

8. Министарство за просторно уређење, грађевинарство и екологију и Републички завод за заштиту културно-историјског и природног наслеђа Републике Српске ће у року од двије године од дана ступања на снагу овог рјешења припремити приједлог за стављање под заштиту подручја "Громижељ" као природног добра, у складу са законом, у оквиру истих, ужих или ширих граница заштићеног подручја датих оквирно у т. 5.1.2, 5.2.2. и 5.3.2. овог рјешења.

9. Ово рјешење ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 15-960-18/08
15. јула 2011. године
Бања Лука

Министар,
Сребренка Голић, с.р.

1514

На основу члана 18. став 1. Закона о образовању одраслих ("Службени гласник Републике Српске", број 59/09) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10 и 86/10), на приједлог Завода за образовање одраслих, министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРОГРАМ

ОСПОСОБЉАВАЊА ЗА ПОСЛОВЕ ВИНАРА И ВИНОГРАДАРА

Члан 1.

Овим програмом утврђују се оспособљавање за послове винара и виноградара, циљеви програма, наставни садржаји, облик извођења програма, трајање програма и начин провјере, кадровски, дидактички и просторни услови за извођење програма, очекивани резултати, знања и вјештине које се стичу завршавањем програма, услови за упис, напредовање и завршетак програма, начин евалуације програма и постигнућа у учењу.

Члан 2.

Циљеви програма оспособљавања за обављање послова винара и виноградарска су:

а) развијање свијести о значају и могућностима развоја виноградарске и винарске производње и схватање значаја грозња и вина у исхрани,

б) упознавање са еколошким, економским и традиционалним предусловима за виноградарску и винарску производњу,

в) оспособљавање за планирање, припремање, избор врста, сортимената и подизање винограда,

г) стицање знања и радних вјештина за његу младог винограда и његу и експлоатацију винограда у роду,

д) познавање савремене механизације и предности њене примјене у виноградарској производњи,

ђ) стицање знања и радних вјештина које омогућавају организовање, припрему и рад на производњи различитих вина,

е) оспособљавање за покретање и вођење властитог бизниса, праћење тржишта и презентацију сопствене производње,

ж) подстицање еколошке свијести и оспособљавање за безбједну фитозаштиту у винограду уз коришћење препорука стручних лица и

з) развијање способности за самостално стручно усавршавање уз коришћење различитих извора знања и препорука стручних лица.

Члан 3.

Програм оспособљавања за послове винара и виноградарска са утврђеним подручјем рада, наставним садржајима по предметима, фондом часова за сваки предмет, обликом извођења и очекиваним резултатима налази се у Прилогу овог програма, који чини његов саставни дио.

Члан 4.

Овај програм изводи се у периоду од годину дана и траје 150 часова теоретске наставе и 138 часова практичне наставе.

Члан 5.

Током обуке врши се стално праћење нивоа овладаности радним компетенцијама сваког полазника, помоћу листа за праћење тока обуке.

Члан 6.

Провјера савладаности програма спроводи се полагањем испита провјере на крају обуке, који се организује у просторијама за обуку, а практични дио испита у виноградима и просторима за производњу вина гдје се изводила практична настава.

Члан 7.

Оцјену о стеченим компетенцијама даје испитна комисија коју чине три члана: два стручна предавача, од којих је један председник комисије и стручно лице из производње гдје је реализована практична настава.

Члан 8.

(1) Испитом провјере на крају обуке провјеравају се стечена теоретска знања и радне компетенције.

(2) Испит се вреднује са највише 100 бодова.

Члан 9.

(1) Провјера стечених теоретских знања обавља се тестом знања, који се полаже писмено и вреднује са највише 20 бодова.

(2) Провјера стечених радних компетенција обавља се на два начина:

а) праћењем степена овладаности радним компетенцијама сваког полазника током обуке, на практичној настави, помоћу листа за праћење и по овом основу може се остварити највише 40 бодова и

б) извршавањем једног стандардизованог радног задатка.

