

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

INFORMACJA O ZAWODZIE

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych (821114)



Monterzy maszyn i urządzeń mechanicznych

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych (821114)

Monterzy maszyn i urządzeń mechanicznych

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych (821114)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [946]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce wykonane przez zespół ekspercki.



SPIS TREŚCI

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU	3
1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności).....	3
1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu.....	3
1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD	3
1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący.....	3
2. OPIS ZAWODU.....	4
2.1. Synteza zawodu.....	4
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania.....	4
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy).....	5
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne.....	6
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie.....	7
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji	8
2.7. Zawody pokrewne	8
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	9
3.1. Zadania zawodowe	9
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Montowanie i uruchamianie urządzeń na linii produkcyjnej.....	9
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2:Montowanie, eksploatacja i utylizacja urządzeń chłodniczych i gastronomicznych.....	10
3.4. Kompetencje społeczne.....	12
3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	13
3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji.....	13
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO.....	13
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	13
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	14
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	16
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.....	16
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	17
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	17
7. SŁOWNIK POJĘĆ	19
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	19
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	21

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych 821114

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Instalator urządzeń chłodniczych.
- Monter urządzeń chłodniczych.
- Monter urządzeń gastronomicznych.
- Serwisant maszyn gastronomicznych.
- Serwisant urządzeń chłodniczych.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 8211 Mechanical machinery assemblers.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja F – Budownictwo.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:

- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz źródeł internetowych,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Portalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w październiku 2018 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspercki:

- Jacek Cyran – Ekspert niezależny, Radom.
- Jarosław Sitek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB.
- Łukasz Szczęsny – Systemy Chłodzenia, Gózd.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Hanna Całuń-Swat – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Dorota Koprowska – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Ireneusz Woźniak – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Mirosław Kijak – Biuro projektowe WG Studio Sp. z o.o., Radom.
- Arkadiusz Mrówczyński – Najwyższa Izba Kontroli, Warszawa.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Robert Fleischer – Stowarzyszenie Inżynierów Techników i Mechaników Polskich, Olsztyn.
- Tomasz Magnowski – Stowarzyszenie Elektryków Polskich Oddział Radomski, Radom.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2018 r.

WAŻNE:

W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU

2.1. Synteza zawodu

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych zajmuje się przygotowaniem do montażu, montażem, demontażem, kontrolą działania i regulacją urządzeń chłodniczych i gastronomicznych. Uruchamia i nadzoruje prawidłową pracę powierzonych urządzeń.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych zajmuje się montowaniem gotowych maszyn i urządzeń lub ich elementów w podzespoły, które będą instalowane w urządzeniach chłodniczych lub gastronomicznych. Praca może być wykonywana samodzielnie, w zespole lub na linii montażowej⁷. Wykonuje czynności związane z uruchomieniem oraz czynności kontrolno-pomiarowe zmontowanych urządzeń w celu weryfikacji poprawności działania. Zajmuje się również pracami związanymi z:

- montażem i obsługą urządzeń chłodniczych i gastronomicznych,
- diagnozowaniem uszkodzeń wynikłych przy eksploatacji urządzeń,
- wymianą uszkodzonych elementów i podzespołów,
- wykonywaniem próby szczelności¹⁰ w instalacjach chłodniczych⁴,
- likwidowaniem nieszczelności układów chłodniczych w instalacji, stosując aparaturę kontrolno-pomiarową lub testery nieszczelności¹⁴, uzupełnianiem czynnika chłodniczego².

Sposoby wykonywania pracy

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych wykonuje prace ręcznie lub mechanicznie z zastosowaniem odpowiednich narzędzi i urządzeń. Jego praca polega na:

- dobieraniu poszczególnych elementów instalacji zgodnie z dokumentacją technologiczną poszczególnych urządzeń,
- montowaniu podzespołów elektrycznych i mechanicznych w urządzeniach chłodniczych i gastronomicznych,
- kontrolowaniu parametrów pracy urządzeń chłodniczych i gastronomicznych,
- przeprowadzaniu prób ciśnienia¹¹ szczelności układów chłodniczych,
- regulowaniu urządzeń chłodniczych i gastronomicznych w celu osiągnięcia prawidłowych parametrów pracy,
- nadzorowaniu prawidłowej pracy poszczególnych urządzeń chłodniczych i gastronomicznych,
- dokonywaniu bieżących przeglądów urządzeń chłodniczych i gastronomicznych,
- wymianie niesprawnych elementów,
- usuwaniu awarii urządzeń chłodniczych i gastronomicznych,
- demontażu i utylizacji urządzeń chłodniczych i gastronomicznych zgodnie z przepisami.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2. i 3.3. Kompetencje zawodowe.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Praca w zawodzie **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** odbywa się w zakładach produkcyjnych na linii montażowej lub pomieszczeniach, w których mają być montowane, naprawiane lub demontowane urządzenia chłodnicze i gastronomiczne. Pomieszczenia, gdzie wykonywana jest praca, posiadają zazwyczaj oświetlenie dzienne i sztuczne oraz instalacje klimatyzacyjne.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:

- klucze płaskie i nasadowe, imbusy i śrubokręty,
- przyrządy pomiarowe, takie jak: metrówka, multimetr, termometr, manometr, suwmiarka, kątomierz itp.,
- elektroniczny wykrywacz nieszczelności,
- młotek, przecinak, nożyce do blachy, rysik,
- urządzenia spawalnicze¹⁵,
- urządzenia i przybory niezbędne do odzysku czynnika chłodniczego zgodne z przepisami zawartymi w ustawie f-gazowej¹⁶,
- pompe próżniową⁹,
- rusztowania, drabiny,
- mierniki elektryczne,
- butle z gazem¹, węże, reduktory¹²,
- giętarki mechaniczne i ręczne,
- szlifierki kątowe,
- stację odzysku czynnika chłodniczego¹³,
- butle do każdego rodzaju czynnika chłodniczego,
- wiertarki i wkrętarki.

