



Rekomendacja nadzwyczajna Sektorowej Rady ds. Kompetencji - Sektor Żywność Wysokiej Jakości z dnia 15.07.2020 r.

Zakres wsparcia szkoleniowo-doradczego w zakresie zwalczania skutków pandemii COVID-19 w ramach działania 2.21 PO WER-rekomendacja przyjęta uchawą Sektorowej Rady ds. Kompetencji – Żywność Wysokiej Jakości nr. 1/07/2020 z dnia 30.07.2020 r.

1. Zapotrzebowanie na kwalifikacje/ kompetencje w sektorze żywność wysokiej jakości

Sektorowa Rada ds. Kompetencji, na podstawie przeprowadzonych analiz oddziaływania pandemii COVID-19 na sector żywności wysokiej jakości, rekomenduje udzielanie w ramach Działania 2.21 PO WER wsparcia szkoleniowo-doradczego w zakresie zwalczania skutków pandemii COVID-19 poprzez realizację usług rozwojowych wspierających zdobycie, uzupełnienie lub aktualizację następujących kompetencji, kwalifikacji lub części kwalifikacji:

Tabela 1 - Dobre Praktyki Higieniczne GHP i HACCP w warunkach pandemii (usługa rozwojowa nr 1)

Zakres usługi	Opis usługi
Typ wsparcia:	szkolenie: <ul style="list-style-type: none">• minimum 10 godzin – maximum 20 godzin,• w tym zajęcia teoretyczne minimum 10 godzin – maksimum 20 godzin, <określając czas usługi, weź pod uwagę - 1 godzina lekcyjna to 45 min. zegarowych, a 1 godzina doradztwa to 60 min.



Zakres usługi	Opis usługi
	zegarowych>
Forma wsparcia:	Usługa mieszana – e-learning + usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) lub w ramach usługi stacjonarnej.
Uczestnicy usługi rozwojowej	Kierownicy i pracownicy działów kontroli bezpieczeństwa i jakości żywności, kierownicy działów oraz osoby bezpośrednio związane z procesem produkcji i magazynowania żywności, kierownicy i pracownicy działów odpowiedzialni za bezpieczeństwo i higienę pracy, kierownicy i pracownicy ds. zabezpieczeń zakładu pracy, pracownicy sektora.
Efekty uczenia się:	<ul style="list-style-type: none"> • zna i potrafi stosować: zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach pandemii, zasady GHP i HACCP uwzględniające zaostrzone rygory wynikające z pandemii. • definiuje Dobre Praktyki Higieniczne GHP i HACCP w zakładach produkcji spożywczej warunkach pandemii, • wdraża w zakładzie system Dobrych Praktyk Higienicznych GHP i HACCP w warunkach pandemii, • identyfikuje potrzebę modyfikacji działań GHP i HACCP pod kątem ryzyka wystąpienia zarażenia i transmisji wirusa w łańcuchu produkcji i dystrybucji żywności.
Trener/ wykładowca/ doradca:	Wiedza i doświadczenie zgodnie z zakresem tematycznym usługi, ze szczególnym uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach pandemii oraz implementacji procedur antypandemicznych w systemy GHP i HACCP. Minimum 5 wdrożonych systemów GHP i HACCP lub minimum 3 lata pracy jako audytor systemów higieny i bezpieczeństwa żywności.
Sprzęt, oprogramowanie i wyposażenie niezbędne do prowadzenia procesu dydaktycznego	Komputer, kamera i mikrofon współpracujące z wybraną platformą telekonferencyjną, oprogramowanie do prowadzenia telekonferencji i webinarium, oprogramowanie do przeprowadzenia testów wiedzy on line. Szybkie łącze internetowe.

Zakres usługi	Opis usługi
Liczba osób uczestniczących w usłudze	Minimum - 1 osób, Maksimum – 20 osób.
Usługa zawiera walidację lub certyfikację	TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią obligatoryjny element usługi rozwojowej. Uwagi: walidacja wewnętrzna instytucji szkoleniowej – PRE i POST testy na podstawie, których możliwy będzie określenie przyrostu wiedzy uczestników szkolenia i wydanie certyfikatów potwierdzających nabyte kompetencje/nabytą wiedzę.

