



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**MINISTERSTWO PRACY
I POLITYKI SPOŁECZNEJ**



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

KRAJOWY STANDARD KOMPETENCJI ZAWODOWYCH

**Ogrodnik – uprawa grzybów jadalnych
(611307)**

Rolnicy, ogrodnicy, leśnicy i rybacy

Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej, Centrum Rozwoju Zasobów Ludzkich

Publikacja opracowana w ramach projektu systemowego pn. „Rozwijanie zbioru krajowych standardów kompetencji zawodowych wymaganych przez pracodawców”. Priorytet I PO KL, Działanie 1.1

Krajowy standard kompetencji zawodowych Ogrodnik – uprawa grzybów jadalnych (611307)

© Copyright by Centrum Rozwoju Zasobów Ludzkich, Warszawa 2013

Kopiowanie i rozpowszechnianie może być dokonane za podaniem źródła

ISBN 978-83-7951-000-9 (całość)

ISBN 978-83-7951-169-3 (169)

Nakład 1000 egz.

Publikacja bezpłatna



Centrum Rozwoju Zasobów Ludzkich

00-697 Warszawa, Aleje Jerozolimskie 65/79, tel. (22) 237-00-00, fax (22) 237-00-99

e-mail: sekretariat@crzl.gov.pl <http://www.crzl.gov.pl>



Wydawnictwo Naukowe Instytutu Technologii Eksploatacji – Państwowego Instytutu Badawczego
26-600 Radom, ul. K. Pułaskiego 6/10, tel. centr. (48) 364-42-41, fax (48) 364-47-65

e-mail: instytut@itee.radom.pl <http://www.itee.radom.pl>

Spis treści

1. Dane identyfikacyjne zawodu	4
1.1. Kod, nazwa zawodu i usytuowanie zawodu w klasyfikacjach	4
1.2. Notka metodologiczna i autorzy.....	4
2. Opis zawodu	6
2.1. Synteza zawodu	6
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania, obszary występowania zawodu	6
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)	6
2.4. Wymagania psychofizyczne, zdrowotne, w tym przeciwwskazania do wykonywania zawodu	7
2.5. Wykształcenie i uprawnienia niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie.....	7
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, potwierdzania/walidacji kompetencji	8
2.7. Zadania zawodowe	8
2.8. Wykaz kompetencji zawodowych	9
2.9. Relacje między kompetencjami zawodowymi a poziomem kwalifikacji w ERK/PRK	9
3. Opis kompetencji zawodowych	10
3.1. Prowadzenie uprawy grzybów jadalnych Kz1	10
3.2. Zbieranie grzybów jadalnych i przygotowywanie do sprzedaży Kz2	11
3.3. Kompetencje społeczne KzS	12
4. Profil kompetencji kluczowych	13
5. Słownik	14

1. Dane identyfikacyjne zawodu

1.1. Kod, nazwa zawodu i usytuowanie zawodu w klasyfikacjach

Według Klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy (KZiS 2010):

611307 Ogrodnik – uprawa grzybów jadalnych

Grupa wielka 6 – Rolnicy, ogrodnicy, leśnicy i rybacy (w Międzynarodowej Klasyfikacji Standardów Edukacyjnych ISCED 2011 – poziom 3).

Grupa elementarna 6113 – ogrodnicy (w Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie 6113 Gardeners, horticultural and nursery growers).

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

Sekcja A. Rolnictwo, leśnictwo, łowiectwo i rybactwo, Dział 01 uprawy rolne, chów i hodowla zwierząt, łowiectwo, włączając działalność usługową, Grupa 01.1 Uprawy rolne inne niż wieloletnie.

1.2. Notka metodologiczna i autorzy

Opis standardu kompetencji zawodowych wykonano na podstawie: analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz głównie wyników badań analitycznych na 18 stanowiskach pracy, w 18 przedsiębiorstwach (duże – 5, średnie – 3, małe – 6, mikro – 4 w tym produkcyjne – 18) przeprowadzonych w lipcu 2013 r.

