



**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**

---

**Baca  
(613001)**

**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 Baca (613001)**

© 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 978-83-7951-172-3 (172)

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](mailto:instytut@itee.radom.pl) <http://www.itee.radom.pl>

# Spis treści

<b>1. Dane identyfikacyjne zawodu .....</b>	<b>4</b>
1.1. Kod, nazwa zawodu i usytuowanie zawodu w klasyfikacjach.....	4
1.2. Notka metodologiczna i autorzy.....	4
<b>2. Opis zawodu.....</b>	<b>6</b>
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
<b>3. Opis kompetencji zawodowych .....</b>	<b>10</b>
3.1. Organizowanie i zarządzanie wypasem Kz1 .....	10
3.2. Pozyskiwanie mleka, wytwarzanie serów tradycyjnych i sprzedawanie produktów Kz2 .....	11
3.3. Kompetencje społeczne KzS .....	12
<b>4. Profil kompetencji kluczowych .....</b>	<b>13</b>
<b>5. Słownik .....</b>	<b>14</b>

# 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):

### **613001 Baca**

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

**Grupa elementarna 6130 – Rolnicy produkcji roślinnej i zwierzęcej** (w Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie 6130 Mixed crops and animal producers).

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 01.4. Chów i hodowla zwierząt.**

## 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 15 stanowiskach pracy w 15 przedsiębiorstwach (duże – 1, małe – 3, mikro – 11, w tym produkcyjno-handlowo-usługowe – 11, administracyjne – 4), przeprowadzonych w lutym i marcu 2013 r.

Zespół Ekspercki:

- Józef Michałek – Porozumienie Karpackie w Istebnej,
- Piotr Kohut – Fundacja Pasterstwo Transhumancyjne w Koniakowie,
- Kazimierz Furczoń – Stowarzyszenie Baców Szlak Oscypkowy w Leśnicy,
- Krystyna Zagajewska – ekspert niezależny, były pracownik Ministerstwa Edukacji Narodowej w Warszawie.

Ewaluatorzy:

- Marian Sporek – Spółdzielnia Gazdowie w Soblówce gm. Ujsoły,
- Danuta Urbaniak – Łódzkie Centrum Doskonalenia Nauczycieli i Kształcenia Praktycznego.

Recenzenci:

- Irena Skrzyżala – Zakład Doświadczalny Instytutu Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Grodźcu Śląskim,
- Andrzej Kałuda – Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Bratoszewicach.

Komisja Branżowa (zatwierdzająca):

- Ewa Foik (przewodnicząca) – Związek Podhalań Oddział Górali Śląskich w Koniakowie,
- Włodzimierz Oleksy – Stowarzyszenie Szlak Oscypkowy w Zakopanem,
- Krzysztof Łysyganicz – Związek Zawodowy Rolników Samoobrona w Łodzi.

Data zatwierdzenia:

- 15.10.2013 r.

## **2. Opis zawodu**

### **2.1. Synteza zawodu**

Baca organizuje i zarządza wypasem zwierząt gospodarczych, głównie owiec w górach, oraz pozyskiwaniem mleka i produkcją serów tradycyjnych.

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

Baca jest zawodem o charakterze usługowo-handlowo-produkcyjnym. Celem jego pracy jest organizowanie i zarządzanie wypasem zwierząt takich, jak owce, bydło, kozy i konie, pozyskiwanie mleka, wyrób tradycyjnych serów i ich bezpośrednia sprzedaż. Baca w negocjacjach z hodowcami umawia wynajem i liczbę planowanych do wypasu zwierząt, określa powierzchnię i miejsce wypasu. Następnie dzierżawi lub wynajmuje tereny wypasowe, a także organizuje obsługę wypasu, zatrudniając do pracy juhasów. Baca dba o infrastrukturę pasterską, narzędzia oraz o stan ekologiczny pastwiska, prowadząc wypas ekstensywny, usuwa niepożądane rośliny. Przestrzega zasad organizacji pracy wypasu (pojenie, wypas, wyrób serów), a także zasad BHP oraz dobrostanu zwierząt. Organizuje sprzedaż bezpośrednią własnych produktów wytwarzanych w czasie wypasu. Baca funkcjonuje w specyfice kulturowej, zachowując obrzędy i zwyczaje regionu.

