



REKOMENDACJA NADZWYCZAJNA SEKTOROWEJ RADY DS. KOMPETENCJI - SEKTOR ŻYWNOŚCI WYSOKIEJ JAKOŚCI Z DNIA 30 LIPCA 2020 R.

ZAKRES WSPARCIA SZKOLENIOWO-DORADCZEGO W ZAKRESIE ZWALCZANIA SKUTKÓW PANDEMII COVID-19
W RAMACH DZIAŁANIA 2.21 PO WER

1. **REKOMENDACJA PRZYJĘTA UCHWAŁĄ SEKTOROWEJ RADY DS. KOMPETENCJI - SEKTOR ŻYWNOŚCI WYSOKIEJ JAKOŚCI NR 1/07/2020 Z DNIA 30 LIPCA 2020 R.**
2. **ZAPOTRZEBOWANIE NA KWALIFIKACJE/ KOMPETENCJE W SEKTORZE ŻYWNOŚCI WYSOKIEJ JAKOŚCI**

Sektorowa Rada ds. Kompetencji Sektor Żywności Wysokiej Jakości, na podstawie przeprowadzonych analiz oddziaływania pandemii COVID-19 na sektor 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:

1.	Usługa rozwojowa nr 1:	Typ wsparcia ¹ :	Forma wsparcia (należy zaznaczyć):
	Dobre Praktyki Higieniczne GHP i HACCP w warunkach pandemii	<input type="checkbox"/> doradztwo: <ul style="list-style-type: none"> • minimum ... godzin – maximum godzin <input type="checkbox"/> mentoring:	<input type="checkbox"/> Usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) <input type="checkbox"/> e-learning <input type="checkbox"/> Usługa mieszana – usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) + usługa stacjonarna

¹ Określając czas usługi, weź pod uwagę, że 1 godzina lekcyjna to 45 min. zegarowych, a 1 godzina doradztwa to 60 min. zegarowych





	<ul style="list-style-type: none"> • minimum ... godzin – maximum godzin <p>x szkolenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimum 10 godzin – maximum 20 godzin • w tym zajęcia teoretyczne minimum 10 godzin – maksimum 20 godzin 	<p>x Usługa mieszana – e-learning + usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) lub w ramach usługi stacjonarnej</p> <p><input type="checkbox"/> usługa stacjonarna</p> <p><input type="checkbox"/> Inna –</p>
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.	
Minimalne warunki świadczenia usługi:	Efekty uczenia się:	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.
	Liczba osób uczestniczących w usłudze	Minimum - 1 osób Maksimum - 20 osób
	Usługa zawiera walidację lub certyfikację	x TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią obligatoryjny element usługi rozwojowej;



			<input type="checkbox"/> TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią fakultatywny element usługi rozwojowej; <input type="checkbox"/> NIE 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.
2.	Usługa rozwojowa nr 2:	Typ wsparcia ² :	Forma wsparcia (należy zaznaczyć):
	Organizacja sprzedaży i promocji w warunkach pandemii	<input type="checkbox"/> doradztwo: <ul style="list-style-type: none"> • minimum ... godzin – maximum godzin <input type="checkbox"/> mentoring: <ul style="list-style-type: none"> • minimum ... godzin – maximum godzin x szkolenie: <ul style="list-style-type: none"> • minimum 20 godzin – maximum 30 godzin • w tym zajęcia teoretyczne minimum 20 godzin – maksimum 30 godzin 	<input type="checkbox"/> Usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) <input type="checkbox"/> e-learning <input type="checkbox"/> Usługa mieszana – usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) + usługa stacjonarna x Usługa mieszana – e-learning + usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) lub w ramach usługi stacjonarnej <input type="checkbox"/> usługa stacjonarna <input type="checkbox"/> Inna –
	Uczestnicy usługi rozwojowej	Kierownicy i pracownicy działów marketingu, sprzedaży, obsługi klienta, przedstawiciele handlowi, pracownicy zajmujący się merchandisingiem, pracownicy sektora.	
	Minimalne warunki świadczenia usługi:	Efekty uczenia się:	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. Zna i stosuje zasady negocjacji handlowych przy pomocy środków komunikacji elektronicznej.

