Fundusze Europejskie Wiedza Edukacja Rozwój
Rzeczpospolita Polska
INFOdoradca+
Unia Europejska Europejski Fundusz Społeczny

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

Baca

(613001)



Rolnicy produkcji roślinnej i zwierzęcej

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

Baca

(613001)

Rolnicy produkcji roślinnej i zwierzęcej

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

Baca (613001)

© 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 [615]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): Fotografia własna: Józef Michałek.

Wydawnictwo Naukowe Instytutu Technologii Eksploatacji – PIB
26-600 Radom, ul. K. Pułaskiego 6/10, tel. centr. (048) 364-42-41, fax (048) 364-47-65
e-mail: instytut@itee.radom.pl http://www.itee.radom.pl

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 7
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie 8
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji 9
2.7. Zawody pokrewne 9
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE 10
3.1. Zadania zawodowe 10
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie i zarządzanie wypasem 10
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2 Pozyskiwanie mleka, wytwarzanie serów tradycyjnych i sprzedawanie produktów 11
3.4. Kompetencje społeczne 12
3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu 13
3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji 13
oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji 13
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO 14
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie 14
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)

Baca 613001

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Bacza.
- Owczarz.
- Przednik.
- Sałasznik.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 6130 Mixed crop and animal producers.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja A – Rolnictwo, leśnictwo, łowiectwo i rybactwo.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:

- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe), źródeł internetowych oraz wyników badań i analiz prowadzonych w projekcie PO KL (2011-2013) „Rozwijanie zbioru krajowych standardów kompetencji zawodowych wymaganych przez pracodawców”,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Wortalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. spraw walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspercki:

- Piotr Kohut – Stowarzyszenie Delta Partner, Istebna.
- Józef Michałek – Kolyba na Szańcach, Koniaków.
- Ewa Piotrowicz – PBS Sp. z o.o., Sopot.
- Natalia Siuda-Piotrowska – PBS Sp. z o.o., Sopot.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Małgorzata Domańska – PBS Sp. z o.o., Sopot.
- Magdalena Jackman – PBS Sp. z o.o., Sopot.
- Ryszard Pieńkowski – PBS Sp. z o.o., Sopot.
- Sebastian Stefański – PBS Sp. z o.o., Sopot.
- Daria Świsulska – PBS Sp. z o.o., Sopot.

Recenzenci:

- Edyta Molik – Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Kraków.
- Edward Wierzchoś – ekspert niezależny, Balice.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Tomasz Gruszecki – Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Lublin.
- Jacek Sikora – Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy w Krakowie, Kraków.

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

Baca organizuje i prowadzi sezonowy, tradycyjny kulturowy wypas zwierząt pasterskich[16] (głównie owiec) przeważnie na terenach górskich, pozyskuje mleko od owiec i innych wypasanych zwierząt, produkuje z mleka sery – tradycyjne produkty regionalne.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Baca to zawód o charakterze usługowo-handlowo-produkcyjnym. We współczesnych realiach jego praca ma wiele cech stanowisk kierowniczych. Celem jego pracy jest:

- organizowanie, zarządzanie wypasem owiec i innych zwierząt pasterskich − baca w negocjacjach z hodowcami umawia wynajem i liczbę planowanych do wypasu zwierząt, określa powierzchnię i tereny wypasu. Następnie dzierżawi lub wynajmuje tereny wypasowe, a także organizuje obsługę wypasu, zatrudniając do pracy juhasów. Baca dba o infrastrukturę pasterską, stan bacówki, zachowanie warunków weterynaryjno-higienicznych na bacówce, narzędzia, stan ekologiczny pastwiska; prowadząc wypas ekstensywny, usuwa niepożądane rośliny oraz zapewnia pracownikom (juhasom) warunki bytowe. Przestrzega zasad organizacji pracy wypasu (pojenie, wypas, wyrób serów np. bundzu[1], żyntycy[18]), a także zasad BHP oraz zasad utrzymywania dobrostanu zwierząt,
- pozyskiwanie mleka i wyrób tradycyjnych produktów regionalnych, głównie serów − baca określa sposób i częstotliwość pozyskiwania mleka, zabezpiecza właściwe warunki przerobu mleka i wytwarzania serów, dba o spełnianie zasad sanitarnych i weterynaryjnych w trakcie wyrobu serów, przestrzega specyfikacji produkcji i sposobu przechowywania nabiału,
- organizowanie sprzedaży własnych produktów wytwarzanych w czasie wypasu − baca spełnia wymogi przepisów prawa w tym zakresie, dba o promocję i zasady marketingu.

Baca funkcjonuje w specyfice kulturowej, zachowując obrzędy i zwyczaje regionu.

Baca wykonuje pracę zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Dlatego powinien na bieżąco uzupełniać swoją wiedzę z tego zakresu (przepisy weterynaryjne związane z wytwarzaniem żywności pochodzenia zwierzęcego, przepisy związane ze sprzedażą od rolnika).