Zespół Ekspercki:

- Grzegorz Koc – Pieczarkarnia Bożena Koc w Chodowie, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Ciechanowie,
- Marek Wakula – Uprawa Pieczarek Głuchowski w Nowosielscach,
- Janusz Kosiński – Agarikos – Produkcja i Sprzedaż Pieczarek w Nowym Boryszewie,
- Teresa Jaszczyk – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB w Radomiu.

Ewaluatorzy:

- Marek Pieczara – Firma Handlowo-Usługowe Pieczara w Warszawie,
- Marek Rudziński – Zespół Szkół Agrotechnicznych i Gospodarki Żywnościowej w Radomiu.

Recenzenci:

- Artur Wojcieszuk – WOKAS S.A. w Łosicach,
- Krzysztof Gąsiorowski – Torbonus Sp. z o.o. Oddział w Piasecznie,

Komisja Branżowa (zatwierdzająca):

- Krystian Szudyga – Stowarzyszenie Branży Grzybów Uprawnych w Skierniewicach,
- Jolanta Więsyk – Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Ogrodnictwa w Warszawie,
- Zbigniew Obrocki – NSZZ „Solidarność” Rolników Indywidualnych w Warszawie.

Data zatwierdzenia:

- 07.10.2013 r.

2. Opis zawodu

2.1. Synteza zawodu

Ogrodnik – uprawa grzybów jadalnych – uprawia grzyby jadalne w pomieszczeniach na różnych podłożach.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania, obszary występowania zawodu

Ogrodnik – uprawa grzybów jadalnych jest zawodem o charakterze produkcyjnym. Celem pracy jest uprawa grzybów jadalnych (pieczarek, boczników, shiitake lub innych) na sprzedaż na rynkach produktów świeżych i do przetwórstwa. Zadaniem ogrodnika – uprawa grzybów jadalnych jest przygotowanie pomieszczenia do założenia uprawy, przyjęcie i ocena dostarczonych przez producenta podłoży i okrywy stosowanych w uprawie grzybów, a następnie założenie uprawy. Po założeniu uprawy ogrodnik wykonuje zabiegi pielęgnacyjne związane z prawidłowym rozwojem grzybów jadalnych. Identyfikuje i zwalcza choroby i szkodniki występujące w uprawie grzybów jadalnych. Podczas całego okresu uprawowego monitoruje procesy technologiczne, steruje mikroklimatem w pomieszczeniach uprawowych, nawadnia uprawy. Prowadzi zbiór grzybów jadalnych, przechowuje je w chłodniach, a następnie przygotowuje do sprzedaży.

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

Miejschem pracy ogrodnika – uprawa grzybów jadalnych są pomieszczenia przeznaczone do uprawy grzybów jadalnych, które podzielone są na pomieszczenia do przygotowywania podłoża i okrywy, pomieszczenia uprawowe oraz zaplecze chłodnicze, magazynowe, socjalne. Na niektórych etapach uprawy występują zagrożenia dla zdrowia spowodowane uciążliwymi warunkami pracy, wśród których dominują: wysoka wilgotność, hałas, drgania, zapylenie, wysokie stężenie dwutlenku węgla. Z tego względu szczególnie ważne jest planowanie i organizowanie procesów technologicznych zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi, zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Praca przebiega w systemie dwu lub trzy zmianowym. Ogrodnik – uprawa grzybów jadalnych obsługuje narzędzia i urządzenia przeznaczone do nakładania podłoża i ziemi okrywowej w pomieszczeniu uprawowym

(od taczki w małej pieczarkarni i drobnych narzędzi ogrodniczych po skomplikowany kombajn do nakładania podłoża i okrywy i agregaty uprawowe w dużej), urządzenia służące do regulowania klimatu w pomieszczeniu (wentylacja i klimatyzacja), urządzenia chłodnicze i grzewcze, urządzenia do wykonywania zabiegów ochrony upraw, urządzenia służące do wyrzucania zużytego podłoża, urządzenia pakujące. Pracę wykonuje samodzielnie (małe obiekty) lub w zespole, gdzie praca jego jest nadzorowana (duże obiekty).

