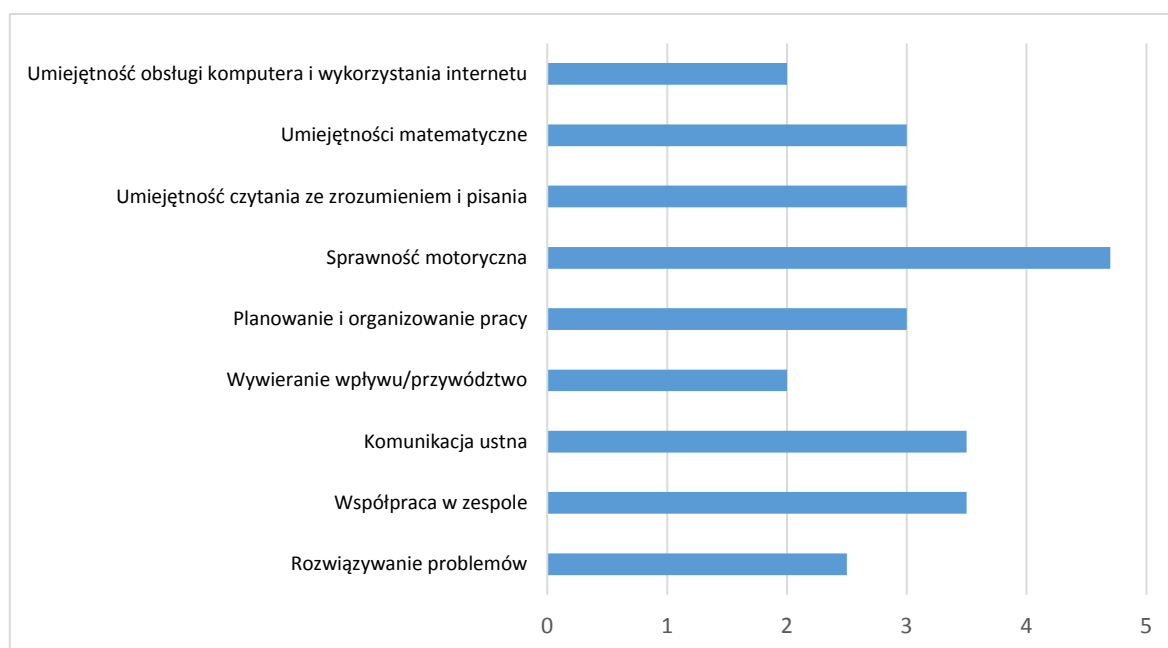
Pracownik w zawodzie **przetwórca ryb** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za powierzone zadania zawodowe na stanowisku pracy.
- Stosowania zasad współpracy w zespole podczas realizacji procesu przetwarzania ryb i innych organizmów wodnych.
- Analizowania i dostosowywania się do zmian w zakresie stosowanych metod i technik pracy charakterystycznych dla przetwórstwa rybnego.
- Doskonalenia własnych umiejętności i podnoszenia kompetencji zawodowych zgodnie z postępowaniem technologicznym w przetwórstwie rybnym.
- Stosowania zasad kultury osobistej i etyki zawodowej.
- Dbania o bezpieczeństwo, zdrowie i ochronę środowiska.

3.6. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego ważność kompetencji kluczowych dla zawodu **przetwórca ryb**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **przetwórca ryb**

Uwaga:

Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.7. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **przetwórcą ryb** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kwalifikacji pełnej przetwórcą ryb przypisany jest III poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisów kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:

- Zintegrowany System Kwalifikacji: <http://kwalifikacje.gov.pl>
- Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Przetwórcą ryb może znaleźć pracę w różnego rodzaju zakładach przetwórstwa ryb, między innymi:

- w małych, prywatnych przedsiębiorstwach zajmujących się przetwórstwem ryb,
- w działających na dużą skalę firmach prywatnych zajmujących się przetwórstwem ryb,
- w przedsiębiorstwach publicznych, w tym samorządowych (najczęściej działających na dużą skalę), które zajmują się przetwórstwem ryb,
- na statkach przetwórczych,
- na statkach zamrażalniach.