Organizacja pracy

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych wykonuje z reguły pracę w zespołach kilkuosobowych lub pod nadzorem przełożonego. Jest ona najczęściej realizowana w systemie jedno- lub wielozmianowym. Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych może pracować również samodzielnie wykonując montaż, naprawę lub demontaż urządzenia, dostosowując czas pracy do przyjętego, w ramach świadczonych usług, harmonogramu.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych może być narażony na zagrożenia:

- fizyczne (hałas, zmienne warunki atmosferyczne czy terenowo-pogodowe, promieniowanie ultrafioletowe podczas pracy w słońcu, monotonia pracy – dotyczy pracy przy linii montażowej),
- chemiczne (podtrucie lub zatrucie spowodowane przez rozszczelnienie instalacji chłodniczej),
- mechaniczne (urazy spowodowane: poruszeniem się na śliskich powierzchniach, przez elementy mechaniczne urządzeń takie jak noże, piły tnące, mieszałka itp.),

- elektryczne (porażenie prądem),
- ergonomiczne (wymuszona pozycja ciała podczas pracy).

Do występujących w zawodzie chorób można zaliczyć m.in.:

- dolegliwości mięśniowo-szkieletowe,
- pogorszenie lub utratę słuchu.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność układu kostno-stawowego,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządu słuchu,
- sprawność narządów równowagi;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- ostrość wzroku,
- ostrość wzroku,
- szybki refleks,
- zręczność rąk i palców,
- spostrzegawczość,
- zmysł równowagi;

w kategorii sprawności i zdolności

- uzdolnienia techniczne,
- wyobraźnia przestrzenna,
- zdolność koncentracji uwagi;

w kategorii cech osobowościowych

- dokładność,
- inicjatywność,
- odpowiedzialność,
- gotowość do współdziałania,
- spostrzegawczość,
- gotowość do pracy w nieprzyjemnych (różnych) warunkach środowiskowych.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.4. Kompetencje społeczne; 3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

W zawodzie **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** wymagana jest wysoka sprawność fizyczna i ruchowa, ponieważ jego praca wymaga wysiłku fizycznego, wykonywana jest często w zmiennych warunkach atmosferycznych.

Przeciwwskazaniami do pracy w zawodzie monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych są m.in.:

- zaburzenia równowagi,
- skłonności do alergii,

- dysfunkcje ruchowej,
- klaustrofobia,
- choroby układu krążenia i oddechowego.

WAŻNE:

O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Przy zatrudnianiu w zawodzie **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** preferowane jest wykształcenie na poziomie branżowej szkoły I stopnia (dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) o profilu mechanicznym, elektrycznym, elektromechanicznym, elektronicznym lub rzemieślnicze przygotowanie zawodowe w zawodzie pokrewnym elektromechanik urządzeń chłodniczych.

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Atutem przy zatrudnieniu w zawodzie **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** jest posiadanie:

- świadectwa czeladniczego lub dyplomu mistrzowskiego w zawodzie pokrewnym elektromechanik urządzeń chłodniczych, nadawanego w ramach rzemieślniczego przygotowania zawodowego, po zdaniu egzaminu organizowanego przez Izby Rzemieślnicze,
- potwierdzonych kwalifikacji zawodowych: EE.15 Montaż, eksploatacja i konserwacja urządzeń i instalacji chłodniczych, EE.16 Montaż, eksploatacja i konserwacja urządzeń i instalacji klimatyzacyjnych, po zdaniu egzaminu organizowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne w zawodzie szkolnym technik chłodnictwa i klimatyzacji,
- świadectwa kwalifikacyjnego „E” uprawniającego do zajmowania się eksploatacją sprężarek i urządzeń ciśnieniowych,
- świadectwa kwalifikacyjnego „E” uprawniającego do zajmowania się instalacjami i sieciami energetycznymi o napięciu do 1 kV w zakresie obsługi, konserwacji, montażu,
- stosownych certyfikatów ze szkoleń branżowych w zakresie montażu i obsługi urządzeń i maszyn.

Przydatne są także certyfikaty, potwierdzające:

- uprawnienia do spawania gazami – tlen + acetylen,
- ukończenie kursu lutowania twardego,
- ukończenie kursu pierwszej pomocy,
- posiadanie świadectwa kwalifikacji – tzw. certyfikatu F-gazowego.

