



BAČA majster

Osnova učebného programu

Príloha č.2
Spoločného Akčného Plánu

Úvod

Prílohová časť s názvom „Bača majster“ – osnovy učebného programu vznikla v spolupráci so spojenou strednou školou poľnohospodárskou v Nowom Targu (Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augustyna Suskiego w Nowym Targu). Obsahom dokumentu sú učebné osnovy vzdelávacieho programu (kurzu) pre bačov a valachov. Dokument slúži ako model kurzu v rozsahu základných požiadaviek na výkon pastierskeho povolania. Slúži ako príklad osnov pre zavedenie obdobného kurzu v podmienkach SR.

Bača majster je školský vzdelávací program v zmysle vyhlášky ministra práce a sociálnej politiky z 27. apríla 2010 o klasifikácii povolání a špecializácií pre potreby trhu práce a rozsah jeho aplikácie (z. z. č. 82, položka 537 v znení neskorších predpisov) v Poľskej republike.

Vypracované v júni 2021, SEA – Agentúra pre vzdelanie a vedu, FMFI UK Mlynská dolina F2 842 48 Bratislava,

Publikácia je spolufinancovaná prostredníctvom Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci Programu Interreg V-A Poľsko-Slovensko 2014-2020.

Úroveň požiadaviek na skúšky

Bača (majster) - Magisterské štúdium v PL

Úlohy pre praktickú časť a otázky pre teoretickú časť sa vypracúvajú na základe základného učebného plánu pre odbornú prípravu ustanoveného ministrom školstva Poľskej republiky.

Pre vysvetlenie pojmu „Bača majster“ je prvý hospodár, hlavný pastier oviec, gazda na salaši, pracovník v odbore pastierstva. Jeho úlohou je organizovať pastierske práce a vyrábať produkty z ovčieho syra. Bačovi sú podriadení valasi (ovčiari).

Skúška sa vykonáva v dvoch fázach:

praktická fáza: spočíva v tom, že uchádzač samostatne plní úlohy v skúške praktickej zručnosti. Trvanie praktickej časti nemôže byť kratšie ako 120 minút a dlhšie ako 24 hodín, celkovo tri dni.

teoretická fáza: pozostáva z odpovedí na otázky v dvoch častiach; napísané a ústne, overenie teoretických vedomostí:

1) v písomnej časti na tieto témy:

- ✓ účtovníctvo
- ✓ dokumentácia obchodnej činnosti
- ✓ profesionálne kreslenie
- ✓ ustanovenia a zásady BOZP a požiarnej ochrany
- ✓ základné princípy ochrany životného prostredia
- ✓ základné ustanovenia pracovného práva
- ✓ základné otázky v oblasti začatia podnikania a riadenia podniku

Doba trvania písomnej časti nemôže byť kratšia ako 45 minút a nie dlhšia ako 210 minút.

2) v ústnej časti na témy:

- ✓ technológie
- ✓ strojová veda
- ✓ veda o materiáloch

Ústna časť teoretickej časti nesmie presiahnuť 30 minút.

Na základe úspešnej skúšky vydáva v Poľsku Živnostenská komora Osvedčenie o spôsobilosti, ktoré je formálnym potvrdením o odbornej kvalifikácii.

1. Profil zručností súvisiacich s pastierskou profesiou.

Bača (držiteľ preukazu) v povolani je schopný:

- určiť terén pre pasenie oviec,
- organizovať tradičné pasenie oviec rešpektujúc rituály a kultúrne podmienky,
- produkovať regionálne produkty pomocou tradičných zariadení,
- predávať vyrobené výrobky (oštiepok, bryndza, žinčica, ovčí syr)
- poznať základné choroby oviec a spôsoby ich prevencie,
- poznať pravidlá využívania prírodného prostredia,
- identifikovať základné druhy rastlín vyskytujúcich sa na lúkach a pasienkoch,
- stavať chatrče,
- rozpoznať úžitkovosť, chov, plemeno,
- formovať odborné zručnosti učňov v súlade so zásadami psychológie, pedagogiky a metodiky výučby,
- dodržiavať ustanovenia bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany, ochrany životného prostredia a bezpečnosť pri plnení odborných úloh,
- poskytovať prvú pomoc obetiam pracovných úrazov.

