

Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej
Departament Rynku Pracy



Europejski Fundusz Społeczny
SPO ROZWÓJ ZASOBÓW LUDZKICH



KRAJOWY STANDARD
KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

Przetwórca ryb
(741102)

Robotnicy przemysłowi i rzemieślnicy



Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej

Sektorowy Program Operacyjny Rozwój Zasobów Ludzkich, projekt „Opracowanie i upowszechnienie krajowych standardów kwalifikacji zawodowych”.

KRAJOWY STANDARD KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

Przetwórcza ryb (741102)

Autorzy

- **mgr inż. Andrzej Kowalski**
Zespół Szkół Kształtowania Środowiska i Agrobiznesu, Giżycko
- **mgr inż. Andrzej Kralkowski**
Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, oddział w Olsztynie

Konsultant ds. metodologii

- **mgr Ludmiła Łopacińska**
Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom

Recenzenci

- **prof. zw. dr hab. inż. Piotr Bykowski**
Morski Instytut Rybacki, Gdynia
- **dr inż. Grzegorz Tokarczyk**
Akademia Rolnicza, Szczecin, Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa, Katedra Technologii Żywności

Ewaluatorzy zewnętrzni

- **mgr inż. Krzysztof Wunderlich**
Instytut Rybactwa Śródlądowego, Olsztyn
- **mgr Przemysław Styczeń**
DARPOL, Przetwórstwo i sprzedaż ryb bałtyckich, Barzowice k. Darłowa
- **mgr inż. Zbigniew Flasiński**
Rieber Foods Polska S.A.
King Oscar, Gniewino

Komisja zatwierdzająca

- **Maciej Prószyński** – przewodniczący
Związek Rzemiosła Polskiego, Warszawa
- **dr Mirosław Szczepkowski**
Instytut Rybactwa Śródlądowego, Olsztyn
- **dr Dariusz Ulikowski**
Instytut Rybactwa Śródlądowego, Olsztyn
- **mgr inż. Piotr Traczuk**
Instytut Rybactwa Śródlądowego, Olsztyn
- **inż. Antoni Tumialis**
Gimnazjum nr 1, Giżycko
- **mgr inż. Wojciech Wawrzyniak**
Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa – oddział w Giżycku
- **Halina Poboża**
Cech Rzemieślników i Przedsiębiorców, Giżycko

© Copyright by Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej, 2007
ISBN 978-83-7204-503-4 [234]



Wydawnictwo Instytutu Technologii Eksploatacji – PIB
26-600 Radom, ul. K. Pułaskiego 6/10, tel. (048) 364-42-41, fax (048) 364-47-65
e-mail: instytut@itee.radom.pl <http://www.itee.radom.pl>

SPIS TREŚCI

Wstęp	4
1. Podstawy prawne wykonywania zawodu	9
2. Syntetyczny opis zawodu	9
3. Stanowiska pracy	10
4. Zadania zawodowe	10
5. Składowe kwalifikacji zawodowych.....	11
6. Korelacja między zadaniami zawodowymi a składowymi kwalifikacji zawodowych.....	11
7. Kwalifikacje ponadzawodowe	12
8. Specyfikacja kwalifikacji ogólnozawodowych, podstawowych i specjalistycznych dla zawodu	13

Wstęp

Gospodarka oparta na wiedzy i współczesny rynek pracy potrzebują instrumentów wspierających rozwój zasobów ludzkich. W związku z tym duże nadzieje wiąże się z ustanowieniem norm kwalifikacyjnych, które pozwoliłyby z jednej strony zwiększyć przejrzystość kwalifikacji zawodowych potrzebnych gospodarce, a z drugiej strony mogłyby być wykorzystywane do poprawy jakości kształcenia i doskonalenia zawodowego w systemie szkolnym i pozaszkolnym.

Podstawę prawną tworzenia w Polsce systemu krajowych standardów kwalifikacji zawodowych stanowi Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2004 r. Nr 99, poz. 1001 z późn. zm.), w której określono m.in. (Art. 4), że:

„...Minister właściwy do spraw pracy realizuje zadania na rzecz rynku pracy przez dążenie do uzyskania wysokiego poziomu i rozwoju zasobów ludzkich, w szczególności przez:

- prowadzenie badań i analiz rynku pracy,*
- ustalanie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy,*
- koordynowanie opracowywania standardów kwalifikacji zawodowych dla zawodów występujących w klasyfikacji zawodów i specjalności oraz prowadzenie baz danych o standardach kwalifikacji...”.*

W Polsce nadzorem i koordynacją opracowywania standardów kwalifikacji zawodowych o randze krajowej zajmuje się Departament Rynku Pracy Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej. Będą one uaktualniane okresowo w miarę potrzeb i zmian w wykonywaniu zawodu.

