

PLAN WDROŻENIA PROJEKTU W 2026 R.

Akwakultura 2.0 - wzrost i dywersyfikacja zrównoważonej produkcji oraz promocja produktów rybnych

2 MODUŁY / 4 DNI	28 OSÓB / MODUŁ	32 GODZ. DYDAKTYCZNE	92 876,00 ZŁ
Sieraków - październik Zbąszyń - listopad	Uczniowie szkół rybackich 4 zespoły po 7 osób	16 godzin na moduł Po 8 godzin dydaktycznych dziennie	Plan kosztów 2026 Pomoc: 74 300,80 zł

ID / działanie Termin, miejsce, grupa	Zakres merytoryczny i cel działania	Przebieg / rezultat Instrukcja operacyjna
S-B1 blok 1 Start LAB - misja gospodarstwa Sieraków październik 2026 Dzień 1, 09:00-10:30 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Wprowadzenie do szkolenia i diagnoza potrzeb uczestników Cel: zrozumienie celu operacji i ustalenie, jak uczestnik wykorzysta wiedzę w nauce zawodu, praktykach lub przyszłej pracy. Omówić FER 2021-2027, miejsce projektu w rozwoju akwakultury, dwudniowy układ i oczekiwane rezultaty. Przeprowadzić autoprezentację uczniów i diagnozę ich doświadczeń w produkcji, przetwórstwie, sprzedaży i promocji ryb. Materiał branżowy: cztery fikcyjne profile gospodarstw: karpiove sezonowe, pstrągowe obsługujące gastronomię, stawowe z własnym punktem sprzedaży oraz gospodarstwo planujące przetwórstwo. Karty mają podobny poziom trudności; wszystkie liczby w studium są wyraźnie oznaczone jako dane ćwiczeniowe, nie dane projektu.	0-15 min: E1 przedstawia cel, zasady pracy, bezpieczeństwo sali i ośmioczęściowy projekt zespołu. 15-25 min: Krótka diagnoza: quiz zespołowy i indywidualna karta wiedzy, z papierowym odpowiednikiem. 25-40 min: Uczniowie przedstawiają doświadczenia; powstają 4 zespoły po 7 osób i rotacyjne role. 40-60 min: Zespoły czytają profile gospodarstw, wskazują zasoby, klientów i ograniczenia. 60-78 min: Każdy zespół wybiera 3 problemy; porządkuje je na planszy według pilności i wpływu. 78-90 min: Prezentacje czterech zespołów; E1 scala mapę potrzeb i wiąże problemy z kolejnymi blokami. Rezultat: 4 karty gospodarstw i mapy problemów, 28 kart diagnozy. Uczniowie znają cel wspólnego projektu i przypisane role.

ID / działanie Termin, miejsce, grupa	Zakres merytoryczny i cel działania	Przebieg / rezultat Instrukcja operacyjna
S-B2 blok 2 Fish Safety Challenge - znajdź ryzyko Sieraków październik 2026 Dzień 1, 10:45-12:15 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Bezpieczne pozyskiwanie ryb i dobrostan Cel: rozpoznanie zagrożeń przy odłowieniu, transporcie i uboju oraz związku dobrostanu z jakością surowca i wynikiem gospodarstwa. E1 omawia BHP, organizację stanowisk, zagrożenia dla ludzi i zwierząt, wpływ stresu, zagęszczenia, czasu transportu i warunków środowiskowych. Systemy higieny: wprowadzenie do GHP, GMP i HACCP w skali małego gospodarstwa: funkcja dobrych praktyk, analiza zagrożeń, monitorowanie, reakcja na odchylenia i zapisy. Minimalny aktualny zakres dokumentacji wyjaśnia ekspert w datowanej prezentacji. Nie tworzyć instrukcji rzeczywistego uboju ani nie przeprowadzać pokazu na zwierzętach.	0-20 min: Miniwykład na schemacie łańcucha odłowu, transportu i przekazania surowca; pokaz bezpiecznych ilustracji. 20-35 min: Zespoły analizują karty zdarzeń: przeciążenie, opóźnienie transportu, niewłaściwa organizacja stanowiska. 35-55 min: Każda grupa przypisuje do ryzyka: skutek, profilaktykę, kontrolę i osobę odpowiedzialną. 55-75 min: Uczniowie budują checklistę bezpiecznego odłowu i uboju na poziomie organizacyjnym, bez czynności praktycznych. 75-90 min: Cztery krótkie omówienia; E1 koryguje błędy i odróżnia dobrą praktykę od obowiązku wymagającego sprawdzenia. Rezultat: 4 checklisty oraz 4 mapy ryzyk. W każdej: zagrożenie, kontrola, odpowiedzialny i sposób zapisu wyniku.