Sektor przetwórstwa ryb obecnie jest jednym z szybciej rozwijających się działów gospodarki. Polska posiada dużą bazę zakładów przetwórczych o różnej wielkości, które produkują przetwory rybne na rynki całego świata. W związku z tym w wielu regionach kraju odnotowuje się aktualnie (2018 r.) wzrost zapotrzebowania na pracowników tej grupy zawodów.

WAŻNE:

Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bazie Ofert Pracy:**

<http://oferty.praca.gov.pl>

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:

<http://mz.praca.gov.pl>

<https://www.gov.pl/web/rodzina/zawody-deficytowe-zrownowazone-i-nadwyzkowe>

Barometr zawodów: <https://barometr.zawodow.pl>

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:

Mazowieckie – <http://obserwatorium.mazowsze.pl>

Małopolskie – <https://www.obserwatorium.malopolska.pl>

Lubelskie – <http://lorp.wup.lublin.pl>

Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – <http://obserwatorium.wup.lodz.pl>

Pomorskie – <http://www.porp.pl>

Opolskie – <http://www.obserwatorium.opole.pl>

Wielkopolskie – <http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl>

Zachodniopomorskie – <https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-ryнку-pracy>

Podlaskie – <http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl>

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:

<http://zielonalinia.gov.pl>

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:

www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:

<http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:

<https://eures.praca.gov.pl>

<https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage>

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Obecnie (2018 r.) kształcenie formalne w zawodzie **przetwórcą ryb** oferują branżowe szkoły I stopnia.

Możliwe jest również uczestnictwo w kwalifikacyjnych kursach zawodowych (dla dorosłych) w ramach kwalifikacji TG.06 Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych, które mogą prowadzić:

- publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych, prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki doksztalcania i doskonalenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Kwalifikację TG.06 potwierdzają (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Szkolenie

Szkolenie dla zawodu **przetwórcą ryb** może być organizowane przez:

- pracodawców na własne potrzeby (dla kandydatów do pracy i pracowników),
- wyspecjalizowane instytucje lub producentów i dystrybutorów maszyn oraz urządzeń do przetwórstwa ryb.

Nieodpłatne oraz płatne szkolenia branżowe są również oferowane na wolnym rynku usług edukacyjnych. Przykładowa tematyka:

- zasady przestrzegania higieny w procesie produkcji żywności i w obrocie żywnością,
- podstawowe narzędzia zapewniania bezpieczeństwa żywności i prawidłowości pracy (zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP),
- wprowadzanie systemów zapewnienia jakości w produkcji żywności.

Organizatorzy tych szkoleń poświadczają uzyskane przez uczestników kompetencje stosownymi certyfikatami/zaświadczeniami.

WAŻNE:

Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

<https://www.ore.edu.pl/category/ksztalcenie-zawodowe-i-ustawiczne>

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wyberam-zawod>
<https://zrp.pl>

Szkolenia zawodowe:

Rejestr Instytucji Szkoleniowych – <http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris>

Baza Usług Rozwojowych – <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl>

Inne źródła danych:

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

Bilans Kapitału Ludzkiego – <https://bkl.parp.gov.pl>

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – <http://www.frse.org.pl>, <http://europass.org.pl>

Learning Opportunities and Qualifications in Europe – <https://ec.europa.eu/ploteus>

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Obecnie (2018 r.) wynagrodzenie miesięczne brutto osób pracujących w zawodzie **przetwórca ryb** jest zróżnicowane i wynosi najczęściej od 2200 zł do 4800 zł w przeliczeniu na jeden etat. Przy tym wynagrodzenia osób pracujących na stanowisku produkcyjnym wynoszą z reguły od 2200 zł do 3500 zł brutto miesięcznie, natomiast przeciętne wynagrodzenie osób pracujących na stanowiskach wymagających dodatkowych kompetencji (np. w zakresie obsługi maszyn i urządzeń, wózków jezdnych) wynosi ok. 3500 zł brutto miesięcznie. Osoby pełniące funkcję brygadzysty w dziale produkcji mogą liczyć na przeciętne wynagrodzenie wynoszące ok. 4000 zł brutto miesięcznie.