Zbiór sukcesywnie opracowywanych krajowych standardów kwalifikacji zawodowych jest udostępniany w internetowej bazie danych, założonej na serwerze Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej <http://www.standardyiszkolenia.praca.gov.pl>.

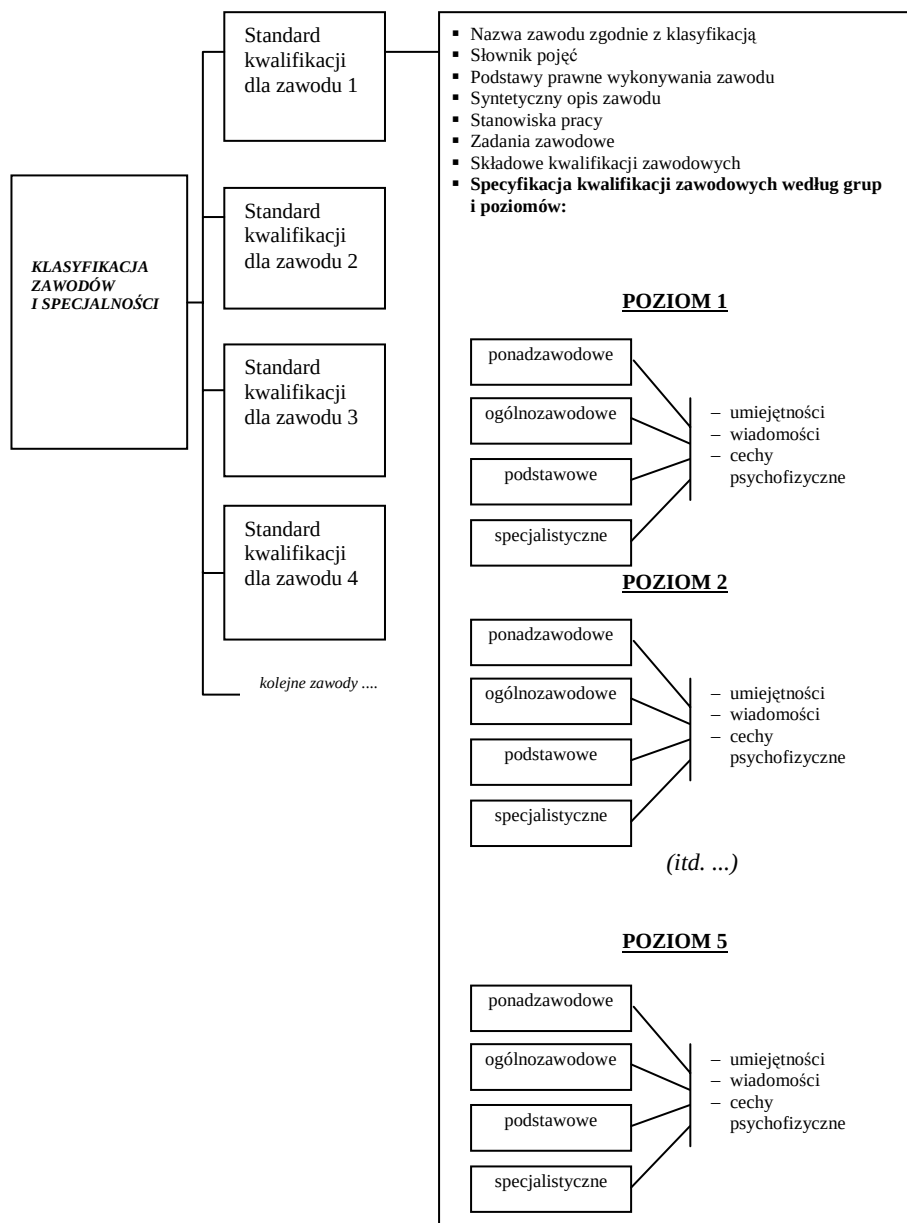
Opis standardu zawiera następujące elementy:

1. **Podstawy prawne** wykonywania zawodu (zawierają przepisy związane ściśle z wykonywaniem zawodu).
2. Syntetyczny **opis zawodu**.
3. Wykaz **stanowisk pracy** z przyporządkowaniem do pięciu poziomów kwalifikacji.
4. Wykaz **zadań zawodowych**.
5. Wykaz **składowych kwalifikacji zawodowych**.
6. Zbiory **umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych** pracownika przyporządkowane do:
 - pięciu **poziomów kwalifikacji zawodowych**,
 - grup kwalifikacji: **ponadzawodowych, ogólnozawodowych, podstawowych i specjalistycznych**.