S-B3 blok 3 Zaprojektuj bezpieczny przepływ Sieraków październik 2026 Dzień 1, 12:45-14:15 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Przetwórstwo w gospodarstwie rybackim Cel: opracowanie wstępnej koncepcji małego przetwórstwa wraz z drogą formalną. Porównać rolniczy handel detaliczny, działalność marginalną, lokalną i ograniczoną oraz zakład zatwierdzony; omówić właściwe organy i etapy rejestracji lub zatwierdzania na podstawie aktualizacji E1. Proces: strefa brudna/czysta, przepływ surowca i ludzi, stoły, chłodnie, zlewy, mycie i dezynfekcja, urządzenia do pakowania, wędzenia i filetowania. Wyjaśnić zasady solenia, wędzenia, marynowania, chłodzenia i mrożenia oraz dokumentowanie temperatur, mycia i partii. Omawiać funkcję technologii; bez wykonywania tych procesów w sali.	0-25 min: E1 przedstawia modele formalne i schematy technologii; odróżnia plan edukacyjny od projektu do zatwierdzenia. 25-45 min: Zespoły układają na planszy strefy i symbole wyposażenia dla swojego gospodarstwa. 45-65 min: Wprowadzana jest karta zakłócenia: kolizja dróg, brak strefy mycia lub przerwa chłodzenia; grupy poprawiają układ. 65-80 min: Zespół zapisuje mapę od pomysłu do dopuszczenia zakładu: decyzja, dokument, weryfikacja i odpowiedzialność. 80-90 min: Prezentacja planów; E1 sprawdza przepływy, kompletność zapisów i granice symulacji. Rezultat: 4 schematy układu i przepływów oraz 4 mapy formalne; każdy zespół wskazuje błąd, który poprawił.

ID / działanie Termin, miejsce, grupa	Zakres merytoryczny i cel działania	Przebieg / rezultat Instrukcja operacyjna
S-B4 blok 4 Pop-up Fish Shop - sklep przy stawie Sieraków październik 2026 Dzień 1, 14:30-16:00 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Sprzedaż produktów akwakultury w gospodarstwie rybackim Cel: zaplanowanie punktu sprzedaży i rzetelnej informacji o produkcie. E1 omawia sprzedaż bezpośrednią i RHD, zakres i limity, wymogi sanitarne oraz etykietowanie: nazwa, skład, alergeny, przydatność i przechowywanie - z aktualnym stanem prawnym w prezentacji, nie w trwałym skrypcie. Obsługa: ścieżka klienta, ekspozycja, rozdzielanie produktów surowych i przetworzonych, budowanie relacji, reklamacja oraz funkcja lamy chłodniczej, kasy i terminala. W ćwiczeniu informacje na etykiecie pochodzą z fikcyjnej karty produktu; nie wymyślać rzeczywistych terminów przydatności ani parametrów bezpieczeństwa.	0-20 min: E1 przedstawia warunki sprzedaży i przykład informacji o produkcie z oznaczeniem wersji prawnej. 20-40 min: Zespoły projektują układ sklepu przy stawie i porządkują ekspozycję na planszy. 40-65 min: Uczniowie tworzą prototyp opakowania i etykiety na podstawie karty produktu; zaznaczają pola do weryfikacji. 65-80 min: W parach ćwiczą rozmowę sprzedawca-klient, w tym pytanie o alergeny i reklamację; pozostali obserwują. 80-90 min: Przegląd błędów i korekta E1; oznaczenie wszystkich prototypów jako materiałów ćwiczeniowych. Rezultat: 4 koncepcje sklepu, 4 prototypy etykiet i opakowań, lista standardów obsługi. Prototypy trafiają do fotografowania w dniu 2.