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

Środowiskiem pracy bacy jest gospodarstwo szafańnicze (obiekty pomocnicze wypasu i teren wypasowy – hala) oraz bacówka, miejsce wytwarzania serów i zagroda pasterska niezbędna do zabiegów hodowlanych. Baca posługuje się narzędziami takimi, jak np.: puciera, gielety, wiadra, ferule, czerpaki, kocioł, oscypioriki, formy, końcówki, koryta, półki. Warunki pracy determinowane są przez czynniki atmosferyczne (deszcz, grad, śnieg, wyładowania atmosferyczne), a także dzięki zwierzęta. Pracę charakteryzują stałe czynności dostosowane do trybu życia zwierząt. W okresie wypasu baca przebywa poza miejscem zamieszkania. Przestrzega zasad ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Baca pracuje całą dobę w sezonie wypasu. Występujące zagrożenia to: niekorzystne czynniki atmosferyczne, trudności z dojazdem pomocy w przypadku problemów zdrowotnych ludzi i zwierząt,

wynikających z oddalenia od skupisk ludzkich, choroby odzwierzęce, nagłe zdarzenia związane ze stanem zwierząt (zwierzęta chore, skaleczone itp.).

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

Wykonywanie zawodu bacy wymaga wiedzy, doświadczenia w zakresie hodowli zwierząt, a także umiejętności zarządzania zespołem. Osoba wykonująca zawód bacy charakteryzuje się dużym poczuciem odpowiedzialności za powierzone stado. Specyfika zawodu wymaga umiejętności pracy w zespole, dużej koncentracji, spostrzegawczości, podzielności uwagi, dokładności. Konieczna jest także dobra kondycja fizyczna, odporność na stres i trudne warunki pracy. Bacę charakteryzuje otwartość na innych, umiejętność nawiązywania i utrzymywania dobrych relacji z hodowcami, właścicielami ziemi i klientami. Opieka nad zwierzętami wymaga od bacy stałej czujności i szybkiego reagowania na zmieniające się warunki oraz skuteczności w rozwiązywaniu zaistniałych problemów. Przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu jest dysfunkcja kończyn dolnych, wady wzroku nie podlegające korekcji oraz skłonność do alergii wywoływanych przez czynniki występujące w środowisku pracy bacy.

## **2.5. Wykształcenie i uprawnienia niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie**

Zawód bacy można uzyskać poprzez przyuczenie do zawodu na stanowisku pracy i zdobywanie doświadczenia w trakcie pracy. Baca powinien brać udział w szkoleniach i kursach doskonalących organizowanych przez stowarzyszenia i inne organizacje branżowe. Pracodawcy zatrudniają na stanowisku bacy osoby z wykształceniem zasadniczym zawodowym w zawodach związanych z uprawą roli, hodowlą zwierząt.

## **2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, potwierdzenia/ walidacji kompetencji**

Uzyskane w procesie pracy kompetencje zawodowe można potwierdzić egzaminem czeladniczym i mistrzowskim dla zawodu bacy, przeprowadzanym przez organizacje rzemieślnicze i uregulowanym ustawą o rzemiośle. Zwykle pracę rozpoczyna się jako juhas lub pomocnik bacy, zdobywając w ten sposób wiedzę na temat organizacji wypasu zwierząt, formy i miejsca wypasu, dbając jednocześnie o narzędzia i stan pastwiska. W tym czasie bacia uczy się wyrabiania serów. Poznaje możliwości uzyskania zezwolenia na ich sprzedaż – uwzględniając obowiązujące w tym zakresie prawo. Jednak najczęściej wiedza i umiejętności związane z zawodem bacy przekazywane są z pokolenia na pokolenie i pozostają w rodzinie.

## **2.7. Zadania zawodowe**

- Z1. Wynajmowanie owiec (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z2. Dzierżawienie albo wynajmowanie terenów wypasowych (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z3. Zatrudnianie obsługi (niezbędne kompetencje: Kz3).
- Z4. Wynajmowanie psów pasterskich (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z5. Przeprowadzanie zwierząt na miejsce wypasu (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z6. Urządzanie gospodarstwa szalańniczego (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z7. Zagospodarowywanie baczówki (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z8. Nadzorowanie wypasu (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z9. Nadzorowanie pozyskiwania mleka (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z10. Nadzorowanie produkcji serów (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z11. Prowadzenie sprzedaży produktów (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z12. Zakończenie wypasu (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z13. Prowadzenie dokumentacji wypasu (niezbędne kompetencje: Kz1, Kz2, KzS).
- Z14. Organizowanie pracy i stanowiska pracy zgodnie z zasadami BHP i HACCP, ochrony ppoż., ochrony środowiska oraz ergonomii (niezbędne kompetencje: Kz1, Kz2, KzS).