Sposoby wykonywania pracy

Zawód **baca** (sałasznik[11]) przynależy do działalności pasterskiej.
Chów w obszarze polskich gór to tradycyjny kulturowy wypas owiec[13], sposób hodowli zwierząt polegający m.in. na:

- wspólnotowym wolnym wypasie (wypas zwierząt gospodarskich pochodzących od wielu właścicieli i prowadzony bez ogrodzenia terenu na gruntach należących do wielu właścicieli),

- corocznym pozyskiwaniu pastwisk na potrzeby prowadzenia wypasu (dzierżawy, najem, użyczenie terenu),
- użytkowaniu mlecznym zwierząt, wytwarzaniu serów i ich sprzedaży,
- podtrzymywaniu zwyczajów, obrzędów i tradycji (m.in. redyki).

Praca bacy polega na:
- prowadzeniu negocjacji z właścicielami terenów celem określenia areału wypasowego i zasad korzystania z pastwisk dla potrzeb przeprowadzenia letniego wypasu zwierząt; w zakresie pozyskania zwierząt gospodarskich, głównie owiec na letni wypas, baca prowadzi rozmowy z hodowcami, określa termin zmieszania stada, zasady rozliczania za opiekę nad zwierzętami,
- pozyskiwaniu pracowników sezonowych (juhasów) − baca określa warunki pracy i płacy, tworzy biznesplan przedsięwzięcia, którego podstawowymi wytycznymi są: liczba wypasanych hektarów, liczba zwierząt, od których pozyskiwane jest mleko, liczba pracowników i prognozowana wartość sprzedaży wytworzonych produktów,
- wyznaczeniu terminu rozpoczęcia wypasu, prowadzeniu stada na pastwiska, zabezpieczeniu warunków technicznych prowadzenia wypasu, urządzeniu bacówki wraz z koniecznym sprzętem, zabezpieczeniu warunków bytowych załogi wypasowej i warunków sanitarnych do przetwarzania mleka oraz wyrobu produktów mleczarskich,
- organizowaniu i nadzorowaniu całokształtu pracy zespołu wypasowego,
- wytwarzaniu serów zgodnie z przyjętą technologią, ich przechowywaniu i sprzedażą − prowadzi rejestr pozyskania mleka i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Ponadto baca stale kontaktuje się z załogą wypasową, udziela instrukcji i określa zakres prac, dostosowując je do warunków pogodowych.

W sprawach opieki nad zwierzętami pasterskimi i w sprawach warunków wytwarzania serów baca kontaktuje się ze służbami weterynaryjnymi, w sprawach sprzedaży przestrzega przepisów prawa w tym zakresie, prowadzi sprzedaż i spełnia oczekiwania konsumentów.

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 **bacy** jest wykonywana poza miejscem zamieszkania, w przestrzeni infrastruktury pasterskiej (m.in. bacówki, kolyby[7], koszary), zazwyczaj w trudnym w terenie górskim. Środowiskiem pracy jest gospodarstwo pasterskie (teren wypasowy, zespół wypasowy[15], hala[5], polana górska). Pracę bacy charakteryzują stałe czynności dostosowane do trybu życia zwierząt. Najczęściej jest prowadzona na zasadzie samozatrudnienia, może się zdarzyć, że wykonuje swoją pracę na zlecenie. Ma nieregularny czas pracy. Warunki pracy są silnie determinowane przez czynniki atmosferyczne (m.in. deszcz, grad, śnieg, wyładowania atmosferyczne), a także dzikie zwierzęta.

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

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Baca posługuje się głównie drewnianymi i metalowymi tradycyjnymi narzędziami, takimi jak:
- puciera[10],
- gelata[4] (gielata),
- wiadro,
- ferula[3],

- czerpaki[2],
- kocioł, kotlik miedziany,
- drewniane formy serowarskie, tzw. oscypiorki[9], oszczypiorki.

Baca do wykonywania drobnych zabiegów sanitarnych u zwierząt wykorzystuje kleszcze do obcinania racic.

Baca na ogół nie ma potrzeby korzystania z maszyn podczas wykonywania pracy ze zwierzętami – w tradycyjnym, kulturowym wypasie owiec praca ma charakter ręczny (włącznie z udojem mleka), choć może się zdarzyć, że korzysta z mechanicznej maszyny do udoju zwierząt, tzw. dojarki. Przydatny w pracy bacy jest samochód terenowy, telefon komórkowy, komputer – np. do prowadzenia dokumentacji produkcji i wypasu.

Organizacja pracy

Środowiskiem pracy **bacy** jest gospodarstwo szałaśnicze (obiekty pomocnicze wypasu i teren wypasowy – hala) oraz bacówka, miejsce wytwarzania serów i zagroda pasterska niezbędna do zabiegów hodowlanych. Jest to praca sezonowa – wykonywana w okresie od kwietnia do października – w czasie tzw. tradycyjnego kulturowego wypasu owiec.

Baca wykonuje pracę samodzielnie lub z załogą wypasową – zatrudnia juhasów do pomocy przy prowadzeniu wypasu, udoju i wyrobie serów. Organizuje pracę sobie oraz załodze wypasowej – posiada elastyczny czas pracy dostosowany do warunków pogodowych.

Praca bacy może być wykonywana na zlecenie np. właścicieli zwierząt lub terenu wypasowego. Może być porównana do pracy właściciela firmy – odpowiada za wszystkie swoje zobowiązania i organizuje pracę swoją i podległych sobie juhasów.