Bača v pastierskom povolani je pripravený vykonávať tieto profesionálne úlohy:

- 1) vykonávanie prác súvisiacich s rastlinnou výrobou na lúkach a pasienkoch ako aj s živočíšnou výrobou;
- 2) predaj regionálnych produktov v súlade s predpismi;
- 3) organizovanie výroby regionálnych produktov - oštiepok, bryndza, žinčica, ovčí syr.

2. ZNALOSTI A ZRUČNOSTI SÚVISIACE S VYKONÁVANÍM VYŠŠIE UVEDENÝCH ODBORNÝCH ÚLOH V ROZSAHU:

2.1 Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci

Pracovník:

- 1) rozlišuje pojmy týkajúce sa bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany, ochrany životného prostredia a ergonómie;
- 2) rozlišuje úlohy a právomoci inštitúcií a služieb pôsobiacich v oblasti ochrany práce a ochrany životného prostredia;
- 3) vymedzuje práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa v oblasti BOZP;
- 4) zabezpečuje ohrozenie zdravia a života ľudí, ako aj majetku a životného prostredia súvisiace s plnením odborných úloh;
- 5) identifikuje riziká spojené s prítomnosťou škodlivých faktorov v pracovnom prostredí;
- 6) organizuje pracovisko v súlade s platnými ergonomickými požiadavkami, predpismi BOZP, požiarnej ochrany a ochrany životného prostredia;
- 7) pri plnení odborných úloh používa individuálne a kolektívne ochranné opatrenia

- 8) dodržiava zásady BOZP a uplatňuje ustanovenia zákona o ochrane pred požiarmi a ochrane životného prostredia;
- 9) poskytuje prvú pomoc zraneným pri pracovných úrazoch a v situáciách ohrozujúcich zdravie a život.

2.2 Založenie a vedenie podniku

Pracovník:

- 1) využíva koncepty fungovania trhovej ekonomiky;
- 2) uplatňuje ustanovenia pracovného práva, ustanovenia zákona o ochrane osobných údajov ako aj ustanovenia daňového zákona a autorského zákona;
- 3) uplatňuje ustanovenia zákona o prevádzkovaní hospodárskej a poľnohospodárskej činnosti;
- 4) rozlišuje medzi podnikmi a inštitúciami v odvetví a prepojeniami medzi nimi;
- 5) analyzuje činnosti vykonávané spoločnosťami pôsobiacimi v tomto odvetví;
- 6) iniciuje spoločné podniky s rôznymi spoločnosťami v tomto odvetví;
- 7) pripravuje dokumentáciu potrebnú na začatie a vedenie hospodárskej a poľnohospodárskej činnosti;
- 8) vedie korešpondenciu súvisiacu s obchodnou a poľnohospodárskou činnosťou;
- 9) prevádzkuje kancelársku techniku a využíva počítačové programy podporujúce obchodnú a poľnohospodársku činnosť;
- 10) plánuje a vykonáva marketingové činnosti pre vykonávané hospodárske a poľnohospodárske činnosti;
- 11) optimalizuje náklady a výnosy hospodárskej a poľnohospodárskej činnosti.

3. KOMPETENCIE:

3.1. Osobné a sociálne;

Pracovník:

- 1) dodržiava zásady kultúry a etiky;
- 2) je kreatívny a dôsledný pri realizácii úloh;
- 3) predvída účinky prijatých opatrení;
- 4) je otvorený zmenám;
- 5) dokáže sa vyrovnáť so stresom;
- 6) aktualizuje vedomosti a zlepšuje odborné zručnosti;
- 7) dodržiava služobné tajomstvo;
- 8) je schopný niesť zodpovednosť za prijaté činy;
- 9) pracuje v tíme.