## 2.8. Wykaz kompetencji zawodowych

Kz1 – Organizowanie i zarządzanie wyposażeniem (potrzebne do wykonywania zadań: Z1, Z2, Z3, Z4, Z5, Z6, Z7, Z8, Z12, Z13, Z14).

Kz2 – Pozyskiwanie mleka, wytwarzanie serów tradycyjnych i sprzedawanie produktów (potrzebne do wykonywania zadań: Z9, Z10, Z11, Z13, Z14).

KzS – Kompetencje społeczne (potrzebne do wykonywania zadań: Z1÷Z14).

## 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 do 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 bacy:

- 1) w zakresie wiedzy: zna fakty, zasady, procesy i ogólne pojęcia dotyczące zawodu bacy; zna i rozumie podstawowe fakty, pojęcia i zależności w zawodzie oraz w szerszym zakresie elementarne uwarunkowania prowadzonej działalności w branży usługowo-handlowo-produkcyjnej;
- 2) w zakresie umiejętności: posiada umiejętności wymagane do realizacji zadań i rozwiązywania problemów poprzez wybieranie podstawowych metod, narzędzi, materiałów i informacji związanych z wyposażeniem zwierząt gospodarczych, pozyskiwaniem mleka i produkcją serów tradycyjnych; potrafi wykonywać zadania według ogólnej instrukcji, dotyczące wynajmu, dzierżawy, nadzoru, często w zmiennych warunkach atmosferycznych; umie rozwiązywać typowe problemy, dobrze komunikować się z innymi.

### 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, Z8, Z12, Z13, Z14 wymaga posiadania kompetencji zawodowej Kz1.**

#### 3.1. Organizowanie i zarządzanie wypasem Kz1

**Wiedza** – zna i rozumie podstawowe fakty, zasady, procesy, ogólne pojęcia i zależności związane z organizowaniem i zarządzaniem wypasem, w szczególności zna:

- zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, procedury HACCP w zakresie wypasu zwierząt gospodarskich;
- przepisy i zasady organizacji wypasu, w tym wynajmu owiec, psów pasterskich i zatrudniania obsługi;
- zasady dobrostanu zwierząt;
- zasady ustawienia infrastruktury pasterskiej;
- zasady rejestracji zwierząt i dokumentowania stada;
- podstawowe siedliska przyrodnicze i gatunki roślin chronionych związanych ze środowiskiem wypasu;
- rodzaje topografii pastwisk;
- przepisy dotyczące obsady pastwisk;
- czynności związane z przygotowaniem pastwisk;
- technologię uprawy roślin i zasady organicznego nawożenia.

**Umiejętności** – wykonuje niezbyt proste zadania związane z organizowaniem i zarządzaniem wypasem, w szczególności potrafi:

- przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska i procedur HACCP w zakresie wypasu zwierząt gospodarskich;
- wypełniać dokumenty przyjmowania zwierząt;
- prowadzić dokumentację związaną z działalnością usługowo-handlowo-produkcyjną;
- ustawiać i korzystać z infrastruktury pasterskiej;
- rozdzielać stado;
- zabezpieczać infrastrukturę na okres zimowy;
- oceniać rodzaje siedlisk przyrodniczych oraz roślin chronionych;
- rozróżniać rodzaje pastwisk oraz oceniać ich jakość i przydatność do wypasu;
- monitorować proces wypasu;
- grodzić najcenniejsze fragmenty łąk, kosić polany – czynna ochrona polan reglowych;
- oceniać stan i jakość pastwiska po wypasie w celu określenia zabiegów agrotechnicznych.

**Wykonanie zadań zawodowych Z9, Z10, Z11, Z13, Z14 wymaga posiadania kompetencji zawodowej Kz2.**

### **3.2. Pozyskiwanie mleka, wytwarzanie serów tradycyjnych i sprzedawanie produktów Kz2**

**Wiedza** – zna i rozumie podstawowe fakty, zasady, procesy i ogólne pojęcia i zależności związane z pozyskiwaniem mleka, wytwarzaniem serów tradycyjnych i sprzedawaniem produktów, w szczególności zna:

- technologie pozyskiwania mleka;
- rodzaje serów i sposoby ich produkcji;
- przepisy dotyczące produkcji i sprzedaży;
- normy jakości mleka i serów;
- zasady przyjmowania i dokumentowania dostaw i sprzedaży towarów;
- zasady przygotowania towarów do sprzedaży, w tym ustalania cen i oznakowania;
- formy i techniki sprzedaży;
- przepisy prawa dotyczące podatku VAT;
- przepisy prawa dotyczące praw konsumenta;
- procedury dotyczących przyjmowania i rozpatrywania reklamacji.