W obecnym stanie prawnym standardy kwalifikacji zawodowych nie są obligatoryjnym dokumentem. Aktualnie opracowane standardy funkcjonują na zasadzie dokumentu rekomendowanego przez Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej i mogą być wykorzystywane przez zainteresowane osoby i instytucje do różnych celów, np. poradnictwa zawodowego, dostosowania ofert pracy do kwalifikacji

osób poszukujących pracy, oceny „luki kwalifikacyjnej” osób bezrobotnych i poszukujących pracy, opracowania programów staży i praktyk zawodowych w ramach przygotowania zawodowego, przygotowania podstaw programowych kształcenia w zawodzie, programów kształcenia i doskonalenia zawodowego.

Model krajowych standardów kwalifikacji zawodowych przedstawia rys. 1.



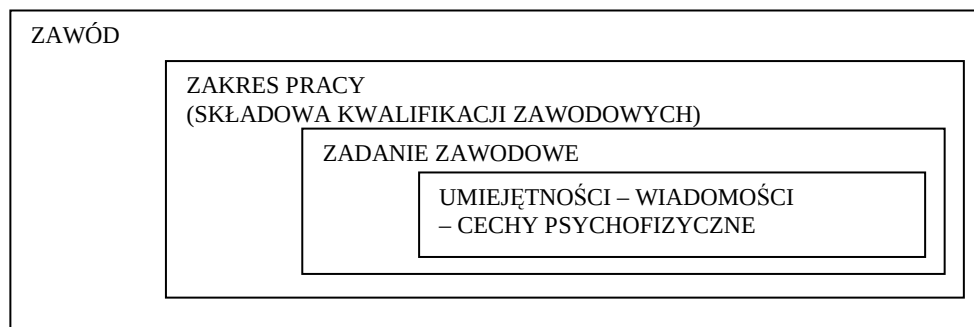
Rys. 1. Model krajowych standardów kwalifikacji zawodowych

* * *

Krajowy standard kwalifikacji zawodowych powstaje w oparciu o analizę zawodu, która polega na wyodrębnieniu **zakresów pracy** w zawodzie oraz typowych **zadań zawodowych Z-n** ($n = 1, 2, 3 \dots$). Przyjęto, że zakres pracy ma odpowiadać potrzebom rynku pracy, tzn. powinna istnieć możliwość zatrudnienia pracownika w danym zakresie pracy, na jednym lub kilku stanowiskach. Zakresom prac przyporządkowano tzw. **składowe kwalifikacji zawodowych K-i** ($i = 1, 2, 3 \dots$). Każdej składowej kwalifikacji zawodowych przyporządkowano co najmniej jedno (najczęściej kilka) zadań zawodowych. Korelację między zadaniami zawodowymi a składowymi kwalifikacji zawodowych przedstawia tabela 2 opisu standardu.

W kolejnym kroku analizy każde zadanie zawodowe rozpisane zostało na zbiory: umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych. W grupie kwalifikacji podstawowych dla zawodu i specjalistycznych poszczególnym umiejętnościom, wiadomościom i cechom psychofizycznym przyporządkowano oznaczenia tych składowych kwalifikacji zawodowych K-i, w których dana umiejętność, wiadomość i cecha jest wykorzystywana. W grupie kwalifikacji ogólnozawodowych i ponadzawodowych nie indeksuje się umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych symbolami K-i, gdyż z definicji są one przypisane do wszystkich składowych kwalifikacji zawodowych K-i.

Rysunek 2 przedstawia etapy analizy zawodu.



