

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

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne (314414)



Technicy technologii żywności

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

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne

(314414)

Technicy technologii żywności

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

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne (314414)

© 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 [267]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): <https://www.dreamstime.com/stock-photo-fish-factory-salmon-production-preparing-product-raw-to-ready-sale-item-whole-series-sebczseries-keyword-image90012462> [dostęp: 31.03.2019].



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	10
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	10
3.1. Zadania zawodowe	10
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Prowadzenie procesów przetwarzania i utrwalania surowców	10
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Magazynowanie i dystrybucja surowców, półproduktów oraz przetworów rybnych.....	12
3.4. Kompetencje społeczne.....	13
3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	13
3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji.....	14
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO.....	14
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	14
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	15
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	17
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.....	17
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	18
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	18
7. SŁOWNIK POJĘĆ	20
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	20
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	23

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

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

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne 314414

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Laborant artykułów rybnych.
- Przetwórca ryb.
- Technik przedsiębiorstwa produkcyjnego przetwórstwa rybnego.
- Technik przedsiębiorstwa rybackiego.
- Technik przetwórstwa ryb.
- Technik przetwórstwa ryb, mięczaków i skorupiaków.
- Technik technolog przedsiębiorstwa produkcyjnego mączki rybnej.
- Technik technolog przetwórstwa rybnego.
- Technolog przetwórstwa rybnego.
- Technolog.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 3116 Chemical engineering technicians.

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,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Portalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w marcu 2019 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspertki:

- Agata Giejbo – Zespół Placówek Oświatowych w Słupsku, Słupsk.
- Magdalena Szpak-Marek – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Barbara Szymańczak – Mazowiecki Szpital Specjalistyczny, Radom.
- Joanna Woźniczka – PBS sp. z o.o., Sopot.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Krzysztof Gosz – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Daria Siemińska – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Ireneusz Woźniak – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Halina Maras-Pawliszyn – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, Kluczbork.
- Agata Roter – Colian sp. z o.o., Opatówek.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Agnieszka Hajbos – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica, Parczew.
- Aleksander Wiśniewski – Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku, Gdańsk.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2019 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

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne organizuje i nadzoruje przebieg procesów technologicznych przetwórstwa rybnego. Dbą o jakość wytwarzanych półproduktów i wyrobów gotowych. Dokonuje rozliczeń produkcyjnych oraz uczestniczy we wdrażaniu i opracowywaniu nowych technologii.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne jest zawodem o charakterze zarządczo-produkcyjnym. Osoba zatrudniona w tym zawodzie organizuje pracę podległych pracowników oraz kontroluje przebieg produkcji przetworów rybnych, owoców morza i innych jadalnych organizmów wodnych, na wszystkich jej etapach.

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne ocenia jakość surowców, półproduktów i wyrobów gotowych (pobiera próbki do oceny jakościowej, dokonuje oceny organoleptycznej). Instruuje pracowników w zakresie obsługi maszyn i urządzeń, określa i kontroluje parametry technologiczne na różnych etapach produkcji (mrożenia, rozdrabniania, filetowania, solenia, wędzenia, marynowania, pasteryzacji, sterylizacji) przetworów rybnych i owoców morza. Sporządza instrukcje technologiczne⁷ dla danego produktu. Uczestniczy w opracowywaniu nowych receptur, dokumentacji, schematów technologicznych¹² i produkcyjnych. Organizuje i nadzoruje procesy produkcji ubocznych produktów przemysłu rybnego (mączki rybne, oleje lecznicze, tłuszcze techniczne).

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne dobiera opakowania w zależności od rodzaju wyrobu gotowego oraz jego gramatury (marynat, konserw, ryb wędzonych, solonych, suszonych, wyrobów garmażeryjnych, mączki rybnej, oleju rybiego). Ustala terminy przydatności do spożycia wyrobów gotowych. Dokonuje rozliczenia produkcji, zużycia materiałów pomocniczych⁹ i opakowań. Wykonuje badania laboratoryjne surowców, półproduktów, wyrobów gotowych. Przeprowadza próby laboratoryjne i produkcyjne nowych produktów. Nadzoruje sposoby i warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych.

Sposoby wykonywania pracy

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne w pracy zawodowej stosuje m.in. techniki i procedury związane z:

- kierowaniem, organizacją i czuwaniem nad jakością i efektywnością pracy powierzonej linii produkcyjnej przetwarzającej surowce rybne,
- organizowaniem i nadzorowaniem stanowisk pracy podległych pracowników zgodnie z wymogami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- kontrolą pracy podwładnych,
- sposobem przyjmowania i magazynowania surowców przed dopuszczeniem do produkcji oraz procesem przetwarzania surowców i magazynowania produktów gotowych,
- znajomością i kontrolą narzędzi specjalistycznych, maszyn i urządzeń przemysłowych do procesów przetwarzania ryb, owoców morza i innych jadalnych organizmów wodnych, w kierunku określonych standardów i norm technologicznych,
- wykonywaniem badań laboratoryjnych (przeprowadzanie analiz fizycznych, chemicznych, biologicznych i organoleptycznych, takich jak: ocena smaku, barwy, zapachu, konsystencji, zawartości wody, tłuszczów, środków konserwujących),
- procesem opracowywania receptur nowych wyrobów przetwórstwa rybnego,
- wdrażaniem systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności³,
- przestrzeganiem procedur i przepisów: dobra praktyka produkcyjna (GMP)⁶, dobra praktyka higieniczna (GHP)⁵, analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (HACCP)¹, branżowy standard techniczny (BRC)⁴ i innych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, jakie są stosowane w danym zakładzie.