S-B5 blok 5 Jak sprzedać 500 kg ryby? Sieraków październik 2026 Dzień 2, 09:00-10:30 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Sprzedaż poza terenem gospodarstwa Cel: porównanie kanałów sprzedaży i zaplanowanie współpracy z jednym odbiorcą. Omówić sklepy, gastronomię, catering, stołówki, szkoły, instytucje publiczne, wydarzenia plenerowe i sprzedaż wysyłkową produktów chłodzonych. Logistyka i umowy: ciągłość łańcucha chłodniczego, temperatury, opakowania i zapisy transportu zgodnie z rodzajem produktu; warunki jakości, terminy, częstotliwość dostaw oraz reklamacje. Liczby w grze, w tym 500 kg, są umowne. Nie przepisuje się ich do kosztów ani wskaźników projektu. Wymogi zależne od prawa wskazuje aktualna prezentacja E1.	0-20 min: E1 omawia kanały, kontrolę transportu i podstawowe ustalenia dostaw. 20-40 min: Zespoły porównują karty odbiorców i wybierają klienta dla swojej oferty, uzasadniając decyzję. 40-65 min: Na danych ćwiczeniowych obliczają prostą relację przychodu do kosztów dostawy i planują trasę oraz zapisy kontroli. 65-80 min: Negocjacja zespół-dostawca z trenerem-odbiorcą: ilość, termin, jakość, odpowiedzialność i reklamacja. 80-90 min: E1 omawia skutki awarii transportu i sprawdza mini-plan współpracy. Rezultat: 4 porównania kanałów, 4 mini-plany dostaw i karty uzgodnień. Zespoły wskazują odpowiedzialność za kontrolę jakości.

ID / działanie Termin, miejsce, grupa	Zakres merytoryczny i cel działania	Przebieg / rezultat Instrukcja operacyjna
S-B6 blok 6 Zero Waste LAB - wartość bez strat Sieraków październik 2026 Dzień 2, 10:45-12:15 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Zagospodarowanie odpadów i produktów ubocznych Cel: ograniczanie strat i ocena możliwości zagospodarowania przy zachowaniu bezpieczeństwa. Wyjaśnić odrębne znaczenie odpadu, produktu ubocznego i materiału dopuszczonego do żywności, pasz lub innych zastosowań. Nie zakładać, że każda pozostałość jest jadalna albo może wrócić do łańcucha żywnościowego. Przegląd: mączka i olej, zastosowania kulinarne z odpowiedniego surowca, nawozy i inne rozwiązania środowiskowe; funkcje rozdrabniaczy, suszarni, zamrażarek, pojemników i oznaczeń. E1 omawia ograniczenia formalne. Prosta analiza opłacalności i projektowanie rozwiązania na podstawie potrzeb; bez surowca i produkcji w sali.	0-20 min: E1 przedstawia rozróżnienia i warunki, od których zależy dopuszczalna ścieżka zagospodarowania. 20-35 min: Zespoły sortują karty przypadków do: możliwy kierunek, nie wolno założyć, potrzebna weryfikacja. 35-55 min: Burza pomysłów, wybór potrzeby odbiorcy i szkic rozwiązania; oceniają korzyść i ryzyko. 55-75 min: Prosty rachunek przychodu, dodatkowych kosztów i ograniczeń na fikcyjnych danych. 75-90 min: Prezentacje czterech propozycji; E1 sprawdza logikę i oznacza konieczne warunki prawne lub technologiczne. Rezultat: 4 karty pomysłu ograniczającego straty, każda z odbiorcą, rachunkiem, ryzykiem i listą weryfikacji przed wdrożeniem.
S-B7 blok 7 Fish Brand Sprint - marka z dowodem Sieraków październik 2026 Dzień 2, 12:45-14:15 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Strategia promocji produktów akwakultury i docieranie do odbiorców Cel: zaprojektowanie prostej marki i planu dotarcia do odbiorcy. Omówić lokalność, świeżość, dobrostan, tradycję i aspekt środowiskowy jako możliwe elementy przekazu, które muszą odpowiadać rzeczywistym cechom oferty. Nie obiecywać niepotwierdzonej ekologiczności lub skutków zdrowotnych. Plan: segmenty klientów indywidualnych, turystów, gastronomii i instytucji; dobór punktu sprzedaży, strony, mediów społecznościowych, współpracy lokalnej i wydarzeń. Uczniowie łączą cel, odbiorcę, korzyść, dowód, kanał i kalendarz na kilka miesięcy. Treści pozostają projektami szkoleniowymi, nie kampanią publiczną.	0-15 min: E2 porównuje czytelny przekaz z ogólnym sloganem i wyjaśnia potrzebę dowodów. 15-35 min: Zespoły opisują klienta i jego problem; dopasowują ofertę oraz przewagę gospodarstwa. 35-50 min: Tworzą nazwę roboczą, hasło i zestaw 3 cech marki z dowodem każdej obietnicy. 50-70 min: Układają trzymiesięczny plan: cel, kanał, format, termin i prosty wskaźnik oceny. 70-85 min: Wymiana kart między zespołami i przegląd: czy komunikat jest uczciwy, zrozumiały i skierowany do klienta. 85-90 min: E2 porządkuje argumenty do końcowej prezentacji i zleca wybór prototypu do zdjęć. Rezultat: 4 karty marki, 4 plany promocji i szkice przekazu z dowodami. Zespoły mają scenariusz finału, bez publikowania z kont uczniów.