2.4. Wymagania psychofizyczne, zdrowotne, w tym przeciwwskazania do wykonywania zawodu

Wykonywanie zawodu ogrodnik – uprawa grzybów jadalnych wymaga umiejętności oceny organoleptycznej surowców stosowanych do założenia uprawy oraz procesu produkcji, w związku z tym, osoby pracujące w tym zawodzie powinny być spostrzegawcze, mieć: ostry wzrok, rozróżniać barwy, dobry węch, sprawny zmysł dotyku. Bardzo ważna jest zdolność koncentracji i podzielność uwagi podczas zbioru grzybów jadalnych. Ogródnik – uprawa grzybów jadalnych powinien być dokładny i rzetelny. Podczas prowadzenia uprawy i zbioru grzybów jadalnych powinien dbać o czystość i porządek ze względu na przestrzeganie higieny. Specyfika zawodu wymaga także uzdolnień technicznych oraz umiejętności pracy w zespole.

2.5. Wykształcenie i uprawnienia niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Ogródnik – uprawa grzybów jadalnych powinien posiadać wykształcenie zasadnicze zawodowe ogrodnicze lub rolnicze. Kompetencje i kwalifikacje niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie można uzyskać poprzez szkolenie praktyczne (przyuczenie) na stanowisku pracy lub zdobywanie doświadczenia w trakcie pracy w przedsiębiorstwie zajmującym się uprawą grzybów jadalnych oraz uczestniczenie w specjalistycznych szkoleniach organizowanych przez stowarzyszenia branżowe i inne instytucje szkoleniowe. Wskazane jest posiadanie prawa jazdy kategorii B.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, potwierdzania/ walidacji kompetencji

Pracodawcy chętnie zatrudniają do pracy w zawodzie absolwentów szkół ogrodniczych i rolniczych. Kandydat do pracy w zawodzie zazwyczaj jest zatrudniany jako pomocnik ogrodnika – uprawa grzybów jadalnych. Po zdobyciu doświadczenia zawodowego może awansować na wyższe stanowiska np. technologa uprawy grzybów jadalnych. Po uzyskaniu wykształcenia średniego i zdaniu egzaminu maturalnego może kontynuować kształcenie na studiach wyższych pierwszego stopnia na kierunku ogrodnictwo, a następnie na studiach podyplomowych w zakresie technologii produkcji grzybów jadalnych lub ekonomiki i organizacji produkcji grzybów jadalnych.

2.7. Zadania zawodowe

- Z1. Organizowanie własnego stanowiska pracy zgodnie z zasadami BHP, ochrony ppoż., ergonomii i ochrony środowiska w zakładzie zajmującym się uprawą grzybów jadalnych (niezbędne kompetencje: Kz1, Kz2 KzS).
- Z2. Przygotowywanie pomieszczeń do uprawy grzybów jadalnych (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z3. Ocenianie surowców (podłoże, słoma, okrywy, woda, materiał siewny i inne) używanych w uprawie grzybów jadalnych (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z4. Zakładanie uprawy grzybów jadalnych (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z5. Pielęgnowanie uprawy grzybów jadalnych (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z6. Przestrzeganie higieny w obiektach uprawowych grzybów jadalnych (niezbędne kompetencje: KZ1, Kz2, KzS).
- Z7. Identyfikowanie i zwalczanie chorób i szkodników występujących w uprawie grzybów jadalnych (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z8. Zbieranie grzybów jadalnych (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z9. Sortowanie i pakowanie grzybów jadalnych, przygotowywanie do sprzedaży (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z10. Przechowywanie zebranych grzybów jadalnych do czasu ich zbytu (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z11. Likwidowanie uprawy grzybów jadalnych (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).

2.8. Wykaz kompetencji zawodowych

Kz1 – Prowadzenie uprawy grzybów jadalnych (potrzebne do wykonywania zadań: Z1, Z2, Z3, Z4, Z5, Z6, Z7, Z11).