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

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

Warunki pracy

Miejszem pracy **technika technologii żywności – przetwórstwo rybne** jest zakład przetwórstwa rybnego. Praca odbywa się w hali produkcyjnej, magazynie, biurze i laboratorium, zarówno przy oświetleniu naturalnym, jak i sztucznym. Praca wykonywana jest na stojąco lub w pozycji siedzącej oraz pozycji wymuszonej, w niskich temperaturach i w obecności wody.

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

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne w działalności zawodowej wykorzystuje:

- maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej ryb⁸ (odtuszczania, odgławiania i odgardlania),
- stoły do trybowania filetów,
- drobny sprzęt (łyżki, noże do patroszenia, nożyce do obcinania płetw, rękawice metalowe, stalki¹⁴),
- aparaturę pomiarową (waga, termometr, pH-metr¹¹, solomierz¹³),
- wózki transportowe, taśmociągi, podnośniki,
- maszyny i urządzenia do wędzenia surowca rybnego (wytwornice dymu, wędzarnie komorowe, owiewowe, karuzelowe, tunelowe i elektrostatyczne),
- maszyny i urządzenia do rozdrabniania surowców (wilk, kuter),
- maszyny i urządzenia do mieszania (mieszarki ślimakowe, skrzydłowe),
- urządzenia do napełniania (nadziewarki tłokowe i ślimakowe),

- maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów garmażeryjnych (krajalnice, patelnie elektryczne, piece konwekcyjne, kotły warzelne),
- pasteryzatory¹⁰, autoklawy przemysłowe² (do przeprowadzania pasteryzacji, sterylizacji – utrwalania wyrobów),
- urządzenia do pakowania i znakowania wyrobów gotowych,
- wytwornice lodu¹⁹ (łuskowego, rurkowego, kruszonego),
- linie do produkcji półproduktów i wyrobów gotowych (np. typu form-fill-seal),
- maszyny do zamrażania surowców rybnych (tunele owiewowe¹⁷, fluidyzacyjne¹⁶, zamrażarki płytowe),
- urządzenia i sprzęt laboratoryjny (różne w różnych laboratoriach zakładowych),
- odczynniki do wykonywania analiz chemicznych,
- urządzenia do pracy biurowej, w tym np. zakładowe programy do rozliczeń produkcji.

Organizacja pracy

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne, w zależności od miejsca pracy, wytyczonych zadań i liczby pracowników w określonym zakładzie pracy, może wykonywać pracę indywidualnie lub w zespole. Praca jest nadzorowana przez brygadzystę lub kierownika zmiany. Kontakt z innymi członkami zespołu odbywa się najczęściej w formie bezpośredniej (ustnej).

W przedsiębiorstwie przetwórstwa rybnego praca odbywa się zazwyczaj w systemie dwu- lub trzymianowym w wymiarze 8 godzin dziennie, także w weekendy i święta.

Szczególnie ważne jest planowanie i organizowanie przetwórstwa ryb, owoców morza i innych jadalnych organizmów wodnych zgodnie z:

- wymaganiami sanitarno-higienicznymi,
- standardami jakościowymi obowiązującymi w danym zakładzie przetwórstwa ryb,
- systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności stosowanymi w zakładach przetwórstwa rybnego,
- zasadami dobrych praktyk produkcyjnych (GMP),
- zasadami dobrych praktyk higienicznych (GHP),
- zasadami systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP),
- instrukcjami stanowiskowymi i procedurami wewnątrzzakładowymi.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne może być narażony m.in. na:

- zagrożenia mechaniczne (możliwość urazu w kontakcie z ostrymi elementami maszyn, śliską powierzchnią na hali),
- zatrucia toksycznymi substancjami chemicznymi w sytuacjach awaryjnych (fenol, tlenek węgla, gaz saturacyjny, siarkowodór, amoniak),
- oparzenia spowodowane wysoką temperaturą stosowanych technologii,
- hałas związany z pracą maszyn i urządzeń,
- zagrożenia chemiczne (wynikające z używania preparatów chemicznych do wykonywania analiz, mycia i dezynfekcji),
- zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym,
- oddziaływanie niskiej lub wysokiej temperatury oraz wysokiej wilgotności powietrza.

Do występujących w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo rybne chorób można zaliczyć:

- częste przeziębienia, reumatyzm,
- upośledzenie narządu słuchu,
- przeciążenie mięśni i stawów,

- choroby zwyrodnieniowe stawów i kręgosłupa,
- choroby skóry.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność układu kostno-stawowego,
- sprawność narządów równowagi,
- sprawność układu oddechowego,
- sprawność zmysłu węchu,
- sprawność zmysłu smaku,
- sprawność zmysłu dotyku;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- zręczność rąk,
- zręczność palców,
- zmysł równowagi,
- ostrość wzroku,
- rozróżnianie barw,
- widzenie stereoskopowe,
- spostrzegawczość,
- powonienie,
- czucie smakowe,
- czucie dotykowe;

w kategorii sprawności i zdolności

- uzdolnienia techniczne i organizacyjne,
- zdolność nawiązywania kontaktu z ludźmi,
- predyspozycje do nadzorowania pracowników,
- podzielność uwagi,
- zdolność do samodzielnego podejmowania decyzji,
- łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej,
- zdolność do przestrzegania reguł, przepisów i standardów,
- predyspozycje do pracy w szybkim tempie,
- łatwość wypowiedzania się w mowie i piśmie,
- rozumowanie logiczne,
- dobra pamięć;

w kategorii cech osobowościowych

- dbałość o jakość pracy,
- samodzielność,
- samokontrola,
- obowiązkowość,
- wytrwałość i cierpliwość,
- gotowość do pracy w nieprzyjemnych (różnych) warunkach środowiskowych,
- gotowość do pracy w szybkim tempie,