ID / działanie Termin, miejsce, grupa	Zakres merytoryczny i cel działania	Przebieg / rezultat Instrukcja operacyjna
S-B8 blok 8 Fish Content Studio + finał LAB Sieraków październik 2026 Dzień 2, 14:30-16:00 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Fotografia produktowa, media społecznościowe i narzędzia AI w promocji Cel: wykonanie i ocena materiału promocyjnego. E2 omawia kompozycję, światło, tło i prezentację produktu oraz podstawową obróbkę. W jednej sali fotografowane są czyste prototypy i makiety; zasady zdjęć ryb, potraw i ludzi przy pracy analizuje się na legalnie pozyskanych przykładach. Cyfrowo: dobór kanałów, formatu, częstotliwości i wskaźników postów; model językowy jako wsparcie opisu, pomysłu na przepis i treści informacyjnej. Uczniowie sprawdzają fakty, nie potwierdzają bezpieczeństwa potraw wynikiem AI. E2 pokazuje błędy, prawa do materiałów, ochronę danych i odpowiedzialność za publikację. Zakończenie: wnioski, ewaluacja i indywidualny plan 3 działań.	0-12 min: Pokaz E2: światło, kompozycja, tło i 3 typy kadru; omówienie zasad korzystania z materiałów. 12-32 min: Cztery zespoły równocześnie wykonują po 3 zdjęcia przy 4 stanowiskach; rotacja fotografujących i stylizujących. 32-40 min: Wybór kadru, przycięcie i podstawowa korekta; nie fałszować cech produktu. 40-52 min: E2 obsługuje AI: polecenia zespołów, opis produktu i kontrola odpowiedzi wobec karty faktów. Bez danych uczniów. 52-60 min: Zespoły składają 1 post, wybierają kanał, częstotliwość i wskaźnik oceny; nie publikują. 60-76 min: Finał: 4 prezentacje po 3 minuty i po 1 minucie informacji zwrotnej E2. 76-90 min: Test końcowy, ankieta, 3 osobiste działania do wykorzystania w nauce, na praktykach lub w przyszłej pracy. Rezultat: 12 zdjęć, 4 projekty postów z kontrolą AI, 4 prezentacje; 28 testów/ankiet i planów po 3 działania. Dyplom udziału bez nagród rzeczowych.
Z-P1 2.1 Organizacja miejsca Przed modułem i oba dni 28 uczestników	Jedna sala: cztery wyspy dla 7 osób, centralny ekran, miejsce pracy prowadzącego i mobilne stanowiska foto przy tych samych wyspach. Pełna realizacja bez kuchni, laboratorium i gospodarstwa. Usługa organizacyjna: odpowiednia sala, podstawowe multimedia, internet, sanitariaty, media, przygotowanie i sprzątanie, poczęstunek dla uczestników i rzeczywiście obecnej kadry zgodnie z opisem 2.1.	Przed umową: wizja sali, potwierdzenie dostępu i zgody na przestawienie mebli, fotografia układu, sprawdzenie sieci i zasilania. Liczbę krzeseł dostosować do 28 osób, kadry i uzgodnionej opieki. W dniu zajęć: montaż i test przed rejestracją; zabezpieczenie kabli, wyjść i ruchu między stołami; stanowiska foto bez światła migającego. Poczęstunek i przerwy poza 360 minutami pracy dziennie. Dla muzeum: nie korzystać z eksponatów ani nie mocować materiałów do gablot bez odrębnej zgody gospodarza. Dla sali wykładowej potwierdzić możliwość pracy wyspowej. Rezultat: jedna gotowa sala na dwa dni, protokół testu i wykonania usługi.

