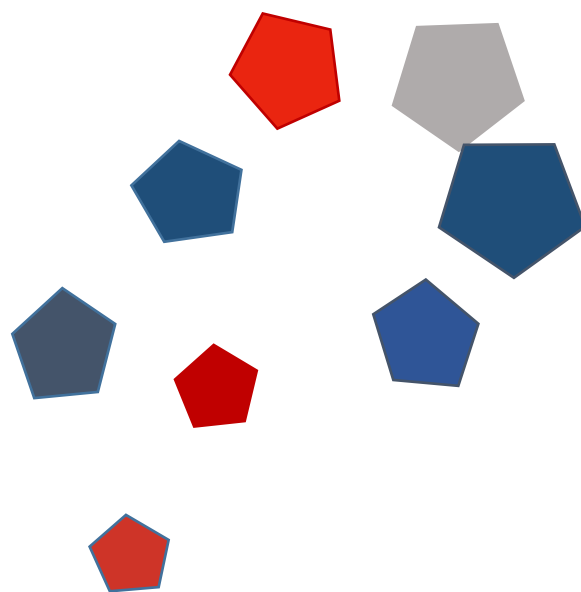




SZKOLENIE PODSTAWOWE DLA PRACOWNIKÓW BRANŻY PRZETWÓRSTWA RYB



Tłumaczenie tego dokumentu
zostało ufundowane przez
związek zawodowy VERKVEST

Nazwa programu szkoleń:

Szkolenie podstawowe dla pracowników branży przetwórstwa ryb.

Szkolenie nr 160.

Liczba godzin roboczych szkolenia:

128 godzin podzielonych na 48 godzin z instruktorem oraz 80 godzin praktyk zawodowych.

Przeznaczone dla:

Osób dorosłych na rynku pracy w wieku powyżej 18 lat, które odbyły edukację szkolną w niewielkim zakresie.

Liczba modułów:

Do 7 modułów na poziomie szkoły średniej.

Wydawca:

Fræðslumiðstöð atvinnulífsins (Centrum Kształcenia i Szkoleń, ETSC).

2. edycja, 2016 r.

Wstęp

Czas trwania programu szkoleniowego *Szkolenie podstawowe dla pracowników branży przetwórstwa ryb* wynosi 128 godzin, ale we wcześniejszej wersji wynosił 40 godzin. Program szkoleniowy nie został znacząco zmieniony, jednak dodano 8-godzinny kurs będący kontynuacją programu. Ponadto dodano 80 godzin praktyk zawodowych. Z tego względu program szkoleniowy składa się z 12 elementów szkolenia, które łącznie stanowią 48 godzin oraz 80 godzin praktyk zawodowych.

Liczba modułów opiera się na liczbie godzin roboczych kursanta, ale nie określono żadnych specjalnych zasad dotyczących obliczania liczby modułów dla kontynuacji kursu, dlatego jako odniesienie użyto obliczeń dla szkół średnich. Z tego względu kursanci uczestniczący w kontynuacji kursu nie otrzymują modułów za doświadczenie zawodowe zdobyte przed szkoleniem. W celu oceny doświadczenia zawodowego w ramach godzin roboczych kursantów dodano element szkolenia *Praktyki zawodowe*. Zakłada się, że większość uczestników, jeśli nie wszyscy, odbyła szkolenie wymagane dla tego elementu szkolenia i może uzyskać ocenę instruktora.

Fundusz edukacyjny zapewnia środki na 48 godzin szkolenia z akredytowanym instruktorem, ale nie finansuje 80 godzin praktyk zawodowych. Ponadto fundusz edukacyjny zapewnia środki na 2 godziny administracji ze względu na ocenę pracy, tj. ocenę elementu szkolenia *Praktyki zawodowe*. Zakłada się, że instruktor wykorzysta część całkowitego czasu programu szkoleniowego na prezentację i ocenę prac wedle własnego uznania.

Spis treści

Program szkoleniowy	7
Organizacja	8
Standardy kwalifikacji szkoleń	8
Ocena szkolenia	9
Praktyki zawodowe	9
Elementy do wyboru	9
Instrukcje dla nauczycieli	9
Elementy szkoleniowe	11
Przetwórstwo ryb — sektor rybołówstwa i przetwórstwa oraz marketingu	12
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych	12
Urządzenia robocze i postawa ciała	13
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych	13
Bezpieczeństwo w miejscu pracy	14
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych	14
Higiena i rozmnażanie się bakterii r	15
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych	15
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych	16
Gospodarka, personel i systemy wynagrodzeń	17
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych	17
Współpraca i interakcje w miejscu pracy	18
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych	18
Społeczeństwo międzykulturowe	19
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych	19
Pierwsza pomoc	20
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych	20
Budowanie pewności siebie	21
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych	21
Ochrona środowiska i odpowiedzialne rybołówstwo	22
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych	22

Jakość i obróbka produktów spożywczych — od połowu do przetwórstwa.....	23
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych.....	23
Praktyki zawodowe	24
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych.....	24
Załączniki	25
Lista kontrolna praktyk zawodowych z zakresu przetwórstwa ryb.....	26
Opiekun praktyk zawodowych: Wypełnić formularz i przekazać go instruktorowi.	26
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych.....	27
Tabela	38

Program szkoleniowy

Program szkoleniowy stanowi opis szkoleń dla pracowników branży przetwórstwa ryb na poziomie 1 struktury kwalifikacji islandzkiego systemu oświaty, podzielonych na 13 elementów szkoleniowych. Szkolenia te są przeznaczone dla osób pracujących w sektorze przetwórstwa i przygotowania owoców morza, tj. zajmujących się filetowaniem, mrożeniem, soleniem, suszeniem, przetwórstwem krewetek i usuwaniem skorup. Celem tego szkolenia jest zwiększenie wiedzy kursantów na temat przetwarzania owoców morza i obróbki połowów na każdym etapie od momentu złowienia do podania na stół konsumenta oraz doskonalenie umiejętności zawodowych kursantów.

Te szkolenia są dostosowane do osób powyżej 18 lat, które odbyły edukację szkolną w niewielkim zakresie. Postanowienia dotyczące szkoleń są opisane w rozdziale 18 porozumienia płacowego organizacji SA — Business Iceland oraz Federacji Pracowników Ogólnych i Specjalistycznych w Islandii/Flóabandalagið z 29 maja 2015 roku. Czas trwania szkolenia wynosi 128 godzin i według obliczeń obejmuje 7 modułów na poziomie szkoły średniej.