Baca pracuje lub pozostaje w gotowości do pracy przez całą dobę w sezonie wypasu. Podczas prowadzenia wypasu przestrzega zasad i przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Zagrożeniami w pracy **bacy** są m.in.:
- wypadki spowodowane niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi, np. burzami, wyładowaniami atmosferycznymi, intensywnym deszczem, silnym wiatrem itp.,
- wypadki spowodowane napadami dzikich zwierząt na stado owiec, np. wilków, niedźwiedzia, rysia itp.,
- ryzyko pogryzienia przez dzikie psy, ukąszenia żmij oraz owadów,
- ryzyko pożarów (np. podczas organizowania watry[14]),
- choroby odzwierzęce,
- agresja ze strony nieodpowiedzialnych ludzi – nietrzeźwych lub poszukujących zaczepek, konfliktów,
- stres spowodowany nagłymi zdarzeniami związanymi ze stanem zwierząt (zwierzęta chore, skaleczone, agresywne itp.) oraz warunkami pogodowymi (burze, pioruny, mgły, silny wiatr itd.).

Istnieje również możliwość nadmiernego obciążenia układu psychonerwowego ze względu na trudności z dojazdem pomocy w przypadku problemów zdrowotnych ludzi i zwierząt pasterskich, wynikających z oddalenia terenów wypasowych od skupisk ludzkich (często miejsca wypasu znajdują się na terenach górskich i są oddalone do 20 km od terenów zamieszkiwanych przez ludzi). Baca jest narażony na duży stres związany z odpowiedzialnością za organizację i przebieg wypasu.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **baca** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych
- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność układu kostno-stawowego,
- sprawność układu mięśniowego,
- sprawność układu krążenia,
- sprawność układu oddechowego,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządu słuchu,
- sprawność zmysłu węchu;

w kategorii sprawności sensomotorycznych
- ostrość słuchu,
- ostrość wzroku,
- zmysł równowagi,
- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- szybki refleks,
- spostrzegawczość,
- zręczność rąk,
- zręczność palców,
- sprawność nóg;

w kategorii sprawności i zdolności
- uzdolnienia kierownicze i organizacyjne,
- zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji,
- zdolność analizowania sytuacji i podejmowania ryzyka,
- zdolność nawiązywania kontaktu z ludźmi,
- zdolność rozwiązywania konfliktów,
- zdolność współdziałania i utrzymywania pozytywnych relacji ze współpracownikami,
- łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej,
- spostrzegawczość,
- podzielność uwagi;

w kategorii cech osobowościowych
- gotowość do współdziałania,
- gotowość do tworzenia i podtrzymywania sieci kontaktów z klientami,
- samodzielność,
- dokładność,
- samokontrola,
- radzenie sobie ze stresem,
- poczucie odpowiedzialności,
- gotowość do pracy z psami pasterskimi i zwierzętami stadnymi,
- brak bojaźni przed dzikimi zwierzętami, takimi jak: wilki, niedźwiedzie, rysie,
- gotowość do pracy w warunkach izolacji społecznej,
- gotowość do pracy w zmiennych warunkach środowiskowych,
- odpowiedzialność proekologiczna.

Opieka nad zwierzętami wymaga od bacy stałej czujności i szybkiego reagowania na zmieniające się warunki oraz skuteczności w rozwiązywaniu zaistniałych problemów.

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

Wymagania zdrowotne

W zawodzie **baca** wymagany jest ogólny dobry stan zdrowia, sprawność fizyczna, prawidłowy wzrok i słuch, sprawność narządów równowagi i układu kostno-stawowego. Pod względem wydatku energetycznego praca w tym zawodzie należy do prac ciężkich. Występują w niej specyficzne obciążenia umysłowe, związane z podejmowaniem decyzji i odpowiedzialnością za organizację i przebieg wypasu.

Przeciwwskazaniami do wykonywania tego zawodu są m.in.:
- zaburzenia równowagi,
- wady wzroku i słuchu nie podlegające korekcji,
- brak widzenia głębi uniemożliwiający ocenę odległości,
- epilepsja.

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

Do podjęcia pracy w zawodzie **baca** preferowane jest wykształcenie średnie na poziomie branżowej szkoły II stopnia lub technikum np. w zawodzie technik rolnik lub rzemieślnicze przygotowanie zawodowe, umożliwiające zdobycie tytułów czeladnika i mistrza.

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

Podjęcie pracy w zawodzie **baca** ułatwiają m.in.:
- dyplom potwierdzający pełne kwalifikacje zawodowe w pokrewnym zawodzie szkolnym technik rolnik,
- świadectwa potwierdzające kwalifikacje cząstkowe RL.03 Prowadzenie produkcji rolniczej oraz RL.16 Organizacja i nadzorowanie produkcji rolniczej, wyodrębnione w pokrewnym zawodzie szkolnym technik rolnik, uzyskane po odbyciu kwalifikacyjnych kursów zawodowych, zakończonych egzaminami organizowanymi przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- świadectwo czeladnicze i dyplom mistrzowski w zawodzie baca nadawane w ramach rzemieślniczego przygotowania zawodowego, po zdaniu egzaminu organizowanego przez Izby Rzemieślnicze,
- świadectwo ukończenia kursu „Baca" organizowanego przez samorządy, szkoły rolnicze i stowarzyszenia branżowe na ogół z terenów górskich.

Dodatkowymi atutami w zawodzie baca są:
- posiadanie certyfikatów i świadectw potwierdzających kompetencje w zakresie prowadzenia bacówki zgodnie z przepisami weterynaryjnymi oraz dotyczącymi wytwarzania produktów regionalnych i tradycyjnych,
- posiadanie prawa jazdy odpowiedniej kategorii.

