**Ministerul Educației al Republicii Moldova**

**Aprobat**

**Ministerul Educației**

**18 ianuarie 2016**

**descrierea Calificării**

**agronom (calificare medie)**

**specialitatea Viticultură și oenologie**

**De modificat Agronom în viticultură și Oenologie**

|  |  |
| --- | --- |
| **Codul RNC:** | **81230** |
| **Nivelul calificării:** | **4** |
| **Domeniul de formare profesională:** | **Horticultură** |
| **Codul ocupației:** | **314202 Agronom (calificare medie)**  De modificat conform cod provizoriu 000036 |
| **Versiunea:** | **1** |
| **Data aprobării:** |  |
| **Data propusă pentru revizuire:** | **2017** |

**Denumirea documentului electronic: 81230\_CP\_Agronom\_Viticult\_Oenolog\_ROM.docx**

**CHIȘINĂU, 2016**

**Fișa de coordonare**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Instituția/organizația/structura | Persoana | Funcția/  grad științific/  didactic | Semnă-tura | Data |
| 1. Membri ai grupului de lucru | | | | | |
| 1. | Colegiul Național de Viticultură și Vinificație din Chișinău | O. Nogailîc | Șef catedră Discipline tehnice și tehnologice, grad didactic doi |  |  |
| 2. | Colegiul Național de Viticultură și Vinificație din Chișinău | M. Tripac | Șef lucru educativ, profesor de discipline agronomice, grad didactic doi |  |  |
| 3. | Colegiul Național de Viticultură și Vinificație din Chișinău | G. Jaloba | Conducătorul brigăzii complexe nr.1 |  |  |
| 4. | ÎM „ChateauVartely” | V. Vrînceanu | Șef secție de producere |  |  |
| 5. | Colegiul Financiar – Bancar din Chișinău | V. Sârbu | Magistru în științe ale educației, grad did. super., expert format în elab. calificărilor prof. pentru înv. profes. tehnic postsecundar |  |  |
| 1. Parteneri sociali | | | | | |
| 1. | Universitatea Agrară de Stat din Moldova | L. Vacarciuc | Șef catedră Viticultură și Vinificație |  |  |
| 2. | Uniunea Oenologilor din Republica Moldova | G. Arpentin | Președinte |  |  |
| 3. | SRL „SCUTROMVIN” | T. Scutaru | Director |  |  |
| 4. | Combinatul de vinuri „Cricova” SA | V. Luca | Inginer tehnolog șef |  |  |

**Validat:** Ordin 1231 din 24 decembrie 2015

Comisia de evaluare și validare:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Instituția/organizația/structura | Persoana | Funcția | Semnă-tura | Data |
|  | Comitetul Sectorial pentru formare profesională în agricultură și industria alimentară | Palii Leonard | Președinte |  |  |
|  | Federația Națională a Patronatelor din Agricultură și Industria Alimentară,economist, Comitetul Sectorial pentru formare profesională în agricultură și industria alimentară | Ghelețchi Alina | Membru |  |  |
|  | SRL ”Vadalex Agro” | Bieșu Vasile | Viticultor, expert |  |  |
|  | SRL ”Tera Vitis” | Mihov Dmitri | agronom-șef |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Formatul calificării profesionale**

**Titlul calificării profesionale: agronom**

|  |  |
| --- | --- |
| Descrierea: | Agronomul trebuie să asigure executarea diferitor lucrări vitivinicole: alegerea și pregătirea terenului pentru înființarea plantațiilor viticole, plantarea vițelor, efectuarea lucrărilor de îngrijire și recoltare, procesarea strugurilor, producerea, stabilizarea, maturarea, îmbutelierea și comercializarea producției vinicole. |
| Scopul: | Calificarea obținută în cadrul domeniului este relevantă pe piața muncii, corespunde nivelului 4 al CNC și permite specialiștilor să activeze în calitate de executori. |
| Modalități de furnizare: | Modalitățile disponibile de formare profesională pentru obținerea calificării includ: formare profesională inițială, cursuri de scurtă durată, învățare non-formală și informală. |
| Durata studiilor: | 2\* ani - în baza studiilor liceale și medii de cultură generală;  4 ani - în baza studiilor gimnaziale. |
| Certificarea: | Diploma de studii profesionale tehnice postsecundare și diploma de studii profesionale tehnice postsecundare non-terțiare |
| Grup/grupuri-țintă: | Grupurile - țintă pentru care se descrie calificarea respectivă: elevi din colegii, adulți, angajați, șomeri. |
| Motivație: | Necesitatea calificării pe piața muncii rezidă din solicitarea agronomilor de toate entitățile indiferent de forma de proprietate a acestora: de stat sau privată. |
| Condiții de acces: | Certificat de studii gimnaziale, diploma de bacalaureat, certificat de studii medii de cultură generală |
| Recunoașterea studiilor anterioare | Se recunosc competențele enumerate în p.6, dobândite în cadrul învățământului formal, non-formal, informal și demonstrate prin activități concrete |
| Nevoi speciale: | Nu sunt |
| Nivelul de studii minim necesar: | Nivelul minim de studii, necesar pentru obținerea de către candidați a calificării profesionale contabil – studii gimnaziale. |
| Oportunități de angajare în câmpul muncii: | Persoanele care obțin calificarea profesională agronom se pot angaja în cîmpul muncii în funcția de agronom (calificare medie) |
| Traseu de progres: | Posibilitățile de avansare pe verticală spre calificări de nivel superior: după 3 ani vechime în muncă poate activa în funcție de …………….  Oportunități de transfer pe orizontală spre alte calificări de același nivel – ………………… |
| Cerințe legale speciale: | Nu sunt |