W przypadku pracy na stanowisku montera serwisanta w terenie, wskazane jest posiadanie prawa jazdy kat. B.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych ma możliwość:

- po nabyciu doświadczenia zawodowego, przy posiadaniu dobrych zdolności i umiejętności organizacyjnych oraz umiejętności pracy z ludźmi – awansować na stanowisko brygadzysty nadzorującego pracę małego zespołu pracowników,
- doskonalić umiejętności uczestnicząc w specjalistycznych szkoleniach organizowanych przez producentów poszczególnych urządzeń chłodniczych i gastronomicznych,
- uzyskać stanowisko montera serwisanta,
- założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie montażu urządzeń chłodniczych i gastronomicznych,
- po ukończeniu branżowej szkoły I stopnia podwyższać swoje kwalifikacje zawodowe w zawodzie pokrewnym technik chłodnictwa i klimatyzacji, a następnie po zdaniu egzaminu maturalnego podjąć kształcenie na poziomie wyższym na kierunkach związanych z chłodnictwem i klimatyzacją.

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych może rozwijać swoje kompetencje poprzez udział w kształceniu i/lub szkoleniu w zawodach pokrewnych.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** nie ma możliwości bezpośredniego potwierdzania oraz walidacji kompetencji zawodowych w edukacji formalnej oraz pozaformalnej.

Istnieje możliwość potwierdzenia kompetencji:

- w zawodzie szkolnym technik chłodnictwa i klimatyzacji w zakresie kwalifikacji: EE.15 Montaż, eksploatacja i konserwacja urządzeń i instalacji chłodniczych, EE.16 Montaż, eksploatacja i konserwacja urządzeń i instalacji klimatyzacyjnych (egzamin potwierdzający kwalifikację organizują Okręgowe Komisje Egzaminacyjne),
- w zawodzie rzemieślniczym elektromechanik urządzeń chłodniczych (egzamin organizują Izby Rzemieślnicze).

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl/oraz> Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Technik chłodnictwa i klimatyzacji ⁵	311929
Maszynista chłodni	313202
Maszynista sprężarek	313203
Technik technologii żywności – przechowywanie chłodnicze i technologia żywności mrożonej	314408
Mechanik urządzeń chłodniczych	712701
Elektromechanik urządzeń chłodniczych	741205

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Wykonywanie prac przygotowawczych, prac montażowych na stanowisku warsztatowym/linii produkcyjnej urządzeń chłodniczych i gastronomicznych.
- Z2 Wykonywanie prac podłączeniowych, rozruchowych, kontrolno-pomiarowych na stanowisku warsztatowym/linii produkcyjnej.
- Z3 Wykonywanie prac przygotowawczych, montażowych, rozruchowych, kontrolno-pomiarowych urządzeń chłodniczych i gastronomicznych w miejscu przeznaczenia.
- Z4 Wykonywanie prac eksploatacyjnych, konserwacji, usuwania awarii urządzeń chłodniczych i gastronomicznych.
- Z5 Wykonywanie prac demontażowych, przygotowania do utylizacji, utylizacja urządzeń chłodniczych i gastronomicznych.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Montowanie i uruchamianie urządzeń na linii produkcyjnej

Kompetencja zawodowa Kz1: Montowanie i uruchamianie urządzeń na linii produkcyjnej obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Wykonywanie prac przygotowawczych, prac montażowych na stanowisku warsztatowym/linii produkcyjnej urządzeń chłodniczych i gastronomicznych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI– potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska oraz ergonomii w zakresie montażu urządzeń; • Oznaczenia graficzne zawarte w dokumentacji technicznej urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Metody doboru materiałów, armatury oraz technologii składania zespołów urządzeń; • Rodzaje poszczególnych podzespołów wchodzących w skład zespołów urządzeń; • Instrukcje, normy techniczne oraz przepisy związane z instalacją urządzeń; • Zasady posługiwania się narzędziami stosowanymi podczas realizacji prac przygotowawczych i montażowych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii pracy, ochrony środowiska i warunków technicznych w zakresie realizowanych prac montażowych urządzeń chłodniczych i gastronomicznych oraz ich armatury; • Posługiwać się dokumentacją techniczną urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Dobierać armaturę pod konkretny zespół urządzeń; • Analizować informacje zawarte w normach technicznych, instrukcjach, przepisach; • Organizować prace zgodna z opisem technologicznym montażu urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Obsługiwać narzędzia niezbędne do wykonywania prac przygotowawczych i montażowych.

Z2 Wykonywanie prac podłączeniowych, rozruchowych, kontrolno-pomiarowych na stanowisku warsztatowym/linii produkcyjnej	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI– potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska oraz wymagania ergonomii 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii pracy, ochrony środowiska

<p>w zakresie wykonywania uruchamiania i regulacji urządzeń chłodniczych i gastronomicznych na stanowisku warsztatowym/linii produkcyjnej;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schematy ideowe i montażowe układów mechanicznych, elektrycznych i elektronicznych; • Technologie montażu urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Zasady działania jak i współdziałania ze sobą poszczególnych komponentów urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Zasady uruchamiania urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Zasady doboru i metody wykonywania pomiarów; • Wielkości fizyczne wskazywane z urządzeń kontrolno-pomiarowych; • Procesy diagnozowania niewłaściwej pracy urządzeń; • Zasady sporządzania odpowiednich raportów z przeprowadzonych prac. 	<p>i warunków technicznych w zakresie realizowanych prac uruchomienia i regulacji urządzeń chłodniczych i gastronomicznych;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Odczytywać i interpretować wielkości fizyczne związane z dokumentacją techniczną urządzeń; • Wykonywać połączenia poszczególnych komponentów w urządzeniach chłodniczych i gastronomicznych; • Stosować różne metody uruchamiania urządzeń; • Dobierać metody pomiarów do danych parametrów fizycznych pracy urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Dobierać przyrządy pomiarowe do wykonania pomiarów pracy urządzeń; • Interpretować wielkości fizyczne podczas pracy urządzeń w celu określenia parametrów pracy właściwe/niewłaściwe; • Przeprowadzać regulacje na podstawie odczytanych parametrów pracy urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Sporządzać protokoły z przeprowadzonych prac.
---	---