Organizacja

Za przeprowadzenie szkolenia odpowiedzialny jest akredytowany instruktor. Instruktor gwarantuje jakość szkolenia i deleguje swojemu personelowi zadania związane z zarządzaniem, które obejmują przygotowanie, prezentację, wdrożenie i kontynuację szkolenia. Instruktor zapewnia odpowiednie obiekty szkoleniowe w porozumieniu z kierownikami miejsca pracy, jest osobą kontaktową w miejscu pracy i organizuje czas spędzany pod kierunkiem instruktorów/instruktorów z zakresu praktyk zawodowych oraz czas samodzielnej nauki. Zalecane jest zintegrowanie elementów szkoleniowych w maksymalnym możliwym stopniu przez instruktorów z uwzględnieniem wszystkich elementów programu szkoleniowego. Warto korzystać z elementów, które zostały już opracowane, i uzyskać większy zakres szkolenia dzięki zaawansowanej integracji. Pewna ilość pracy domowej może stanowić część szkolenia, ale może się to różnić zależnie od elementów szkolenia i indywidualnych osób. Zalecane jest stosowanie przez instruktorów zróżnicowanych metod nauczania odpowiednich dla dorosłych kursantów. Elementy szkoleniowe *Przetwórstwo ryb — sektor rybołówstwa i przetwórstwa oraz marketingu i kontroli wewnętrznej w przedsiębiorstwach z branży przetwórstwa ryb* i *Higiena i rozmnażanie się bakterii* należy ukończyć przed elementami szkoleniowymi *Ochrona środowiska i odpowiedzialne rybołówstwo* i *Jakość i obróbka produktów spożywczych — od rybołówstwa po przetwórstwo* w celu zapewnienia jakości szkolenia.

Standardy kwalifikacji szkoleń

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- Podstawy rybołówstwa i przetwórstwa oraz obróbki produktów rybnych.
- Metody pracy, procedury pracy i zasady dotyczące pracy.
- Główne zagadnienia dotyczące bezpieczeństwa przetwórstwa ryb.
- Prawa i obowiązki na rynku pracy.
- Ochrona środowiska i znaczenie odpowiedzialnego rybołówstwa.
- Znaczenie pewności siebie w komunikacji.

Kursant zyskuje następujące umiejętności:

- Postępowanie zgodnie z wstępnie określonymi procedurami pracy i zasadami obowiązującymi w miejscu pracy.
- Kursant zyskuje umiejętności z zakresu pracy zgodnie z wymaganiami norm dotyczących higieny i jakości.
- Utrzymywanie prawidłowej postawy ciała podczas wykonywania prac.
- Udzielanie pierwszej pomocy.
- Stosowanie prawidłowych procedur roboczych w branży przetwórstwa owoców morza.
- Efektywne sposoby interakcji ze współpracownikami.

Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:

- Doskonalenie swoich umiejętności zawodowych dotyczących przetwórstwa ryb.
- Rozwiązywanie problemów/wykonywanie zadań stanowiących element pracy kursanta.
- Zrozumienie znaczenia postępowania zgodnie z wstępnie określonymi procedurami pracy i zasadami obowiązującymi w miejscu pracy.
- Zrozumienie swojego wpływu na łańcuch jakości firmy.
- Przyjęcie pozytywnej postawy wobec pracy.

Ocena szkolenia

Postęp nauki jest oceniany w oparciu o normy jakości programu szkoleniowego. Postęp nauki jest oceniany za pomocą różnych metod oceny z naciskiem na ocenę formatywną. Ocena wyników nauczania ma stanowić potwierdzenie postępów nauki oraz formę nauki, motywację i opinię zwrotną w okresie nauki. Zalecane jest prowadzenie przez kursantów dziennika prac w ramach oceny swoich postępów nauki. W swoim dzienniku prac kursanci powinni umieszczać dokumenty ze szkoleń, co umożliwi im śledzenie informacji, umiejętności i kwalifikacji nabywanych podczas szkoleń. Zalecane jest sprawdzanie postępów przez instruktora i kursantów tak często, jak to możliwe, wraz z weryfikacją spełniania wymagań dotyczących standardów kwalifikacji szkoleń.

Praktyki zawodowe

Jednym z elementów nauki są praktyki zawodowe (*F-STSH1PJ_8*). Ten element szkoleniowy ma na celu wspieranie przekształcania nauki na umiejętności w miejscu pracy oraz doskonalenie zdolności i umiejętności nabytych podczas nauki. Instruktor wraz z pracodawcą organizuje praktyki zawodowe. Zalecane jest również organizowanie innych elementów szkoleniowych jako szkolenia w miejscu pracy w pewnym zakresie.

Elementy do wyboru

Organizator jest upoważniony do wprowadzania zmian w zakresie stanowiącym do 10% całkowitej długości szkolenia, jeśli te zmiany nie kolidują z celami szkolenia. Zmiany w zakresie przekraczającym 10% można wprowadzać wyłącznie za zgodą Centrum Kształcenia i Szkoleń.

Instrukcje dla nauczycieli

Zalecane jest integrowanie elementów szkoleniowych z zadaniami. Podkreślane jest również znaczenie stosowania zróżnicowanych metod nauczania (dokumentów, sprzętu, organizacji i obiektów), które zachęcają do nauki i wspierają kursantów w wykonywaniu zadań i zachowywaniu standardów jakości stanowiących podstawę szkolenia.

Elementy szkoleniowe

Nazwa elementu szkoleniowego	Skrót	Liczba godzin	Poziom
Przetwórstwo ryb — sektor rybołówstwa i przetwórstwa oraz marketingu	F-FIVI1GF_2	4	1
Urządzenia robocze i postawa ciała	F-VILI1VI_2	4	1
Bezpieczeństwo w miejscu pracy	F-ÖMÁL1ÖR_1	4	1
Higiena i rozmnażanie się bakterii	F-HRGE1HR_1	4	1
Kontrola wewnętrzna w przedsiębiorstwie z branży przetwórstwa ryb	F-INNR1EF_2	4	1
Gospodarka, personel i systemy wynagrodzeń	F-VIVI1LA_3	4	1
Współpraca i interakcje w miejscu pracy	F-SASK1SA_2	4	1
Społeczeństwo międzykulturowe	F-FJÖM1FF_1	4	1
Pierwsza pomoc	F-SKYN2HJ_10	4	2
Budowanie pewności siebie	F-SJÁS1TR_1	4	1
Ochrona środowiska i odpowiedzialne rybołówstwo	F-UMHÁ1FI_2	4	1
Jakość i obróbka produktów spożywczych — od połowu do przetwórstwa	F-GMÁL1FI_1	4	1
Praktyki zawodowe	F-STSH1PJ_8	80	1
Liczba godzin roboczych szkolenia		128	

Przetwórstwo ryb — sektor rybołówstwa i przetwórstwa oraz marketingu

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	4
Zakres nauki	Przetwórstwo ryb
Tematy	Podstawy rybołówstwa i sprzętu rybackiego oraz typy statków, spożycie ryb, branża rybołówstwa i rozwój rynków.