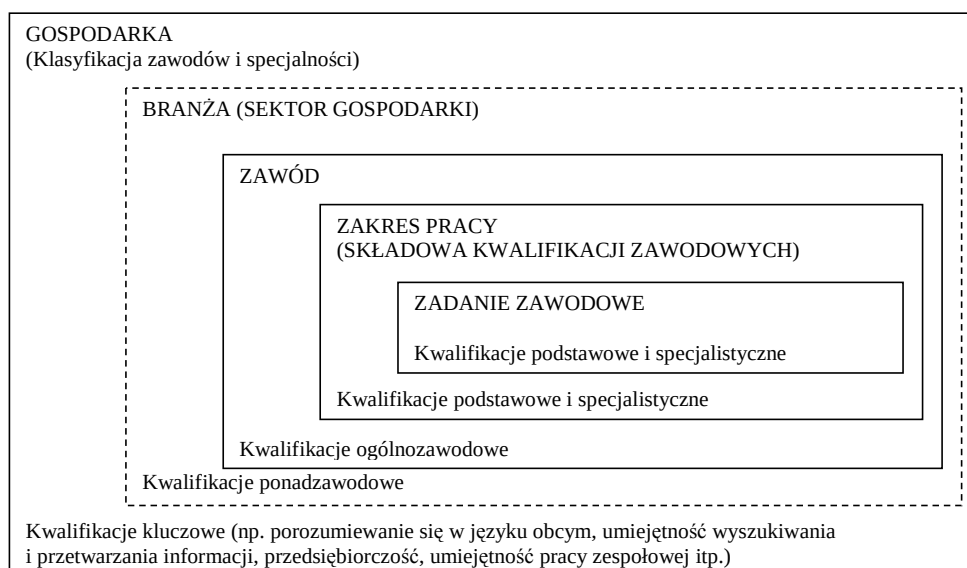
Rys. 2. Etapy analizy zawodu

Zbiory umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych przypisane zostały do czterech grup kwalifikacji: ponadzawodowych, ogólnozawodowych, podstawowych dla zawodu i specjalistycznych, które różnią się zasięgiem i stopniem ogólności.

Kwalifikacje ponadzawodowe opisane są zbiorami umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych wspólnych dla branży lub sektora gospodarki, w której zawód funkcjonuje (np. branża budowlana, informatyczna). Kwalifikacje ponadzawodowe obejmują także kwalifikacje kluczowe, które definiuje się jako wspólne dla wszystkich zawodów. **Kwalifikacje ogólnozawodowe** są wspólne dla wszystkich zakresów pracy w zawodzie, czyli dla tzw. składowych kwalifikacji

zawodowych K-i. **Kwalifikacje podstawowe** dla zawodu są charakterystyczne dla jednej lub kilku (ale nie wszystkich) składowych kwalifikacji zawodowych. **Kwalifikacje specjalistyczne** także są charakterystyczne dla jednej lub kilku (ale nie wszystkich) składowych kwalifikacji zawodowych, ale ponadto są to umiejętności, wiadomości i cechy psychofizyczne rzadziej występujące w zawodzie, które wykonuje stosunkowo mała grupa pracowników wyspecjalizowanych w dość wąskiej działalności w ramach zawodu. Rysunek 3 przedstawia zasięg poszczególnych rodzajów kwalifikacji zawodowych.

W Krajowym Standardzie Kwalifikacji Zawodowych zdefiniowano **pięć poziomów kwalifikacji**. Uporządkowanie kwalifikacji zawodowych według poziomów ma na celu ukazanie złożoności pracy, stopnia trudności i ponoszonej odpowiedzialności. Zasadą było niemieszanie ze sobą dwóch kwestii: wykształcenia towarzyszącego zdobywaniu kwalifikacji zawodowych oraz umiejętności wymaganych do wykonywania pracy na typowych stanowiskach pracy w zakładach pracy. Przyjęto nadrzędność wymagań stawianych pracownikom na stanowiskach pracy nad wymaganiami określonymi w podstawach programowych kształcenia w zawodzie i wynikającymi z nich wymaganiami programów nauczania oraz wymaganiami zewnętrznych egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe.



Rys. 3. Zasięg rodzajów kwalifikacji zawodowych

Na **poziomie pierwszym** umieszcza się umiejętności towarzyszące pracom prostym, rutynowym, wykonywanym pod kierunkiem i pod kontrolą przełożonego. Najczęściej jest to praca wykonywana indywidualnie. Do wykonywania pracy na poziomie pierwszym wystarcza przyuczenie. Osoba wykonująca pracę ponosi za nią indywidualną odpowiedzialność za działania zawinione.

Poziom drugi wymaga samodzielności i samokontroli przy wykonywaniu typowych zadań zawodowych. Pracownik potrafi pracować w zespole pod nadzorem kierownika zespołu. Ponosi indywidualną odpowiedzialność za działania zawinione.

Na poziomie trzecim kwalifikacji zawodowych pracuje pracownik, który wykonuje złożone zadania zawodowe. Złożoność zadań generuje konieczność posiadania umiejętności rozwiązywania nietypowych problemów towarzyszących pracy. Pracownik potrafi kierować małym, kilku- lub kilkunastoosobowym zespołem pracowników. Ponosi odpowiedzialność zarówno za skutki własnych działań, jak i za działania kierowanego przez siebie zespołu.

Poziom czwarty wymaga od pracownika umiejętności wykonywania wielu różnorodnych, często skomplikowanych i problemowych zadań zawodowych. Zadania te mają charakter techniczny, organizacyjny i specjalistyczny oraz wymagają samodzielności powiązanej z poczuciem ponoszenia wysokiej osobistej odpowiedzialności. Pracownik musi potrafić kierować zespołami średniej i dużej liczebności, od kilkunastu do kilkudziesięciu osób, podzielonymi na podzespoły.