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Montowanie, eksploatawanie i utylizowanie urządzeń chłodniczych i gastronomicznych

Kompetencja zawodowa Kz2: Montowanie, eksploatawanie i utylizowanie urządzeń chłodniczych i gastronomicznych obejmuje zestaw zadań zawodowych Z3, Z4, Z5, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z3 Wykonywanie prac przygotowawczych, montażowych, rozruchowych, kontrolno-pomiarowych urządzeń chłodniczych i gastronomicznych w miejscu przeznaczenia	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIĘJĘTNOŚCI– potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska oraz ergonomii w zakresie montażu urządzeń w miejscu przeznaczenia; • Prawo budowlane w zakresie instalowania nowych urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Rodzaje instalacji i urządzeń chłodniczych; • Rodzaje urządzeń gastronomicznych; • Rodzaje elementów konstrukcyjnych budynków; • Rodzaje i przeznaczenie instalacji budowlanych; • Oznaczenia techniczne używane w dokumentacji technicznej; • Zasady, instrukcje oraz przepisy dotyczące prawidłowego montażu urządzeń; • Metody wyboru narzędzi do danego system montażu; • Zasady planowania prac związanych z montażem urządzeń; • Zasady kolejności wykonywania poszczególnych prac związanych z montażem urządzeń oraz podłączenia ich do instalacji; 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, prawa budowlanego, ochrony ppoż., ochrony środowiska i warunków technicznych w zakresie realizowanych prac montażowych, rozruchowych i kontrolno-pomiarowych urządzeń chłodniczych i gastronomicznych w miejscu przeznaczenia; • Określać właściwości i przeznaczenie materiałów i wyrobów budowlanych; • Dobierać instalacje do danego urządzenia chłodniczego; • Dobierać instalacje do danego urządzenia gastronomicznego; • Rozpoznawać poszczególne oznaczenia w dokumentacji technicznej planów budowlanych; • Przestrzegać zasad, instrukcji oraz przepisów dotyczących prawidłowego montażu urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Działać zgodnie z zaleceniami zawartymi w dokumentacji techniczno-ruchowej urządzeń

<ul style="list-style-type: none"> • Zasady uruchamiania maszyn; • Zasady doboru narzędzi pomiarowych do urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Zasady prawidłowego wypełniania protokołów z przeprowadzonych prac; • Czynniki chłodnicze i oleje stosowane w chłodnictwie. 	<p>chłodniczych i gastronomicznych;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planować prace związane z montażem urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Posługiwać się narzędziami stosowanymi do montażu urządzeń; • Organizować prace związane z montażem urządzeń; • Uruchamiać urządzenia zgodnie z procedurą przewidzianą przez producenta poszczególnych urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Odczytywać z narzędzi pomiarowych wielkości fizyczne mówiące o prawidłowej lub nieprawidłowej pracy urządzenia; • Przeprowadzać regulacje w celu osiągnięcia prawidłowych parametrów pracy urządzenia; • Przygotowywać protokoły z przeprowadzonych prac; • Określać zagrożenia i metody związane ze stosowaniem czynników chłodniczych w chłodnictwie.
--	--

Z4 Wykonywanie prac eksploatacyjnych, konserwacji , usuwania awarii urządzeń chłodniczych i gastronomicznych

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI– potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska oraz ergonomii w zakresie eksploatacji, konserwacji i usuwania awarii; • Harmonogram wykonywania przeglądów oraz zakres czynności dla danego urządzenia; • Czynności związane z prawidłowym przeprowadzeniem konserwacji urządzeń chłodniczych i gastronomicznych oraz ich instalacji; • Dobór odpowiednich urządzeń do przeprowadzania pomiarów parametrów pracy; • Zjawiska fizyczne, chemiczne panujące w procesach zachodzących w urządzeniach i instalacjach; • Przyczyny i skutki powstałych awarii; • Metody usuwania powstałych awarii; • Zasady doboru narzędzi i materiałów do likwidacji awarii; • Zasady sporządzania raportów z przeprowadzonych prac konserwacyjnych i serwisowych; • Kryteria oceny jakości usuwania awarii. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, prawa budowlanego, ochrony ppoż., ergonomii pracy, ochrony środowiska i warunków technicznych w zakresie eksploatacji, konserwacji i usuwania awarii; • Rozkładać w czasie planowane przeglądy oraz zakres czynności jaki ma być dokonany; • Prawidłowo przeprowadzać czynności konserwacyjne urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Posługiwać się urządzeniami pomiarowymi i odczytywać z nich wielkości fizyczne; • Rozpoznawać i interpretować przyczyny awarii; • Odczytywać <u>kody błędów</u>⁶ z urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Rozpoznawać kody błędów, • Usuwać błędy zgodnie z procedurą producenta urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Posługiwać się urządzeniami do usuwania usterek; • Sporządzać protokoły z przeprowadzonych prac; • Oceniać jakość przeprowadzonych prac.