Opis

Duży nacisk jest położony na zwiększanie wiedzy kursantów z zakresu przetwórstwa ryb, rybołówstwa i jego rozwoju w Islandii, sprzętu rybackiego oraz typów statków. Prezentowane są główne gatunki ryb łowionych w islandzkich wodach, zapewniane jest wprowadzenie dotyczące sprzętu rybackiego i głównych typów statków rybackich, jak również roli odgrywanej przez Islandię w rybołówstwie na całym świecie. Przedstawiane są najczęściej stosowane metody przetwarzania owoców morza, najbardziej wartościowe produkty i ich główne rynki zbytu. Omawiany jest marketing produktów rybnych oraz ich reklamowanie i prezentowanie na rynkach krajowych i zagranicznych. Przedstawiany jest przegląd konsumpcji ryb na skalę globalną z naciskiem na ryby jako żywność. Omawiany jest rozwój nowych metod połowów, przetwarzania i zwiększania wartości.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- Podstawy przetwórstwa ryb w Islandii.
- Główne gatunki ryb łowione w islandzkich wodach.
- Różne typy statków rybackich i sprzętu rybackiego.
- Wartość produktów rybnych i główne rynki.
- Ryby jako żywność.
- Różne metody marketingowe.
- Zależność rybołówstwa, obróbki ryb i marketingu.

Urządzenia robocze i postawa ciała

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	4
Zakres nauki	Zdrowie i bezpieczeństwo
Tematy	Urządzenia robocze i postawa ciała.

Opis

Podkreślane jest ogromne znaczenie zdrowia i dobrego samopoczucia pracowników dla działalności firmy, co sprawia, że projekt i aranżacja pomieszczeń w miejscu pracy mogą być decydującymi czynnikami w zmniejszaniu liczby chorób układu mięśniowo-szkieletowego związanych z pracą. Omawiana jest prawidłowa postawa ciała i praktyki pracy. Przedstawiane są podstawowe informacje dotyczące układu kostnego i konieczności obciążania ciała w odpowiedni sposób, a w szczególności kręgosłupa, stawów i mięśni.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- Ludzki układ mięśniowo-szkieletowy.

Kursant zyskuje następujące umiejętności:

- Utrzymywanie prawidłowej postawy ciała podczas wykonywania prac.

Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:

- Zrozumienie wpływu pracy na ciało człowieka.
- Zrozumienie znaczenia prawidłowej postawy ciała.

Bezpieczeństwo w miejscu pracy

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	4
Zakres nauki	Zagadnienia związane z bezpieczeństwem
Tematy	Bezpieczeństwo w miejscu pracy, rola przedstawiciela ds. bezpieczeństwa oraz ochrony.

Opis

Ogromny nacisk jest położony na znaczenie myślenia o bezpieczeństwie. Omawiane są prawa i przepisy, ocena ryzyka dla pracowników, środowisko pracy, zagrożenia bezpieczeństwa i zapobieganie wypadkom. Przedstawiane jest również znaczenie zdobywania wiedzy dotyczącej instrukcji i zagadnień związanych z bezpieczeństwem maszyn, narzędzi i produktów czyszczących. Omawiana jest również odzież ochronna, urządzenia zabezpieczające oraz główne środki zapobiegawcze dotyczące pożaru i wycieku amoniaku. Przedstawiany jest wpływ hałasu oraz oświetlenia, reagowania na wypadki i obowiązek zgłaszania wypadków do administracji ds. bezpieczeństwa i higieny pracy. Jest to przegląd obowiązków pracodawcy, przełożonych i pracowników oraz roli przedstawicieli ds. bezpieczeństwa i ochroniarzy. Kursanci są zachęceni do odpowiedzialnego działania zgodnie z zasadami prawidłowego postępowania, uzyskują informacje na temat zagadnień związanych z bezpieczeństwem w miejscu pracy oraz wskazywania elementów wymagających poprawy w razie potrzeby.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- Bezpieczeństwo w miejscu pracy i środowisku roboczym.
- Prawidłowe praktyki pracy dotyczące sprzętu używanego w branży przetwórstwa ryb.
- Główne zagrożenia związane z przetwórstwem ryb oraz znaczenie zapobiegania im.
- Zapobieganie wypadkom i pożarom w miejscu pracy.
- Znaczenie stosowania środków ochrony indywidualnej w miejscu pracy.
- Obowiązek zgłaszania wypadków do administracji ds. bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Rola przedstawicieli ds. bezpieczeństwa i ochroniarzy.

Kursant zyskuje następujące umiejętności:

- Stosowanie środków zapobiegawczych w celu uniknięcia wypadków.

Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:

- Przyjęcie odpowiedzialnej postawy wobec postępowania w miejscu pracy.
- Wskazywanie sposobów poprawy bezpieczeństwa w miejscu pracy, jeśli to konieczne.

Higiena i rozmnażanie się bakterii r

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	4
Zakres nauki	Higiena
Tematy	Higiena, rozmnażanie się bakterii, jakość produktów.

Opis

Ogromny nacisk jest położony na zachowanie prawidłowej higieny w branży przetwórstwa ryb oraz wymagania oficjalnych organów regulacyjnych, nabywców i konsumentów w tym zakresie. Przedstawiany jest przegląd wszystkich najważniejszych czynników mających wpływ na rozmnażanie się bakterii w rybach, takich jak nieprawidłowa obróbka, niewystarczające czyszczenie, zbyt wysoka temperatura i inne czynniki, które mają wpływ na stworzenie optymalnych warunków rozwoju dla wszelkiego rodzaju mikroorganizmów. Podkreślane jest znaczenie prawidłowej higieny osobistej wśród osób pracujących w branży przetwórstwa żywności. Ten temat obejmuje przegląd wydajności procesów czyszczenia oraz instrukcje dotyczące prawidłowego mycia, dezynfekowania i organizacji pracy związanej z przetwórstwem ryb w miejscu pracy. Podkreślana jest konieczność przyjęcia postawy zachowania odpowiedniej higieny i odpowiedzialnego postępowania w miejscu pracy przez kursantów.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- Znaczenie właściwej higieny w branży przetwórstwa ryb w odniesieniu do jakości produktów.
- Główne czynniki, które mają wpływ na rozmnażanie się bakterii w rybach.
- Wymagania w zakresie higieny dotyczące stron zewnętrznych.