Tabela 2 - Organizacja sprzedaży i promocji w warunkach pandemii (usługa rozwojowa nr 2)

Zakres usługi	Opis usługi
Typ wsparcia:	szkolenie: <ul style="list-style-type: none"> • minimum 20 godzin – maximum 30 godzin, • w tym zajęcia teoretyczne minimum 20 godzin – maksimum 30 godzin, <określając czas usługi, weź pod uwagę - 1 godzina lekcyjna to 45 min. zegarowych, a 1 godzina doradztwa to 60 min. zegarowych>
Forma wsparcia:	Usługa mieszana – e-learning + usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) lub w ramach usługi stacjonarnej.
Uczestnicy usługi rozwojowej	Kierownicy i pracownicy działów marketingu, sprzedaży, obsługi klienta, przedstawiciele handlowi, pracownicy zajmujący się merchandisingiem, pracownicy sektora.
Efekty uczenia się:	<ul style="list-style-type: none"> • tworzy plany sprzedaży i promocji z uwzględnieniem warunków pandemii, • zna i potrafi stosować zasady organizacji targów, eventów promocyjnych, negocjacji handlowych uwzględniając takie ograniczenia jak: dystans społeczny, środki ochrony higienicznej, procedury antypandemiczne w punktach sprzedaży, • potrafi ocenić wpływ pandemii na zachowania konsumentów i zdefiniować nową strategię promocji marki i pozyskiwania klientów,

Zakres usługi	Opis usługi
	<ul style="list-style-type: none"> na i stosuje zasady negocjacji handlowych przy pomocy środków komunikacji elektronicznej.
Trener/ wykładowca/ doradca:	Wiedza i doświadczenie zgodnie z zakresem tematycznym usługi, ze szczególnym uwzględnieniem praktycznej znajomości procesów sprzedaży i marketingu w przedsiębiorstwach spożywczych. Minimum 5 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w zakresie sprzedaży i marketingu produktów spożywczych.
Sprzęt, oprogramowanie i wyposażenie niezbędne do prowadzenia procesu dydaktycznego	Komputer, kamera i mikrofon współpracujące z wybraną platformą telekonferencyjną, oprogramowanie do prowadzenia telekonferencji i webinarów, oprogramowanie do przeprowadzenia testów wiedzy on line. Szybkie łącze internetowe.
Liczba osób uczestniczących w usłudze	Minimum - 1 osób, Maksimum - 20 osób.
Usługa zawiera walidację lub certyfikację	TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią obligatoryjny element usługi rozwojowej.

Tabela 3 - Zaopatrzenie surowcowe zakładu produkcyjnego w warunkach pandemii (usługa rozwojowa nr 3)

Zakres usługi	Opis usługi
Typ wsparcia:	szkolenie: <ul style="list-style-type: none"> minimum 10 godzin – maximum 20 godzin, w tym zajęcia teoretyczne minimum 10 godzin – maksimum 20 godzin. <określając czas usługi, weź pod uwagę - 1 godzina lekcyjna to 45 min. zegarowych, a 1 godzina doradztwa to 60 min. zegarowych>

Zakres usługi	Opis usługi
Forma wsparcia:	Usługa mieszana – e-learning + usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) lub w ramach usługi stacjonarnej.
Uczestnicy usługi rozwojowej	Kierownicy i pracownicy działów zaopatrzenia, kontroli jakości surowców, magazynów surowców, punktów skupu, pracownicy odpowiedzialni za zabezpieczenie zakładu oraz higienę i bezpieczeństwo pracy, pracownicy sektora.
Efekty uczenia się:	<ul style="list-style-type: none"> planuje działania zabezpieczające łańcuch dostaw surowców, identyfikuje ryzyka, opracowuje alternatywne kanały zaopatrzenia, zna i stosuje procedury antypandemiczne dot. zaopatrzenia surowcowego.
Trener/ wykładowca/ doradca:	Wiedza i doświadczenie zgodnie z zakresem tematycznym usługi. Minimum 5 letnie doświadczenie w pracy w działach zaopatrzenia lub firmach konsultingowych w zakresie systemów zaopatrzenia w firmach spożywczych.
Sprzęt, oprogramowanie i wyposażenie niezbędne do prowadzenia procesu dydaktycznego	Komputer, kamera i mikrofon współpracujące z wybraną platformą telekonferencyjną, oprogramowanie do prowadzenia telekonferencji i webinarów, oprogramowanie do przeprowadzenia testów wiedzy on line. Szybkie łącze internetowe.
Liczba osób uczestniczących w usłudze	Minimum - 1 osób, Maksimum - 20 osób.
Usługa zawiera walidację lub certyfikację	TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią obligatoryjny element usługi rozwojowej.