Poziom piąty reprezentują pracownicy, którzy kierują organizacjami i podejmują decyzje o znaczeniu strategicznym. Potrafią diagnozować, analizować i prognozować złożoną sytuację gospodarczą i ekonomiczną oraz wdrażać swoje pomysły do praktyki organizacyjnej i gospodarczej. Są w pełni samodzielni, działający w sytuacjach przeważnie problemowych, ponoszący odpowiedzialność i ryzyko wynikające z podejmowanych decyzji i działań. Pracownicy ci ponoszą także odpowiedzialność za bezpieczeństwo i rozwój zawodowy podległych im osób i całej organizacji.

1. Podstawy prawne wykonywania zawodu¹

- Ustawa z dnia 22 stycznia 2004 r. o organizacji rynku rybnego i pomocy finansowej w gospodarce rybnej (Dz. U. z 2004 r. Nr 34, poz. 291 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 19 lutego 2004 r. o rybołówstwie (Dz. U. z 2004 r. Nr 62, poz. 574 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska (Dz. U. z 2006 r. Nr 129, poz. 902 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r. o odpadach (Dz. U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 16 marca 1995 r. o zapobieganiu zanieczyszczeniom morza przez statki (Dz. U. z 2006 r., Nr 99, poz. 692 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 18 lipca 2001 r. Prawo wodne (Dz. U. z 2005 r. Nr 239, poz. 2019 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 12 września 2002 r. o portowych urządzeniach do odbioru odpadów i pozostałości ładunkowych ze statków (Dz. U. Nr 166, poz. 1361 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa z dnia 4 lutego 1980 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w rybactwie śródlądowym (Dz. U. Nr 6, poz. 17).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 marca 2004 r. w sprawie określenia wymagań higienicznych i zdrowotnych na statkach rybackich (Dz. U. 2004 r. Nr 52, poz. 522).

2. Syntetyczny opis zawodu

Przetwórcą ryb to osoba wykonująca czynności w zakresie wstępnego i właściwego przetwarzania ryb i ich półproduktów. Zadania zawodowe przetwórcy ryb obejmują: wstępne przygotowanie surowców do wytworzenia ustalonego asortymentu wyrobów, uczestniczenie w procesie technologicznym przetwarzania surowców rybnych, przechowywanie i utrwalanie ryb i półproduktów oraz obsługę maszyn i urządzeń stosowanych w procesie przetwarzania surowca rybnego, np. urządzeń do produkcji wyrobów mrożonych, urządzeń wędzarniczych i urządzeń przetwórstwa rybnego, urządzeń do produkcji konserw, mączki rybniej i innych.

Od osób pracujących w tym zawodzie wymaga się wytrzymałości na długotrwały wysiłek, odporności emocjonalnej, samokontroli, umiejętności pracy w warunkach monotonnych i w nieprzyjemnych warunkach środowiskowych, a także umiejętności podporządkowania się przełożonym. Ponadto przetwórcą ryb musi mieć dobry wzrok, rozróżniać barwy (co jest niezbędne przy dostrzeganiu kawałków skóry, skrzepów krwi w rybich tuszach czy ocenie świeżości ryby), posiadać zmysł równowagi, zręczność rąk i palców oraz dobrą koordynację wzrokowo-ruchową, potrzebną przy posługiwaniu się nożem przy patroszeniu ręcznym, obsłudze maszyn i urządzeń przetwórczych.

¹ Stan prawny na dzień 30 czerwca 2007 r.

Przetwórcą ryb pracuje w przetwórni umiejscowionej pod pokładem trawlera lub na ładzie. W pierwszym przypadku narażony jest na wibracje, hałas i poruszanie się po śliskiej, nierównej powierzchni, gdzie istnieje możliwość wdarcia się wody. W przetwórni na ładzie warunki pracy zależą od wyposażenia zakładu pracy w urządzenia i maszyny przetwórcze, od istnienia klimatyzacji oraz od jakości sprzętu, bezpieczeństwa i higieny pracy.

Pracownik przetwórstwa ryb w czasie wykonywania swojej pracy narażony jest na zagrożenia wywołane przez: ruchome części maszyn i urządzeń, ostre narzędzia, przemieszczające się wyroby i materiały oraz na skutki wypadków, np.: zranienia, skaleczenia, obcięcia palców i opuszków palców.

Typowymi stanowiskami pracy w tym zawodzie są: pracownik przetwórstwa wstępnego ryb, który przygotowuje surowiec do wytworzenia określonego asortymentu wyrobów oraz pracownik przetwórstwa właściwego ryb, uczestniczący w procesie technologicznym wyrobu surowca rybnego. Wśród stanowisk kierowniczych wyróżnia się: mistrza zmianowego oraz kierownika zmiany.