- rzetelność oraz dokładność,
- zamiłowanie do ładu i porządku,
- gotowość do współdziałania.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.4. Kompetencje społeczne; 3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Praca w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** pod względem wydatku energetycznego należy do prac średnio ciężkich. Występuje w niej również obciążenie umysłowe, związane np. z kontrolowaniem pracy podległych pracowników, analizowaniem, rozwiązywaniem problemów i podejmowaniem decyzji.

Od pracownika wymagana jest dobra ogólna kondycja fizyczna, odporność na uciążliwe warunki pracy oraz sprawność narządu ruchu, niezbędna do regularnego przemieszczania się w zakładzie produkcyjnym.

Bezwzględny przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu technik technologii żywności – przetwórstwo rybne są m.in.:

- pozytywny wynik badania na nosicielstwo np. pałeczek Salmonella i Shigella,
- zakażenie gronkowcem złocistym,
- choroby skóry,
- alergia kontaktowa, pokarmowa i wziewna na wykorzystywane produkty, środki konserwujące oraz dezynfekcyjne.

Przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu mogą być ponadto:

- dysfunkcje psychiczne każdego stopnia,
- dysfunkcje fizyczne ograniczające zdolność przemieszczania się,
- niska wytrzymałość fizyczna,
- zaburzenia węchu.

Ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, pracownik w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo rybne musi posiadać aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonywania pracy.

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 (2019 r.) do podjęcia pracy w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** preferowane jest wykształcenie średnie na poziomie technikum lub branżowej szkoły II stopnia w zawodach z obszaru spożywczego i technologii żywności.

W zawodzie mogą również pracować osoby z wykształceniem wyższym I lub II stopnia na kierunkach związanych z technologią produkcji żywności.

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

Podjęcie pracy w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** ułatwiają:

- posiadanie dyplomu potwierdzającego pełne kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik technologii żywności, uzyskanego po zdaniu egzaminu organizowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- ukończenie kwalifikacyjnego kursu zawodowego i zdanie egzaminu organizowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne, potwierdzającego kwalifikacje cząstkowe: TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń, TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych, w zawodzie pokrewnym technik technologii żywności oraz TG.06 Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych, w zawodzie pokrewnym przetwórcy ryb.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu mogą być m.in.:

- suplementy Europass (w języku polskim i angielskim), wydawane na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- certyfikaty lub zaświadczenia potwierdzające przeszkolenie w zakresie technologii produkcji żywności,
- certyfikaty potwierdzające wiedzę na temat międzynarodowych norm bezpieczeństwa żywności i europejskiego prawa żywnościowego (BRC, HACCP),
- certyfikat znajomości języka obcego (głównie języka angielskiego) na poziomie co najmniej B1,
- prawo jazdy kategorii B.

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

Osoba rozpoczynająca pracę w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** może być zatrudniona na stanowiskach: technologa żywności, (młodszy) specjalisty ds. produkcji, kierownika średniego i niższego szczebla (mistrz, brygadzysta), kontrolera ds. jakości, referenta ds. rozliczeń produkcji, laboranta.

W chwili uzyskania wykształcenia wyższego (studia kierunkowe) może awansować na stanowisko głównego technologa, specjalisty ds. kontroli jakości, a także na wyższe stanowiska kierownicze.

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne może:

- kontynuować naukę na studiach wyższych I i II stopnia np. kierunkach technologii produkcji żywności oraz związanych z zarządzaniem jakością produkcji,
- podjąć pracę w instytucjach prowadzących badania i ocenę żywności, handel artykułami spożywczymi i dystrybucję żywności,
- poszerzać swoje kompetencje podejmując kształcenie i/lub szkolenie w zawodach pokrewnych,
- prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie przetwórstwa ryb.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2019 r.) w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w systemie edukacji formalnej i pozaformalnej.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzania kompetencji zawodowych przydatnych w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo rybne, wchodzących w skład zawodów pokrewnych: technik technologii żywności oraz przetwórcy ryb, w zakresie kwalifikacji:

- TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- TG.06 Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych,
- TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

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 **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych.