Члан 10.

(1) За оцјењивање радног задатка користи се посебна бодовна листа.

(2) Радни задатак може се оцијенити са највише 40 бодова.

(3) Елементи који се вреднују код сваког радног задатка су:

а) процес рада и редослијед операција,

б) квалитет извршеног посла,

в) уредност при раду,

г) вјештина и брзина,

д) рационалност коришћења опреме, машина и материјала и

ђ) примјена мјера заштите околине и заштите на раду.

Члан 11.

(1) Успјех на испиту зависи од укупног броја бодова које је полазник стекао на тесту знања и провјери радних компетенција.

(2) Бодови се преводе у успјех.

(3) Успјех на испиту вреднује се оцјенама:

а) недовољнодо 51 бод,

б) доброод 51 бод до 75 бодова и

в) одличноод 76 до 100 бодова.

Члан 12.

Теоретску и практичну наставу може да изводи лице које има одговарајућу стручну спрему и звање, и то:

а) виноградарство - дипломирани инжењер пољопривреде за воћарство и виноградарство,

б) винарство - дипломирани инжењер пољопривреде за воћарство и виноградарство, дипломирани инжењер прехрамбене технологије,

в) пољопривредна механизација - дипломирани инжењер пољопривреде, смјер пољопривредна техника, дипломирани инжењер пољопривреде,

г) заштита биља - дипломирани инжењер пољопривреде за заштиту биља, дипломирани инжењер пољопривреде (биљна производња),

д) основе предузетништва - дипломирани инжењер пољопривреде за агрономију, дипломирани инжењер пољопривреде и

ђ) практична настава - дипломирани инжењер пољопривреде, дипломирани инжењер прехрамбене технологије.

Члан 13.

(1) Теоретска обука изводи се у просторијама учioniчког типа са условима за приказивање презентација и видео-записа и осталим материјалом потребним за рад.

(2) Практична обука изводи се у виноградима који задовољавају стандарде виноградарске производње и обезбеђују услове за извођење планираног нивоа практичне наставе.

(3) Практична настава из винарства изводи се у винаријама и мањим погонима који по опремљености и технолошком нивоу задовољавају стандарде винарске производње.

Члан 14.

Услови за упис у овај програм су завршена основна или средња школа, изјава о прихватању услова и правила похађања обуке.

Члан 15.

По завршетку програма стиче се јавна исправа: "Увјерење о оспособљености".

Члан 16.

На крају програма учесници су дужни да попуне евалуативни упитник на основу којег се врши процјена успјешности одржане обуке.

Члан 17.

Овај програм ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 12.01.401-23/11
14. јула 2011. године
Бања Лука

Министар,
Мирослав Миловановић, с.р.

Прилог број 1.