**Umiejętności** – wykonuje niezbyt proste zadania związane z pozyskiwaniem mleka, wytwarzaniem serów tradycyjnych i sprzedawaniem produktów, w szczególności potrafi:

- obsługiwać i eksploatować maszyny do pozyskania mleka i produkcji serów;
- pozyskiwać mleko bez użycia sprzętu specjalistycznego;
- prowadzić produkcję serów z wykorzystaniem urządzeń do ich produkcji;
- wytwarzać sery w sposób tradycyjny;
- kontrolować jakość produktów;
- współpracować z służbami kontroli jakości i sprzedaży;
- sprzedawać wyroby mleczne z zachowaniem zasad i przepisów;
- wypełniać dokumenty przyjmowania i przechowywania produktów;
- przygotowywać i prezentować ofertę handlową;
- realizować zamówienia klientów w różnych formach sprzedaży;
- prowadzić dokumentację jakości.

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

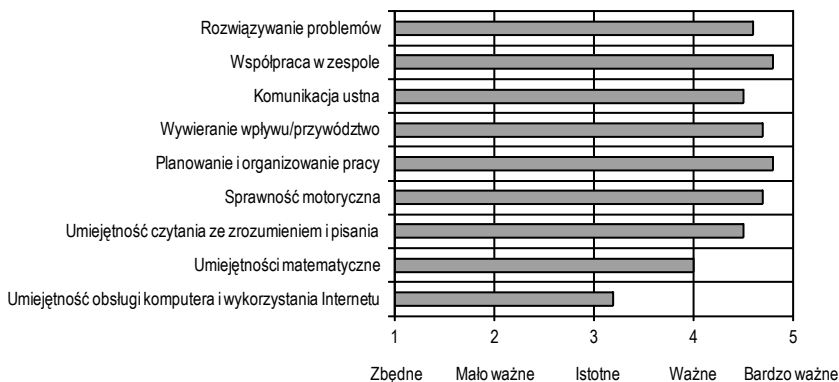
### **3.3. Kompetencje społeczne KzS:**

- ponosi odpowiedzialność za organizowanie i zarządzanie wypasem oraz za pozyskiwanie mleka, wytwarzanie serów tradycyjnych i sprzedawanie produktów,
- pracuje częściowo samodzielnie i podejmuje współpracę w zorganizowanych warunkach prowadzenia wypasu,
- dostosowuje zachowanie do zmiennych okoliczności pracy ,
- ocenia wpływ swoich działań realizowanych w ramach współpracy zespołowej w zakresie wypasu zwierząt i ponosi odpowiedzialność za ich skutki.

## 4. Profil kompetencji kluczowych

Ocenę ważności kompetencji kluczowych dla zawodu bacy 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 613001 Baka

## 5. Słownik

<b>Zawód</b>	– 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.
<b>Specjalność</b>	– 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.
<b>Zadanie zawodowe</b>	– 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.
<b>Kompetencje zawodowe</b>	– wszystko to, co pracownik wie, rozumie i potrafi wykonać, odpowiednio do sytuacji w miejscu pracy. Opisywane są trzema zbiorami: wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych.
<b>Wiedza</b>	– zbiór opisów faktów, zasad, teorii i praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
<b>Umiejętności</b>	– zdolność wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
<b>Kompetencje społeczne</b>	– zdolność autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym oraz kształtowania własnego rozwoju, z uwzględnieniem kontekstu etycznego.
<b>Kompetencje kluczowe</b>	– wiedza, umiejętności i postawy odpowiednie do sytuacji, niezbędne do samorealizacji i rozwoju osobistego, bycia aktywnym obywatelem, integracji społecznej i zatrudnienia.
<b>Standard kompetencji zawodowych</b>	– 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.
<b>Kwalifikacja</b>	– zestaw efektów uczenia się (zasób wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych), których osiągnięcie zostało formalnie potwierdzone przez uprawnioną instytucję.
<b>Europejska Rama Kwalifikacji</b>	– 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.
<b>Polska Rama Kwalifikacji</b>	– opis hierarchii poziomów kwalifikacji wpisywanych do zintegrowanego rejestru kwalifikacji w Polsce.
<b>Krajowy System Kwalifikacji</b>	– ogół rozwiązań służących ustanawianiu i nadawaniu kwalifikacji (potwierdzaniu efektów uczenia się) oraz zapewnianiu ich jakości.