Z5 Wykonywanie prac demontażowych, przygotowania do utylizacji, utylizacja urządzeń chłodniczych i gastronomicznych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIĘTNOŚCI– potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska oraz ergonomii w zakresie prac demontażowych i utylizacji; • Procedury oceny stanu zużycia elementów składowych urządzenia chłodniczego i gastronomicznego; • Rodzaje przeprowadzania diagnozy urządzeń przeznaczonych do demontażu/utylizacji; • Zasady, kolejność demontażu elementów urządzenia; • Metody oceny i kwalifikacji demontowanych elementów urządzenia; • Procedury składowania, utylizowania demontowanych elementów urządzenia; • Zasady i obowiązki przy utylizacji czynnika chłodniczego zgodnego z ustawą F-gazową oraz olejów eksploatacyjnych; • Zasady otrzymania <u>kart odpadów</u>⁵ z poszczególnych komponentów utylizacyjnych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, prawa budowlanego, ochrony ppoż., ergonomii pracy, ochrony środowiska i warunków technicznych w zakresie prac demontażowych i utylizacji; • Stosować procedury oceny stanu zużycia elementów składowych urządzenia chłodniczego i gastronomicznego; • Dobierać przyrządy pomiarowe, narzędzia i przeprowadzenia pomiarów w celu określenia stopnia wyeksploatowania poszczególnych elementów urządzeń chłodniczych i gastronomicznych; • Oceniać stan zużycia elementów składowych urządzenia chłodniczego i gastronomicznego; • Diagnozować urządzenia chłodnicze i gastronomiczne przeznaczone do demontażu/utylizacji; • Wymontowywać poszczególne podzespoły urządzeń; • Przekazywać podzespoły podlegające utylizacji do specjalistycznych zakładów utylizacyjnych w celu pozyskania określonej karty odpadu; • Posługiwać się urządzeniami i narzędziami przeznaczonymi do przeprowadzania czynności związanych z obsługą czynników chłodniczych zgodnie z obowiązującą ustawą.

3.4. Kompetencje społeczne

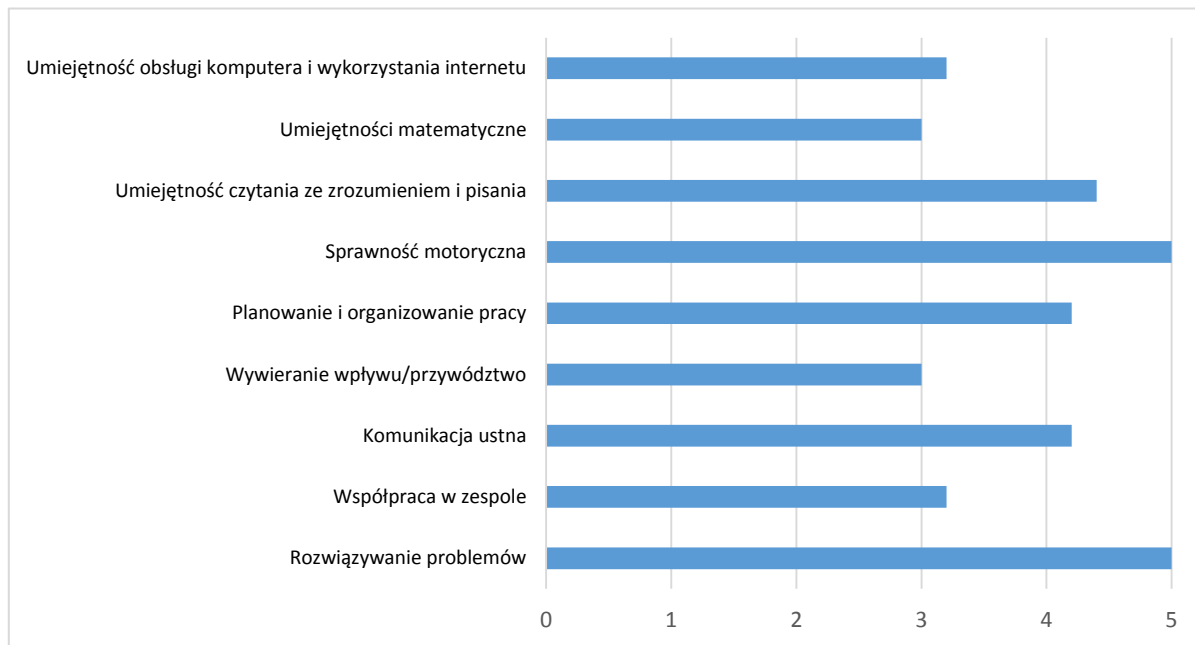
Pracownik w zawodzie **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** powinien mieć kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za wykonywaną pracę oraz narzędzia wykorzystywane na stanowisku pracy.
- Podejmowania pracy w zespole pracowniczym w różnych miejscach pracy właściwych dla montowania urządzeń chłodniczych i gastronomicznych.
- Przewidywania skutków podejmowanych działań w zakresie montowania, demontażu i utylizacji urządzeń chłodniczych i gastronomicznych.
- Oceniania zagrożenia zdrowia oraz życia i podejmowania działań adekwatnych do stopnia zagrożenia.
- Wykonywania pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych związanych z rozwojem branży chłodniczej i gastronomicznej oraz zmian w przepisach prawa.