Kursant zyskuje następujące umiejętności:

- Wykonywanie odpowiedniego czyszczenia w przetwórstwie ryb.
- Organizacja postępowania w miejscu pracy w taki sposób, aby ograniczyć ryzyko skażenia bakteryjnego.

Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:

- Przyjęcie właściwych praktyk dotyczących higieny osobistej w miejscu pracy.

Kontrola wewnętrzna w przedsiębiorstwie z branży przetwórstwa ryb

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	4
Zakres nauki	Kontrola wewnętrzna
Tematy	Monitoring i system HACCP.

Opis

W tym elemencie szkoleniowym główny nacisk jest położony na najważniejsze zagadnienia prawne dotyczące obróbki owoców morza, nadzoru produkcji, jak również minimalnych wymagań w zakresie higieny i środków sanitarnych w przetwórstwie żywności. Ten element zawiera wprowadzenie do stosowania systemu HACCP w ramach kontroli wewnętrznej wyżej wymienionych czynników w celu zapewnienia jakości i wartości zdrowotnej produktów firmy. Obejmuje wykonywanie pomiarów i ich rejestrowanie w celu zapobiegania niebezpieczeństwu oraz tworzenie schematów blokowych i analizy ryzyka. Kursanci zyskają wiedzę na temat swojej własnej roli w firmie w zakresie kontroli wewnętrznej.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- System zapewnienia jakości HACCP.
- Oficjalne wymagania dotyczące obróbki owoców morza i nadzoru nad ich produkcją.
- Analiza ryzyka, monitorowanie, rejestrowanie i wprowadzanie ulepszeń. - Główne typy schematów blokowych i ich przeznaczenie.

Kursant zyskuje następujące umiejętności:

- Wykonywanie pomiarów i rejestrowanie wyników.
- Tworzenie prostych schematów blokowych.
- Udział w analizie ryzyka.

Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:

- Zrozumienie znaczenia roli kursanta w ramach kontroli wewnętrznej w firmie.

Gospodarka, personel i systemy wynagrodzeń

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	4
Zakres nauki	Praca i rynek pracy
Tematy	Gospodarka, personel i systemy wynagrodzeń.

Opis

Ogromny nacisk jest położony na prezentację ról poszczególnych stron na rynku pracy oraz prawo pracy. Ten temat zawiera przegląd najważniejszych systemów wynagrodzeń mających zastosowanie w branży przetwórstwa ryb. Kursantom prezentowane są również prawa i obowiązki pracowników oraz szczegółowy przegląd metod egzekwowania porozumień płacowych, zwłaszcza w odniesieniu do zatrudnienia, ubezpieczenia, spraw płacowych, prawa do urlopu, prawa do zwolnienia lekarskiego oraz zagadnień dotyczących dni wolnych od pracy i świadczeń emerytalnych. Ponadto prowadzona jest ogólna dyskusja dotycząca kwestii gospodarczych i działalności przedsiębiorstw.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- Prawa i obowiązki na rynku pracy.
- Struktura systemu wynagrodzeń.
- Egzekwowanie porozumień płacowych.
- Działalność związków zawodowych.
- Role poszczególnych stron na rynku pracy oraz prawo pracy.

Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:

- Uzyskiwanie informacji dotyczących systemów wynagradzania i spraw płacowych.

Współpraca i interakcje w miejscu pracy

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	4
Zakres nauki	Przetwórstwo ryb
Tematy	Współpraca i komunikacja.

Opis

Podkreślane jest znaczenie satysfakcji z pracy oraz wskazywane są sposoby umożliwiające jej zwiększenie przez dbanie o swoje dobre samopoczucie i zachęcanie do pozytywnej i szczerzej komunikacji. Omawiane są metody skutecznej komunikacji oraz odpowiednie reakcje na sytuacje stresujące oraz problemy, które pojawiają się w różnych sytuacjach, takie jak mobbing, molestowanie seksualne i kryzysy w miejscu pracy.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- Znaczenie satysfakcji z pracy.
- Metody promowania efektywnej komunikacji.
- Główne czynniki stresu, które mają wpływ na komunikację i pewność siebie.
- Konsekwencje mobbingu i molestowania seksualnego.

Kursant zyskuje następujące umiejętności:

- Wzmacnianie i poprawa interakcji z innymi osobami.
- Reagowanie na problemy w sposób odpowiedzialny z zachowaniem pewności siebie.

Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:

- Zrozumienie znaczenia dobrej komunikacji dla satysfakcji z pracy.

Społeczeństwo międzykulturowe

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	4
Zakres nauki	Społeczeństwo międzykulturowe
Tematy	Kultura oraz społeczeństwo wielokulturowe i międzykulturowe.

Opis

Omawiane jest pochodzenie ludności Islandii oraz historia kultury Islandii. Prezentowana jest definicja społeczeństwa wielokulturowego i międzykulturowego. Omawiana jest różnorodność ludzi, stereotypy, uprzedzenia, różne grupy kulturowe oraz wpływ tych czynników na komunikację i ogólną jakość życia.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- Pojęcia kultury oraz społeczeństwa wielokulturowego i międzykulturowego.
- Różnica między społeczeństwem wielokulturowym i międzykulturowym.
- Różnorodność ludzi i własne uprzedzenia.
- Świadomość międzykulturowa i jej pozytywny wpływ na jakość życia.

Kursant zyskuje następujące umiejętności:

- Komunikacja z osobami o innym pochodzeniu kulturowym.
- Wzmacnianie komunikacji i współpracy w miejscu pracy.

Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:

- Tolerancja względem osób o innym pochodzeniu kulturowym.

Pierwsza pomoc

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	4
Zakres nauki	Pierwsza pomoc
Tematy	Cztery etapy udzielania pierwszej pomocy, podstawowe informacje dotyczące resuscytacji oraz postępowania w razie katastrof i wypadków.