3. Stanowiska pracy

Tabela 1. Przyporządkowanie stanowisk pracy do poziomów kwalifikacji zawodowych

Poziom kwalifikacji zawodowych	Typowe stanowiska pracy	UWAGI
1	*)	
2	– Pracownik przetwórstwa wstępnego ryb. – Pracownik przetwórstwa właściwego ryb.	
3	– Mistrz zmianowy. – Kierownik zmiany.	
4	*)	
5	*)	

*) Nie zidentyfikowano w badaniach.

4. Zadania zawodowe

- Z-1. Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz udzielanie pomocy przedlekarskiej.
- Z-2. Wstępne przygotowywanie surowca do wytworzenia ustalonego asortymentu wyrobów.
- Z-3. Uczestniczenie w procesie technologicznym wyrobu surowca rybnego.
- Z-4. Utrwalanie i przechowywanie ryb i półproduktów.

- Z-5. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w procesie przetwarzania surowca rybnego.
- Z-6. Prowadzenie rozliczeń i dokumentacji z przebiegu procesu technologicznego.
- Z-7. Współpraca z przełożonymi, innymi pracownikami oraz dostawcami podczas realizacji zadań zawodowych.
- Z-8. Ocena jakości półproduktów i surowca rybnego na własnym stanowisku pracy.
- Z-9. Kontrola, konserwacja i ocena sprawności produkcyjnej maszyn i urządzeń oraz aparatury kontrolno-pomiarowej na własnym stanowisku pracy.
- Z-10. Kontrola jakości efektów własnej pracy.

5. Składowe kwalifikacji zawodowych

- K-1. Przygotowywanie surowców do wytworzenia asortymentu rybnego.
- K-2. Odgławianie, patroszenie, filetowanie, porcjowanie oraz rozdrabnianie ryb.
- K-3. Utrwalanie, przechowywanie i pakowanie ryb.
- K-4. Obsługiwanie maszyn i urządzeń.

6. Korelacja między zadaniami zawodowymi a składowymi kwalifikacji zawodowych

Tabela 2. Korelacja między zadaniami zawodowymi a składowymi kwalifikacji zawodowych

Zadania zawodowe	Składowe kwalifikacji zawodowych			
	K-1	K-2	K-3	K-4
Z-1	X	X	X	X
Z-2	X	X		X
Z-3		X	X	X
Z-4			X	X
Z-5		X	X	X
Z-6	X	X	X	
Z-7	X	X	X	X
Z-8	X	X	X	
Z-9		X	X	X
Z-10		X	X	

7. Kwalifikacje ponadzawodowe

UWAGA: Kwalifikacje na poziomie wyższym zawierają kwalifikacje z poziomów niższych.

Tabela 3. Przyporządkowanie kwalifikacji ponadzawodowych do poziomów kwalifikacji

Poziom kwalifikacji zawodowych	Kwalifikacje ponadzawodowe
UMIEJĘTNOŚCI	
1	*)
2	– Przygotowuje własne stanowisko pracy. – Komunikuje się z przełożonymi. – Dokonuje samooceny własnej pracy. – Stosuje zasady i przepisy bezpieczeństwa pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na swoim stanowisku pracy. – Dobiera odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej. – Wykonuje zadania zawodowe zgodnie z zasadami ergonomii. – Udziela pierwszej pomocy przedmedycznej. – Zachowuje ład i porządek na stanowisku pracy. – Przestrzega zasad współżycia społecznego. – Przestrzega zasad etyki zawodowej. – Doskonali swoje umiejętności zawodowe.
3	– Dokonuje oceny pracy pracowników. – Bezpośrednio komunikuje się z pracownikami. – Sprawdza stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu. – Posługuje się dokumentacją techniczną związaną z wykonywanym zadaniem zawodowym, instrukcjami obsługi, poradnikami, normami.
4	*)
5	*)
WIADOMOŚCI	
1	*)
2	– Przygotowanie stanowiska pracy. – Elementarne podstawy komunikacji społecznej. – Zasady i techniki komunikacji między pracownikami. – Typowy sprzęt wyposażenia stanowiska pracy. – Przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska naturalnego na zajmowanym stanowisku. – Podstawowe wiadomości z zakresu ergonomii. – Zasady i metody udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. – Zasady współżycia społecznego. – Zasady etyki zawodowej. – Metody korzystania z informacji – samodoskonalenie.
3	– Zasady i techniki komunikacji pomiędzy pracownikami a przełożonymi. – Regulacja maszyn i urządzeń. – Przepisy prawne zawarte w regulaminach, instrukcjach lub innych aktach zakładowych.
4	*)
5	*)
CECHY PSYCHOFIZYCZNE	
1	*)
2	– Podzielność uwagi. – Koncentracja uwagi.