**\***la forma de învățământ cu frecvență redusă durata studiilor este mai mare cu 1 an

1. **Introducere în domeniul de formare profesională**
   1. **Descrierea generală a domeniului de formare profesională**

Misiunea domeniului Horticultură este formarea unei personalități integre și dezvoltarea competențelor profesionale, pentru a face față cerințelor actuale și de perspectivă ale pieței forței de muncă prin:

* cunoașterea principiilor, procedurilor și tehnologiilor de cultivare a viței de vie și producerea vinurilor;
* utilizarea echipamentelor cu destinație vitivinicolă;
* aplicarea cunoștințelor adecvate de tehnologie;
* implementarea managementului vitivinicol.

Acest domeniu este perceput în același mod în majoritatea țărilor europene, având diferite denumiri precum: agricultura, științe agricole, agronomie etc.

Absolvenții domeniului de formare profesională în Horticultură pot activa la entități de stat sau private în calitate de agronom (calificare medie).

Abordarea de pe pozițiile contemporane impune domeniului de formare o serie de cerințe:

* crearea unui mediu de învățare autentic, apropiat de mediul afacerilor și relevant intereselor persoanei, pentru realizarea obiectivelor proiectate: însușirea de cunoștințe, formarea de deprinderi și de competențe personale și profesionale;
* îmbinarea aspectelor de natură teoretică și cultivarea unor abilități ce pornesc de la realitățile activităților din domeniul agriculturii;
* structurarea demersurilor educaționale pe concepția „învață acționând” și dezvoltarea unor dexterități de ordin practic;
* valorificarea unor tehnici moderne de instruire, inclusiv de dezvoltare a creativității.
  1. Caracteristicile-cheie ale domeniului

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nivelul | Postsecundar | Postsecundar non-terțiar |
| Durata studiilor | 2\* ani - în baza studiilor liceale;  4ani - în baza studiilor gimnaziale. | 2\* ani |
| Credite de studii ECTS | 120 credite | 120 credite |
| Forma de organizare | învățământ cu frecvență la zi;  învățământ cu frecvență redusă | învățământ cu frecvență la zi;  învățământ cu frecvență redusă |
| Condiții de acces | certificat de studii gimnaziale, diploma de bacalaureat, atestat de studii medii generale | diploma de bacalaureat |
| Precondiții | Nu sunt | Nu sunt |
| Stagii de practică | Cu titlu obligatoriu:   * practica de inițiere în specialitate; * practica de specialitate; * practica ce anticipează probele de absolvire. | Cu titlu obligatoriu:   * practica de inițiere în specialitate; * practica de specialitate; * practica ce anticipează probele de absolvire. |
| Reguli de examinare și evaluare | În procesul de formare se vor utiliza următoarele tipuri de evaluare:  1. Evaluarea inițială;  2. Evaluarea curentă;  3. Evaluarea finală. | În procesul de formare se vor utiliza următoarele tipuri de evaluare:  1. Evaluarea inițială;  2. Evaluarea curentă;  3. Evaluarea finală. |
| Modalitate de evaluare finală | - susținerea unui examen complex la 2-3 unități de curs fundamentale și de specialitate  sau  - susținerea lucrării de diplomă. | - susținerea unui examen complex la 2-3 unități de curs fundamentale și de specialitate  sau  - susținerea lucrării de diplomă. |
| Certificare | Diploma de studii profesionale postsecundare | Diploma de studii profesionale postsecundare non-terțiare |
| Calificarea acordată | Agronom | Agronom |
| Drepturi pentru absolvenți | Angajarea în cîmpul muncii conform calificării obținute | Angajarea în cîmpul muncii conform calificării obținute |
| Organ responsabil de autorizarea programelor | Ministerul Educației | Ministerul Educației |

\* la forma de învățământ cu frecvență redusă durata studiilor este mai mare cu 1 an

1. **Descrierea calificăriiși enumerarea ocupațiilor proprii domeniului**

2.1. Descrierea succintă a calificării

Specialistul are competențe transversale caracteristice domeniului Horticultură formate prin cunoașterea și aplicarea procedurilor și tehnologiilor de cultivare a viței de vie și producerea vinului, este autonom și responsabil, interactiv social, se dezvoltă personal și profesional, este capabil să se adapteze operativ și eficient la modificările din societate.