Opis

Wiele uwagi poświęca się podstawom udzielania pierwszej pomocy oraz postępowaniu w nagłych sytuacjach po wypadku lub w związku z poważną chorobą aż do chwili przybycia specjalistycznych służb ratunkowych. Omawiane są cztery etapy udzielania pierwszej pomocy: zapewnianie bezpieczeństwa na miejscu zdarzenia, ocena stanu osób poszkodowanych lub chorych, uzyskiwanie pomocy i udzielanie pierwszej pomocy. Kursanci są szkoleni w zakresie podstaw resuscytacji, udrażniania dróg oddechowych, sprawdzania oddechu, przeprowadzania resuscytacji krążeniowo-oddechowej oraz korzystania z automatycznego defibrylatora zewnętrznego. Uzyskają informacje na temat łańcucha resuscytacji, pozycji bocznej ustalonej oraz usuwania ciał obcych z dróg oddechowych. Przedstawiane jest krótkie omówienie krwotoków wewnętrznych i zewnętrznych, oparzeń, urazów głowy, bólu klatki piersiowej (ataku serca), ostrych reakcji alergicznych i udarów.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- Cztery etapy udzielania pierwszej pomocy.
- Podstawy resuscytacji, pozycja boczna ustalona oraz usuwanie ciał obcych z dróg oddechowych.
- Reagowanie w przypadku krwotoków wewnętrznych i zewnętrznych, oparzeń, urazów głowy, bólu klatki piersiowej, ostrych reakcji alergicznych i udarów.

Kursant zyskuje następujące umiejętności:

- Reagowanie w sytuacjach krytycznych w następstwie wypadków lub w przypadku ostrych stanów chorobowych aż do chwili przybycia specjalistycznych służb ratunkowych.
- Wykonywanie podstawowej resuscytacji aż do przybycia specjalistycznych służb ratunkowych.

Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:

- Ocena warunków na miejscu zdarzenia i odpowiednie reagowanie.

Budowanie pewności siebie

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	4
Zakres nauki	Budowanie pewności siebie
Tematy	Pewność siebie.

Opis

Duży nacisk jest położony na zwiększanie pewności siebie oraz znaczenie pewności siebie w komunikacji. Zagadnienia związane z budowaniem pewności siebie poprzez mowę ciała i właściwe reagowanie na krytykę i pochwały. Omawiane jest znaczenie określania granic w odniesieniu do innych ludzi, asertywności, umiejętności proszenia o przysługę oraz przepraszania i przebaczenia.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- Znaczenie wysokiej samooceny i pewności siebie dla zwiększenia dobrego samopoczucia kursanta w życiu codziennym.

Kursant zyskuje następujące umiejętności:

- Przyjmowanie pozytywnej postawy podczas reagowania na różne sytuacje.

Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:

- Uzyskanie pewności dotyczącej własnych umiejętności.

Ochrona środowiska i odpowiedzialne rybołówstwo

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	4
Zakres nauki	Ochrona środowiska
Tematy	Zanieczyszczenia, ochrona środowiska, sortowanie, recykling, wydajne użycie zasobów, oznakowania ekologiczne, odpowiedzialne rybołówstwo i certyfikaty.

Opis

Podkreślane jest znaczenie środowiska i życia w zgodzie z nim oraz proste działania, które można podjąć, aby chronić środowisko. Omawiany jest obecny stan zagadnień dotyczących środowiska na świecie, możliwe działania na poziomie narodu, gminy, firmy oraz konkretnych osób. Prezentowane są poszczególne oznakowania ekologiczne oraz zagadnienia dotyczące odpowiedzialnego rybołówstwa, certyfikatów z nim związanych oraz znaczenie pozostawiania zasobów dla kolejnych pokoleń co najmniej w takim stanie, w jakim zostały przez nas zastane. Stawiane są pytania dotyczące sposobów ochrony zasobów, takich jak woda, surowce naturalne i elektryczność, oraz ich bardziej efektywnego wykorzystywania. Omawiane są metody użycia produktów ubocznych oraz zmniejszenia ilości produkowanych odpadów i ich sortowania, recyklingu i efektywnego wykorzystania.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- Wpływ przetwórstwa i indywidualnych osób na środowisko.
- Działania, które mogą podjąć firmy z branży przetwórstwa żywności, w zakresie ochrony środowiska oraz zwiększania świadomości potrzeby ochrony środowiska.
- Środki podejmowane w celu ochrony środowiska przed zanieczyszczeniami.
- Główne oznakowania ekologiczne.
- Konieczność odpowiedzialnego zarządzania rybołówstwem i rozsądnego wykorzystywania zasobów.
- Sposoby uzyskiwania certyfikatów dotyczących odpowiedzialnego rybołówstwa zgodnie z różnymi normami.
- Sposoby ograniczenia wydatków związanych z utylizacją odpadów oraz zużyciem wody i energii elektrycznej.
- Indywidualna odpowiedzialność za stan środowiska.

Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:

- Docenienie własnego wkładu w ochronę środowiska.
- Zwiększenie świadomości dotyczącej ochrony środowiska.

Jakość i obróbka produktów spożywczych — od połowu do przetwórstwa

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	4
Zakres nauki	Zagadnienia dotyczące jakości
Tematy	Dobre praktyki przemysłowe, sprzęt, wpływ temperatury, ryzyko wzajemnego skażenia, ocena jakości, identyfikowalność.

Opis

Główny nacisk jest położony na dobre praktyki rybołówstwa i przetwórstwa ryb oraz ciągłość i integralność łańcucha przetwarzania. Omawiany jest sprzęt i prawidłowa obsługa maszyn do odgławiania, filetowania, skórowania i cięcia. Przedstawiane jest znaczenie prawidłowej obróbki ryb bezpośrednio po ich złowieniu oraz prawidłowe procedury patroszenia, mycia i mrożenia w pojemnikach. Omawiane jest również znaczenie chłodzenia/mrożenia w całym łańcuchu podczas odbierania, przetwarzania, pakowania i przechowywania ryb. Poruszany jest również temat wpływu czynników związanych z jakością, takich jak zwiótnienie mięśni i stężenie pośmiertne ryb oraz skutki czynników zewnętrznych, np. temperatury, na szybkość stężenia pośmiertnego, a także znaczenie oznakowania w całym łańcuchu przetwórstwa. Ponadto analizowana jest konstrukcja i sposób rozmieszczania pojemników w odniesieniu do zapobiegania wzajemnemu skażeniu, a kursanci wykonują projekty z tym związane. Przedstawiane jest wprowadzenie metody współczynnika jakości służącej do oceny wieku i jakości całej ryby. Cała ryba jest poddawana ocenie przy użyciu tej metody.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:

- Dobre praktyki w zakresie rybołówstwa i przetwórstwa ryb.
- Wpływ dobrych praktyk na jakość i bezpieczeństwo surowca.
- Znaczenie oznakowania na wszystkich etapach w celu zapewnienia identyfikowalności od połowu do nabywcy.
- Wpływ obróbki, chłodzenia/mrożenia oraz higieny na jakość ryb i produktów rybnych w odniesieniu do efektywnego użycia.
- Główne metody oceny jakości surowca.
- Konstrukcja pojemników w celu zapobiegania wzajemnemu skażeniu w przetwórstwie i obróbce produktów spożywczych.
- Zależność higieny i chłodnictwa oraz ich wpływ na czas przechowywania. - Sposób oceny jakości całej ryby metodą współczynnika jakości.