Kz2 – Zbieranie grzybów jadalnych i przygotowywanie do sprzedaży (potrzebne do wykonywania zadań: Z1, Z6, Z8, Z9, Z10).

KzS – Kompetencje społeczne (potrzebne do wykonywania zadań: Z1÷Z11).

2.9. Relacje między kompetencjami zawodowymi a poziomem kwalifikacji w ERK/PRK

Kompetencje zawodowe potrzebne do wykonywania zadań w zawodzie sugeruje się wykorzystać do opisu kwalifikacji na **poziomie 3** właściwym dla wykształcenia zasadniczego zawodowego w Europejskiej i Polskiej Ramie Kwalifikacji. Poziom ten jest uzasadniony miejscem usytuowania zawodu w Klasyfikacji zawodów i specjalności (grupa wielka 6 i jej odpowiednik w ISCED 2011).

Osoba wykonująca zawód ogrodnika – uprawa grzybów jadalnych:

- 1) w zakresie wiedzy: zna podstawowe fakty, zasady, procesy i pojęcia ogólne, zna i rozumie podstawowe fakty, pojęcia i zależności w zawodzie ogrodnika – uprawa grzybów jadalnych oraz w szerszym zakresie elementarne uwarunkowania prowadzonej działalności w branży ogrodniczej;
- 2) w zakresie umiejętności: ma umiejętności wymagane do realizacji niezbyt prostych zadań i rozwiązywania prostych, typowych problemów w zawodzie ogrodnika – uprawa grzybów jadalnych poprzez wybieranie podstawowych metod, narzędzi, materiałów i informacji podczas uprawiania i przechowywania grzybów jadalnych potrafi wykonywać zadania według ogólnej instrukcji, w częściowo zmiennych warunkach; umie odbierać i formułować niezbyt złożone wypowiedzi, także bardzo proste wypowiedzi w języku obcym.

3. Opis kompetencji zawodowych

Opis kompetencji dotyczy tylko kompetencji zawodowych zdefiniowanych w badaniach na stanowiskach pracy.

Wykonanie zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, Z4, Z5, Z6, Z7, Z11 wymaga posiadania kompetencji zawodowej Kz1.

3.1. Prowadzenie uprawy grzybów jadalnych Kz1

Wiedza – zna i rozumie podstawowe fakty, zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane z prowadzeniem uprawy grzybów jadalnych, w szczególności zna:

- zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska w zakresie prowadzenia uprawy grzybów jadalnych;
- środki myjące i dezynfekujące wykorzystywane w pomieszczeniach do uprawy grzybów jadalnych;
- maszyny i urządzenia do mycia i dezynfekcji pomieszczeń do uprawy grzybów jadalnych;
- proces technologiczny uprawy grzybów jadalnych;
- przyrządy pomiarowe do oceny parametrów podłoża i okrywy do uprawy grzybów jadalnych;
- urządzenia stosowane przy zakładaniu uprawy grzybów jadalnych;
- zasady higieny podczas zakładania i prowadzenia uprawy grzybów jadalnych;
- zasady prowadzenia dokumentacji dla potrzeb uprawy grzybów jadalnych;

Umiejętności – wykonuje niezbyt proste zadania związane ze prowadzeniem uprawy grzybów jadalnych, według określonej instrukcji, w częściowo zmiennych warunkach, w szczególności potrafi:

- przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska w zakresie prowadzenia uprawy grzybów jadalnych;
- dobierać środki, myć ręcznie i dezynfekować pomieszczenia do uprawy grzybów jadalnych;
- obsługiwać maszyny i urządzenia do mycia i dezynfekcji pomieszczeń do uprawy grzybów jadalnych;
- oceniać organoleptycznie i za pomocą przyrządów parametry podłoża i okrywy do uprawy grzybów jadalnych;
- oceniać stopień przerostu podłoża przez grzybnie;
- obsługiwać urządzenia podczas zakładania uprawy grzybów jadalnych;
- zakładać i pielęgnować uprawę grzybów jadalnych z zachowaniem higieny;
- kontrolować stan materiałów