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Kontroler jakości produktów spożywczych	314401
Technik technologii żywności ^S	314403
Technik technologii żywności – przechowywanie chłodnicze i technologia żywności mrożonej	314408
Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie	314410
Technik technologii żywności – przetwórstwo mięsne	314411
Technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne	314413
Technik technologii żywności – przetwórstwo surowców olejarskich	314415
Przetwórcza ryb ^S	751103
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego ^S	816003

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Organizowanie obróbki wstępnej ryb w zakładzie przetwórstwa rybnego.
- Z2 Organizowanie obróbki wstępnej skorupiaków, mięczaków oraz innych organizmów wodnych.
- Z3 Obsługiwanie maszyn, urządzeń i narzędzi podczas procesów produkcyjnych w zakładzie przetwórstwa rybnego.
- Z4 Przeprowadzanie procesów związanych z chłodzeniem, mrożeniem i rozmrażaniem surowców, półproduktów i przetworów rybnych.
- Z5 Dobieranie opakowań do rodzaju surowców, półproduktów i przetworów rybnych.
- Z6 Kontrolowanie warunków przechowywania surowców, półproduktów i przetworów rybnych.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Prowadzenie porostów przetwarzania i utrwalania surowców

Kompetencja zawodowa Kz1: Prowadzenie procesów przetwarzania i utrwalania surowców obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, Z4, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Organizowanie obróbki wstępnej ryb w zakładzie przetwórstwa rybnego	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIĘJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy dotyczące ochrony przeciwpożarowej, ergonomii oraz ochrony środowiska podczas procesów przetwarzania i utrwalania surowców; • Rodzaje i gatunki ryb; • Kryteria oceny jakościowej surowców rybnych; 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy dotyczące ochrony przeciwpożarowej, ergonomii oraz ochrony środowiska podczas procesów przetwarzania i utrwalania surowców; • Określać rodzaje ryb wykorzystywanych

<ul style="list-style-type: none"> • Zastosowanie surowców w procesach produkcyjnych; • Zmiany zachodzące w surowcach podczas obróbki wstępnej; • Planowanie obróbki wstępnej ryb (np. czyszczenia, patroszenia, odgławiania, odgardlania, filetowania, <u>trymowania</u>¹⁵, odskórzania, porcjowania i rozdrabniania); • Dokumentację jakościową; • Zasady HACCP, GHP, GMP podczas obróbki wstępnej ryb. 	<p>w przetwórstwie rybnym;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oceniać jakość surowców rybnych; • Oceniać przydatność surowców rybnych w procesach produkcyjnych; • Określać zmiany zachodzące w surowcach podczas obróbki wstępnej; • Prowadzić obróbkę wstępną (czyszczenie, patroszenie, odgławianie, odgardlanie, filetowanie, trymowanie, odskórzanie, porcjowanie oraz rozdrabnianie ryb); • Prowadzić dokumentację jakościową; • Nadzorować przestrzeganie zasad HACCP, GHP, GMP podczas obróbki wstępnej ryb.
---	--

Z2 Organizowanie obróbki wstępnej skorupiaków, mięczaków oraz innych organizmów wodnych

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Rodzaje i gatunki skorupiaków, mięczaków wykorzystywanych w przetwórstwie rybnym; • Kryteria oceny jakościowej skorupiaków, mięczaków wykorzystywanych w przetwórstwie rybnym; • Procesy obróbki wstępnej mięczaków, skorupiaków oraz innych organizmów wodnych; • Zasady HACCP, GHP, GMP podczas obróbki wstępnej mięczaków, skorupiaków oraz innych organizmów wodnych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Określać rodzaje i gatunki skorupiaków, mięczaków wykorzystywanych w przetwórstwie rybnym; • Oceniać jakość skorupiaków, mięczaków wykorzystywanych w przetwórstwie rybnym; • Prowadzić procesy obróbki wstępnej mięczaków, skorupiaków oraz innych organizmów wodnych; • Przestrzegać zasad HACCP, GHP, GMP podczas obróbki wstępnej mięczaków, skorupiaków oraz innych organizmów wodnych.

Z3 Obsługiwanie maszyn, urządzeń i narzędzi podczas procesów produkcyjnych w zakładzie przetwórstwa rybnego

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach obróbki wstępnej (mycia, odłuszczenia, trymowania, odskorupiania, odgławiania, patroszenia, odgardlania, filetowania, rozdrabniania itp.); • Maszyny, urządzenia i narzędzia wykorzystywane do produkcji: kawioru, marynat rybnych, ryb wędzonych, konserw rybnych, surimi, wyrobów z farszów, koncentratów i izolatów białkowych, produktów aktywnych biologicznie; • Maszyny do konfekcjonowania przetworów rybnych; • Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy przeciwpożarowe podczas obsługi maszyn i urządzeń. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach obróbki wstępnej (mycia, odłuszczenia, odskorupiania, odgławiania, patroszenia, trymowania, odgardlania, filetowania, rozdrabniania itp.); • Dobierać maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji: kawioru, marynat rybnych, ryb wędzonych, konserw rybnych, surimi, wyrobów z farszów, koncentratów i izolatów białkowych, produktów aktywnych biologicznie; • Obsługiwać maszyny do konfekcjonowania przetworów rybnych; • Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych podczas obsługi maszyn i urządzeń.