4 VEDOMOSTI A ZRUČNOSTI SÚVISIACE S PROFESIOU BACA

Pracovník:

- 1) rozlišuje medzi biotopovými faktormi a kultivačnými úpravami;
- 2) rozpoznáva pôdy a hodnotí ich kvalitu;

- 3) klasifikuje hnojivá a posudzuje ich vplyv na pôdu a rastliny;
- 4) rozpoznáva druhy rastlín, chránené rastliny a hospodárske zvieratá;
- 5) rozpoznáva vlhkosť pastvín v prirodzených biotopoch;
- 6) ozoznáva plemená a úžitkové druhy hospodárskych zvierat;
- 7) pozná normy kvality a pravidlá šandardizácie poľnohospodárskych a regionálnych produktov;
- 8) využíva služby inštitúcií a organizácií pôsobiacich v prospech vidieka a poľnohospodárstva;
- 9) využíva finančné prostriedky určené na rozvoj poľnohospodárstva a vidieka.

5. ZRUČNOSTI SÚVISIACE S VYKONÁVANÍM PRACOVNÝCH ÚLOH V PROFESII BACA

5.1 Vykonávanie prác súvisiacich s rastlinnou a živočíšnou výrobou

Pracovník:

- 1) dokáže hodnotiť stav pasienkov;
- 2) má schopnosti a znalosti o siatí;
- 3) chráni prírodné územia;
- 4) vypočíta čas a obdobie výmeny žacej lišty
- 5) vypočíta dĺžku obdobia pastvy v danej oblasti v súlade s požiadavkami a možnosťami NATURA 2000 na opätovný rast pastviny;
- 6) Vypočíta dávky potravy pre danú skupinu zvierat;
- 7) vyberá ovce, ktoré sa majú rozmnožiť
- 8) nastaví dátum rozmnožovania z hľadiska plodnosti.

5.2. predaj regionálnych produktov

Pracovník:

- 1) má znalosti o predpisoch o priamom predaji (predaji z dvora);
- 2) zodpovedá za prípravu predajného stánku v súlade s tradíciou a platnými predpismi;
- 3) má schopnosť odhadnúť náklady a vypočítať tržby;
- 4) má znalosti o marketingu ovčích produktov.

5.3. organizovanie a dohľad nad výrobou regionálnych produktov

Pracovník:

- 1) Vypočíta množstvo syridla potrebného na výrobu syra;
- 2) Dohliada na výrobu syra;
- 3) Kontroluje čistotu a dodržiavanie technologického postupu pri výrobe syra;
- 4) Kontroluje bezpečnosť salaša a miestností, kde sa syry skladujú, alebo dozrievajú pred škodcami.

6. VYBAVENIE SKÚŠOBNÝCH STANIC

Praktická časť majstrovskej skúšky sa uskutočňuje v chatách, v halách s organizačnými a technickými podmienkami potrebnými pre skúšajúceho na plnenie skúšobných úloh.

Miestnosť, ktorá spĺňa podmienky BOZP a požiarnej ochrany. Osobná ochrana. Lekárnička.

7. PODMIENKY ÚČASTI NA SKÚŠKE

Na učňovskú skúšku žinvostenská komora pripúšťa osobu, ktorá spĺňa jednu z týchto podmienok:

- 1) absolvovaný odborný výcvik u remeselníka a teoretickú prípravu mladistvých pracovníkov v škole alebo v mimoškolskej forme;
- 2) má maturitu z gymnázia alebo osemročnej základnej školy a má ukončené mimoškolské vzdelanie v odborných zručnostiach v rozsahu povolania, v ktorom vykonáva skúšku;
- 3) je účastníkom praktického vyučovania povolania dospelých, uvedeného v čl. 53c zákona z 20. apríla 2004 o podpore zamestnanosti a inštitúciách trhu práce (PL);
- 4) má maturitu na gymnázium alebo osemročnej základnej škole a v odbore pracuje najmenej tri roky, v ktorých robí skúšku;
- 5) má vysvedčenie o maturite alebo predchádzajúcej strednej škole poskytujúcej odborné vzdelanie v odbore súvisiacom s povolaním, v ktorom skúšku vykonáva;
- 6) je držiteľom profesijného titulu v odbore spadajúcom do rozsahu povolania, v ktorom skúšku vykonáva, a má najmenej šesť mesiacov na výkon povolania, v ktorom skúšku vykonáva;
- 7) má vysvedčenie o absolvovaní gymnázia alebo osemročnej základnej školy a vysvedčenie o vykonaní skríningovej skúšky alebo osvedčenie potvrdzujúce kvalifikáciu v odbore, ako aj najmenej jeden rok vykonávania povolania, v ktorom skúšku zloží, po získaní osvedčenia o vykonaní kontrolnej skúšky alebo osvedčení potvrdzujúce jeho kvalifikáciu v odbore