Specialistul are competențe profesionale caracteristice domeniului și, în particular, programelor de formare bazate pe cunoștințe, abilități și alte achiziții din domeniul Horticultură.

* 1. **Ocupații tipice pentru absolvenții domeniului dat**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.**  **crt.** | **Codul și denumirea funcției conform**  **Clasificatorului ocupațiilor** | **Program de formare** | |
| **Conform nomenclatorului RM** | |
|  | 314202 Agronom (calificare medie)  311101 Laborant chimist  311102 Laborant la analiza chimico-bacteriologică  311911 Laborant la determinarea calității produselor agricole  311919 Operator responsabil cu supravegherea tehnică a instalațiilor  311927 Tehnician gestiunea producției  311938 Tehnician laborant  312206 Maistru în industria alimentară  312216 Maistru sector  312217 Maistru secție  314102 Laborant (calificare medie)  314103 Tehnician în bacteriologie  314201 Agrochimist (calificare medie)  314204 Agronom pentru protecția plantelor (calificare medie) |  |  |

1. Rolul domeniului în alte programe de formare

profesională

Piața muncii cere specialiști competenți și capabili să contribuie la soluționarea problemelor parvenite în activitatea entității, ceea ce se poate realiza prin învățarea, formarea și dezvoltarea competenților specifice domeniului Producția culturilor agricole și creșterea animalelor. Din aceste considerente programele de formare profesională în domeniul Horticultură includ componenta de pregătire specială, fundamentală și socio-umanistă în mare măsură comună cu programele din domeniile: Silvicultură, Piscicultură, Producția culturilor agricole și creșterea animalelor. Cursurile precum Biologia, Chimia, Oenologia, Viticultura, Protecția muncii, Management, Marketing ș.a. contribuie la formarea unor competențe de tip instrumental, interpersonal sistematic.