Zawód baca wymaga wszechstronnej wiedzy i umiejętności związanej z organizacją i zarzadzaniem małym przedsiębiorstwem, jakim jest letnie gospodarstwo pasterskie. Konieczna jest tu również

wiedza w zakresie hodowli zwierząt, użytkowania pastwisk, pozyskania mleka i wyrobu serów oraz marketingu i sprzedaży.

Ważnym elementem kształcenia jest edukacja pozaformalna, która była i jest nadal podstawową ścieżką zdobywania kompetencji zawodowych. Realizowana jest najczęściej poprzez przekazywanie wiedzy i umiejętności w kręgu rodzinnym (z ojca na syna) w trakcie wielu lat obecności zainteresowanego w gospodarstwie pasterskim.

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

Baca zajmuje samodzielne stanowisko związane z prowadzeniem letniego gospodarstwa pasterskiego.

Po zdobyciu tytułu czeladnika w zawodzie baca i spełnieniu warunków formalnych można zdać egzamin na tytuł mistrza przed komisją powołaną przez Izbę Rzemieślniczą.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik rolnik, po potwierdzeniu kwalifikacji RL.03 Prowadzenie produkcji rolniczej może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik agrobiznesu, po potwierdzeniu kwalifikacji RL.07 Organizacja i prowadzenie przedsiębiorstwa w agrobiznesie.

Może także:
- po zdaniu egzaminu maturalnego dalej kształcić się na studiach wyższych I i II stopnia np. na kierunku rolnictwo,
- doskonalić umiejętności, uczestnicząc w branżowych szkoleniach, konferencjach, jak również warsztatach tematycznych dotyczących gospodarki pasterskiej oraz serowarstwa.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Potwierdzenie kompetencji w zawodzie **baca** oferuje system rzemieślniczego przygotowania zawodowego, który umożliwia zdobycie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie baca. Dokumentami potwierdzającymi te tytuły są odpowiednio świadectwo czeladnicze oraz dyplom mistrzowski.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzania kompetencji zawodowych przydatnych w zawodzie baca, wchodzących w skład zawodu (pokrewnego) technik rolnik, w zakresie kwalifikacji RL.03 Prowadzenie produkcji rolniczej oraz RL.16 Organizacja i nadzorowanie produkcji rolniczej.

Samorządy, szkoły rolnicze i stowarzyszenia branżowe oferują potwierdzenie niektórych kompetencji w zawodzie baca poprzez ukończenie kursu „Baca” lub o pokrewnej tematyce pasterskiej, hodowlanej i produkcji wyrobów regionalnych.

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

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **baca** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Technik rolnik[S]	314207
Kierownik gospodarstwa produkcji roślinnej i zwierzęcej	613002

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **baca** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

Z1 Wynajmowanie owiec, zwierząt pasterskich i psów pasterskich.
Z2 Dzierżawienie albo wynajmowanie terenów wypasowych.
Z3 Zatrudnianie obsługi wypasu zwierząt pasterskich.
Z4 Urządzanie gospodarstwa szałaśniczego.
Z5 Organizowanie i nadzorowanie wypasu.
Z6 Pozyskiwanie mleka i wyrabianie serów.
Z7 Prowadzenie sprzedaży produktów mlecznych i serów.
Z8 Prowadzenie dokumentacji dotyczącej wypasu i produkcji.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie i zarządzanie wypasem

Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie i zarządzanie wypasem obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, Z4, Z5, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Wynajmowanie owiec, zwierząt pasterskich i psów pasterskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Przepisy i zasady organizacji wypasu, w tym wynajmu owiec, zwierząt pasterskich i psów pasterskich; • Zasady utrzymywania dobrostanu zwierząt; • Przepisy prawne dotyczące rejestracji zwierząt, prowadzenia dokumentacji i ewidencji stada, takich jak system identyfikacji owiec prowadzony przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR); • Sposoby rozliczenia się z właścicielami owiec.	• Wypełniać dokumenty przyjmowania zwierząt na wypas; • Poznawać zwierzęta powierzone na wypas; • Rozpoznawać owce należące do poszczególnych właścicieli (gazdów); • Porozumiewać się z psami pasterskimi i współpracować z nimi; • Rozliczać się z powierzonych zwierząt pasterskich na koniec wypasu.

Z2 Dzierżawienie albo wynajmowanie terenów wypasowych	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Przepisy i zasady organizacji wypasu, w tym wynajmu lub dzierżawy terenów wypasowych; • Sposoby rozliczania się z właścicielami gruntów przeznaczonych pod tereny wypasowe.	• Zawierać ważne umowy ustne i pisemne dotyczące wynajmu lub dzierżawy terenów wypasowych; • Komunikować się z ludźmi w sposób otwarty na propozycje i niekonfliktowy; • Współpracować z innymi osobami kontrolującymi właściwe użytkowanie pastwisk, a zwłaszcza z właścicielami gruntów, na których jest prowadzony wypas.