8. PRÍLEŽITOSTI NA DODATOČNÚ KVALIFIKÁCIU

- Prístup k ďalšiemu stupňu vzdelania - v prípade získania imatrikulačného listu, vydaného po absolvovaní skúšky, možnosť štúdia na vysokej škole,
- možnosť získať magisterský diplom v povolaní spadajúcom do rozsahu povolania, ktorého sa osvedčenie alebo diplom o magisterskom diplome týka,
- -možnosť profesionálneho rozvoja v systéme celoživotného vzdelávania (neformálneho a informálneho).

Osoba, ktorá je držiteľom Osvedčenia, môže požiadať Žinvostenskú komoru o vydanie **Europassu – dodatku k Osvedčeniu**.

Program pre kurz „Valach“

Teoretická príprava - 50 hodín

Živočišna výroba - 12 hodín

- 1) Základné princípy chovateľskej práce v stáde. Kŕmenie oviec. Zimný chov zvierat.
- 2) Plemená a úžitkové druhy oviec. Budovy pre hospodárske zvieratá. Dobré životné podmienky zvierat. –Alternatívne využitie oviec.
- 3) Plemená oviec, na ktoré sa vzťahuje program genetických zdrojov, a pravidiel používania programu. -
- 4) Základné choroby a škodcovia oviec .
- 5) Prevencia a liečba chorôb oviec. Starostlivosť o zvieratá -
- 6) Vybrané prvky fyziológie oviec.
- 7) Zásady správneho dojenia. -

Rastlinná výroba - 12 hodín

- 1) Racionálne hospodárenie na pasienkoch - identifikácia prirodzených biotopov, chránených, funkčných a chránených druhov rastlín.
- 2) Rastlinná výroba na lúkach a pasienkoch - hnojenie, starostlivosť, siatie.
- 3) Vplyv pastvy na vodné pomery v pôde a vegetácii.
- 4) Rozpoznanie vlhkosti v pastvine.
- 5) Princípy pastierskej ekonomiky v chránených územiach.
- 6) Organizácia tradičného pasenia oviec s rešpektovaním zvyklostí a kultúrnych podmienok - architektúra, kroje, rituály, pastierska výbava.
- 7) Usporiadanie ovčiarne, pravidlá prenájmu oviec a prenájmu pasienkov, pasenie - dozor a vedenie stáda, práca s pastierskym psom, ochrana proti vlkom, pravidlá napájania zvierat na pastvine.

Základy podnikania – 14 hod

- 1) Pravidlá registrácie regionálnych a tradičných produktov.
- 2) Pravidlá registrácie a požiadavky na farmy, ktoré vykonávajú priamy predaj ovčieho mlieka a mäsových výrobkov.
- 3) Prevádzkovanie agroturistickej farmy a vzdelávacej farmy.
- 4) Založenie vlastného podnikania, daňové právo, autorské práva.
- 5) Predpisy a zásady BOZP. Riziko pri práci a pracovné úrazy.
- 6) Pracovné právo. Príprava pracovných zmlúv, účelových zmlúv, zmlúv – mandátnych.
- 7) Právne predpisy Poľska a EÚ o výrobe a predaji ovčieho mlieka a mäsových výrobkov.
- 8) Rentabilita lomovej farmy, základy ekonomiky výroby oviec.

Spracovanie živočišných surovín - 12 hodín

- 1) Chemické zloženie a nutričná hodnota ovčieho a kravského mlieka.
- 2) Teoretické základy tvorby mliečneho tvarohu.
- 3) Technológia výroby syra z ovčieho mlieka.
- 4) Zariadenia potrebné na výrobu syra.

- 5) Porážka a pobitočné spracovanie oviec.
- 6) Nutričná hodnota jahňacieho a baranieho mäsa.
- 7) Základné prvky jatočných tiel oviec.
- 8) Zásady kulinárskej prípravy baraniny.
- 9) Kontrola kvality mäsových a ovčích mliečnych výrobkov.