ПРОГРАМ ОСПОСОБЉАВАЊА ЗА ПОСЛОВЕ ВИНАРА И ВИНОГРАДАРА

1. Назив програма	Програм оспособљавања за послове винара и виноградарара
2. Подручје рада	Пољопривреда и прерада хране
3. Циљеви програма	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> развијање свијести о значају и могућностима развоја виноградарске и винарске производње и схватање значаја грожђа и вина у исхрани, <input type="checkbox"/> упознавање еколошких, економских и традиционалних предуслова за виноградарску и винарску производњу, <input type="checkbox"/> оспособљавање за планирање, припремање, избор врста, сортимента и подизање винограда, <input type="checkbox"/> стицање знања и радних вјештина за његу младог винограда и његу и експлоатацију винограда у роду, <input type="checkbox"/> познавање савремене механизације и предности њене примјене у виноградарској производњи, <input type="checkbox"/> стицање знања и радних вјештина које омогућавају организовање, припрему и рад на производњи различитих вина, <input type="checkbox"/> оспособљавање за покретање и вођење властитог бизниса, праћење тржишта и презентацију сопствене производње, <input type="checkbox"/> подстицање еколошке свијести и оспособљавање за безбједну фитозаштиту у винограду уз коришћење препорука стручних лица, <input type="checkbox"/> развијање способности за самостално стручно усавршавање уз коришћење различитих извора знања и препорука стручних лица.
4. Наставни садржаји по предметима	<p>1. Виноградарство – теоретска настава (46 часова) Еколошки услови успијевања винове лозе; дјеловање еколошких фактора у виноградарској производњи; избор сортимента у складу са условима; припрема земљишта и садња; анализа земљишта и оцјена квалитета земљишта; методе поправљања особина земљишта; редослед операција у припреми земљишта, вријеме, техника и начин садње зависно од лозних калемова; мјере његе винограда у прве три године; формирање узгојног облика и избор арматуре зависно од узгојног облика; функција наслона, жице и арматуре у винограду; резидба ластара; обрада земљишта у младом винограду и њен утицај на родност; обрада земљишта, ђубрење и прихрана; вријеме и начин обраде земљишта у винограду; врсте, количине и начин примјене ђубрива у винограду; наводњавање винограда; примјена различитих система за наводњавање и њихов утицај на принос и квалитет; постављање и коришћење система за наводњавање; постављање противградне заштите и њен утицај на квалитет грожђа; технолошка зрелост грожђа и берба; начини паковања и амбалажа; транспорт и чување грожђа; производња најзаступљенијих стоних сорти грожђа; производња најзаступљенијих винских сорти грожђа.</p> <p>2. Винарство – теоретска настава (46 часова) Вино као финални производ грожђа, састав и значај; производња вина; основне врсте вина; алкохолна ферментација; примјена хемијских средстава и квасаца у ферментацији; технолошке разлике у производњи црних, бијелих и ружичастих вина; берба грожђа; утврђивање зрелости и моменат бербе; опрема за прераду грожђа у вино; муљаче и посуде за претакање вина; простор за прераду грожђа у вино; провјетреност, дезинфекција и температура у просторијама; поступак добијања бијелих вина; бијеле винске сорте грожђа; поступак добијања црвених вина; црвене винске сорте грожђа; поступак добијања ружича-</p>