Z4 Przeprowadzanie procesów związanych z chłodzeniem, mrożeniem i rozmrażaniem surowców, półproduktów i przetworów rybnych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Maszyny, urządzenia wykorzystywane w procesach chłodzenia, mrożenia i rozmrażania surowców, półproduktów i przetworów rybnych; • Techniki schładzania, mrożenia i rozmrażania surowców rybnych; • Parametry niezbędne do przeprowadzenia procesów schładzania, zamrażania, rozmrażania surowców, półproduktów i przetworów rybnych; • Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy przeciwpożarowe stosowane podczas procesów chłodzenia, mrożenia i rozmrażania surowców, półproduktów i przetworów rybnych; • Dokumentację procesów schładzania, mrożenia i rozmrażania; • Rodzaje i zasady działania aparatury pomiarowej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obsługiwać maszyny, urządzenia wykorzystywane w procesach chłodzenia, mrożenia i rozmrażania surowców, półproduktów i przetworów rybnych; • Stosować metody schładzania, mrożenia i rozmrażania surowców rybnych; • Kontrolować parametry procesów schładzania, zamrażania, rozmrażania surowców, półproduktów i przetworów rybnych; • Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych stosowanych podczas procesów chłodzenia, mrożenia i rozmrażania surowców, półproduktów i przetworów rybnych; • Prowadzić dokumentację procesów schładzania, mrożenia i rozmrażania; • Posługiwać się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie rybnym oraz interpretować wyniki pomiarów.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Magazynowanie i dystrybucja surowców, półproduktów oraz przetworów rybnych

Kompetencja zawodowa Kz2: Magazynowanie i dystrybucja surowców, półproduktów oraz przetworów rybnych obejmuje zestaw zadań zawodowych Z5, Z6, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z5 Dobieranie opakowań do rodzaju surowców, półproduktów i przetworów rybnych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Rodzaje materiałów stosowanych w opakowaniach przetworów rybnych; • Rodzaje opakowań; • Prace związane z przygotowaniem surowców i przetworów rybnych do pakowania; • Zasady pakowania przetworów rybnych; • Zasady przygotowywania surowców, półproduktów i przetworów rybnych do dystrybucji; • Zasady znakowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dobierać opakowania do rodzaju surowca, półproduktu i przetworu rybnego; • Przygotowywać opakowania do konfekcjonowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych; • Oceniać jakość opakowań; • Pakować surowce, półprodukty i przetwory rybne z uwzględnieniem potrzeb odbiorców; • Przygotowywać surowce, półprodukty i przetwory rybne do dystrybucji; • Znakować surowce, półprodukty i przetwory rybne.

Z6 Kontrolowanie warunków przechowywania surowców, półproduktów i przetworów rybnych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w produkcji półproduktów i przetworów rybnych; 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosować zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w produkcji półproduktów i przetworów rybnych;

<ul style="list-style-type: none"> • Warunki przechowywania surowców, półproduktów i przetworów rybnych; • Dokumentację dotyczącą przechowywania oraz dystrybucji półproduktów i przetworów rybnych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać warunków niezbędnych do przechowywania surowców, półproduktów i przetworów rybnych; • Prowadzić dokumentację dotyczącą przechowywania oraz dystrybucji półproduktów i przetworów rybnych.
--	---

3.4. Kompetencje społeczne

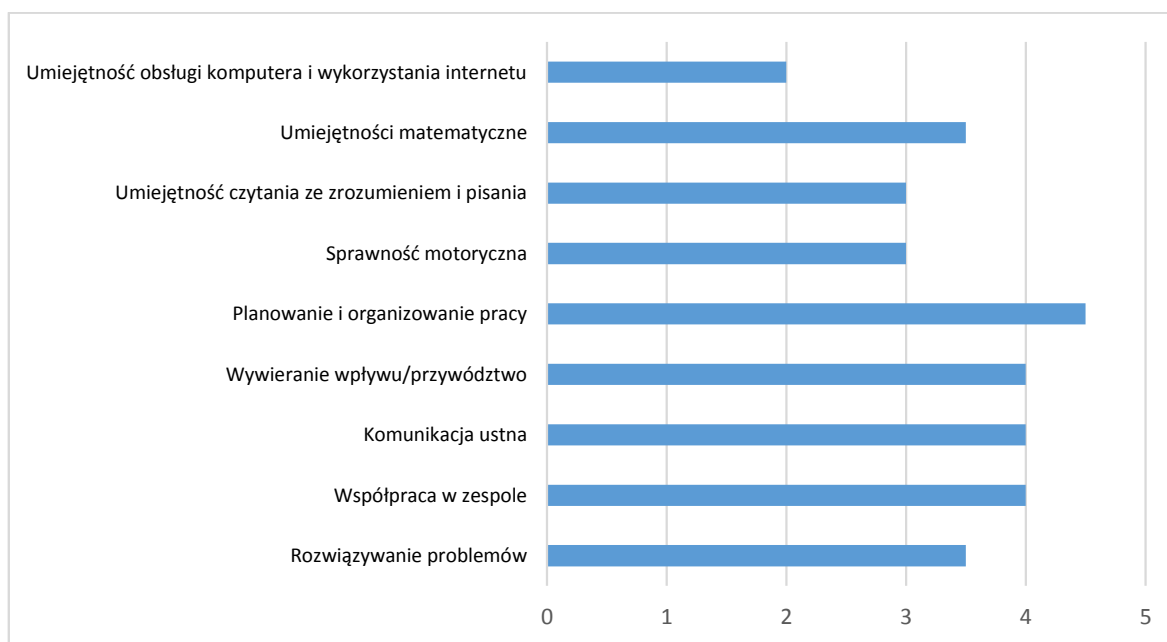
Pracownik w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za powierzone zadania zawodowe w zakładzie przetwórstwa ryb.
- Wykonywania samodzielnie pracy i podejmowania decyzji właściwych dla zajmowanych stanowisk w zakładzie przetwórstwa ryb.
- Zarządzania zespołem ludzi oraz efektywnego komunikowania się z podwładnymi i przełożonymi.
- Dostosowania się do zmian w środowisku pracy przetwórstwa ryb.
- Oceniania pracy własnej oraz zespołu, z którym współpracuje.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych zgodnie z postępowaniem technologicznym w branży przetwórstwa rybnego.
- Oceniania zagrożenia zdrowia oraz życia i podejmowania działań adekwatnych do stopnia zagrożenia podczas wykonywania zadań zawodowych w zakładzie przetwórstwa ryb.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami w branży przetwórstwa rybnego.
- Stosowania technik radzenia sobie ze stresem w środowisku pracy przetwórstwa ryb.