Kursant zyskuje następujące umiejętności:

- Organoleptyczna ocena całej ryby.
- Ocena ryzyka wzajemnego skażenia.

Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:

- Wyjaśnienie celu środków zapobiegawczych w obróbce ryb i produktów rybnych w całym procesie od połowu do nabywcy.

Praktyki zawodowe

Poziom	1
Liczba godzin roboczych	80
Zakres nauki	Przetwórstwo ryb
Tematy	Praktyki zawodowe.

Opis

Ten element szkoleniowy ma na celu wspieranie przekształcania nauki na umiejętności w miejscu pracy oraz doskonalenie wiedzy i umiejętności nabytych podczas nauki.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Námsmaður skal hafa þekkingu og skilning á:

- Zależność rybołówstwa, obróbki ryb, jakości i marketingu.

Námsmaður skal hafa leikni í að:

- Praca zgodnie z wymaganiami norm dotyczących bezpieczeństwa, higieny i jakości.
- Efektywna komunikacja ze współpracownikami.

Námsmaður skal geta hagnýtt þá þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:

- Stosowanie dobrych praktyk obróbki surowców i produktów rybnych.
- Postępowanie zgodnie z wstępnie określonymi procedurami pracy i zasadami obowiązującymi w miejscu pracy.
- Wykonywanie zadań związanych z przetwórstwem ryb w odpowiedni sposób.

Załączniki

Załączniki
Lista kontrolna praktyk zawodowych z zakresu przetwórstwa ryb
Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych
Tabela

Lista kontrolna praktyk zawodowych z zakresu przetwórstwa ryb

Kwalifikacje do pracy

- ☐ Znajomość podstaw przetwórstwa ryb w Islandii.
- ☐ Stosowanie prawidłowych procedur roboczych w branży przetwórstwa owoców morza.
- ☐ Znajomość głównych gatunków przetwarzanych ryb.
- ☐ Praca zgodnie z zasadami pracy w przedsiębiorstwie.
- ☐ Znajomość zależności rybołówstwa, przetwórstwa, jakości i marketingu.
- ☐ Stosowanie dobrych praktyk obróbki surowców i produktów rybnych.
- ☐ Zrozumienie własnej roli w zakresie kontroli wewnętrznej i jakości produktów.
- ☐ Wykonywanie pomiarów i rejestracji zgodnie z instrukcjami w systemie HACCP.
- ☐ Praca zgodnie z zasadami i wymaganiami dotyczącymi bezpieczeństwa.
- ☐ Wskazywanie sposobów poprawy bezpieczeństwa w razie potrzeby.
- ☐ Utrzymywanie prawidłowej postawy ciała podczas wykonywania prac.
- ☐ Przyjęcie odpowiedzialnej postawy wobec postępowania w miejscu pracy.
- ☐ Zachowanie odpowiedniej higieny osobistej w miejscu pracy.
- ☐ Wykazywanie się tolerancją względem współpracowników.
- ☐ Zaufanie do własnych umiejętności.
- ☐ Świadomość własnej odpowiedzialności w zakresie ochrony środowiska przez firmę.

Zasoby ludzkie

- ☐ Wprowadzenie do działalności firmy.
- ☐ Udogodnienia, takie jak umywalnia, parkingi, urządzenia do parzenia kawy, stołówka, palarnia.
- ☐ Wartości firmy, cele i główne zadania.
- ☐ Odzież robocza, czyszczenie i ogólne zasady postępowania.
- ☐ Ważne osoby kontaktowe i numery telefonu.

Zagadnienia związane z bezpieczeństwem i ochroną środowiska

- ☐ Podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
- ☐ Drogi ewakuacyjne i miejsca zbiórki.
- ☐ Stosowanie środków ochrony indywidualnej.

Wszystkie pozycje na liście kontrolnej zostały sprawdzone i zaznaczone. W ostatnim dniu praktyk zawodowych warto sprawdzić pozycje, które opiekun praktyk i/lub kursant chce dodatkowo poruszyć.

Miejsce i data: _____

Podpis kursanta: _____

Podpis opiekuna praktyk zawodowych: _____

Opiekun praktyk zawodowych: Wypełnić formularz i przekazać go instruktorowi.

Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych

Przetwórstwo ryb — sektor rybołówstwa i przetwórstwa oraz marketingu — poziom 1				
	1. Mała wiedza/umiejętności. 2. Częściowa wiedza/umiejętności. 3. Zadowalająca wiedza/umiejętności. 4. Duża wiedza/umiejętności.			
Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:	1	2	3	4
Podstawy przetwórstwa ryb w Islandii.				
Główne gatunki ryb łowione w islandzkich wodach.				
Różne typy statków rybackich i sprzętu rybackiego.				
Wartość produktów rybnych i główne rynki.				
Ryby jako żywność.				
Różne metody marketingowe.				
Zależność rybołówstwa, obróbki ryb i marketingu.				