ID / działanie Termin, miejsce, grupa	Zakres merytoryczny i cel działania	Przebieg / rezultat Instrukcja operacyjna
Z-P2 2.2 Zabezpieczenie kadry Przygotowanie + 2 dni + ewaluacja	Obsada modułu: E1 dla bloków 1-6, E2 dla bloków 7-8 oraz T1/T2 wspierający pracę czterech zespołów. Pełne wymagania: A5, zgodnie z programem. Zakres wynagrodzenia: przygotowanie, prowadzenie, aktualna prezentacja prawna, materiały bieżące, moderacja, kontrola rezultatów, analiza ankiet i podsumowanie. Wspólny pakiet PTR nie jest zamawiany ponownie.	Przed zajęciami: koordynator uzyskuje dokumenty kompetencji i weryfikacji; eksperci podpisują zakresy. E1 przygotowuje datowaną aktualizację dotyczącą przetwórstwa, sprzedaży, higieny, znakowania i zagospodarowania pozostałości. E2 sprawdza narzędzia, prawa do obrazów i scenariusz pokazu AI. Podczas: rotacja ról w grupach, moderacja bez przerywania czasu pracy innych zespołów; po każdym bloku zapis rezultatów i faktycznych godzin. Po module: analiza testów i ankiet, notatka E1/E2 o korektach metodycznych; bez pomijania zakresu w kolejnej edycji. Godziny: 16 dydaktycznych prowadzenia; nie mnożyć ich przez czterech trenerów jako godzin szkolenia uczestnika.
Z-P3 2.3 Mobilny pakiet warsztatowy 2 dni, 4 zespoły Wariant optymalny do wyceny	Cel: uczniowie wspólnie projektują, analizują dane, fotografują i prezentują. Dwa laptopy na zespół pozwalają równolegle pracować nad analizą i grafiką; zadania i role są rotowane. Cztery stanowiska foto umożliwiają jednoczesne ćwiczenia, bez kolejki 28 osób do jednego aparatu. Forma: czasowe wynajęcie/udostępnienie, nie zakup elektroniki na własność. Nie zamawiać urządzeń, których nie wykorzysta się w opisanych blokach.	Specyfikacja i odbiór: 8 laptopów uczestników z kompatybilnym edytorem, arkuszem i narzędziem obróbki; 4 aparaty lub smartfony na statywach; 4 neutralne tła; 8 lamp LED z dyfuzją (2 na zestaw); uchwyty, zasilanie i osłony przewodów zestawów. Sprawdzić zestaw na realnej sali. Oprogramowanie: pierwszeństwo rozwiązaniom już dostępnym lub lokalnym; płatna czasowa licencja tylko przy udokumentowanej potrzebie i prawidłowej liczbie uprawnień. Po module: eksport rezultatów, ewidencja zużycia materiałów, zwrot urządzeń i usunięcie danych roboczych. Warunek ceny: łączny wynajem, dostawa i materiały mieszczą się w 6 720 zł. Bez ofert wykonalność cenowa jest niepotwierdzona; zmiany pakietu wymagają decyzji, nie obniżania liczby godzin.

ID / działanie Termin, miejsce, grupa	Zakres merytoryczny i cel działania	Przebieg / rezultat Instrukcja operacyjna
Z-B1 blok 1 Start LAB - misja gospodarstwa Zbąszyń listopad 2026 Dzień 1, 09:00-10:30 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Wprowadzenie do szkolenia i diagnoza potrzeb uczestników Cel: zrozumienie celu operacji i ustalenie, jak uczestnik wykorzysta wiedzę w nauce zawodu, praktykach lub przyszłej pracy. Omówić FER 2021-2027, miejsce projektu w rozwoju akwakultury, dwudniowy układ i oczekiwane rezultaty. Przeprowadzić autoprezentację uczniów i diagnozę ich doświadczeń w produkcji, przetwórstwie, sprzedaży i promocji ryb. Materiał branżowy: cztery fikcyjne profile gospodarstw: karpiove sezonowe, pstrągowe obsługujące gastronomię, stawowe z własnym punktem sprzedaży oraz gospodarstwo planujące przetwórstwo. Karty mają podobny poziom trudności; wszystkie liczby w studium są wyraźnie oznaczone jako dane ćwiczeniowe, nie dane projektu.	0-15 min: E1 przedstawia cel, zasady pracy, bezpieczeństwo sali i ośmioczęściowy projekt zespołu. 15-25 min: Krótka diagnoza: quiz zespołowy i indywidualna karta wiedzy, z papierowym odpowiednikiem. 25-40 min: Uczniowie przedstawiają doświadczenia; powstają 4 zespoły po 7 osób i rotacyjne role. 40-60 min: Zespoły czytają profile gospodarstw, wskazują zasoby, klientów i ograniczenia. 60-78 min: Każdy zespół wybiera 3 problemy; porządkuje je na planszy według pilności i wpływu. 78-90 min: Prezentacje czterech zespołów; E1 scala mapę potrzeb i wiąże problemy z kolejnymi blokami. Rezultat: 4 karty gospodarstw i mapy problemów, 28 kart diagnozy. Uczniowie znają cel wspólnego projektu i przypisane role.