3.5. 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 **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne**

Uwaga:

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

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

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** nawiązują do opisów poziomów 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: <https://www.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

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne może podjąć pracę m.in. w:

- zakładach przetwórstwa rybnego,
- przedsiębiorstwach przetwórstwa ryb i innych jadalnych organizmów wodnych,
- hurtowniach rybnych,
- zakładach produkcyjnych mączki rybnej,
- zakładach przemysłu spożywczego,
- stacjach sanitarno-epidemiologicznych,
- instytucjach doradczych specjalizujących się w prawie żywnościowym,
- zakładach gastronomicznych,
- laboratoriach przemysłu rybnego wdrażających nowe technologie (nowe maszyny, linie produkcyjne, nowe dodatki itp.),
- biurach technologicznych,
- przedsiębiorstwach zajmujących się dystrybucją produktów rybnych.

Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne posiadający doświadczenie zawodowe może założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą w branży spożywczej: w obszarze doradczym, badawczym, szkoleniowym lub innym (produkcja własna).

Obecnie (2019 r.), według Barometru zawodów, na pracowników w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo rybne notuje się zapotrzebowanie na poziomie stałym.

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: 31.03.2019]:

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://barometrzwodow.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.porpp.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 (2019 r.) w ramach systemu kształcenia zawodowego w Polsce nie przygotowuje się kandydatów do pracy w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne**.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu technik technologii żywności – przetwórstwo rybne można uzyskać, podejmując:

- kształcenie w technikum w zawodzie szkolnym (pokrewnym) technik technologii żywności,
- kształcenie w branżowej szkole I stopnia w zawodzie przetwórcy ryb, a następnie naukę w branżowej szkole II stopnia w zawodzie pokrewnym technik technologii żywności,
- szkolenie w ramach kwalifikacyjnego kursu zawodowego, w zakresie kwalifikacji:
 - TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
 - TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych,
 - TG.06 Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych.

Kształcenie w ramach kwalifikacyjnego kursu zawodowego (dla dorosłych) dla ww. kwalifikacji mogą oferować:

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

Kwalifikacje TG.02, TG.17 oraz TG.06 potwierdzają (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Osoby, które uzyskały powyższe kwalifikacje, mają możliwość otrzymania również suplementu Europass (w języku polskim i angielskim), wydawanego na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe

Komisje Egzaminacyjne (do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe), co ma istotne znaczenie w przypadku poszukiwania pracy za granicą.

WAŻNE:

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego, które wchodzi w życie od 1 września 2019 r., ulegają zmianie dotychczasowe symbole kwalifikacji wyodrębnione w zawodach szkolnictwa zawodowego, na kody składające się z trzech wielkich liter, wskazujących na przyporządkowanie do jednej z 32 branż, występujących w klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego. Zmianie uległy również nazwy niektórych z dotychczasowych kwalifikacji. Nowa regulacja umożliwia prowadzenie kształcenia na kwalifikacyjnych kursach zawodowych lub na kursach umiejętności zawodowych.

Szkolenie

Zazwyczaj pracodawcy we własnym zakresie prowadzą szkolenia pracowników w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** w celu wyposażenia ich w kompetencje wymagane na stanowisku pracy.

Szkolenia mogą być organizowane zgodnie z zapotrzebowaniem wynikającym z prowadzonej produkcji, wdrażania nowych technologii lub nowych produktów. Mogą to być również szkolenia dotyczące m.in.:

- zasad przestrzegania higieny w procesie produkcji żywności i obrotu żywnością oraz systemu kontroli (GHP, GMP, HACCP),
- wprowadzania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- zasad bezpieczeństwa i higieny pracy związanych z obsługą maszyn,
- standardów jakościowych stosowanych w zakładzie, np. Międzynarodowy Standard Bezpieczeństwa Żywności (Global Standard for Food Safety – British Retail Consortium BRC), Międzynarodowy Standard Żywności (International Food Standard – IFS), norma PN-EN ISO 22000:2018-08,
- IFS Logistics (wdrażanie nowych opakowań, magazynowanie, dystrybucja, transport produktów spożywczych i niespożywczych),
- uprawnień energetycznych i elektrycznych Gr.2¹⁸.

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: 31.03.2019]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

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

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wybieram-zawod>

<http://www.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

Wynagrodzenie (2019 r.) osób pracujących w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** jest zróżnicowane i mieści się z reguły w przedziale od 2800 zł do 5200 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat.

Wynagrodzenie pracownika w tym zawodzie zależy przede wszystkim od:

- wielkości zakładu, jego kondycji finansowej,
- wykształcenia pracownika i stażu pracy,
- regionu zatrudnienia.

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: 31.03.2019]:

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-szczepkach>

<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 **technik technologii żywności – przetwórstwo rybne** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami.