Wysokość otrzymywanego wynagrodzenia uzależniona jest przede wszystkim od:

- szczegółowego zakresu zadań,
- stażu pracy (wraz ze wzrostem stażu może wystąpić wzrost wynagrodzenia nawet do 20%, w zależności od regulaminu wynagradzania),
- regionu zatrudnienia,
- wielkości, profilu i kondycji finansowej przedsiębiorstwa,
- koniunktury na rynku przetwórstwa rybnego.

WAŻNE:

Zarobki osób wykonujących dany zawód/grupę zawodów są orientacyjne i mogą szybko stracić aktualność. Dlatego na bieżąco należy sprawdzać, jakie zarobki oferuje rynek pracy, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:

<http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy>

Przykładowe portale informujące o zarobkach:

<https://wynagrodzenia.pl/gus>

<https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczegolach>

<https://sedlak.pl/raporty-placowe>

<https://zarobki.pracuj.pl>

<https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen>

<https://www.kariera.pl/wynagrodzenia>

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

W zawodzie **przetwórca ryb** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnością.

Warunkiem niezbędnym jest identyfikacja indywidualnych barier i dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:

- z dysfunkcją narządu słuchu (O3-L), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi aparatami słuchowymi oraz nie będzie pogłębianą przez pracę w hałasie,
- z zaburzeniami głosu, mowy (O3-L), jeśli umożliwiają skuteczną komunikację interpersonalną i komunikację.

- z dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi,
- innymi rodzajami niepełnosprawności wynikającymi z chorób układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, moczowo-płciowego i in., pod warunkiem, że praca nie wymaga znacznego wysiłku fizycznego lub jest zorganizowana w taki sposób, aby pracownik miał możliwość regularnego przyjmowania leków i dokonywania niezbędnych zabiegów pielęgnacyjno-medycznych (np. zastrzyków insulinowych).

WAŻNE:

Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020”. W klasyfikacji określono i uszeregowano umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2018 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:

<https://ec.europa.eu/esco/portal/home>

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation>
- **Umiejętności/Kompetencje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/skill>
- **Kwalifikacje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification>

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień: 31.10.2018 r.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, zmieniające rozporządzenia Rady (WE) nr 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000 (Dz. U. UE L 354 z 28.12.2013, s. 1).
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 55).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 986, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 19 grudnia 2014 r. o rybołówstwie morskim (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 514, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o organizacji rynku rybnego (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 262, z późn. zm.).

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 18 kwietnia 1985 r. o rybactwie śródlądowym (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1476).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz. U. poz. 1663).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1-8 (Dz. U. poz. 537).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. poz. 451).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).
- Polskie Normy PN-A-86770 Ryby i przetwory rybne. Terminologia. Polski Komitet Normalizacyjny, listopad 1990.

Literatura branżowa:

- Chuchłowa J.: Materiały pomocnicze i dodatki do żywności. Podręcznik dla technikum i zasadniczej szkoły zawodowej. WSiP, Warszawa 2010.
- Czarniecka-Skubina E. (red.): Technologia żywności cz. I, II i III. Format AB, Warszawa 2010.
- Dłużewski M., Dłużewska A.: Technologia żywności. WSiP, Warszawa 2008.
- Dowgiałło A.: Mechaniczna obróbka karpia. MIR-PIB, Gdynia, 2012.
- Gaziński B.: Technika chłodnicza dla praktyków. Przechowalnictwo żywności. Wydanie II. Systherm, Poznań 2014.
- Grudowski P. i in.: Wybrane aspekty zarządzania jakością i towaroznawstwa żywności. Difin, Warszawa 2016.
- Kijowski J., Sikora T. (red.): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa 2003.
- Kołakowski E. (red.): Technologia wędzenia żywności. PWRiL, Warszawa 2012.
- Kołodziejcki W., Pawlikowski B.: Przemysłowa sterylizacja konserw rybnych. MIR-PIB, Gdynia 2005.
- Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. C.H. Beck, Warszawa 2010.
- Korzycka M., Wojciechowski P.: System prawa żywnościowego. Wolters Kluwer Polska, Warszawa 2017.
- Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności. PWN, Warszawa 2016.
- Lewicki P.P. (red.): Leksykon nauki o żywności i żywieniu człowieka. SGGW, Warszawa 2018.
- Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa 2012.