1. **Profilul Ocupațional**

**4.1. Atribuții și sarcini de lucru**

|  |  |
| --- | --- |
| **Atribuții (obligațiuni)** | **Sarcini de lucru** |
| 1. **Organizarea procesului tehnologic** | 1.1. Planificarea lucrărilor viticole pentru perioada de un an/o zi de muncă |
| 1.2. Repartizarea sarcinilor și instruirea la locul de muncă |
| 1.3. Asigurarea și utilizarea echipamentului individual de protecție și a materialelor auxiliare |
| 1.4. Selectarea și verificarea utilajelor, echipamentelor și mașinilor |
| 1.5. Respectarea cerințelor de securitate și sănătate în muncă și de protecție a mediului ambiant |
| 1.6. Efectuarea trasabilității producției viticole |
| 1.7. Evidența documentară a producției utilizate, calcularea eficienței economice |
| 1.8. Monitorizarea activităților. |
| **2. Alegerea terenului și selectarea soiurilor** | 2.1.Cercetarea și identificarea condițiilor de relief și expoziția terenului |
| 2.2. Aprecierea economico-socială a terenului |
| 2.3. Alegerea terenului în dependență de condițiile climaterice |
| 2.4. Alegerea sortimentului viticol în funcție de cerințele și tendințele pieței |
| 2.5. Amplasarea soiurilor în funcție de condițiile pedo-climaterice și sistemul de cultură |
| 2.6. Identificarea producătorului de vițe conform proiectului de înființare a plantației viticole |
| **3. Înființarea plantației viticole** | 3.1. Stabilirea necesarului de material săditor viticol standard și a materialelor auxiliare |
| 3.2. Administrarea necesarului de îngrășăminte minerale, organice și amendamente. Protecția mediului ambiant |
| 3.3. Executarea arăturii de desfundare |
| 3.4. Nivelarea și amenajarea antiorizontală a terenului |
| 3.5. Parcelarea și pichetarea terenului |
| 3.6. Pregătirea vițelor altoite pentru plantare |
| 3.7. Plantarea vițelor |
| 3.8. Controlul modului de respectare a operațiilor și lucrărilor efectuate |
| **4. Întreținerea plantațiilor tinere** | 4.1. Verificarea plantațiilor și lichidarea golurilor |
| 4.2. Efectuarea tratărilor fitosanitare |
| 4.3. Realizarea operațiilor în verde |
| 4.4. Efectuarea lucrărilor de fertilizare și irigare |
| 4.5.Determinarea necesarului și instalarea mijloacelor de susținere |
| 4.6. Lucrarea solului și distrugerea buruienilor |
| 4.7. Executarea lucrărilor de protecție a vițelor peste iarnă |
|  | 4.8. Executarea operațiilor de formare a butucilor în funcție de tipul plantației și sortimentul viticol și copcitul lor |
|  |  |
|  | 4.09. Respectarea normelor de consum a preparatelor fitosanitare. Protecția mediului ambiant |
|  | 4.10. Asigurarea respectării normelor de securitate și sănătate de muncă specifice lucrărilor de întreținere a plantațiilor viticole |
| **5.Efectuarea lucrărilor de îngrijire a plantațiilor pe perioada de rodire** | 5.1. Executarea tăierilor de fructificare și copcitul |
| 5.2. Legarea în uscat a coardelor |
| 5.3. Afînarea solului și distrugerea buruienilor |
| 5.4.Executarea lucrărilor și operațiunilor în verde, utilizarea preparatelor de stimulare și inhibare |
| 5.5. Executarea tratamentelor fitosanitare |
| 5.6. Respectarea normelor de consum a preparatelor fitosanitare și protecția mediului ambiant |
| 5.7. Irigarea și fertilizarea plantațiilor |
| 5.8. Regenerarea și restabilirea plantațiilor în cazuri de accidente climaterice |
| 5.9. Evaluarea producției de struguri în plantații |
| **6. Recoltarea și valorificarea strugurilor** | 6.1. Analiza în dinamică a concentrației de zaharuri și acizi titrabili, în vederea stabilirii momentului optim de recoltare a strugurilor și aprecierea recoltei preventive |
| 6.2. Elaborarea planului de recoltare a strugurilor |
| 6.3. Pregătirea echipamentelor, utilajelor și ambalajelor pentru recoltarea strugurilor |
| 6.4. Recoltarea strugurilor de vin/masă |
| 6.5. Transportarea și pregătirea pentru prelucrarea strugurilor |
| 6.6. Sortarea, cizelarea, ambalarea, păstrarea și comercializarea strugurilor |
|  | 6.7. Asigurarea respectării normelor de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de recoltare și transportare a strugurilor |
| **7. Procesarea strugurilor** | 7.1. Recepționarea strugurilor cantitativ și calitativ. |
| 7.2. Determinarea indicilor fizico-chimici a strugurilor. |
| 7.3. Stabilirea schemei tehnologice de procesare a strugurilor și selectarea utilajelor |
| 7.4. Sulfitarea strugurilor. |
| 7.5. Presarea directa a strugurilor. |
| 7.6. Desciorchinarea și/sau zdrobirea strugurilor. |
| 7.7. Sulfitarea mustuielii. |
| 7.8. Macerarea mustuielii (cu administrarea enzimelor hidrolitice și termotratare) |
| 7.9. Scurgerea mustului și presarea boștinei |
| 7.10. Operarea cu utilaje și echipamente de prelucrare a strugurilor |
| 7.11. Asigurarea respectării normelor de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de prelucrare a strugurilor |
| **8. Prelucrarea mustului** | 8.1. Sulfitarea mustului |
| 8.2. Pregătirea și administrarea adjuvanților |
| 8.3. Limpezirea mustului |
| 8.4. Separarea mustului de sediment |
| 8.5. Filtrarea sedimentului |
| 8.6. Condiționarea mustului |
| 8.7. Operarea cu utilajele la prelucrarea mustului |
| 8.8. Asigurarea respectării normelor de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de prelucrare a mustului |
| **9. Fermentarea alcoolică a mustului/mustuielii** | 9.1. Pregătirea și administrarea maielei de levuri pentru fermentarea mustului/mustuielii |
| 9.2. Monitorizarea fermentării alcoolice |
| 9.3. Sistarea fermentării alcoolice |
| 9.4. Efectuarea analizelor fizico-chimice și microbiologice a vinului brut |
| 9.5. Respectarea normelor de consum a reactivelor. Protecția mediului ambiant |
| 9.6. Separarea vinului de pe sediment |
| 9.7. Sulfitarea vinului brut |
| 9.8. Determinarea indicilor fizico-chimici a vinului |