² Określając czas usługi, weź pod uwagę, że 1 godzina lekcyjna to 45 min. zegarowych, a 1 godzina doradztwa to 60 min. zegarowych



		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	<input type="checkbox"/> TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią obligatoryjny element usługi rozwojowej; x TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią fakultatywny element usługi rozwojowej; <input type="checkbox"/> NIE Uwagi:
3.	Usługa rozwojowa nr 3:	Typ wsparcia ³ :	Forma wsparcia (należy zaznaczyć):
	Zaopatrzenie surowcowe zakładu produkcyjnego w warunkach pandemii	<input type="checkbox"/> doradztwo: <ul style="list-style-type: none"> • minimum ... godzin – maximum godzin <input type="checkbox"/> mentoring: <ul style="list-style-type: none"> • minimum ... godzin – maximum godzin x szkolenie: <ul style="list-style-type: none"> • minimum 10 godzin – maximum 20 godzin • w tym zajęcia teoretyczne minimum 10 godzin – maksimum 	<input type="checkbox"/> Usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) <input type="checkbox"/> e-learning <input type="checkbox"/> Usługa mieszana – usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) + usługa stacjonarna x Usługa mieszana – e-learning + usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) lub w ramach usługi stacjonarnej <input type="checkbox"/> usługa stacjonarna

³ Określając czas usługi, weź pod uwagę, że 1 godzina lekcyjna to 45 min. zegarowych, a 1 godzina doradztwa to 60 min. zegarowych



		20 godzin	<input type="checkbox"/> Inna –
	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.	
	Minimalne warunki świadczenia usługi:	Efekty uczenia się:	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 webinarium, 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	<input type="checkbox"/> TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią obligatoryjny element usługi rozwojowej; <input checked="" type="checkbox"/> TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią fakultatywny element usługi rozwojowej; <input type="checkbox"/> NIE Uwagi:
4.	Usługa rozwojowa nr 4:	Typ wsparcia ⁴ :	Forma wsparcia (należy zaznaczyć):

⁴ Określając czas usługi, weź pod uwagę, że 1 godzina lekcyjna to 45 min. zegarowych, a 1 godzina doradztwa to 60 min. zegarowych



	Magazynowanie i transport żywności w warunkach pandemii	<input type="checkbox"/> doradztwo: <ul style="list-style-type: none"> • minimum ... godzin – maximum godzin <input type="checkbox"/> mentoring: <ul style="list-style-type: none"> • minimum ... godzin – maximum godzin x szkolenie: <ul style="list-style-type: none"> • minimum 16 godzin – maximum 24 godzin • w tym zajęcia teoretyczne minimum ... godzin – maksimum ... godzin 	<input type="checkbox"/> Usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) <input type="checkbox"/> e-learning <input type="checkbox"/> Usługa mieszana – usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) + usługa stacjonarna x Usługa mieszana – e-learning + usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) lub w ramach usługi stacjonarnej <input type="checkbox"/> usługa stacjonarna <input type="checkbox"/> Inna –
	Uczestnicy usługi rozwojowej	kierownicy działów magazynowania i transportu, pracownicy działu sprzedaży, pracownicy odpowiedzialni za zabezpieczenie zakładu oraz higienę i bezpieczeństwo pracy, pracownicy sektora.	
	Minimalne warunki świadczenia usługi:	Efekty uczenia się:	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	<input type="checkbox"/> TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią obligatoryjny element usługi rozwojowej; x TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią fakultatywny element usługi rozwojowej;



			<input type="checkbox"/> NIE Uwagi:
5.	Usługa rozwojowa nr 5:	Typ wsparcia ⁵ :	Forma wsparcia (należy zaznaczyć):
	Zarządzanie kryzysowe w przypadku wystąpienia zakażenia w zakładzie	<input type="checkbox"/> doradztwo: <ul style="list-style-type: none"> • minimum ... godzin – maximum godzin <input type="checkbox"/> mentoring: <ul style="list-style-type: none"> • minimum ... godzin – maximum godzin x szkolenie: <ul style="list-style-type: none"> • minimum 16 godzin – maximum 24 godzin • w tym zajęcia teoretyczne minimum ... godzin – maksimum ... godzin 	<input type="checkbox"/> Usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) <input type="checkbox"/> e-learning <input type="checkbox"/> Usługa mieszana – usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) + usługa stacjonarna x Usługa mieszana – e-learning + usługa zdalna (realizowana w czasie rzeczywistym) lub w ramach usługi stacjonarnej <input type="checkbox"/> usługa stacjonarna <input type="checkbox"/> Inna –
	Uczestnicy usługi rozwojowej	Kierownictwo zakładu, kierownicy poszczególnych działów, liderzy zespołów, pracownicy działów jakości, pracownicy odpowiedzialni za bezpieczeństwo i higienę pracy, pracownicy sektora.	
	Minimalne warunki świadczenia usługi:	Efekty uczenia się: Trener/ wykładowca/ doradca:	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. 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

⁵ Określając czas usługi, weź pod uwagę, że 1 godzina lekcyjna to 45 min. zegarowych, a 1 godzina doradztwa to 60 min. zegarowych



			zakresie zarządzania kryzysowego.
		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	<input type="checkbox"/> TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią obligatoryjny element usługi rozwojowej; x TAK – walidacja i/lub certyfikacja stanowią fakultatywny element usługi rozwojowej; <input type="checkbox"/> NIE