Poziom kwalifikacji zawodowych	Kwalifikacje ponadzawodowe
	– Dobra pamięć. – Odpowiedzialność.
3	– Logiczne rozumowanie. – Łatwość wypowiadania się w mowie i piśmie. – Zdolność współpracy w zespole.
4	*)
5	*)

*) Nie zidentyfikowano w badaniach.

8. Specyfikacja kwalifikacji ogólnozawodowych, podstawowych i specjalistycznych dla zawodu

UWAGA: Kwalifikacje na poziomie wyższym zawierają kwalifikacje z poziomów niższych.

POZIOM 1

– Nie zidentyfikowano.

POZIOM 2

Kwalifikacje ogólnozawodowe

Umiejętności

- Rozróżnia surowce, półprodukty i materiały stosowane w produkcji rybnej.
- Ocenia jakość i przydatność technologiczną surowców stosowanych w produkcji rybnej.
- Ocenia organoleptycznie surowce w poszczególnych fazach procesu technologicznego.
- Dokonuje podziału surowców rybnych.
- Ocenia wykonane przez siebie zadanie.
- Analizuje popełnione błędy i wskazuje sposoby ich unikania.
- Zna właściwości środków dezynfekujących.
- Klasyfikuje i segreguje przyjęte surowce.
- Rozlicza się z przyjętych surowców.

Wiadomości

- Surowce i półprodukty rybne stosowane w produkcji rybnej.
- Podział surowców rybnych.
- Wydajność produkcji surowców rybnych.
- Etapy produkcji surowców rybnych.
- Klasyfikacja surowców rybnych.
- Rozróżnianie i właściwości środków dezynfekujących.
- System HACCP w przetwórstwie rybnym.

Cechy psychofizyczne

- Zmysł równowagi.
- Koordynacja wzrokowo-ruchowa.
- Sprawność fizyczna.
- Refleks.
- Sprawność manualna.
- Czucie smakowe.
- Wrażliwość węchowa.
- Odporność emocjonalna i zrównoważenie.
- Samokontrola.
- Potrzeba samodoskonalenia.

Kwalifikacje podstawowe dla zawodu

Umiejętności

- Sporządza plan działania związany ze wstępną obróbką surowca rybnego (K-1, K-2, K-4).
- Sporządza wykaz niezbędnych materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, urządzeń i narzędzi (K-1, K-2, K-4).
- Dostarcza na stanowisko pracy surowiec rybny i niezbędne materiały pomocnicze (K-1, K-2).
- Odgławia surowiec rybny (K-2, K-4).
- Patroszy surowiec rybny (K-2, K-4).
- Odgardla surowiec rybny (K-2, K-4).
- Filetuje ręcznie lub maszynowo surowiec rybny (K-2, K-4).
- Myje surowiec rybny (K-1, K-2, K-4).
- Operuje narzędziami i sprzętem pomocniczym służącym do obróbki surowca rybnego (K-1, K-2, K-4).
- Obsługuje maszyny i urządzenia służące do obróbki surowca rybnego (K-1, K-2, K-4).
- Zabezpiecza surowiec rybny (K-1, K-3, K-4).
- Rozlicza surowiec rybny i zagospodarowuje odpady (K-1, K-2, K-3).
- Mrozi surowiec rybny (K-2, K-3, K-4).

- Przygotowuje solanki i garbaty (K-2, K-3, K-4).
- Przygotowuje marynaty (K-2, K-3, K-4).
- Produkuje konserwy rybne (K-2, K-3, K-4).
- Pakuje surowiec do skrzynek (K-3, K-4).
- Pakuje ryby do opakowań blaszanych i innych (K-3, K-4).
- Układa surowiec na paletach (K-3, K-4).
- Transportuje surowiec do komory zerowych temperatur (K-3, K-4).
- Przygotowuje ryby do procesu podwędzania (nawlekanie na druty wędzarnicze, układanie na siatkach wędzarniczych) (K-3, K-4).
- Obsługuje chłodnie do przetrzymywania surowca i wyrobów rybnych (K-3, K-4).
- Obsługuje maszyny obróbki wstępnej typu: odgławiarki, odgardlarki, nawlekar-ki, fileciarki, odkórzarki itp. (K-2, K-3, K-4).
- Obsługuje maszyny pakujące i etykieciarki (K-3, K-4).