	<p>стог вина; квалитет, оцјена и категорије вина; производња специјалних вина (десертна вина, пелинковац, вермут, бермет); справљање воћних вина; купиново вино; вино од вишње; јабуково вино и десертно јабуково вино.</p> <p>3. Пољопривредна механизација – теоретска настава (16 часова) Машине и оруђа за припрему земљишта у виноградима; уређење равничарских терена; уређење земљишта на нагнутим теренима, терасирање; машине и оруђа за основну обраду земљишта у виноградима (риголери, подривачи, плугови, ротационе ситнице); обиљежавање редова за садњу винове лозе; бургије за бушење рупа, тракторске бушилице за копање рупа и машине за садњу винове лозе; садња на нагнутим теренима, терасама; ручне и механизоване маказе за резидбу; прскалице, орошивачи и замагљивачи; машине за сортирање плодова; објекти и уређаји за складиштење; опрема за транспорт грожђа; тракторски виљушкари, камиони хладњаче и фургони на приколицама; сушаре за грожђе.</p> <p>4. Заштита биља – теоретска настава (16 часова) Инфективне и неинфективне биљне болести; настанак болести и симптоми; отпорност биљака; биљне штеточине; сузбијање биљних болести и штеточина; мјере борбе против болести и штеточина; примјена пестицида и начини примјене; отровност пестицида и тровање пестицидима; заштитна опрема и предострожност при употреби пестицида; болести, штеточине и заштита винове лозе.</p> <p>5. Основи предузетништва – теоретска настава (16 часова) Предности властитог бизниса; фактори развоја малог бизниса; истраживање тржишта; врсте предузећа; сопствени и туђи извори средстава за покретање бизниса; кредити, каматна стопа, услови и начин враћања; услови које треба испунити за оснивање предузећа; одобрења, порески број, статистички број; промоција сопствене производње и начини рекламе; основи пореског система; порез на добит, доходак, ПДВ; закључивање уговора о раду, обрачун личног дохотка радника и остале обавезе према радницима.</p> <p>6. Практична настава (138 часова) Узимање узорака земљишта за анализу; припрема земљишта за садњу; риголовање и подривање; припреме за садњу и садња лозних садница; рад на обиљежавању редова и рад са машинама за бушење и копање рупа; њега младог винограда у подизању, формирање узгојног облика, резидба и заштита; њега винограда у експлоатацији; обрада земљишта у току вегетације; ђубрење и прихрана; дијагностиковање биљних болести и штеточина, припрема и примјена препарата за заштиту; рад са прскалицама и атомизерима; постављање и коришћење система за наводњавање; постављање противградне заштите; зимска и зелена резидба винове лозе и рад са машинама за резидбу; одређивање момента технолошке зрелости грожђа; берба, паковање и транспорт грожђа; припрема простора за складиштење и смјештај грожђа у простор за чување; припрема просторије за прераду грожђа у вино; муљање грожђа; контрола алкохолне ферментације; претакање вина; чување и разливање вина у боце; дегустација и одређивање квалитета вина.</p>
5. Облик извођења програма	Предавања теоретске наставе и практични рад.
6. Трајање програма и начин провјере	<p>Трајање програма је 150 часова теоретске наставе и 138 часова практичне наставе, реализовано у периоду од годину дана.</p> <p>Провјера савладаности програма спроводи се полагањем испита провјере на крају обуке који се организује у просторијама за обуку, а практични дио испита у виноградима и просторима за производњу вина гдје се изводила практична настава.</p> <p>Оцјену о стеченим компетенцијама даје испитна комисија, коју чине три члана: два стручна предавача, од којих је један предсједник комисије и стручно лице из производње гдје је реализована практична настава.</p> <p>Испитом на крају обуке провјеравају се стечена теоретска знања и радне компетенције. Испит се вреднује са највише 100 бодова.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Провјера стечених теоретских знања обавља се тестом знања који се полаже писмено и вреднује са највише 20 бодова. <input type="checkbox"/> Провјера стечених радних компетенција обавља се на два начина: <ol style="list-style-type: none"> 1. Праћењем степена овладаности радним компетенцијама сваког полазника током обуке, на практичној настави, помоћу листа за праћење. По овом основу може се остварити највише 40 бодова. 2. Извршавањем једног стандардизованог радног задатка. За оцјењивање радног задатка користи се посебна бодовна листа. Радни задатак може да се оцијени са највише 40 бодова. Елементи који се вреднују код сваког радног задатка су: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> процес рада и редослијед операција, <input type="checkbox"/> квалитет извршеног посла, <input type="checkbox"/> уредност при раду, <input type="checkbox"/> вјештина и брзина, <input type="checkbox"/> рационалност коришћења опреме, машина и материјала и <input type="checkbox"/> примјена мјера заштите околине и заштите на раду. <p>Успјех на испиту зависи од укупног броја бодова које је полазник стекао на тесту знања и провјери радних компетенција. Бодови се преводе у успјех. Успјех на испиту вреднује се оцјенама:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) недовољно до 51 бод, б) добро од 51 бод до 75 бодова и в) одлично од 76 до 100 бодова.
7. Кадровски, дидактички, просторни услови	<p>Теоретску и практичну наставу изводе (у складу са Правилником о врсти стручне спреме):</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> виноградарство – дипломирани инжењер пољопривреде за воћарство и виноградар-