3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego ważność kompetencji kluczowych dla zawodu **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych**

Uwaga:

Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisów kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:

- Zintegrowany System Kwalifikacji: <https://www.kwalifikacje.gov.pl>
- Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>.

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych może podejmować zatrudnienie w branży:

- spożywczej (zakłady przetwórstwa żywności tj. masarnie, mleczarnie, ubojnie, chłodnie przemysłowe),
- motoryzacyjnej (chłodnictwo transportowe i food truck³),
- handlowej (lady, szafy chłodnicze, kuchnie, piece⁸, magazyny składowania żywności),

- morskiej (mroźnie na statkach, kontenery morskie, kuchnie),
- budowlanej (utrzymanie oraz zapewnienie prawidłowej pracy urządzeń na obiektach takich, jak centra handlowe, szpitale, hotele, zakłady farmaceutyczne),
- produkcyjnej (firmy produkujące sprzęt chłodniczy i gastronomiczny).

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych może również świadczyć usługi, prowadząc własną działalność gospodarczą.

WAŻNE:

Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bазie Ofert Pracy:**

<http://oferty.praca.gov.pl>

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:

<http://mz.praca.gov.pl>

<https://www.gov.pl/web/rodzina/zawody-deficytowe-zrownowazone-i-nadwyzkowe>

Barometr zawodów: <https://barometrzawodow.pl>

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:

Mazowieckie – <http://obserwatorium.mazowsze.pl>

Małopolskie – <https://www.obserwatorium.malopolska.pl>

Lubelskie – <http://lorp.wup.lublin.pl>

Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – <http://obserwatorium.wup.lodz.pl>

Pomorskie – <http://www.porpp.pl>

Opolskie – <http://www.obserwatorium.opole.pl>

Wielkopolskie – <http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl>

Zachodniopomorskie – <https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-ryнку-pracy>

Podlaskie – <http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl>

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:

<http://zielonalinia.gov.pl>

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:

www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:

<http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:

<https://eures.praca.gov.pl>

<https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage>

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Obecnie (2018r.) nie prowadzi się kształcenia w zawodzie **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** w formach szkolnych.

Wykształcenie potrzebne do wykonywania zawodu oferują:

- technika kształcąca w zawodzie pokrewnym technik chłodnictwa i klimatyzacji,
- system rzemieślniczego przygotowania zawodowego w zawodzie pokrewnym elektromechanik urządzeń chłodniczych.

Osoby dorosłe mogą uczestniczyć również w kwalifikacyjnych kursach zawodowych w zakresie kwalifikacji: EE.15 Montaż, eksploatacja i konserwacja urządzeń i instalacji chłodniczych, EE.16 Montaż, eksploatacja i konserwacja urządzeń i instalacji klimatyzacyjnych, które oferują:

- publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych, prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki doksztalcania i doskonalenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Potwierdzenie kompetencji w zakresie ww. kwalifikacji prowadzą (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych może uzyskać wykształcenie wyższe po ukończeniu studiów na kierunkach technicznych związanych z chłodnictwem i klimatyzacją.

Szkolenie

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych może odbywać szkolenia i potwierdzić kompetencje na specjalistycznych szkoleniach teoretyczno-praktycznych organizowanych przez:

- podmioty prowadzące działalność oświatową,
- instytucje prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- ośrodki doksztalcania i doskonalenia zawodowego.

Zakłady świadczące usługi w zakresie montażu urządzeń chłodniczych i gastronomicznych same prowadzą szkolenia kandydatów do tego zawodu lub korzystają ze specjalistycznych szkoleń, organizowanych przez producentów tych urządzeń.

Monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych może uczestniczyć w specjalistycznych szkoleniach, organizowanych przez organizacje branżowe, producentów urządzeń i materiałów a także przez stowarzyszenia techniczne np. w następującym zakresie:

- uzyskanie świadectwa kwalifikacyjnego „E” uprawniającego do zajmowania się eksploatacją sprzętów i urządzeń ciśnieniowych,
- uzyskanie świadectwa kwalifikacyjnego „E” uprawniającego do zajmowania się instalacjami i sieciami energetycznymi o napięciu do 1 kV w zakresie obsługi, konserwacji, montażu,
- montaż i naprawa agregatów chłodniczych samochodów ciężarowych i przyczep chłodni,
- montaż i naprawa układów chłodniczych na dwutlenek węgla,
- uzyskanie uprawnień do spawania gazami – tlen + acetylen,
- lutowanie w chłodnictwie – metoda 912.

Organizatorzy tych szkoleń potwierdzają uzyskane przez uczestników kompetencje stosownymi certyfikatami.

W zawodzie monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych wymagane jest okresowo potwierdzanie kwalifikacji do obsługi i eksploatacji urządzeń elektrycznych i ciśnieniowych, zgodnie z ustawą Prawo energetyczne.