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

- słabo słyszących (03-L), pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniej pomocy technicznej oraz właściwego przygotowania środowiska pracy,
- z zaburzeniami głosu, mowy (03-L), jeśli możliwy jest skuteczny kontakt interpersonalny i komunikacja,
- z dysfunkcją narządu wzroku (04-0), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewniają ostrość widzenia, pod warunkiem prawidłowego rozróżniania barw,
- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R), która nie wyklucza możliwości samodzielnego poruszania się oraz możliwości wykonywania zadań zawodowych,
- z niewielką dysfunkcją kończyn górnych (05-R), która nie wyklucza możliwości wykonywania bardziej precyzyjnych czynności, jak np. obsługa maszyn, sprzętu komputerowego, biurowego.

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 (2019 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: 31.03.2019 r.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 16).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 322 z 7.12.2007, s. 12).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. UE L 364 z 20.12.2006, s. 5).
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 1).
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 01.02.2002, s. 1).
- 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 2018 r. poz. 2153, 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 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 242, 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.).

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 316).
- 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 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).
- Obwieszczenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 marca 2019 r. w sprawie prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy (M.P. poz. 276).
- Norma PN-EN ISO 22000:2018-08. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.

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.
- Czarniecka-Skubina E. (red.): Towaroznawstwo spożywcze. 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.
- Jarczyk A.: Technologia żywności. Podręcznik dla technikum. Cz. 3. Wydanie VIII. WSiP, Warszawa 2012.
- Kołakowski E. (red.): Technologia wędzenia żywności. PWRiL, Warszawa 2012.
- 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 we Wrocławiu, Wrocław 2009.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.03.2019]:

- Barometr zawodów 2019. Raport podsumowujący badania w Polsce: https://barometrzawodow.pl/userfiles/Barometr/2019/raport_ogolnopolski_pl.pdf
- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Główny Inspektorat Sanitarny, Wymagania higieniczne – system HACCP: <https://gis.gov.pl/działalność-gospodarcza/wymagania-higieniczne-system-haccp-ghp-gmp>
- Gospodarka morską – portal branżowy, portal morski: <https://www.gospodarkamorska.pl>
- Informator dotyczący egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności: https://www.cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/314403.pdf
- Polski Komitet Normalizacyjny: <https://www.pkn.pl>
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Projekt Zintegrowany System Kwalifikacji: <http://kwalifikacje.edu.pl>
- Portal spożywczy – portal branżowy o inwestycjach i rozwoju przemysłu spożywczego: <http://www.portalspozywczy.pl>
- Przemysł Spożywczy – miesięcznik przeznaczony dla menadżerów i technologów branży spożywczej: <http://przemyslspozywczy.eu>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Technika i technologia w przemyśle spożywczym: www.agroindustry.pl
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasifikacja-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.
Potwierdzenie 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 poziomu 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: https://www.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	Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (HACCP) (ang. Hazard Analysis and Critical Control Points)	System nadzoru nad żywnością ukierunkowany na likwidację przyczyn zagrożeń dla zdrowia bezpośrednio w miejscu ich powstawania. Obejmuje wszystkie etapy procesu produkcji, od chwili otrzymania surowców, aż do umieszczenia na rynku poprzez przygotowanie, przetwarzanie, pakowanie, przechowywanie i dystrybucję.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://gis.gov.pl/dzialalnosc-gospodarcza/wymagania-higieniczne-system-haccp-ghp-gmp [dostęp: 31.03.2019]
2	Autoklaw przemysłowy	Urządzenie o zaawansowanej technicznie konstrukcji, które umożliwia przeprowadzanie obróbki termicznej w temperaturze powyżej 100 stopni Celsjusza, co jest możliwe dzięki zwiększonemu ciśnieniu panującemu w zbiorniku – do 3 barów. Takie maszyny znajdują zastosowanie w wielu gałęziach przemysłu, m.in. przemyśle spożywczym.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.uslugowy.com.pl [dostęp: 31.03.2019]
3	Bezpieczeństwo żywności	Ogół warunków, które muszą być spełnione dotyczących w szczególności: stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka.	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/U/D20061225Lj.pdf [dostęp: 31.03.2019]
4	Branżowy standard techniczny (BRC) (ang. Global Standard for Food Safety)	Określa wymagania dla firm w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w procesie produkcji, pakowania, przechowywania i dystrybucji żywności dla sieci handlowych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.haccp-polska.pl [dostęp: 31.03.2019]
5	Dobra praktyka higieniczna (GHP) (ang. Good Hygienic Practice)	Działania, jakie muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.bhpex.pl/blog/bezpiezenstwo-zywnosci/dobra-praktyka-higieniczna [dostęp: 31.03.2019]
6	Dobra praktyka produkcyjna (GMP) (ang. Good Manufacturing Practice)	Działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywała się w sposób zapewniający jej właściwą jakość zdrowotną zgodnie z jej przeznaczeniem. Wyprodukowanie dobrej jakości potrawy zależy od użytego surowca oraz sposobu postępowania w trakcie produkcji, przetwarzania, przechowywania i dystrybucji żywności.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://r.uek.krakow.pl/bitstream/123456789/183/1/168969502.pdf [dostęp: 31.03.2019]
7	Instrukcja technologiczna	Karta instrukcyjna przeznaczona dla pracownika bezpośrednio wykonującego daną operację. Powinna zawierać wszystkie informacje potrzebne do jej wykonania.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://archiwista24.wordpress.com/2014/07/18/225 [dostęp: 31.03.2019]