Z3 Zatrudnianie obsługi wypasu zwierząt pasterskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Przepisy i zasady organizacji wypasu, w tym zatrudniania obsługi; • Przepisy i zasady zatrudniania pracowników; • Zasady i metody kierowania zespołem pracowniczym.	• Zatrudniać odpowiednich ludzi do pracy na stanowiska juhasów; • Rozliczać pracowników z czasu pracy i wykonywanych obowiązków; • Oceniać i motywować pracowników; • Wypłacać należne honorarium.

Z4 Urządzanie gospodarstwa szałaśniczego	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady ustawienia infrastruktury pasterskiej: kolyby, koszorów[8], żłobów[17]; • Zasady i sposoby utrzymywania infrastruktury pasterskiej w dobrym stanie, także w okresie zimowym.	• Ustawiać i korzystać z infrastruktury pasterskiej; • Znajdować miejsca naturalnych ciągów wodnych niezbędnych do poboru wody (np. źródła, potoki); • Dbać o zabudowę pasterską; • Dbać o czystość i higienę bacówki oraz sprzętów w niej używanych; • Zabezpieczać infrastrukturę na okres zimowy.

Z5 Organizowanie i nadzorowanie wypasu	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Sposoby łączenia owiec w jedno stado; • Fakty, zasady, procesy, ogólne pojęcia i zależności związane z organizowaniem i zarządzaniem wypasem; • Podstawowe siedliska przyrodnicze i gatunki roślin chronionych związanych ze środowiskiem wypasu; • Rodzaje topografii pastwisk; • Przepisy dotyczące obsady pastwisk; • Technologie uprawy roślin i zasady organicznego nawożenia; • Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, procedury systemu HACCP[12] w zakresie wypasu zwierząt pasterskich i produkcji żywności.	• Tworzyć stado składające się z mniejszych grup owiec; • Prowadzić stado tak, by zwierzęta szły na wskazywane miejsce wypasu; • Rozdzielać stado; • Organizować i zarządzać wypasem; • Rozróżniać rodzaje pastwisk oraz oceniać ich jakość i przydatność do wypasu; • Oceniać rodzaje siedlisk przyrodniczych oraz roślin chronionych; • Grodzić najcenniejsze fragmenty łąk; • Kosić polany w ramach czynnej ochrony polan reglowych; • Monitorować proces wypasu; • Oceniać stan i jakość pastwiska po wypasie w celu określenia zabiegów agrotechnicznych; • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska i procedur HACCP w zakresie wypasu zwierząt pasterskich.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2 Pozyskiwanie mleka, wytwarzanie serów tradycyjnych i sprzedawanie produktów

Kompetencja zawodowa Kz2: Pozyskiwanie mleka, wytwarzanie serów tradycyjnych i sprzedawanie produktów obejmuje zestaw zadań zawodowych Z6, Z7, Z8, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z6 Pozyskiwanie mleka i wyrabianie serów	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Podstawowe fakty, zasady, procesy, ogólne pojęcia i zależności związane z pozyskiwaniem mleka i wytwarzaniem serów tradycyjnych; • Techniki udoju, tj. pozyskiwania mleka od zwierząt pasterskich; • Normy jakości mleka i serów; • Rodzaje serów i sposoby ich produkcji; • Przepisy prawne dotyczące produkcji serów; • Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, procedury HACCP w zakresie pozyskiwania mleka i wyrobu serów.	• Pozyskiwać mleko bez użycia sprzętu specjalistycznego – udój ręczny; • Obsługiwać i eksploatować maszyny do pozyskania mleka, tzw. dojarki; • Klagać[6] mleko; • Wyrabiać wszystkie rodzaje serów w tradycyjny sposób; • Kontrolować jakość produktów; • Przeciwdziałać nieprawidłowościom w procesie produkcji; • Wędzić sery; • Współpracować z służbami kontroli jakości serów; • Zagospodarowywać produkty po produkcji serów; • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska i procedur HACCP w zakresie pozyskiwania mleka i wyrobu serów.

Z7 Prowadzenie sprzedaży produktów mlecznych i serów	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Podstawowe fakty, zasady, procesy, ogólne pojęcia i zależności związane ze sprzedażą produktów z własnego gospodarstwa; • Przepisy prawne dotyczące sprzedaży; • Zasady przygotowania towarów do sprzedaży, w tym ustalania cen i oznakowania produktów; • Formy i techniki sprzedaży; • Przepisy prawa dotyczące podatku VAT; • Przepisy prawa dotyczące praw konsumenta; • Procedury dotyczące przyjmowania i rozpatrywania ewentualnych reklamacji.	• Sprzedawać sery z zachowaniem zasad i przepisów prawa; • Rozróżniać sery, stosować właściwe nazewnictwo zwłaszcza do produktów oznakowanych Chronioną Nazwą Pochodzenia; • Ewidencjonować sprzedaż; • Przyjmować ewentualne reklamacje; • Przygotowywać i prezentować ofertę handlową; • Realizować zamówienia klientów w różnych formach sprzedaży.

Z8 Prowadzenie dokumentacji dotyczącej wypasu i produkcji	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady prowadzenia księgi wypasu i udoju; • Zasady prowadzenia uproszczonej księgi HACCP; • Wymagania weterynaryjne w zakresie prowadzenia dokumentacji dotyczącej wypasu i produkcji.	• Prowadzić dokumentację związaną z wypasem i udojem; • Wypełniać dokumenty składowe i prowadzić księgę HACCP; • Uzupełniać wymagane dokumenty weterynaryjne.