WAŻNE:

Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

<https://www.gov.pl/web/edukacja/ksztalcenie-zawodowe>

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wyberam-zawod>

<https://zrp.pl>

Szkolenia zawodowe:

Rejestr Instytucji Szkoleniowych – <http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris>

Baza Usług Rozwojowych – <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl>

Inne źródła danych:

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

Bilans Kapitału Ludzkiego – <https://bkl.parp.gov.pl>

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – <http://www.frse.org.pl>, <http://europass.org.pl>

Learning Opportunities and Qualifications in Europe – <https://ec.europa.eu/ploteus>

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Wynagrodzenie (2018 r.) osób pracujących w zawodzie **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** jest zróżnicowane. Najniższe wynagrodzenie można otrzymać na stanowisku przy linii montażowej; wynosi ono z reguły od 2100 do 3800 zł brutto miesięcznie. W przypadku pracy na akord najbardziej efektywni pracownicy mogą uzyskać nawet 5150 zł brutto miesięcznie. Wynagrodzenie monterów urządzeń chłodniczych i gastronomicznych wykonującego pracę w usługach zawiera się najczęściej w przedziale od 3600 do 5600 zł brutto miesięcznie.

Na poziom wynagrodzenia monterów urządzeń chłodniczych i gastronomicznych ma wpływ m.in.:

- doświadczenie, staż pracy i posiadane kompetencje,
- wielkość i lokalizacja geograficzna firmy,
- zakres odpowiedzialności (praca na linii montażowej/samodzielny monter urządzeń).

WAŻNE:

Zarobki osób wykonujących dany zawód/grupę zawodów są orientacyjne i mogą szybko stracić aktualność. Dlatego na bieżąco należy sprawdzać, jakie zarobki oferuje rynek pracy, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:

<http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy>

Przykładowe portale informujące o zarobkach:

<https://wynagrodzenia.pl/gus>

<https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczegolach>

<https://sedlak.pl/raporty-placowe>

<https://zarobki.pracuj.pl>

<https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen>

<https://www.kariera.pl/wynagrodzenia>

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

W zawodzie **monter urządzeń chłodniczych i gastronomicznych** możliwe jest zatrudnienie osób niepełnosprawnych.

Warunkiem niezbędnym jest identyfikacja indywidualnych barier i dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:

- z dysfunkcją narządu wzroku (04-O), pod warunkiem skorygowania wady wzroku odpowiednimi szkłami kontaktowymi,
- z dysfunkcją narządu słuchu (03-L), w przypadku stosowania aparatów słuchowych,
- z niewielkimi zaburzeniami mowy.

WAŻNE:

Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020”. W klasyfikacji określono i uszeregowano umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2018 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:

<https://ec.europa.eu/esco/portal/home>

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation>
- **Umiejętności/Kompetencje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/skill>
- **Kwalifikacje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification>

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień: 31.10.2018 r.

- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 986, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 15 maja 2015 r. o substancjach zubożających warstwę ozonową oraz o niektórych fluorowanych gazach cieplarnianych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1951, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 992, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265 i 1149, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. – Prawo energetyczne (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 755, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo budowlane (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1202, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. poz. 89, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 1632).

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. Poz. 537).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 6 lutego 2003 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania robót budowlanych (Dz. U. Nr 47, poz. 401).

Literatura branżowa:

- Czasopismo „Chłodnictwo i Klimatyzacja”.
- Czasopismo „Przegląd Gastronomiczny”.
- Gaziński B. (red.): Technika klimatyzacyjna dla praktyków. SYSTHERM SERWIS, Poznań 2005.
- Grzebielec A, Pluta Z, Ruciński A, Rusowicz A.: Czynniki chłodnicze i nośniki energii. Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2011.
- Konarzewska M. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Wydawnictwo REA, Konstancin Jeziorna 2013.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.10. 2018]:

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Chłodnictwo i klimatyzacja – miesięcznik dla praktyków: <http://www.chlodnictwoiklimatyzacja.pl>
- Chłodnie.Eu: <https://chlodnie.eu>
- Encyklopedia PWN: <https://encyklopedia.pwn.pl/encyklopedia/butla%20gazowa.html>
- Informatory o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe: <https://cke.gov.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-zawodowy-formula-2017/informatory/informatory-2>
- Krajowe Centrum Innowacji Chłodnictwa i Klimatyzacji: <http://www.kcichik.pl>
- Magazyn instalatora: <https://www.instalator.pl>
- Miesięcznik branży instalatorskiej: <http://www.polskiinstalator.com.pl>
- Portal chłodniczy: <http://www.portalchlodniczy.pl>
- Portal ekologia: <https://www.ekologia.pl/wiedza/slowniki/leksykon-ekologii-i-ochrony-srodowiska/piec>
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Chłodnictwa i Klimatyzacji: <http://sntchik.pl>
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>
- Związek Rzemiosła Polskiego: Wykaz standardów egzaminacyjnych: <https://zrp.pl/dzialalnosc-zrp/oswiata-zawodowa/egzaminy/standardy-egzaminacyjne/wykaz-standardow-egzaminacyjnych>

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.
Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.
Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.
Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiające porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.
Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.
Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.

Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, cząstkowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja”, „egzaminowanie”. Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu”, „świadectwa”, „certyfikatu”.
Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.
Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).
Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.
Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: <ul style="list-style-type: none"> – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), – profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).
Zadanie zawodowe	Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.