8	Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej ryb	Służą do oddzielenia niejadalnych części od jadalnych części ryb. Kombinacje operacji tworzą ciągi technologiczne do wytwarzania podstawowych produktów handlowych (np. tuszki, płaty, filety ze skórą lub odskórzona, dzwonka).	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.trafoon.org/sites/trafoon.org/files/download/1058/radom_andrzej_dowgiallo_201606.pdf [dostęp: 31.03.2019]
9	Materiały pomocnicze	Towary, które nie wchodzi w skład gotowego produktu, ale są konieczne do jego wytworzenia. Pełnią funkcję pomocniczą (np. opakowania, środki myjące i dezynfekujące).	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Dłużewski M., Dłużewska A.: Technologia żywności. Cz. 2. WSiP, Warszawa 2001.
10	Pasteryzator	Zamknięte urządzenie, w którym zachodzi proces pasteryzacji. Technika konserwacji za pomocą odpowiednio dobranego podgrzewania produktów spożywczych, tak aby zniszczyć lub zahamować wzrost drobnoustrojów przy jednoczesnym zachowaniu smaku produktów i uniknięciu obniżenia ich wartości odżywczych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.agroindustry.pl [dostęp: 31.03.2019]
11	pH-metr	Przyrząd do mierzenia odczynu badanej substancji (kwasowość, zasadowość). Niezbędny w laboratoriach i wielu gałęziach przemysłu.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.testo.com/pl-PL/pomiar-ph/pomiar-ph-przemysl-spozywczy/c/applications_research_development_pH_measurement_food [dostęp: 31.03.2019]
12	Schemat technologiczny	Rysunek, na którym za pomocą umownych symboli graficznych i oznaczeń literowo-cyfrowych przedstawia się przebieg procesu produkcyjnego (urządzenia, operacje lub środki technologiczne oraz ich powiązania).	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://wspomagamy.pl/schematy-technologiczne-haccp [dostęp: 31.03.2019]
13	Solomierz	Przyrząd pozwalający na szybki pomiar stężenia soli w produktach spożywczych, na podstawie przewodności badanej substancji.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.e-refraktometry.pl/solomierze [dostęp: 31.03.2019]
14	Stalka	Ostrzałka do noży.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://profesjonalne-noze.pl/pl/c/Ostrzalki-i-stalki/53/4 [dostęp: 31.03.2019]
15	Trymowanie	Usuwanie niejadalnych części i przycinanie fileta z ryby według ściśle ustalonych reguł. Powstały w wyniku obróbki kształt nosi nazwę trymu. Standardy określają rodzaje trymów, w zależności od stopnia wykrojania.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://horeca.marineharvestpoliska.com/wiedza/rodzaje-trymow [dostęp: 31.03.2019]

16	Tunel fluidyzacyjny	Odmiana mrożenia owiewowego. Powietrze o odpowiedniej prędkości, po schłodzeniu w parowniku, kierowane jest ze skrzyni powietrznej od dołu ku górze, przepływając między cząstkami produktu rozłożonego na perforowanej powierzchni. Zamrażanie metodą fluidyzacyjną odbywa się w tunelach złożonych z taśmociągów lub w tunelach rynnowych. W tunelach rynnowych stosuje się zróżnicowany stopień perforacji dna, tak aby w strefie wstępnego omrażania produktu przedmuch powietrza był większy, a dalej powierzchnia prześwietu jest coraz mniejsza. Przy takim rozwiązaniu produkt przenoszony jest z jednego końca łoża na drugi dzięki fluidyzacji, gdyż warstwa zachowuje się jak ciecz.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.chlodnictwoiklimatyzacja.pl/artykuly/232-wydanie-07-2014/3219-mrozenie-owocow-i-warzyw-mrozenie-kriogeniczne-oraz-metody-fluidyzacyjne.html [dostęp: 31.03.2019]
17	Tunel owiewowy	Metoda mrożenia produktów, w której wykorzystywane jest powietrze. Występują tunele trzypiętrowe z przesypaniem kaskadowym produktu z taśmą na taśmę, tunel spiralny z taśmą samonośną.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: www.sigma-not.net [dostęp: 31.03.2019]
18	Uprawnienia energetyczne i elektryczne Gr.2	Uprawnienia eksploatacji i/lub dozoru urządzeń, instalacji i sieci energetycznych Grupy 2 (urządzenia wytwarzające, przetwarzające, przesyłające i zużywające ciepło oraz inne urządzenia energetyczne).	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.arkomet.com/szkolenia/uprawnienia-energetyczne-i-elektryczne-gr-i-ii-iii.html [dostęp: 31.03.2019]
19	Wytownica lodu	Maszyny do lodu są niezbędne w procesie połowu i przygotowywania ryby do dalszej sprzedaży. W zależności od potrzeb można wykorzystać: łuskarki lodu, grudarki lodu, kostkarki lodu. Urządzenia tego typu znajdują zastosowanie na statkach przetwórczych oraz kutrach. Przystosowane są do pracy zarówno na wodzie słodkiej, jak i morskiej słonej. Objętość pojedynczej frakcji lodu bardzo dobrze nadaje się do zasypywania ryb w chłodniach. Lód może również służyć jako wypełniacz stołów rybnych – w sklepach i hipermarketach.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.maszynydolodu.pl/zaklady-rybne.php [dostęp: 31.03.2019]

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.