Tabela 4 - Magazynowanie i transport żywności w warunkach pandemii (usługa rozwojowa nr 4)

Zakres usługi	Opis usługi
Typ wsparcia:	szkolenie: <ul style="list-style-type: none"> minimum 16 godzin – maximum 24 godzin,

Zakres usługi	Opis usługi
	<określając czas usługi, weź pod uwagę - 1 godzina lekcyjna to 45 min. zegarowych, a 1 godzina doradztwa to 60 min. zegarowych>
Forma wsparcia:	Usługa mieszana – e-learning + usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) lub w ramach usługi stacjonarnej.
Uczestnicy usługi rozwojowej	Kierownicy działów magazynowania i transportu, pracownicy działu sprzedaży, pracownicy odpowiedzialni za zabezpieczenie zakładu oraz higienę i bezpieczeństwo pracy, pracownicy sektora.
Efekty uczenia się:	<ul style="list-style-type: none"> • potrafi opracować i wdrożyć strategie logistyki sprzedaży w warunkach pandemii i plany zabezpieczenia ciągłości dostaw produktów do punktów odbioru hurtowego i detalicznego, • zna i stosuje procedury transportu krajowego i zagranicznego warunkach pandemii.
Trener/ wykładowca/ doradca:	Wiedza i doświadczenie zgodnie z zakresem tematycznym usługi. Minimum 5 letnie doświadczenie w działach logistyki lub w firmie konsulingowej w zakresie systemów logistyki przemysłu spożywczego.
Sprzęt, oprogramowanie i wyposażenie niezbędne do prowadzenia procesu dydaktycznego	Komputer, kamera i mikrofon współpracujące z wybraną platformą telekonferencyjną, oprogramowanie do prowadzenia telekonferencji i webinarów, oprogramowanie do przeprowadzenia testów wiedzy on line. Szybkie łącze internetowe.
Liczba osób uczestniczących w usłudze	Minimum - 1 osób, Maksimum - 20 osób.
Usługa zawiera walidację lub certyfikację	TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią obligatoryjny element usługi rozwojowej.

Tabela 5 - Zarządzanie kryzysowe w przypadku wystąpienia zakażenia w zakładzie (usługa rozwojowa nr 5)

Zakres usługi	Opis usługi
Typ wsparcia:	szkolenie: <ul style="list-style-type: none"> • minimum 16 godzin – maximum 24 godzin <określając czas usługi, weź pod uwagę - 1 godzina lekcyjna to 45 min. zegarowych, a 1 godzina doradztwa to 60 min. zegarowych>
Forma wsparcia:	Usługa mieszana – e-learning + usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) lub w ramach usługi stacjonarnej.
Uczestnicy usługi rozwojowej	Kierownictwo zakładu, kierownicy poszczególnych działów, liderzy zespołów, pracownicy działów jakości, pracownicy odpowiedzialni za bezpieczeństwo i higienę pracy, pracownicy sektora.
Efekty uczenia się:	<ul style="list-style-type: none"> • opracowuje plan postępowania (plan zarządzania kryzysowego) na wypadek stwierdzenia przypadku zachorowania pracowników, • ocenia ryzyko wystąpienia zakażenia, • identyfikuje się jako lider/członek zespołu kryzysowego, • umie kierować zespołem w sytuacji kryzysowej, • zna sposoby formułowania celów i ustalania priorytetów w sytuacji kryzysowej, • zna i stosuje procedury antypandemiczne rekomendowane przez GIS i Ministerstwo Rozwoju.
Trener/ wykładowca/ doradca:	Praktyczna znajomość procesu zarządzania w zakładzie przetwórstwa żywności. Znajomość procedur rekomendowanych przez GIS i Ministerstwo Rozwoju, doświadczenie w zarządzaniu sytuacją kryzysową. Minimum 5 letnie doświadczenie na stanowisku kierowniczym w zakładzie spożywczym lub doświadczenie w firmie konsultingowej w zakresie zarządzania kryzysowego.
Sprzęt, oprogramowanie i wyposażenie niezbędne do prowadzenia	Komputer, kamera i mikrofon współpracujące z wybraną platformą telekonferencyjną, oprogramowanie do prowadzenia telekonferencji i webinarów, oprogramowanie do przeprowadzenia testów wiedzy on line. Szybkie łącze internetowe.

Zakres usługi	Opis usługi
procesu dydaktycznego	
Liczba osób uczestniczących w usłudze	Minimum - 1 osób, Maksimum - 20 osób.
Usługa zawiera walidację lub certyfikację	TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią obligatoryjny element usługi rozwojowej.