Wiadomości

- Kolejność wykonywania zadań związanych z obróbką wstępną surowca rybnego (K-1, K-2, K-4).
- Narzędzia, materiały i sprzęt kontrolno-pomiarowy do obróbki wstępnej surowca rybnego (K-1, K-2, K-4).
- Materiały pomocnicze do obróbki surowca rybnego (K-1, K-2, K-4).
- Gatunki ryb, półprodukty używane jako surowiec w przetwórstwie rybnym (K-1, K-2).
- Świeżość i przydatność technologiczna surowca rybnego (K-1, K-2).
- Odgławianie surowca rybnego (K-2, K-4).
- Patroszenie surowca rybnego (K-2, K-4).
- Odgardlanie surowca rybnego (K-2, K-4).
- Filetowanie surowca rybnego (K-2, K-4).
- Metody mycia surowca rybnego (K-2, K-4).
- Maszyny i urządzenia stosowane w przetwórstwie rybnym (K-1, K-2, K-4).
- Rodzaje narzędzi, maszyn i urządzeń w zależności od stosowanej technologii przetwarzania (K-1, K-2, K-4).
- Sposoby zabezpieczania surowca rybnego (K-1, K-3, K-4).
- Rozliczanie surowca rybnego i gospodarowanie odpadami (K-1, K-2, K-3).
- Mrożenie surowców rybnych (K-2, K-3, K-4).
- Solenie surowców rybnych (K-2, K-3, K-4).
- Marynowanie surowców rybnych (K-2, K-3, K-4).
- Produkcja konserw rybnych (K-2, K-3, K-4).
- Rodzaje opakowań (K-3, K-4).
- Różne sposoby pakowania w zależności od opakowania i asortymentu (K-3, K-4).
- Obsługa chłodni do przechowywania surowca i wyrobu rybnego (K-3, K-4).
- Warunki przechowywania półproduktów (K-3, K-4).
- Metody wędzenia i podwędzania ryb (K-2, K-3, K-4).

- Maszyny obróbki surowca rybnego typu np.: odgławiarki, odgardlarki, nawlekarki, fileciarki, odskórzarki, itp. (K-2, K-3, K-4).
- Maszyny pakujące i etykietarki (K-3, K-4).

Cechy psychofizyczne

- Ostrość wzroku (K-1, K-2).
- Rozróżnianie barw (K-1, K-2).
- Spostrzegawczość (K-1, K-2, K-3).
- Dokładność/cierpliwość (K-1, K-2, K-3).

Kwalifikacje specjalistyczne dla zawodu

- *Nie zidentyfikowano.*

POZIOM 3

Kwalifikacje ogólnozawodowe

Umiejętności

- Przygotowuje dokumentację do współpracy z osobami przeprowadzającymi połowy ryb.
- Realizuje zlecenia oraz sprawdza poprawność realizowanych zleceń.
- Korzysta z norm przy ocenie jakości surowców i półproduktów.
- Ustala harmonogram dostaw wyrobów rybnych.
- Analizuje normy jakościowe surowców rybnych.
- Wskazuje przyczyny wad wyrobów i dobiera sposoby zapobiegania tym wadom.
- Stosuje procedury postępowania w przypadku stwierdzenia uszkodzenia maszyny lub urządzenia.
- Sprawdza stan techniczny aparatury kontrolno-pomiarowej.
- Kontroluje wykonanie zadań na poszczególnych etapach produkcji.

Wiadomości

- Dokumentacja niezbędna w prowadzeniu działalności z zakresu przetwórstwa rybnego.
- Zasady dostawy surowców rybnych.
- Normy dotyczące jakości.
- Aktualne przepisy i rozporządzenia dotyczące przetwórstwa rybnego.
- Znaczenie kontroli jakości w produkcji wyrobów rybnych.
- Wady wyrobów – przyczyny powstawania i zapobieganie.
- Awaryjne maszyny i urządzenia w produkcji rybnej.
- Aparatura kontrolno-pomiarowa.

Cechy psychofizyczne

- Uzdolnienia organizacyjne.
- Zdolności kierownicze.
- Samodzielność.

Kwalifikacje podstawowe dla zawodu

Umiejętności

- Stosuje normy i receptury w procesie wytwarzania surowców rybnych (K-1, K-2, K-3).

Wiadomości

- Receptury i normy w procesie wytwarzania surowców rybnych (K-1, K-2, K-3).
- Instrukcje technologiczne obsługi maszyn oraz instrukcje sanitarne (K-2, K-3, K-4).

Cechy psychofizyczne

- *Nie zidentyfikowano.*

Kwalifikacje specjalistyczne dla zawodu

- *Nie zidentyfikowano.*

POZIOM 4

- *Nie zidentyfikowano.*

POZIOM 5

- *Nie zidentyfikowano.*