- Pawlikowski B., Dowgiałło A., Szulecka O.: Kompleksowe wykorzystanie poobróbkowych odpadów z karpia. MIR-PIB, Gdynia 2014.
- Pijanowski E., Dłużewski M.: Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa 2010.
- Sikorski Z.E.: Ryby i bezkręgowce morskie. Pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie. WNT, Warszawa 2009.
- Trziszka T. (red.): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław 2009.
- Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności. Difin, Warszawa 2011.
- Zin M. (red.): Technologia żywności i żywienia. Wydawnictwo UR, Rzeszów 2014.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.10.2018]:

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Centrum Szkoleń Morskich w Gdyni: <https://csmgdynia.pl/>
- Główny Inspektorat Sanitarny – Wymagania higieniczne/HACCP: <https://gis.gov.pl/dzialalnosc-gospodarcza/wymagania-higieniczne-system-haccp-ghp-gmp>
- Główny Inspektorat Weterynarii, Wymagania higieniczne w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego: <https://www.wetgiw.gov.pl/handel-eksport-import/zywnosc-pochodzenia-zwierzecego>
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie przetwórcy ryb 751103: https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/751103.pdf
- Informator spożywczy – portal branży spożywczej: <http://www.informatorspozywczy.pl>
- Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy: <https://mir.gdynia.pl/>
- Polski Komitet Normalizacyjny: <https://www.pkn.pl>
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Projekt Zintegrowany System Kwalifikacji: <http://kwalifikacje.edu.pl>
- Przegląd Spożywczy – informacje o wydarzeniach z branży spożywczej, nowych produktach i urządzeniach, szkoleniach: <http://przeglad-spozywczy.pl>
- Przemysł Spożywczy – miesięcznik kierowany do menadżerów i technologów branży spożywczej: <http://przemyslspozywczy.eu>
- Serwis branżowy Kierunek Spożywczy: <http://www.kierunekspozywczy.pl>
- Słownik bezpieczeństwa zdrowotnego żywności: https://www.cbr.gov.pl/slownik_bezp_zywn/index.php/Strona_g%C5%82%C3%B3wna
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.

Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.
Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.
Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiające porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.
Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.
Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.
Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, częściowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja”, „egzaminowanie”. Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu”, „świadectwa”, „certyfikatu”.

Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.
Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).
Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.
Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: <ul style="list-style-type: none"> – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), – profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).
Zadanie zawodowe	Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.
Zawód	Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: http://kwalifikacje.gov.pl
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	Autoklaw	Sterylizator, hermetycznie zamykany metalowy zbiornik używany w przemyśle żywnościowym, np. do wyjaławiania konserw w temp. >100°C i pod zwiększonym ciśnieniem.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Lewicki P.P. (red.): Leksykon nauki o żywności i żywieniu człowieka. SGGW, Warszawa 2018
2	Bezpieczeństwo żywności	Ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności: <ul style="list-style-type: none"> – stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, – poziomów substancji zanieczyszczających, – pozostałości pestycydów, – warunków napromieniania żywności, – cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka. 	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/U/D20061225Lj.pdf [dostęp: 31.10.2018]
3	Control Point (CP)	Miejsce, etap, proces lub operacja jednostkowa, w którym prowadzi się kontrolę parametrów i/lub innych wskaźników o podstawowym znaczeniu dla jakości produktu lub ważnych z punktu widzenia realizowanej technologii. Element systemu HACCP.	http://www.cbr.gov.pl/sloownik_bezp_zywn/index.php/Punkt_kontrolny_(Pk) [dostęp: 31.10.2018]
4	Critical Control Point (CCP)	Miejsce, etap, proces, w którym zidentyfikowano zagrożenie i należy podjąć środki zapobiegawcze lub kontrolne w celu zapobieżenia lub zminimalizowania zagrożenia do poziomu dopuszczalnego. Element systemu HACCP.	http://www.cbr.gov.pl/sloownik_bezp_zywn/index.php/Punkt_kontrolny_(PK) [dostęp: 31.10.2018]
5	Detektory ciał obcych X-ray	Urządzenia wykorzystujące system kontroli rentgenowskiej do wykrywania zanieczyszczeń w produktach opakowanych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.mt.com/pl/pl/home.html [dostęp: 31.10.2018]
6	Dobra praktyka higieniczna (Good Hygienic Practice – GHP)	Działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/U/D20061225Lj.pdf [dostęp: 31.10.2018]
7	Dobra praktyka produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP)	Działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem, a w odniesieniu do produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/U/D20061225Lj.pdf [dostęp: 31.10.2018]
8	Farsz	Mięso rozdrobnione przez mielenie lub przez obróbkę w urządzeniu do oddzielania mięsa od kości i skóry, z dodatkiem lub bez dozwolonych substancji dodatkowych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: PN-A-86770 Ryby i przetwory rybne. Terminologia
9	Fileciarka	Wieloczynnościowa maszyna do automatycznego wycinania filetów z ryb pełnych lub patroszonych określonego gatunku albo kształtu oraz zakresu wielkości.	Korzemski J.W. (red.): Encyklopedia techniki. Przemysł spożywczy. WNT, Warszawa 1978