| 9.9. Păstrarea și îngrijirea vinurilor |
| 9.10. Operarea cu utilaje la fermentarea alcoolică |
| 9.11. Asigurarea respectării normelor de securitate și sănătate în muncă la realizarea procesului de fermentare alcoolică |
| **10. Fermentarea malo-lactică a vinului** | 10.1. Recepționarea vinului brut |
| 10.2. Efectuarea analizelor fizico-chimice și microbiologice a vinurilor brute |
| 10.3. Pregătirea și administrarea bacteriilor malo-lactice |
| 10.4. Monitorizarea fermentării malo-lactice |
| 10.5. Realizarea controlului chimic, microbiologic și organoleptic periodic |
| 10.6. Sulfitarea vinului |
| 10.7. Respectarea normelor de consum a reactivelor. Protecția mediului ambiant |
| **11. Stabilizarea vinului brut** | 11.1. Egalizarea vinului și cupajarea vinului |
| 11.2.Pregătirea și administrarea adjuvanților de tratare |
| 11.3.Decantarea vinului de sediment |
| 11.4.Tratarea termică a vinului |
| 11.5. Filtrarea vinului |
| 11.6.Monitorizarea vinului în perioada de repaus și la maturare (umplerea golurilor, verificarea indicilor de calitate) |
| 11.7. Operarea cu utilaje la stabilizarea vinului brut |
| 11.8. Asigurarea respectării normelor de securitate și sănătate în muncă la realizarea procesului de stabilizare a vinului |
| **12. Îmbutelierea produselor vinicole** | 12.1. Determinarea indicilor fizico-chimici, microbiologici și organoleptici |
| 12.2. Efectuarea filtrării de control |
| 12.3. Pregătirea liniei de îmbuteliere |
| 12.4. Efectuarea controlului microbiologic al automatelor de îmbuteliere |
| 12.5.Aprovizionarea liniei de îmbuteliere cu materiale auxiliare |
| 12.6. Turnarea vinului |
| 12.7. Dopuirea buteliilor |
|  | 12.8. Sigilarea vinurilor de colecție |
|  | 12.9. Aplicarea capsulei termice |
|  | 12.10. Etichetarea buteliilor |
|  | 12.11. Ambalarea buteliilor |
|  | 12.12. Verificarea calității produsului finit |
|  | 12.13. Depozitarea produselor vinicole |
| 12.14. Operarea cu echipamentul din secția de îmbuteliere |
| 12.15. Asigurarea respectării normelor de securitate și sănătate în muncă la realizarea procesului de îmbuteliere a produselor vinicole |
| **13. Producerea vinurilor efervescente** | 13.1. Selectarea soiurilor de struguri utilizați pentru producerea vinurilor spumante în conformitate de legislația în vigoare |
| 13.2. Elaborarea și realizarea schemelor tehnologice de producere a vinurilor materie primă pentru spumante, spumoase, perlante, petiante |
| 13.3. Elaborarea și realizarea schemelor tehnologice de tratare și stabilizare a vinurilor materie primă pentru diferite categorii de vinuri efervescente |
| 13.4. Asamblarea / Cupajarea vinurilor materie primă pentru spumante |
| 13.5. Tratarea și stabilizarea cupajelor obținute |
| 13.6. Realizarea calculelor tehnologice la pregătirea componentelor și obținerea amestecului de rezervor sau tiraj |
| 13.7. Pregătirea amestecului de rezervor sau tiraj |
| 13.8. Tirajarea amestecului de tiraj (spumant clasic) |
| 13.9. Declanșarea și monitorizarea fermentării secundare în rezervoare metalice sub presiune (acrotofor) sau butelie |
| 13.10. Supravegherea procesului de maturare și învechire (permutări –pentru spumantul clasic) |
| 13.11. Realizarea regimului de remuaj pentru producerea spumantului clasic |
| 13.12. Înghețarea sedimentului și degorjarea |
| 13.13. Realizarea calculelor tehnologice la pregătirea licorii de expediție și dozarea licorii în spumant în dependență de tipul spumantului |
| 13.14. Răcirea și menținerea spumantului original (acrotofor) |
| 13.15. Filtrarea izobarică și izotermică a spumantului |
| 13.16. Pregătirea și verificarea linei de îmbuteliere a spumantului |
| 13.17. Efectuarea controlului microbiologic al automatelor de îmbuteliere |
| 13.18. Evidența calității spumantului în perioada depozitării de control |
| 13.19. Dozarea sau impregnarea dioxidului de carbon în vin (spumoase, perlant) |
| 13.20. Determinarea indicilor de calitate pe tot parcursul tehnologic (indicii fizico –chimici, organoleptici, microbiologici.) |
| **14. Producerea băuturilor tari: brandy, divin** | 14.1. Selectarea soiurilor de struguri utilizați pentru producerea vinurilor materie primă pentru distilate conform documentelor normative |
| 14.2. Elaborarea și realizarea schemelor tehnologice de producere a vinurilor materie primă pentru distilate |
| 14.3. Monitorizarea vinurilor materie primă în timpul depozitări |
| 14.4. Determinarea indicilor de calitate a vinurilor materie primă pentru distilate |
| 14.5. Distilarea vinurilor materie primă și obținerea distilatelor |
| 14.6. Egalizarea distilatelor |
| 14.7. Monitorizarea și îngrijirea distilatelor în perioada de maturare –învechire |
| 14.8. Pregătirea componentelor/materialelor de cupaj(sirop de zahăr, apă alcoolizată, apă dedurizată, caramelei, extractului de stejar) |
| 14.9. Realizarea calculelor tehnologice la pregătirea cupajului pentru divin și brandy |
| 14.10. Monitorizarea procesului de stabilizare a cupajului |
| 14.11. Determinarea indicilor de calitate a băuturilor tari |
| 14.12. Monitorizarea procesului de turnare, ambalare, etichetare, depozitare a băuturilor tari |
| **15. Finalizarea procesului de lucru zilnic** | 15.1. Evacuarea deșeurilor vinicole |
| 15.2. Respectarea regulilor de protecție a mediului ambiant |
| 15.3. Sulfitarea încăperilor, vaselor |
| 15.4. Ventilarea încăperilor/dezinfectarea, văruirea și vopsirea încăperilor |
| 15.5. Igienizarea utilajului/conservarea utilajului, tratarea cu substanțe anticorozive, lubrefiante |
| 15.6. Efectuarea totalizărilor referitor la sarcina de lucru (calitate/cantitate) |
| 15.7. Deconectarea utilajului de sursa electrică și energetică |
| 15.8. Sigilarea secțiilor de producere și transmitere la pază |