Data	Miejsce	Podpis instruktora

Bezpieczeństwo w miejscu pracy — poziom 1				
	1. Mała wiedza/umiejętności. 2. Częściowa wiedza/umiejętności. 3. Zadowalająca wiedza/umiejętności. 4. Duża wiedza/umiejętności.			
Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:	1	2	3	4
Bezpieczeństwo w miejscu pracy i środowisku roboczym.				
Prawidłowe praktyki pracy dotyczące sprzętu używanego w branży przetwórstwa ryb.				
Główne zagrożenia związane z przetwórstwem ryb oraz znaczenie zapobiegania im.				
Zapobieganie wypadkom i pożarom w miejscu pracy.				
Znaczenie stosowania środków ochrony indywidualnej w miejscu pracy.				
Obowiązek zgłaszania wypadków do administracji ds. bezpieczeństwa i higieny pracy.				
Rola przedstawicieli ds. bezpieczeństwa i ochroniarzy.				
Kursant zyskuje następujące umiejętności:	1	2	3	4
Stosowanie środków zapobiegawczych w celu uniknięcia wypadków.				
Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:	1	2	3	4
Przyjęcie odpowiedzialnej postawy wobec postępowania w miejscu pracy.				
Wskazywanie sposobów poprawy bezpieczeństwa w miejscu pracy, jeśli to konieczne.				

Data	Miejsce	Podpis instruktora

Higiena i rozmnażanie się bakterii — poziom 1

	1. Mała wiedza/umiejętności. 2. Częściowa wiedza/umiejętności. 3. Zadowalająca wiedza/umiejętności. 4. Duża wiedza/umiejętności.			
Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:	1	2	3	4
Znaczenie właściwej higieny w branży przetwórstwa ryb w odniesieniu do jakości produktów.				
Główne czynniki, które mają wpływ na rozmnażanie się bakterii w rybach.				
Wymagania w zakresie higieny dotyczące stron zewnętrznych.				
Kursant zyskuje następujące umiejętności:	1	2	3	4
Wykonywanie odpowiedniego czyszczenia w przetwórstwie ryb.				
Organizacja postępowania w miejscu pracy w taki sposób, aby ograniczyć ryzyko skażenia bakteryjnego.				
Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:	1	2	3	4
Zachowanie odpowiedniej higieny osobistej w miejscu pracy.				

Data	Miejsce	Podpis instruktora

Kontrola wewnętrzna w przedsiębiorstwie z branży przetwórstwa ryb — poziom 1

	1. Mała wiedza/umiejętności. 2. Częściowa wiedza/umiejętności. 3. Zadowalająca wiedza/umiejętności. 4. Duża wiedza/umiejętności.			
Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:	1	2	3	4
System zapewnienia jakości HACCP.				
Oficjalne wymagania dotyczące obróbki owoców morza i nadzoru nad ich produkcją.				
Analiza ryzyka, monitorowanie, rejestrowanie i wprowadzanie ulepszeń.				
Główne typy schematów blokowych i ich przeznaczenie.				
Kursant zyskuje następujące umiejętności:	1	2	3	4
Wykonywanie pomiarów i rejestrowanie wyników.				
Tworzenie prostych schematów blokowych.				
Udział w analizie ryzyka.				
Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:	1	2	3	4
Zrozumienie znaczenia roli kursanta w ramach kontroli wewnętrznej w firmie.				

Data	Miejsce	Podpis instruktora

Gospodarka, personel i systemy wynagrodzeń — poziom 1

	1. Mała wiedza/umiejętności. 2. Częściowa wiedza/umiejętności. 3. Zadowalająca wiedza/umiejętności. 4. Duża wiedza/umiejętności.			
Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:	1	2	3	4
Prawa i obowiązki na rynku pracy.				
Struktura systemu wynagrodzeń.				
Egzekwowanie porozumień płacowych.				
Działalność związków zawodowych.				
Role poszczególnych stron na rynku pracy oraz prawo pracy.				
Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:	1	2	3	4
Uzyskiwanie informacji dotyczących systemów wynagradzania i spraw płacowych.				

Data	Miejsce	Podpis instruktora

Urządzenia robocze i postawa ciała — poziom 1

	1. Mała wiedza/umiejętności. 2. Częściowa wiedza/umiejętności. 3. Zadowalająca wiedza/umiejętności. 4. Duża wiedza/umiejętności.			
Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:	1	2	3	4
Ludzki układ mięśniowo-szkieletowy.				
Kursant zyskuje następujące umiejętności:	1	2	3	4
Utrzymywanie prawidłowej postawy ciała podczas wykonywania prac.				
Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:	1	2	3	4
Zrozumienie wpływu pracy na ciało człowieka.				
Zrozumienie znaczenia prawidłowej postawy ciała.				

Data	Miejsce	Podpis instruktora

Współpraca i interakcje w miejscu pracy — poziom 1

	1. Mała wiedza/umiejętności. 2. Częściowa wiedza/umiejętności. 3. Zadowalająca wiedza/umiejętności. 4. Duża wiedza/umiejętności.			
Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:	1	2	3	4
Znaczenie satysfakcji z pracy.				
Metody promowania efektywnej komunikacji.				
Główne czynniki stresu, które mają wpływ na komunikację i pewność siebie.				
Konsekwencje mobbingu i molestowania seksualnego.				
Kursant zyskuje następujące umiejętności:	1	2	3	4
Wzmacnianie i poprawa interakcji z innymi osobami.				
Reagowanie na problemy w sposób odpowiedzialny z zachowaniem pewności siebie.				
Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:	1	2	3	4
Zrozumienie znaczenia dobrej komunikacji dla satysfakcji z pracy.				

Data	Miejsce	Podpis instruktora

Spólczeństwo międzykulturowe — poziom 1

	1. Mała wiedza/umiejętności. 2. Częściowa wiedza/umiejętności. 3. Zadowalająca wiedza/umiejętności. 4. Duża wiedza/umiejętności.			
Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:	1	2	3	4
Pojęcia kultury oraz społeczeństwa wielokulturowego i międzykulturowego.				
Różnica między społeczeństwem wielokulturowym i międzykulturowym.				
Różnorodność ludzi i własne uprzedzenia.				
Świadomość międzykulturowa i jej pozytywny wpływ na jakość życia.				
Kursant zyskuje następujące umiejętności:	1	2	3	4
Komunikacja z osobami o innym pochodzeniu kulturowym.				
Wzmacnianie komunikacji i współpracy w miejscu pracy.				
Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:	1	2	3	4
Tolerancja względem osób o innym pochodzeniu kulturowym.				