10	Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/U/D20061225Lj.pdf [dostęp: 31.10.2018]
11	Homogenizatory	Urządzenia do rozdrabniania ultradrobego i koloidalnego, stosowane w przemyśle spożywczym do ujednolicania cząstek fazy rozproszonej i sporządzania nierozwarstwiających się emulsji.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Korzemeski J.W. (red.): Encyklopedia techniki. Przemysł spożywczy. WNT, Warszawa 1978
12	Kawior	Produkt z solonej ikry ryb, głównie jesiotrowatych (kawior czarny) i łososiowatych (kawior czerwony), rzadziej innych gatunków, najczęściej pasteryzowany.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Lewicki P.P. (red.): Leksykon nauki o żywności i żywieniu człowieka. SGGW, Warszawa 2018
13	Komora wędzarnicza	Urządzenie do prowadzenia procesu podsuszania, dymienia, pieczenia i studzenia ryb mieszaniną powietrza i dymu drzewnego o wymaganej temperaturze.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Korzemeski J.W. (red.): Encyklopedia techniki. Przemysł spożywczy. WNT, Warszawa 1978
14	Kursy STCW (Standards of Training, Certification and Watchkeeping)	Kursy według standardów wprowadzonych przez konwencję STCW w zakresie: <ul style="list-style-type: none"> – indywidualnych technik ratunkowych (ITR), – elementarnych zasad udzielania pierwszej pomocy medycznej, – ochrony przeciwpożarowej – stopień podstawowy, – bezpieczeństwa własnego i odpowiedzialności wspólnej. 	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://csmgdynia.pl/sklep/zintegrowany-kurs-bezpieczenstwa-obejmujacy-4-kursy-podstawowe [dostęp: 31.10.2018]
15	Marynaty rybne	Przetwory rybne wytworzone przy użyciu roztworu octu i soli oraz ewentualnie innych środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych i warzyw. Wyróżnia się marynaty rybne gotowane, smażone oraz zimne.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Korzemeski J.W. (red.): Encyklopedia techniki. Przemysł spożywczy. WNT, Warszawa 1978
16	Odgławiarki ryb	Maszyny do odgławiania ryb cięciem prostym, skośnym lub okołoskrzelowym za pomocą noży tarczowych.	Korzemeski J.W. (red.): Encyklopedia techniki. Przemysł spożywczy. WNT, Warszawa 1978
17	Odtuszczarki	Urządzenia do ręcznego lub automatycznego usunięcia tusek z powierzchni ciała ryby.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
18	Odkórkarki	Maszyny do oddzielania skór z filetów rybnych przy użyciu wibrującego noża.	Korzemeski J.W. (red.): Encyklopedia techniki. Przemysł spożywczy. WNT, Warszawa 1978