Zawód	Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	Butla z gazem	Butla stalowa do przechowywania i przewożenia gazów skroplonych lub sprężonych (pod ciśnieniem – w zależności od rodzaju gazu – do 15 MPa).	https://encyklopedia.pwn.pl/encyklopedia/butla%20gazowa.html [dostęp: 31.10.2018]
2	Czynnik chłodniczy	Związek chemiczny lub jego mieszanina, która krąży w zamkniętej instalacji chłodniczej, podlega cyklowi przemian termodynamicznych tworzących obieg chłodniczy.	Gaziński B. (red.): Technika klimatyzacyjna dla praktyków. SYSTHERM SERWIS, Poznań 2005 r. (s. 60).
3	Food truck	Food truck to samochód dostawczy dostosowany do pełnienia funkcji mobilnej gastronomii.	https://www.biznes.gov.pl/pl/firma/sprzedaz-i-marketing/chce-sprzedawac-przez-internet/guide_153-FOOD_TRUCK [dostęp: 31.10.2018]
4	Instalacja chłodnicza	Zespół urządzeń i elementów (parownik, rury, zawory, skraplacz itd.) tworzących razem poprawnie działający układ.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.instal-klima.pl/index.php/wiadomosci-aktualnosci-promocje/143-budowa-i-zasada-dzialania-urzadzen-chlodniczych.html [dostęp: 31.10.2018]
5	Karta odpadów	Kartę odpadu uzyskujemy odrębnie dla utylizowanych: urządzeń, instalacji i czynników chłodniczych. Kartę odpadu zawierającą odpowiedni kod odpadu wystawia specjalistyczne przedsiębiorstwo przetwarzania odpadów.	Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 992, z późn. zm.) http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20180000992/T/D20180992L.pdf [dostęp: 31.10.2018]
6	Kody błędów	Pojawią się podczas wystąpienia awarii urządzenia. Są odczytywane ze sterownika w postaci symbolu cyfrowego lub sygnalizacji diodowej.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://pl.pctech-support.com/28433-decoding-of-error-codes-for-air-conditioners-of-popular-brands [dostęp: 31.10.2018]
7	Linia montażowa	Szereg stanowisk pracowniczych i automatycznych ustawionych w kolejności jakiej wymaga tego proces montażowy.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://mfiles.pl/pl/index.php/Linia_produkcyjna [dostęp: 31.10.2018]

8	Piec	Urządzenie służące do otrzymywania wysokiej temperatury w celach grzejnych lub procesach technologicznych.	https://www.ekologia.pl/wiedza/slowniki/leksykon-ekologii-i-ochrony-srodowiska/piec [dostęp: 31.10.2018]
9	Pompa próżniowa	Maszyna do wytwarzania i utrzymywania w zamkniętej przestrzeni ciśnienia znacznie niższego niż atmosferyczne. Pompy dzieli się ze względu na sposób działania na: objętościowe, strumieniowe, jonowo-sorpcyjne, jonowo magnetyczne, molekularne, kondensacyjne, adsorpcyjne i jonowe.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sjp.pwn.pl/szukaj/pomp%C4%99%20pr%C3%B3%C5%BCniow%C4%85.html [dostęp: 31.10.2018]
10	Próba szczelności	Szereg czynności wykonywanych przez instalatora w celu sprawdzenia poprawności wykonanej instalacji. W zależności od branży próby szczelności różnią się normami i wytycznymi.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.chlodnictwoiklimatyzacja.pl/artykuly/203-wydanie-092012/2347-systemy-vrf-budowanie-systemow-proby-szczelnosci-wytwarzanie-proni-doadowanie-czynnika-proby-testowe.html?showall=1 [dostęp: 31.10.2018]
11	Próby ciśnienia	Próby ciśnieniowe (wytrzymałościowe) odnoszące się do instalacji chłodniczych. Do przeprowadzenia próby stosuje się najczęściej suchy azot do ciśnienia sięgającego nawet 4,5 MPa.	Norma PN-EN378-2
12	Reduktory	Urządzenia do obniżania ciśnienia gazu wpływającego z butli lub przewodów gazowych, zapewniające wymagane ciśnienie gazu w części odbiorczej.	https://sjp.pwn.pl/slowniki/reduktor.html [dostęp: 31.10.2018]
13	Stacja odzysku czynnika chłodniczego	Urządzenie służące do odsysania czynnika chłodniczego z eksploatowanych, naprawianych, a także złomowanych urządzeń lub w trakcie procesów produkcyjnych i gromadzenia go w zewnętrznym pojemniku bez oczyszczania i kontroli jakościowej tej substancji.	Norma ISO 11650R
14	Testery nieszczelności	Urządzenia mechaniczne, chemiczne służące do wykrywania wycieków z instalacji chłodniczych, gazowych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://motofocus.pl/informacje/nawosci/9916/wykrywanie-nieszczelnosci-w-klimatyzacji [dostęp: 31.10.2018]
15	Urządzenia spawalnicze	Szeroka grupa urządzeń służąca do wykonywania połączeń różnych materiałów	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://behap.pl/blog/metody-spawania-mig-mag-tig-mma-gazowe/ [dostęp: 31.10.2018]
16	Ustawa – f- gazowa	Ustawa z dnia 15 maja 2015 r. o substancjach zubożających warstwę ozonową oraz o niektórych fluorowanych gazach cieplarnianych.	Ustawa z dnia 15 maja 2015 r. o substancjach zubożających warstwę ozonową oraz o niektórych fluorowanych gazach cieplarnianych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1951, z późn. zm.). http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20180002221/O/D20182221.pdf [dostęp: 31.10.2018]

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.