* 1. **Responsabilitățile proprii Profilului Ocupațional:**

1. Respectarea normelor actelor legislative și normative;
2. Îndeplinirea obligațiunilor ce țin de competența funcției;
3. Respectarea deontologiei profesionale și a codului etic;
4. Respectarea Regulamentului intern al entității, ordinelor și dispozițiilor angajatorului;
5. Respectarea politicii entității în domeniul calității, mediului, sănătății și securității ocupaționale conform Standardelor ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, OHSAS 18001, reviziilor în vigoare și cerințelor documentației Sistemului de management integrat.
   1. **Calități profesionale și personale:**
6. Calificare în domeniu;
7. Perseverență;
8. Responsabilitate;
9. Seriozitate;
10. Obiectivitate;
11. Punctualitate;
12. Onestitate;
13. Flexibilitate;
14. Gândire analitică;
15. Comunicare eficientă (verbală și în scris);
16. Planificarea activității proprii;
17. Abilități de lucru în echipă;
18. Rezistență la stres;
19. Tendință către dezvoltare profesională continuă;
20. Autonomia învățării;
21. Inițiativă și spirit antreprenorial;
22. Dexteritate;
23. Creativitate;
24. Aptitudini senzoriale bine dezvoltate;
25. Atitudine grijulie față de patrimoniul întreprinderii.
    1. **Cunoștințe și capacități:**
26. Cunoaște legislația care reglementează domeniul vitivinicol;
27. Capacități de a utiliza calculatorul în domeniul său de activitate;
28. Estimează ordinea priorităților în soluționarea diferitor situații profesionale;
29. Cunoaște terminologia de specialitate;
30. Cunoaște metode și procedee specifice horticulturii și domeniilor asociate;
31. Capacitate de a planta și îngriji plantații viticole;
32. Capacitatea de a realiza procesul tehnologic în funcție de sortimentul produselor vinicole;
33. Cunoaște regulile de păstrare a integrității patrimoniului;
34. Asigură utilizatorii interni și externi cu informații complete veridice;
35. Abilitate de a lucra cu echipamente (tractor cu ustensile, echipamente de laborator);
36. Posesia permisului de conducere;
37. Certificat pentru lucrul cu otrăvuri.
    1. **Instrumente și materiale:**
38. Actele normative ale Republicii Moldova referitoare la activitatea profesională;
39. Documentația normativ-tehnologică din domeniul vitivinicol;
40. Instrucțiuni tehnologice;
41. Registre;
42. Manuale, indicații metodice și ghiduri;
43. Utilaje și echipament de profil;
44. Aparataj și ustensile de laborator;
45. Materiale auxiliare și adjuvanți.
    1. **Tendințe și perspective de dezvoltare profesională:**
46. Necesitățile proprii de instruire și de perfecționare se realizează permanent cu discernământ;
47. Autoinstruirea se face in mod permanent;
48. Participarea la diferite forme de instruire, de perfecționare profesională și de specializare este realizată ori de câte ori este necesar, potrivit cerințelor legale sau în corelație cu noutățile relevante pentru activitățile desfășurate. Participarea la instruirea profesională are loc ori de cate ori este necesar:
49. Dezvoltarea culturii consumului de vin la nivel național.