19	Pasteryzator	Wymiennik ciepła, w którym produkt spożywczy jest poddawany ogrzewaniu do temperatury, zwykle nie przekraczającej 100°C w celu zniszczenia drobnoustrojów chorobotwórczych oraz przedłużenia jego trwałości przez prawie całkowite unieszkodliwienie form wegetatywnych drobnoustrojów.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Lewicki P.P. (red.): Leksykon nauki o żywności i żywieniu człowieka. SGGW, Warszawa 2018
20	Patroszarki	Urządzenia służące do otwarcia jamy brzusznej ryby i usunięcia wnętrzności, skrzepów krwi, nerki i błony otrzewnej.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Rybarczyk S.: Technologia obróbki i przetwórstwa ryb. Poradnik zawodowy. Szczecińskie Wydawnictwo Diecezjalne Ottonianum, Gniezno 1990
21	Produkty akwakultury	Organizmy wodne na dowolnym etapie ich cyklu życia, pochodzące z dowolnej działalności w zakresie akwakultury lub otrzymywane z nich produkty – wymienione w załączniku I Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013.	https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R1379&from=pl [dostęp: 31.10.2018]
22	Produkty rybne	Surowce rybne, półprzetwory rybne, przetwory rybne i przetwory rybno-warzywne, będące przedmiotem obrotu handlowego.	PN-A-86770 Ryby i przetwory rybne. Terminologia
23	Produkty rybołówstwa	Oznaczają organizmy wodne pochodzące z dowolnej działalności połowowej lub otrzymywane z nich produkty, wymienione w załączniku I Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013.	https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R1379&from=pl [dostęp: 31.10.2018]
24	Przetwory rybne	Przetwory z surowca rybnego z dodatkiem innych środków spożywczych (zawierające nie mniej niż 50% ryby), które w wyniku obróbki zostały dostosowane do bezpośredniego spożycia.	PN-A-86770 Ryby i przetwory rybne. Terminologia
25	Statek przetwórnia	Każdy statek, na którym produkty rybołówstwa poddaje się jednej lub kilku z następujących operacji, po których odbywa się pakowanie jednostkowe lub zbiorcze oraz, w razie konieczności, chłodzenie lub mrożenie: filetowanie, porcjowanie, odkórzanie, odtuszczanie, mielenie lub przetwarzanie.	https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=PL [dostęp: 31.10.2018]
26	Statek zamrażalnia	Każdy statek, na którym produkty rybołówstwa poddaje się zamrożeniu, w miarę potrzeb, po przeprowadzeniu prac przygotowawczych takich jak odkrwawienie, odgłowienie, patroszenie i usunięcie płetw, a następnie, w razie konieczności, umieszcza się je w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych.	https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=PL [dostęp: 31.10.2018]
27	Surimi	Farsz rybny, który po zastosowaniu odpowiednich zabiegów utworzy po obróbce termicznej elastyczny, spoisty żel, charakteryzujący się wysoką stabilnością w czasie zamrażalniczego przechowywania.	Lewicki P.P. (red.): Leksykon nauki o żywności i żywieniu człowieka. SGGW, Warszawa 2018
28	Surowiec rybny	Ryby i inne zwierzęta żywe, świeże, mrożone, całe lub ich części jadalne.	PN-A-86770 Ryby i przetwory rybne. Terminologia

29	Urządzenia do glazurowania	Urządzenia stosowane do zapobiegania wysuszczenia ryb poprzez wytworzenie na powierzchni produktu cienkiej, ściśle przylegającej warstewki lodu metodą zanurzeniową lub natryskową.	Bykowski P.J. w: Lewicki P.P. (red.): Leksykon nauki o żywności i żywieniu człowieka. SGGW, Warszawa 2018
30	Urządzenia do oceny podwójnej zakładki	Urządzenia wyposażone w system optyczny wysokiej rozdzielczości, manipulator, oświetlenie oraz monitor, stosowane w celu sprawdzenia prawidłowości zamknięcia podwójnej zakładki w puszcze.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://ue.poznan.pl/data/upload/articles_download/22771/20140918/opakowania-metalowe.pdf [dostęp: 31.10.2018]

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.