Data	Miejsce	Podpis instruktora

Pierwsza pomoc — poziom 1				
	1. Mała wiedza/umiejętności. 2. Częściowa wiedza/umiejętności. 3. Zadowalająca wiedza/umiejętności. 4. Duża wiedza/umiejętności.			
Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:	1	2	3	4
Cztery etapy udzielania pierwszej pomocy.				
Podstawy resuscytacji, pozycja boczna ustalona oraz usuwanie ciał obcych z dróg oddechowych.				
Reagowanie w przypadku krwotoków wewnętrznych i zewnętrznych, oparzeń, urazów głowy, bólu klatki piersiowej, ostrych reakcji alergicznych i udarów.				
Kursant zyskuje następujące umiejętności:				
Reagowanie w sytuacjach krytycznych w następstwie wypadków lub w przypadku ostrych stanów chorobowych aż do chwili przybycia specjalistycznych służb ratunkowych.				
Wykonywanie podstawowej resuscytacji aż do przybycia specjalistycznych służb ratunkowych.				
Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:				
Ocena warunków na miejscu zdarzenia i odpowiednie reagowanie.				

Data	Miejsce	Podpis instruktora

Budowanie pewności siebie				
	1. Mała wiedza/umiejętności. 2. Częściowa wiedza/umiejętności. 3. Zadowalająca wiedza/umiejętności. 4. Duża wiedza/umiejętności.			
Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:	1	2	3	4
Znaczenie wysokiej samooceny i pewności siebie dla zwiększenia dobrego samopoczucia kursanta w życiu codziennym.				
Kursant zyskuje następujące umiejętności:				
Przyjmowanie pozytywnej postawy podczas reagowania na różne sytuacje.				
Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:				
Uzyskanie pewności dotyczącej własnych umiejętności.				

Data	Miejsce	Podpis instruktora

Ochrona środowiska i odpowiedzialne rybołówstwo — poziom 1

	1. Mała wiedza/umiejętności. 2. Częściowa wiedza/umiejętności. 3. Zadowalająca wiedza/umiejętności. 4. Duża wiedza/umiejętności.			
Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:	1	2	3	4
Wpływ przetwórstwa i indywidualnych osób na środowisko.				
Działania, które mogą podjąć firmy z branży przetwórstwa żywności, w zakresie ochrony środowiska oraz zwiększania świadomości potrzeby ochrony środowiska.				
Środki podejmowane w celu ochrony środowiska przed zanieczyszczeniami.				
Główne oznakowania ekologiczne.				
Konieczność odpowiedzialnego zarządzania rybołówstwem i rozsądnego wykorzystywania zasobów.				
Sposoby uzyskiwania certyfikatów dotyczących odpowiedzialnego rybołówstwa zgodnie z różnymi normami.				
Sposoby ograniczenia wydatków związanych z utylizacją odpadów oraz zużyciem wody i energii elektrycznej.				
Indywidualna odpowiedzialność za stan środowiska.				
Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:	1	2	3	4
Docenienie własnego wkładu w ochronę środowiska.				
Zwiększenie świadomości dotyczącej ochrony środowiska.				

Data	Miejsce	Podpis instruktora

Jakość i obróbka produktów spożywczych — od połowu do przetwórstwa — poziom 1

	1. Mała wiedza/umiejętności. 2. Częściowa wiedza/umiejętności. 3. Zadowalająca wiedza/umiejętności. 4. Duża wiedza/umiejętności.			
Kursant zyskuje wiedzę na temat następujących zagadnień:	1	2	3	4
Dobre praktyki w zakresie rybołówstwa i przetwórstwa ryb.				
Wpływ dobrych praktyk na jakość i bezpieczeństwo surowca.				
Znaczenie oznakowania na wszystkich etapach w celu zapewnienia identyfikowalności od połowu do nabywcy.				
Wpływ obróbki, chłodzenia/mrożenia oraz higieny na jakość ryb i produktów rybnych w odniesieniu do efektywnego użycia.				
Główne metody oceny jakości surowca.				
Konstrukcja pojemników w celu zapobiegania wzajemnemu skażeniu w przetwórstwie i obróbce produktów spożywczych.				
Zależność higieny i chłodnictwa oraz ich wpływ na czas przechowywania.				
Sposób oceny jakości całej ryby metodą współczynnika jakości.				
Kursant zyskuje następujące umiejętności:	1	2	3	4
Organoleptyczna ocena całej ryby.				
Ocena ryzyka wzajemnego skażenia.				
Kursant będzie umieć wykorzystać wiedzę ogólną i nabyte umiejętności w następujących celach:	1	2	3	4
Wyjaśnienie celu środków zapobiegawczych w obróbce ryb i produktów rybnych w całym procesie od połowu do nabywcy.				

Data	Miejsce	Podpis instruktora

Tabela

		Przetwórstwo ryb – sektor rybołówstwa i przetwórstwa oraz marketingu	Urządzenia robocze i postawa ciała	Bezpieczeństwo w miejscu pracy	Higiena i rozmnażanie się bakterii r	Standardy kwalifikacji elementów szkoleniowych	Gospodarka, personel i systemy wynagrodzeń	Współpraca i interakcje w miejscu pracy	Spółeczeństwo międzykulturowe	Pierwsza pomoc	Budowanie pewności siebie	Ochrona środowiska i odpowiedzialne	Jakość i obróbka produktów spożywczych – od połowu do przetwórstwa	Praktyki zawodowe
Wiedza	Podstawy rybołówstwa i przetwórstwa oraz obróbki produktów rybnych	X										X	X	X
	Metody i procedury pracy					X						X	X	X
	Główne zagadnienia dotyczące bezpieczeństwa przetwórstwa ryb			X										X
	Prawa i obowiązki na rynku pracy						X							X
	Ochrona środowiska i znaczenie odpowiedzialnego rybołówstwa											X		X
	Znaczenie pewności siebie w komunikacji							X			X			X
Umiejętności	Postępowanie zgodnie z wstępnie określonymi procedurami pracy i zasadami obowiązującymi w miejscu pracy			X	X	X							X	X
	Praca zgodnie z wymaganiami norm dotyczących higieny i jakości				X	X								X
	Utrzymywanie prawidłowej postawy ciała podczas wykonywania prac												X	X
	Udzielanie pierwszej pomocy									X				X
	Stosowanie prawidłowych procedur roboczych w branży przetwórstwa owoców morza		X			X							X	X
	Efektywne sposoby interakcji ze współpracownikami							X	X		X			X
Kompetencje	Doskonalenie swoich umiejętności zawodowych dotyczących przetwórstwa ryb	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Rozwiązywanie problemów/wykonywanie zadań stanowiących element pracy kursanta	X			X	X								X
	Zrozumienie znaczenia postępowania zgodnie z wstępnie określonymi procedurami pracy i zasadami obowiązującymi w miejscu pracy.	X			X	X								X



FRÆÐSLUMIÐSTÖÐ
ATVINNULÍFSINS

MENNTUN Á VINNUMARKAÐI