ви и потврда о знањима и вјештинама које се стичу завршавањем програма	<p>ство,</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> винарство – дипломирани инжењер пољопривреде за воћарство и виноградарство, дипломирани инжењер прехранбене технологије, <input type="checkbox"/> пољопривредна механизација – дипломирани инжењер пољопривреде, смјер пољопривредна техника, дипломирани инжењер пољопривреде, <input type="checkbox"/> заштита биља – дипломирани инжењер пољопривреде за заштиту биља, дипломирани инжењер пољопривреде (биљна производња), <input type="checkbox"/> основи предузетништва – дипломирани инжењер пољопривреде за агроэкономију, дипломирани инжењер пољопривреде и <input type="checkbox"/> практична настава – дипломирани инжењер пољопривреде, дипломирани инжењер прехранбене технологије. <p>Теоретска обука изводи се у просторијама учioniчког типа са условима за приказивање презентација и видео-записа и осталим материјалом потребним за рад. Практична обука изводи се у виноградима који задовољавају стандарде виноградарске производње и обезбеђују услове за извођење планираног нивоа практичне наставе. Практична настава из винарства изводи се у винаријама и мањим погонима који по опремљености и технолошком нивоу задовољавају стандарде винарске производње.</p> <p>По завршетку програма стиче се јавна исправа – Увјерење о оспособљавању.</p>
8. Очекивани резултати	<p>Полазник ће бити способан да:</p> <p>Виноградарство – примијени стечена знања и вјештине из виноградарства у планирању, избору сортимената и самосталном раду на подизању, његовању и експлоатацији винограда.</p> <p>Винарство – ослањајући се на познавање технолошких процеса у производњи вина и критеријума квалитета вина, стручно и самостално ради на планирању, организовању и производњи различитих врста вина.</p> <p>Пољопривредна механизација – изабере одговарајућу виноградарску механизацију, искористи могућности и предности њене примјене у виноградарској производњи и знања којима је овладао примијени у раду са механизацијом.</p> <p>Заштита биља – усвојена основна знања о заштити биља примијени у борби против болести и штеточина винове лозе, поштујући еколошке нормативе и стандарде као и правила за безбједну примјену пестицида.</p> <p>Основи предузетништва – користи познавање основа предузетништва за самостално планирање, покретање и вођење властите виноградарске и винарске производње.</p> <p>Практична настава – примјењујући стечене радне вјештине за рад у виноградарској и винарској производњи, стручно и самостално ради на подизању, његовању и експлоатацији винограда, као и на производњи различитих врста вина.</p>
9. Услови за упис, напредовање и завршетак програма	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Завршена основна или средња школа. <input type="checkbox"/> Изјава о прихватању услова и правила похађања обуке. <input type="checkbox"/> Током обуке врши се стално праћење нивоа овладаности радним компетенцијама сваког полазника, помоћу листа за праћење тока обуке. <input type="checkbox"/> Провјера нивоа савладаности програма обуке спроводи се полагањем испита који се организује у просторијама за обуку, виноградима и погонима за производњу вина гдје се изводи практична настава.
10. Начин евалуације програма и постигнућа учења	<p>На крају обуке учесници попуњавају евалуативне упитнике на основу којих се врши процјена успјешности одржане обуке.</p>

Пореска управа Републике Српске

На основу члана 25. Правилника о регистрацији и идентификацији пореских обвезника ("Службени гласник Републике Српске", број 25/10), Пореска управа Републике Српске објављује

СПИСАК

ПОРЕСКИХ ОБВЕЗНИКА КОЈИМА ЈЕ У ПЕРИОДУ од 1. јула до 15. јула 2011. године
ИЗДАТА ПОТВРДА О ОДЈАВИ

Р. бр.	ЛИБ	Обвезник	Организациона јединица	Датум одјаве	Овлашћена лица	Назив статуса обвезника
1	2	3	4	5	6	7
Организациона јединица: Бања Лука						
1	4400782400013	"Буком" д.о.о. Бања Лука - Пословна јединица "Буком"	Бања Лука	1.7.2011.	Бубњевић Јадранка	одјављен
2	4402495161060	"Willi klub" д.о.о. - Аутомат клуб 53 "Bet-2"	Бања Лука	1.7.2011.	Бошњак Горан	одјављен
3	4403167790013	"Unitrade company" д.о.о. Бања Лука - Пословна јединица бр. 1. Бања Лука	Бања Лука	4.7.2011.	Стојчић Игор	одјављен