Z-B2 blok 2 Fish Safety Challenge - znajdź ryzyko Zbąszyń listopad 2026 Dzień 1, 10:45-12:15 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Bezpieczne pozyskiwanie ryb i dobrostan Cel: rozpoznanie zagrożeń przy odłowieniu, transporcie i uboju oraz związku dobrostanu z jakością surowca i wynikiem gospodarstwa. E1 omawia BHP, organizację stanowisk, zagrożenia dla ludzi i zwierząt, wpływ stresu, zagęszczenia, czasu transportu i warunków środowiskowych. Systemy higieny: wprowadzenie do GHP, GMP i HACCP w skali małego gospodarstwa: funkcja dobrych praktyk, analiza zagrożeń, monitorowanie, reakcja na odchylenia i zapisy. Minimalny aktualny zakres dokumentacji wyjaśnia ekspert w datowanej prezentacji. Nie tworzyć instrukcji rzeczywistego uboju ani nie przeprowadzać pokazu na zwierzętach.	0-20 min: Miniwykład na schemacie łańcucha odłowu, transportu i przekazania surowca; pokaz bezpiecznych ilustracji. 20-35 min: Zespoły analizują karty zdarzeń: przeciążenie, opóźnienie transportu, niewłaściwa organizacja stanowiska. 35-55 min: Każda grupa przypisuje do ryzyka: skutek, profilaktykę, kontrolę i osobę odpowiedzialną. 55-75 min: Uczniowie budują checklistę bezpiecznego odłowu i uboju na poziomie organizacyjnym, bez czynności praktycznych. 75-90 min: Cztery krótkie omówienia; E1 koryguje błędy i odróżnia dobrą praktykę od obowiązku wymagającego sprawdzenia. Rezultat: 4 checklisty oraz 4 mapy ryzyk. W każdej: zagrożenie, kontrola, odpowiedzialny i sposób zapisu wyniku.

ID / działanie Termin, miejsce, grupa	Zakres merytoryczny i cel działania	Przebieg / rezultat Instrukcja operacyjna
Z-B3 blok 3 Zaprojektuj bezpieczny przepływ Zbąszyń listopad 2026 Dzień 1, 12:45-14:15 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Przetwórstwo w gospodarstwie rybackim Cel: opracowanie wstępnej koncepcji małego przetwórstwa wraz z drogą formalną. Porównać rolniczy handel detaliczny, działalność marginalną, lokalną i ograniczoną oraz zakład zatwierdzony; omówić właściwe organy i etapy rejestracji lub zatwierdzania na podstawie aktualizacji E1. Proces: strefa brudna/czysta, przepływ surowca i ludzi, stoły, chłodnie, zlewy, mycie i dezynfekcja, urządzenia do pakowania, wędzenia i filetowania. Wyjaśnić zasady solenia, wędzenia, marynowania, chłodzenia i mrożenia oraz dokumentowanie temperatur, mycia i partii. Omawiać funkcję technologii; bez wykonywania tych procesów w sali.	0-25 min: E1 przedstawia modele formalne i schematy technologii; odróżnia plan edukacyjny od projektu do zatwierdzenia. 25-45 min: Zespoły układają na planszy strefy i symbole wyposażenia dla swojego gospodarstwa. 45-65 min: Wprowadzana jest karta zakłócenia: kolizja dróg, brak strefy mycia lub przerwa chłodzenia; grupy poprawiają układ. 65-80 min: Zespół zapisuje mapę od pomysłu do dopuszczenia zakładu: decyzja, dokument, weryfikacja i odpowiedzialność. 80-90 min: Prezentacja planów; E1 sprawdza przepływy, kompletność zapisów i granice symulacji. Rezultat: 4 schematy układu i przepływów oraz 4 mapy formalne; każdy zespół wskazuje błąd, który poprawił.