3.4. Kompetencje społeczne

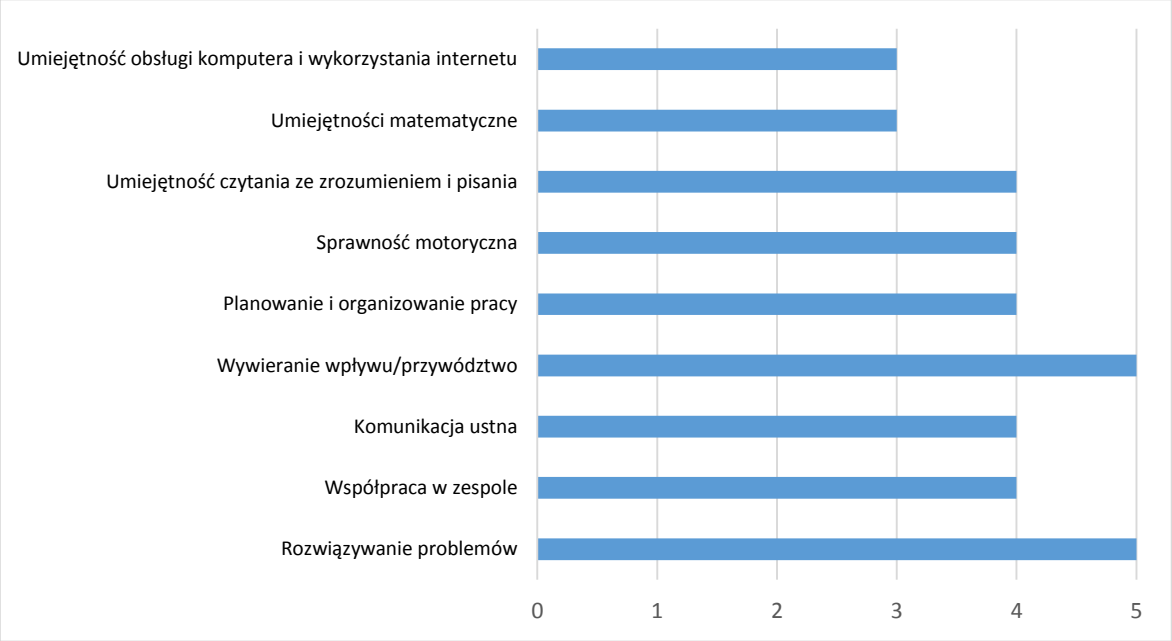
Pracownik w zawodzie **baca** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za organizowanie i zarządzanie wypasem oraz za pozyskiwanie mleka, wytwarzanie serów tradycyjnych i sprzedawanie produktów.
- Wykonywania pracy samodzielnej i podejmowania współpracy w zorganizowanych warunkach prowadzenia wypasu.
- Dostosowywania zachowania do zmiennych okoliczności pracy.
- Dokonywania oceny wpływu swoich działań realizowanych w ramach współpracy zespołowej w zakresie wypasu zwierząt i ponoszenia odpowiedzialności za ich skutki.

3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien posiadać 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 **baca.**



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **baca**

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 **baca** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji.

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

- Zintegrowany System Kwalifikacji: https://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

Obecnie występuje bardzo duże zapotrzebowanie na pracę w zawodzie **baca** głównie na terenach górzystych południowej Polski. Podaż kandydatów jest niska z uwagi na dużą odpowiedzialność i konieczność podejmowania pracy na własną odpowiedzialność na zasadach samozatrudnienia.

WAŻNE:

Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bazie 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.porp.pl
Opolskie – http://www.obserwatorium.opole.pl
Wielkopolskie – http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl
Zachodniopomorskie – https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-rynku-pracya
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 (w 2018 r.) w ramach systemu kształcenia zawodowego w Polsce do pracy w zawodzie **baca** można się przygotować poprzez:

- zdobycie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie baca, nadawanych w ramach rzemieślniczego przygotowania zawodowego, po zdaniu egzaminu organizowanego przez Izby Rzemieślnicze,

- ukończenie branżowej szkoły II stopnia lub technikum w zawodzie pokrewnym technik rolnik i uzyskanie dyplomu potwierdzającego kwalifikacje w tym zawodzie, po zdaniu egzaminu organizowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- ukończenie kwalifikacyjnych kursów zawodowych (dla dorosłych) w zakresie kwalifikacji RL.03 Prowadzenie produkcji rolniczej oraz RL.16 Organizacja i nadzorowanie produkcji rolniczej, wyodrębnionych w pokrewnym zawodzie szkolnym technik rolnik i zdanie egzaminów organizowanych przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Kwalifikacyjne kursy zawodowe (dla dorosłych) mogą prowadzić:
- publiczne szkoły zajmujące się kształceniem zawodowym,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych i prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki dokształcania i doskonalenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodach szkolnictwa zawodowego potwierdzają (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Zawód baca można zdobyć także poprzez przekazywanie wiedzy i umiejętności w kręgu rodzinnym oraz zdobywanie doświadczenia podczas pracy w rodzinnym gospodarstwie pasterskim.

Szkolenie

Kursy, szkolenia i warsztaty dla zawodu **baca** organizowane są między innymi przez:
- lokalne samorządy,
- szkoły rolnicze,
- stowarzyszenia branżowe,
- lokalne stowarzyszenia krzewiące tematykę pasterską,
- Izby Rzemieślnicze na ogół z terenów górskich i podgórskich.