- specjalistyczne programy komputerowe wspomagające procesy technologiczne uprawy grzybów jadalnych;
 - zasady obsługi klimatyzatorów stosowanych w pomieszczeniach do uprawy grzybów jadalnych;
 - sposoby nawadniania uprawy grzybów jadalnych;
 - choroby i szkodniki występujące w uprawie grzybów jadalnych;
 - metody i środki ochrony przed chorobami i szkodnikami w uprawie grzybów jadalnych;
 - sposoby likwidacji uprawy;
 - sposoby zagospodarowania zużytego podłoża po zlikwidowaniu uprawy.
- i urządzeń do zabezpieczenia higieny w pomieszczeniach uprawy grzybów jadalnych;
 - prowadzić dokumentację uprawy grzybów jadalnych;
 - posługiwać się specjalistycznym programem komputerowym wspomagającym procesy technologiczne uprawy grzybów jadalnych;
 - kontrolować mikroklimat w pomieszczeniach uprawy grzybów jadalnych z uwzględnieniem etapów uprawy;
 - nawadniać uprawę grzybów jadalnych;
 - Identyfikować choroby i szkodniki występujące w uprawie grzybów jadalnych;
 - stosować środki ochrony przed chorobami i szkodnikami w uprawie grzybów jadalnych;
 - dezynfekować metodą termiczną likwidowaną uprawę;
 - usuwać podłoże z pomieszczenia uprawowego.

Wykonanie zadań zawodowych Z1, Z6, Z8, Z9, Z10, Z11 wymaga posiadania kompetencji zawodowej Kz2.

3.2. Zbieranie grzybów jadalnych i przygotowanie do sprzedaży Kz2

Wiedza – zna i rozumie podstawowe fakty, zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane ze zbieraniem grzybów jadalnych i przygotowaniem do sprzedaży, w szczególności zna:

- zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska przy zbieraniu

Umiejętności – wykonuje niezbyt proste zadania związane ze zbieraniem grzybów jadalnych i przygotowaniem do sprzedaży według określonej instrukcji, w częściowo zmiennych warunkach, w szczególności potrafi:

- przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., er-

- i przygotowaniu do sprzedaży grzybów jadalnych;
- zasady zbioru i klasyfikacji grzybów jadalnych;
- zasady higieny podczas zbioru grzybów jadalnych;
- sposoby pakowania i składowania grzybów jadalnych w zależności od przeznaczenia;
- zasady znakowania opakowań z grzybami jadalnymi przeznaczonymi do sprzedaży;
- urządzenia chłodnicze do zapewnienia odpowiedniej jakości grzybów jadalnych do czasu ich sprzedaży.
- gonomii, ochrony środowiska przy zbieraniu i przygotowaniu do sprzedaży grzybów jadalnych;
- podejmować decyzję o rozpoczęciu zbioru grzybów jadalnych;
- zbierać grzyby jadalne z zachowaniem zasad higieny;
- klasyfikować zebrane grzyby jadalne ze względu na wielkość i jakość;
- pakować grzyby jadalne z uwzględnieniem wymagań odbiorców;
- znakować partie przechowywanych grzybów jadalnych;
- składować w urządzeniach chłodniczych grzyby jadalne;
- obsługiwać urządzenia chłodnicze do zapewnienia odpowiedniej jakości grzybów jadalnych do czasu ich sprzedaży;
- przygotowywać spakowane grzyby jadalne do transportu do odbiorców.

Wykonanie wszystkich zidentyfikowanych w standardzie zadań zawodowych wymaga posiadania kompetencji społecznych KzS.