Z-B4 blok 4 Pop-up Fish Shop - sklep przy stawie Zbąszyń listopad 2026 Dzień 1, 14:30-16:00 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Sprzedaż produktów akwakultury w gospodarstwie rybackim Cel: zaplanowanie punktu sprzedaży i rzetelnej informacji o produkcie. E1 omawia sprzedaż bezpośrednią i RHD, zakres i limity, wymogi sanitarne oraz etykietowanie: nazwa, skład, alergeny, przydatność i przechowywanie - z aktualnym stanem prawnym w prezentacji, nie w trwałym skrypcie. Obsługa: ścieżka klienta, ekspozycja, rozdzielenie produktów surowych i przetworzonych, budowanie relacji, reklamacja oraz funkcja lady chłodniczej, kasy i terminala. W ćwiczeniu informacje na etykiecie pochodzą z fikcyjnej karty produktu; nie wymyślać rzeczywistych terminów przydatności ani parametrów bezpieczeństwa.	0-20 min: E1 przedstawia warunki sprzedaży i przykład informacji o produkcie z oznaczeniem wersji prawnej. 20-40 min: Zespoły projektują układ sklepu przy stawie i porządkują ekspozycję na planszy. 40-65 min: Uczniowie tworzą prototyp opakowania i etykietę na podstawie karty produktu; zaznaczają pola do weryfikacji. 65-80 min: W parach ćwiczą rozmowę sprzedawca-klient, w tym pytanie o alergeny i reklamację; pozostali obserwują. 80-90 min: Przegląd błędów i korekta E1; oznaczenie wszystkich prototypów jako materiałów ćwiczeniowych. Rezultat: 4 koncepcje sklepu, 4 prototypy etykiet i opakowań, lista standardów obsługi. Prototypy trafiają do fotografowania w dniu 2.

ID / działanie Termin, miejsce, grupa	Zakres merytoryczny i cel działania	Przebieg / rezultat Instrukcja operacyjna
Z-B5 blok 5 Jak sprzedać 500 kg ryby? Zbąszyń listopad 2026 Dzień 2, 09:00-10:30 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Sprzedaż poza terenem gospodarstwa Cel: porównanie kanałów sprzedaży i zaplanowanie współpracy z jednym odbiorcą. Omówić sklepy, gastronomię, catering, stołówki, szkoły, instytucje publiczne, wydarzenia plenerowe i sprzedaż wysyłkową produktów chłodzonych. Logistyka i umowy: ciągłość łańcucha chłodniczego, temperatury, opakowania i zapisy transportu zgodnie z rodzajem produktu; warunki jakości, terminy, częstotliwość dostaw oraz reklamacje. Liczby w grze, w tym 500 kg, są umowne. Nie przepisuje się ich do kosztów ani wskaźników projektu. Wymogi zależne od prawa wskazuje aktualna prezentacja E1.	0-20 min: E1 omawia kanały, kontrolę transportu i podstawowe ustalenia dostaw. 20-40 min: Zespoły porównują karty odbiorców i wybierają klienta dla swojej oferty, uzasadniając decyzję. 40-65 min: Na danych ćwiczeniowych obliczają prostą relację przychodu do kosztów dostawy i planują trasę oraz zapisy kontroli. 65-80 min: Negocjacja zespół-dostawca z trenerem-odbiorcą: ilość, termin, jakość, odpowiedzialność i reklamacja. 80-90 min: E1 omawia skutki awarii transportu i sprawdza mini-plan współpracy. Rezultat: 4 porównania kanałów, 4 mini-plany dostaw i karty uzgodnień. Zespoły wskazują odpowiedzialność za kontrolę jakości.
Z-B6 blok 6 Zero Waste LAB - wartość bez strat Zbąszyń listopad 2026 Dzień 2, 10:45-12:15 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Zagospodarowanie odpadów i produktów ubocznych Cel: ograniczanie strat i ocena możliwości zagospodarowania przy zachowaniu bezpieczeństwa. Wyjaśnić odrębne znaczenie odpadu, produktu ubocznego i materiału dopuszczonego do żywności, pasz lub innych zastosowań. Nie zakładać, że każda pozostałość jest jadalna albo może wrócić do łańcucha żywnościowego. Przegląd: mączka i olej, zastosowania kulinarne z odpowiedniego surowca, nawozy i inne rozwiązania środowiskowe; funkcje rozdrabniaczy, suszarni, zamrażarek, pojemników i oznaczeń. E1 omawia ograniczenia formalne. Prosta analiza opłacalności i projektowanie rozwiązania na podstawie potrzeb; bez surowca i produkcji w sali.	0-20 min: E1 przedstawia rozróżnienia i warunki, od których zależy dopuszczalna ścieżka zagospodarowania. 20-35 min: Zespoły sortują karty przypadków do: możliwy kierunek, nie wolno założyć, potrzebna weryfikacja. 35-55 min: Burza pomysłów, wybór potrzeby odbiorcy i szkic rozwiązania; oceniają korzyść i ryzyko. 55-75 min: Prosty rachunek przychodu, dodatkowych kosztów i ograniczeń na fikcyjnych danych. 75-90 min: Prezentacje czterech propozycji; E1 sprawdza logikę i oznacza konieczne warunki prawne lub technologiczne. Rezultat: 4 karty pomysłu ograniczającego straty, każda z odbiorcą, rachunkiem, ryzykiem i listą weryfikacji przed wdrożeniem.