Popularne jest ukończenie kursu „Baca” lub o pokrewnej tematyce pasterskiej, hodowlanej, produkcji wyrobów regionalnych, prowadzenia gospodarstwa pasterskiego oraz agroturystycznego.

Przykładowa tematyka dotyczy:
- chowu i hodowli owiec,
- fizjologii i chorób zwierząt pasterskich,
- wartości odżywczych mięsa owczego i wyrobów mleczarskich,
- elementów ekonomii i marketingu,
- elementów racjonalnej gospodarki łąk i pastwisk,
- przepisów prawnych związanych z produkcją owczarską,
- podstaw prowadzenia firmy i gospodarstwa agroturystycznego.

Organizatorzy tych szkoleń poświadczają uzyskane przez uczestników kompetencje stosownymi certyfikatami/zaświadczeniami.

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.wybierzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:
https://www.ore.edu.pl/category/ksztalcenie-zawodowe-i-ustawiczne
http://doradztwo.ore.edu.pl/wybieram-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

Obecnie (2018 r.) wynagrodzenie osób pracujących w zawodzie **baca** jest zróżnicowane, wynosząc średnio ok. 6000 zł brutto miesięcznie.

Wyższy poziom wynagrodzenia osiągają osoby doświadczone, wyróżniające się w środowisku renomą i zaufaniem, niewykazujące strat wśród powierzonych na wypas letni zwierząt, a także osoby prowadzące samodzielną działalność gospodarczą.

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-szczeblach
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 **baca** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami.

Warunkiem niezbędnym jest identyfikacja indywidualnych barier, dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:
- z dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szkłami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia,
- cierpiących na choroby układu pokarmowego (08-T), pod warunkiem dostosowania wyposażenia w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych,
- z chorobami układu moczowo-płciowego (09-M), pod warunkiem dostosowania wyposażenia w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych.

Inne rodzaje niepełnosprawności wykluczają z zawodu z powodu trudnych warunków pracy i bytowania podczas letniego wypasu zwierząt.

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 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.).
- 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 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1054, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, 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, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1267).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz. U. poz. 1663).
- 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 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 Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 stycznia 2012 r. w sprawie kwalifikacji rolniczych posiadanych przez osoby wykonujące działalność rolniczą (Dz. U. poz. 109).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 lutego 2010 r. w sprawie wymagań i sposobu postępowania przy utrzymywaniu gatunków zwierząt gospodarskich, dla których normy ochrony zostały określone w przepisach Unii Europejskiej (Dz. U. Nr 56, poz. 344, z późn. zm.).

Literatura branżowa:

- Biologiczne i kulturowe aspekty gospodarki owczarskiej. Akademia Rolnicza w Krakowie, Kraków 2005.
- Kohut P., Koncepcja rozwoju pasterstwa na obszarze polskich Karpat. Porozumienie Karpackie, 2013.
- Lisowski A.: Rolnictwo. Cz. 7. Technika w rolnictwie. Hortpress, Warszawa 2016.
- Michałek J. (red.): Owce w Beskidach – czyli owca plus po góralsku. Porozumienie Karpackie, Istebna 2010.
- Musiał W.: Ekonomiczne i społeczne problemy rozwoju obszarów wiejskich Karpat Polskich. Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa PAN, Warszawa 2008.
- Nałęcz-Tarwacka T. (red.): Rolnictwo. Cz. 2. Produkcja zwierzęca. Bydło i trzoda chlewna. Hortpress, Warszawa 2014.
- Nałęcz-Tarwacka T. (red.): Rolnictwo. Cz. 3. Produkcja zwierzęca. Owce, kozy, konie, drób, pszczoły i króliki. Hortpress, Warszawa 2016.
- Podręcznik dobrych praktyk pasterskich. ZPKWŚ, Będzin 2015.
- Program Aktywizacji Gospodarczej oraz Zachowania Dziedzictwa Kulturowego Beskidów i Jury Krakowsko-Częstochowskiej - Owca Plus, Katowice 2007.
- Prowadzenie produkcji zwierzęcej. Cz. 1 i Cz. 2. WSiP, Warszawa 2017.
- Rekiel A. (red.): Rolnictwo. Cz. 1. Produkcja zwierzęca. Wiadomości podstawowe. Hortpress, Warszawa 2014.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.10.2018]**:**

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl
- Choroby odzwierzęce: http://www.poradnikzdrowie.pl/zdrowie/choroby-pasozytnicze/choroby-odzwierzece-zoonozy_35353.html
- Chów zwierząt: https://sjp.pwn.pl/slowniki/ch%C3%B3w.html
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie Technik rolnik 314207: https://www.cke.edu.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/314207.pdf
- Portal Asystent BHP: https://asystentbhp.pl
- Projekt Zintegrowany System Kwalifikacji: http://kwalifikacje.edu.pl
- Reakcje alergiczne: https://portal.abczdrowie.pl/reakcja-alergiczna
- Rolniczy handel detaliczny: https://www.wetgiw.gov.pl/handel-eksport-import/rolniczy-handel-detaliczny
- Sprzedaż bezpośrednia: https://pssb.pl/sprzedaz-bezposrednia/czym-jest-sprzedaz-bezposrednia
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus
- Wyszukiwarka opisów zawodów: http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow

- Zwykła Dobra Praktyka Rolnicza: http://www.wir.org.pl/archiwum/raporty/zwykla_dobra_praktyka_rolnicza.pdf

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 umożliwiająca 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: – 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	**Bundz (gruda)**	Biały ser podpuszczkowy z owczego mleka.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://party.pl/porady/dom/kuchnia/co-to-jest-bundz-i-jak-go-jesc-106093-r1 [dostęp: 31.10.2018]
2	**Czerpak**	Tradycyjny, drewniany kubek używany do picia żyntycy.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sjp.pwn.pl/szukaj/czerpak.html [dostęp: 31.10.2018]
3	**Ferula**	Tradycyjny, drewniany przyrząd pasterski służący do rozdrabniania masy serowej.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Słownik górali polskich na Bukowinie. Instytut Slawistyki PAN, Warszawa 2008
4	**Gelata, gielata**	Tradycyjne drewniane wiadro używane do dojenia owiec.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Słownik górali polskich na Bukowinie. Instytut Slawistyki PAN, Warszawa 2008
5	**Hala**	Pastwisko górskie, polana, wyznaczony teren wypasowy.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sjp.pwn.pl/szukaj/hala.html [dostęp: 31.10.2018]
6	**Klaganie mleka**	Proces przerabiania mleko na sery z użyciem podpuszczki, zwyczajowo zwanej klagiem, klogiem, ryncką.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Słownik górali polskich na Bukowinie. Instytut Slawistyki PAN, Warszawa 2008

7	**Kolyba, koliba, bacówka, szałas pasterski**	Drewniany budynek pasterski.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Słownik górali polskich na Bukowinie. Instytut Slawistyki PAN, Warszawa 2008
8	**Koszor (koszar, kosor)**	Element infrastruktury pasterskiej. To drewniane ogrodzenie zbudowane głównie z żerdzi świerkowych lub jodłowych składające się z przestawnych, dających się łatwo przenieść elementów. Wykorzystywany jest w pracy pasterskiej do zamykania owiec na czas udoju oraz do ochrony zwierząt w porze nocnej. Pełni również ważną funkcję w zrównoważonym systemie nawożenia gleby.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Słownik górali polskich na Bukowinie. Instytut Slawistyki PAN, Warszawa 2008
9	**Oscypiorki, oszcypiorki**	Tradycyjne, zdobione, drewniane formy serowarskie służące do wyrobu serów.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Słownik górali polskich na Bukowinie. Instytut Slawistyki PAN, Warszawa 2008
10	**Puciera**	Drewniana beczka służąca do klagania mleka oraz przechowywania żyntycy.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://z-ne.pl/t,haslo,3955,puciera.html [dostęp: 31.10.2018]
11	**Sałasznik**	Kierownik gospodarstwa pasterskiego opartego na wspólnotowym wypasie.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Słownik górali polskich na Bukowinie. Instytut Slawistyki PAN, Warszawa 2008
12	**System HACCP**	(ang. Hazard Analysis and Critical Control Points System) – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, jest to zespół wzajemnie powiązanych ze sobą procedur, realizujących jako całość system zarządzania bezpieczeństwem żywności.	https://www.bhpex.pl/blog/bezpieczenstwo-zywnosci/system-haccp [dostęp: 31.10.2018]
13	**Tradycyjny kulturowy wypas owiec**	Wspólnotowy wypas zwierząt, głównie owiec, ale także kóz i krów - zwierzęta te są wypasane sezonowo tj. od kwietnia do października na tzw. „letnim wypasie" i pochodzą zazwyczaj od wielu właścicieli. Wypas ten jest prowadzony w przeważającej części na terenach niebędących własnością wypasającego.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Słownik górali polskich na Bukowinie. Instytut Slawistyki PAN, Warszawa 2008
14	**Watra**	Miejsce w polu na ognisko.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Słownik górali polskich na Bukowinie. Instytut Slawistyki PAN, Warszawa 2008
15	**Zespół wypasowy**	Obsada gospodarstwa pasterskiego składająca się z juhasów. Zakłada się, że 1 juhas przypada na minimum 100 owiec.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Kohut P., Koncepcja rozwoju pasterstwa na obszarze polskich Karpat. Porozumienie Karpackie, 2013
16	**Zwierzęta pasterskie**	Zwierzęta wypasane w tradycyjnym kulturowym wypasie, tj. owce, kozy, krowy, bydło.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Słownik górali polskich na Bukowinie. Instytut Slawistyki PAN, Warszawa 2008

17	**Żłoby**	Elementy infrastruktury pasterskiej. To głównie drewniane poidła, które dostarczają owcom wodę. Są wyprowadzane głównie z naturalnych ciągów wodnych, by zapewnić czystość i higienę wody oraz doprowadzić ją w bezpieczne dla zwierząt miejsce.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Kohut P., Koncepcja rozwoju pasterstwa na obszarze polskich Karpat. Porozumienie Karpackie, 2013
18	**Żyntyca/żentyca**	Serwatka z owczego mleka pozostała po wyrobie sera podpuszczkowego.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Słownik górali polskich na Bukowinie. Instytut Slawistyki PAN, Warszawa 2008

www.psz.praca.gov.pl

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.

ISBN 978-83-7789-495-8 [615]