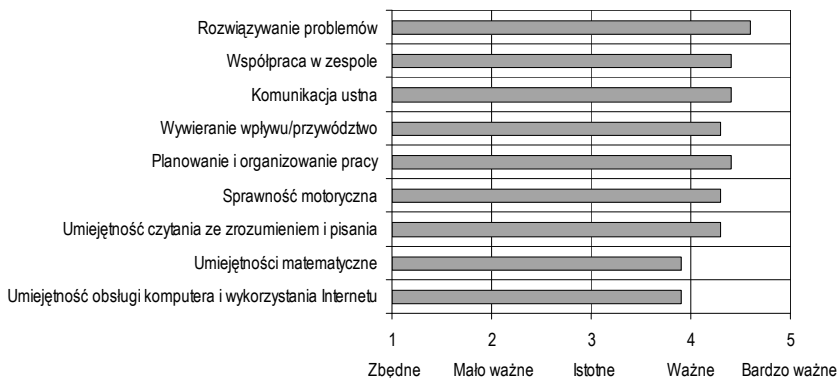
3.3. Kompetencje społeczne KzS:

- ponosi odpowiedzialność za uprawę i pielęgnację grzybów jadalnych, przechowywanie i przygotowanie do sprzedaży,
- dostosowuje zachowanie do zmian zachodzących w środowisku pracy podczas uprawy grzybów jadalnych,
- pracuje częściowo samodzielnie i podejmuje współpracę w zorganizowanych warunkach pracy zakładu zajmującego się uprawą grzybów jadalnych,
- ocenia wpływ swoich działań realizowanych w ramach współpracy zespołowej na terenie zakładu zajmującego się uprawą grzybów jadalnych i ponosi odpowiedzialność za ich skutki.

4. Profil kompetencji kluczowych

Ocenę ważności kompetencji kluczowych dla zawodu ogrodnika – uprawa grzybów jadalnych przedstawia rys. 1.

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



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu 611307 Ogrodnik – uprawa grzybów jadalnych

5. Słownik

Zawód	– zbiór zadań (zespół czynności) wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych stale lub z niewielkimi zmianami przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych) zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło dochodów.
Specjalność	– jest wynikiem podziału pracy w ramach zawodu, zawiera część czynności o podobnym charakterze (związanych z wykonywaną funkcją lub przedmiotem pracy) wymagających pogłębionej lub dodatkowej wiedzy i umiejętności zdobytych w wyniku dodatkowego szkolenia lub praktyki.
Zadanie zawodowe	– logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu, wyodrębniony ze względu na rodzaj lub sposób wykonywania czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się produktem, usługą lub decyzją.
Kompetencje zawodowe	– wszystko to, co pracownik wie, rozumie i potrafi wykonać, odpowiednio do sytuacji w miejscu pracy. Opisywane są trzema zbiorami: wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych.
Wiedza	– zbiór opisów faktów, zasad, teorii i praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Umiejętności	– zdolność wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Kompetencje społeczne	– zdolność autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym oraz kształtowania własnego rozwoju, z uwzględnieniem kontekstu etycznego.
Kompetencje kluczowe	– wiedza, umiejętności i postawy odpowiednie do sytuacji, niezbędne do samorealizacji i rozwoju osobistego, bycia aktywnym obywatelem, integracji społecznej i zatrudnienia.
Standard kompetencji zawodowych	– norma opisująca kompetencje zawodowe konieczne do wykonywania zadań zawodowych wchodzących w skład zawodu, akceptowana przez przedstawicieli organizacji zawodowych i branżowych, pracodawców, pracobiorców i innych kluczowych partnerów społecznych.
Kwalifikacja	– zestaw efektów uczenia się (zasób wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych), których osiągnięcie zostało formalnie potwierdzone przez uprawnioną instytucję.
Europejska Rama Kwalifikacji	– przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji, umożliwiające porównywanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach. W Europejskiej Ramie Kwalifikacji wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się; stanowią one układ odniesienia krajowych ram kwalifikacji.
Polska Rama Kwalifikacji	– opis hierarchii poziomów kwalifikacji wpisywanych do zintegrowanego rejestru kwalifikacji w Polsce.
Krajowy System Kwalifikacji	– ogół rozwiązań służących ustanawianiu i nadawaniu kwalifikacji (potwierdzaniu efektów uczenia się) oraz zapewnianiu ich jakości.