ID / działanie Termin, miejsce, grupa	Zakres merytoryczny i cel działania	Przebieg / rezultat Instrukcja operacyjna
Z-B7 blok 7 Fish Brand Sprint - marka z dowodem Zbąszyń listopad 2026 Dzień 2, 12:45-14:15 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Strategia promocji produktów akwakultury i docieranie do odbiorców Cel: zaprojektowanie prostej marki i planu dotarcia do odbiorcy. Omówić lokalność, świeżość, dobrostan, tradycję i aspekt środowiskowy jako możliwe elementy przekazu, które muszą odpowiadać rzeczywistym cechom oferty. Nie obiecywać niepotwierdzonej ekologiczności lub skutków zdrowotnych. Plan: segmenty klientów indywidualnych, turystów, gastronomii i instytucji; dobór punktu sprzedaży, strony, mediów społecznościowych, współpracy lokalnej i wydarzeń. Uczniowie łączą cel, odbiorcę, korzyść, dowód, kanał i kalendarz na kilka miesięcy. Treści pozostają projektami szkoleniowymi, nie kampanią publiczną.	0-15 min: E2 porównuje czytelny przekaz z ogólnym sloganem i wyjaśnia potrzebę dowodów. 15-35 min: Zespoły opisują klienta i jego problem; dopasowują ofertę oraz przewagę gospodarstwa. 35-50 min: Tworzą nazwę roboczą, hasło i zestaw 3 cech marki z dowodem każdej obietnicy. 50-70 min: Układają trzymiesięczny plan: cel, kanał, format, termin i prosty wskaźnik oceny. 70-85 min: Wymiana kart między zespołami i przegląd: czy komunikat jest uczciwy, zrozumiały i skierowany do klienta. 85-90 min: E2 porządkuje argumenty do końcowej prezentacji i zleca wybór prototypu do zdjęć. Rezultat: 4 karty marki, 4 plany promocji i szkice przekazu z dowodami. Zespoły mają scenariusz finału, bez publikowania z kont uczniów.
Z-B8 blok 8 Fish Content Studio + finał LAB Zbąszyń listopad 2026 Dzień 2, 14:30-16:00 2 godz. dyd. / 90 min 28 osób, 4 x 7 Termin dzienny: [DO UZUPEŁNIENIA]	Fotografia produktowa, media społecznościowe i narzędzia AI w promocji Cel: wykonanie i ocena materiału promocyjnego. E2 omawia kompozycję, światło, tło i prezentację produktu oraz podstawową obróbkę. W jednej sali fotografowane są czyste prototypy i makiety; zasady zdjęć ryb, potraw i ludzi przy pracy analizuje się na legalnie pozyskanych przykładach. Cyfrowo: dobór kanałów, formatu, częstotliwości i wskaźników postów; model językowy jako wsparcie opisu, pomysłu na przepis i treści informacyjnej. Uczniowie sprawdzają fakty, nie potwierdzają bezpieczeństwa potraw wynikiem AI. E2 pokazuje błędy, prawa do materiałów, ochronę danych i odpowiedzialność za publikację. Zakończenie: wnioski, ewaluacja i indywidualny plan 3 działań.	0-12 min: Pokaz E2: światło, kompozycja, tło i 3 typy kadru; omówienie zasad korzystania z materiałów. 12-32 min: Cztery zespoły równocześnie wykonują po 3 zdjęcia przy 4 stanowiskach; rotacja fotografujących i stylizujących. 32-40 min: Wybór kadru, przycięcie i podstawowa korekta; nie fałszować cech produktu. 40-52 min: E2 obsługuje AI: polecenia zespołów, opis produktu i kontrola odpowiedzi wobec karty faktów. Bez danych uczniów. 52-60 min: Zespoły składają 1 post, wybierają kanał, częstotliwość i wskaźnik oceny; nie publikują. 60-76 min: Finał: 4 prezentacje po 3 minuty i po 1 minucie informacji zwrotnej E2. 76-90 min: Test końcowy, ankieta, 3 osobiste działania do wykorzystania w nauce, na praktykach lub w przyszłej pracy. Rezultat: 12 zdjęć, 4 projekty postów z kontrolą AI, 4 prezentacje; 28 testów/ankiet i planów po 3 działania. Dyplom udziału bez nagród rzeczowych.