Program hodín - Základné školenie

Počet hodín	Téma
2	Kontrola kvality zhody so špecifikáciou produktu pre ovčie mäso a mlieko a výrobky z nich.
2	Organizácia tradičnej pastvy oviec rešpektujúca rituály a kultúrne podmienky. Usporiadanie lomovej farmy, pravidiel prenájmu oviec a prenájmu pasienkov, dozor a riadenie stáda.
2	Nutričná hodnota ovčieho mäsa v závislosti od plemena, pravidiel kulinárskej úpravy mäsa, poľské a európske predpisy pre výrobu a predaj mäsa.
1	Alternatívne spôsoby využitia oviec.
2	Plemená oviec, na ktoré sa vzťahuje Program ochrany genetických zdrojov a pravidiel používania programu.
2	Zásady správneho dojenia, faktory určujúce kvalitu a nutričnú hodnotu ovčieho mlieka.
2	Právne predpisy Poľska a EÚ o výrobe a predaji výrobkov z ovčieho mlieka.
2	Vybrané vírusové, bakteriálne a parazitárne ochorenia oviec.
1	Ovce ako pasienky - fyziologické podmienky.
2	Ošetrovateľská liečba, prevencia a ochrana zdravia ľudí a zvierat.
2	Základné princípy chovateľskej práce v stáde. Kŕmenie oviec. Zimný chov zvierat.
2	Plemená a úžitkové druhy oviec. Budovy pre hospodárske zvieratá. Dobré životné podmienky zvierat.
2	Založenie vlastného podnikania, daňové právo, autorské práva.
2	Pracovné právo. Príprava pracovných a konkrétnych zmlúv, mandátne zmluvy - workshopy.
1	Rentabilita lomovej farmy, základy ekonomiky výroby oviec.
2	Pravidlá registrácie a požiadavky na farmy zaoberajúce sa priamym predajom a spracovaním ovčieho mlieka v rámci okrajových, miestnych a obmedzených činností. Zásady vykazovania a vykonávania porážky oviec na farme pre vlastnú potrebu.
2	Racionálne hospodárenie na pastvinách. Vplyv pastvy na vodné pomery v pôde a vegetácii, rozpoznávanie vlhkosti pasienkového porastu. Princípy pastierskej ekonomiky v chránených územiach .
2	Predpisy a zásady BOZP. Riziko pri práci a pracovné úrazy.

Počet hodín	Téma
2	Pravidlá registrácie regionálnych a tradičných produktov. Prevádzkovanie agroturistickej farmy a vzdelávacej farmy.
1	Marketing ovčích produktov.
3	Technológia výroby ovčieho syra a žetyce podľa pravidiel umenia - praktické vyučovanie na salaši.
3	Technológia výroby ovčieho syra a žetyce podľa pravidiel umenia - praktické vyučovanie na salaši
42 h	

KURZ BAČA

počet hodín	Téma
2	Právne predpisy Poľska a EÚ o výrobe a predaji výrobkov z ovčieho mlieka. Význam pastierstva pre ochranu krajiny.
2	Pravidlá registrácie regionálnych a tradičných produktov. Prevádzkovanie agroturistickej farmy a vzdelávacej farmy.
2	Pravidlá registrácie a požiadavky na farmy zaoberajúce sa priamym predajom a spracovaním ovčieho mlieka v rámci okrajových, miestnych a obmedzených činností. Kontrola kvality zhody so špecifikáciou produktu pre ovčie mäso a mlieko a výrobky z nich.
2	Organizácia tradičného pasenia oviec s ohľadom na rituály a kultúrne podmienky (architektúra, kroje, rituály, pastierska výbava).
1	Založenie spoločnosti. Pracovné právo. Príprava pracovných a konkrétnych zmlúv, mandátne zmluvy - workshopy.
1	Prevenca a liečba chorôb oviec. Starostlivosť o zvieratá.
1	Zásady vykazovania a vykonávania porážky oviec na farme pre vlastnú potrebu
1	Usporiadanie salaša, pravidiel prenájmu oviec a prenajímania pasienkov, pasenie: dozor a vedenie stáda, práca s pastierskym psom, ochrana pred vlkami, pravidlá napájania zvierat na pasienkoch.

CELKOM 12 hod