**5. Descrierea finalităților de studiu și a competențelor**

|  |  |
| --- | --- |
| **Competențe transversale**(CT) | |
| **Descriptori generici ai competențelor transversale** | **Finalități de studiu** |
| CT2.1. Competențe de dezvoltare personală și profesională | Conștientizarea nevoii de formare continuă, utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională |
| CT1.2. Abilități manageriale/interacțiune socială | Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și cu distribuirea de sarcini între membri pe nivele subordonate |
| CT1.1. Autonomie și responsabilitate în activitate | Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale în condițiile unei autonomii restrînse și asistență calificată |
| **Competențe profesionale** (CP) | |
| **Descriptori generici ai competențelor profesionale** | **Finalități de studiu** |
| CP2.3. Conduită creativ-inovativă | Extinderea plantațiilor viticole și producerea vinurilor din soiuri autohtone |
| CP2.2. Reflecție critică și constructivă | Implementarea sistemului de management a calității și siguranței alimentelor |
| CP2.1. Aplicare, transfer și rezolvare de probleme | Soluționarea problemelor și adaptarea acțiunilor în diferite situații profesionale de producție din domeniul viticultură și vinificație |
| CP1.2. Explicație și interpretare | Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte asociate domeniului |
| CP1.1. Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific | Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare, utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională |

**6. Descrierea extinsă a finalităților de studiu și competențelor profesionale**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CP 2.3.Conduită creativ-inovativă** | **Extinderea plantațiilor viticole și producerea vinurilor din soiuri autohtone** | |
| **Abilități** | | **Cunoștințe** |
| 1.Alege terenul în funcție de particularitățile soiurilor | | 1. Cunoaște factorii climaterici, topografici și edafici și rolul lor asupra soiurilor |
| 1. Cunoaște caracteristica agrobiologică a soiurilor |
| 2. Înființează și îngrijește plantațiile viticole | | 1. Cunoaște tehnologia plantării viilor, prelucrării solului, aplicării îngrășămintelor și pesticidelor |
| 4. Cunoaște formele și sistemele de conducere a butucilor, operațiile în verde, organizarea recoltării strugurilor |
| 3. Elaborează schemele tehnologice de producere a vinului | | 5. Cunoaște caracteristicile specifice ale materiei prime |
| 6.Cunoaște metode și procedee de elaborare a schemelor tehnologice de producere a vinului |
| 4. Implementează schemele tehnologice în producere | | 7. Cunoaște operarea cu utilajul tehnologic |
| 8. Cunoaște proprietățile și normele de utilizare a semifabricatelor și materialelor auxiliare |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CP 2.2.Reflecție critică și constructivă** | **Implementarea sistemului de management a calității și siguranței alimentelor** | |
| **Abilități** | | **Cunoștințe** |
| 1. Verifică calitatea vițelor | | 1. Cunoaște prevederile documentelor normative |
| 2. Cunoaște caracteristica morfologică a vițelor |
| 2. Ține evidența lucrărilor de îngrijire a butucilor | | 3. Cunoaște modul de stabilire a încărcăturii optimale la butuc |
| 4. Cunoaște pesticidele admisibile la tratarea butucilor viței de vie |
| 5. Cunoaște normele de fertilizare și irigare a viței de vie |
| 3. Determină calitatea strugurilor | | 6. Cunoaște cerințele de calitate în conformitate cu documentele normative |
| 7. Cunoaște cerințele de recepționare cantitativă și calitativă a strugurilor |
| 8. Cunoaște materialele auxiliare admisibile pentru prelucrarea strugurilor |
| 4. Monitorizează procesul de producere a vinului | | 9. Cunoaște trasabilitatea produselor vinicole, semifabricatele și materialele auxiliare |
| 10. Cunoaște modul de determinare a indicilor fizicochimici, microbiologici și organoleptici a vinului |
| 11. Cunoaște modalitatea de interpretare a rezultatelor indicilor de calitate în corespundere cu cerințele documentelor normative |
| 12. Cunoaște cerințele pentru ambalarea, etichetarea și marcarea produselor |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CP 2.1.Aplicare, transfer și rezolvare de probleme** | **Soluționarea problemelor și adaptarea acțiunilor în diferite situații profesionale de producție din domeniul viticultură și vinificație** | |
| **Abilități** | | **Cunoștințe** |
| 1. Restabilește butucii afectați de condiții climaterice neprielnice | | 1. Cunoaște caracteristicile agrobiologice și fitosanitare ale soiurilor cultivate |
|  | | 2. Cunoaște tehnologia tăierii și reformării butucilor afectați |
| 3. Cunoaște normele de irigare în cazuri de secetă |
| 2. Aplică tehnologii de mecanizare a lucrărilor agrotehnice | | 4. Cunoaște echipamentele agricole |
| 5. Cunoaște metode de formare a butucilor pentru mecanizarea lucrărilor |
| 3. Depistează bolile și defectele strugurilor și a vinului | | 6. Cunoaște cauzele apariției și particularitățile specifice fiecărei boli și defect |
| 4. Remediază calitatea strugurilor și a vinului | | 7. Cunoaște metode și procedee de înlăturare/stopare a bolilor și defectelor strugurilor și a vinului |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CP 1.2.Explicație și interpretare** | **Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte asociate domeniului** | |
| **Abilități** | | **Cunoștințe** |
| 1. Identifică desimea de plantare a butucilor | | 1. Cunoaște caracteristica agrobiologică a soiurilor |
| 2. Cunoaște fertilitatea solului pe teren |
| 3. Cunoaște sistemul de cultură și forma butucilor |
| 2. Determină lungimea de tăiere a coardelor de rod | | 4. Cunoaște caracteristica agrobiologică a soiurilor. Cunoaște cum se determină viabilitatea ochilor de iarnă după iernat |
| 5. Cunoaște vigoarea de creștere a coardelor și grosimea lor, starea generală a butucilor |
| 6. Cunoaște modul de determinare a amplasării mugurilor fertili pe lungimea coardelor |
| 3. Elaborează planul de recoltare a strugurilor | | 7. Cunoaște modalitatea de estimare a recoltei de struguri |
| 8. Cunoaște caracteristica soiurilor |
| 9. Cunoaște necesarul în brațe de muncă, ambalaj, inventar, transport ș.a. |
| 10. Cunoaște modul de determinare a termenilor optimi de recoltare a strugurilor |
| 4. Analizează și adaptează prelucrarea materiei prime pentru obținerea produsului vinicol | | 11. Cunoaște indicii fizicochimici a materiei prime și particularitățile materialelor auxiliare |
| 12. Cunoaște principiile de funcționare a utilajelor la toate etapele de producere |
| 5. Monitorizează procesele fizicochimice și microbiologice la obținerea vinului | | 13. Cunoaște specificul fermentării alcoolice și malo-lactice |
| 14. Cunoaște caracteristicile casărilor |
| 15. Cunoaște funcționalitatea schemelor de tratare și materialelor auxiliare pentru înlăturarea casărilor |
| 16. Cunoaște specificul materialelor filtrante |
|  | | 17. Cunoaște necesitatea realizării tratărilor termice |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CP 1.1.Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific** | **Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare, utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională** | |
| **Abilități** | | **Cunoștințe** |
| 1. Aplică limbajul terminologic în redarea informației pe orizontală și verticală | | 1. Cunoaște terminologia de specialitate |
| 2. Cunoaște indicii fizicochimici, microbiologici și organoleptici |
| 3. Cunoaște metodele și procesele din domeniul vitivinicol |
| 4. Cunoaște termeni de origine străină specifici caracteristici anumitor etape tehnologice |
| 2. Completează documente primare și generalizatoare, elaborează rapoarte și prezentări | | 5. Cunoaște structura și modul de completare a documentelor primare, generalizatoare și a rapoartelor |
| 6. Cunoaște calculele specifice etapelor tehnologice |
| 7. Cunoaște termenele de prezentare a rapoartelor |
| 3. Selectează și utilizează informații din documente normative în vigoare și literatura de specialitate | | 8. Cunoaște actele normative în vigoare |
| 1. Cunoaște literatura de specialitate din domeniul vitivinicol |
| 10. Cunoaște modul de operare cu informația selectată din sursele informaționale |

1. Stabilirea volumul de muncă pentru programele tipice de formare, exprimat în credite ECVET:

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1 credit ECTS= 30 ore de lucru ale elevului |
| Profesional tehnic postsecundar | 120 ECTS, durata 4 ani |
| Profesional tehnic post secundar non-terțiar | 1. ECTS, durata 2 ani |

1. Orientări și diferențe în spațiul european al învățământului profesional tehnic post secundar și post secundar non-terțiar:

Învățământul profesional tehnic postsecundar și post secundar non-terțiar cuprinde în general programe de studii sau de formare de la doi la cinci ani, care se situează între nivelul profesional tehnic secundar și nivelul superior. Acest nivel acoperă programele de formare profesională ce nu sunt considerate ca aparținând nivelului învățământului superior în contextul național. Învățământul profesional tehnic postsecundar și post secundar non-terțiar poate pregăti elevii pentru intrarea directă în viața profesională activă în urma obținerii diplomeide studii profesionale tehnice post secundare sau diplomei de studii tehnice post secundare non-terțiare.