



MINISTERUL EDUCAȚIEI AL REPUBLICII MOLDOVA



DESCRIEREA CALIFICĂRII

Viticultor

COD 811012

Nivel:	3
Domeniul ocupațional:	Agricultură
Domeniul de formare profesională	811 Producția culturilor agricole și creșterea animalelor

Chișinău, 2015

Grupul de elaborare a calificării profesionale:

Zubco Nadejda, maistru-profesor discipline de specialitate, Școala Profesională, or. Nisporeni

Ciochină Tatiana, maistru-profesor discipline de specialitate, Școala Profesională, or. Nisporeni

Tabără Gheorghe, agronom, Gospodărie Țărănească, or. Nisporeni

Lupei Dumitru, formator în domeniul ocupațional *Agricultură*, Școala Profesională, or. Nisporeni

Zapanovici Galina, expert format în elaborarea calificărilor

Coordonator: Gherasimenco Ludmila, consultant, Ministerul Educației al Republicii Moldova

Comisia de validare:

Palii Leonard, Vicepreședinte, FNSAA, Președinte, Comitetul sectorial FNSAA

Mudrea Iurie, Șef serviciu viticultură, MAIA

Barbu-Voloșina Valentina, Șef brigadă viticultori, CNVVC

Zmeu Serghei, Specialist principal, Centrul metodic de pe lângă MAIA

Denumirea documentului electronic:

Responsabilitatea pentru conținutul calificării profesionale revine Comitetului Sectorial Comitetul Sectorial pentru Formarea Profesională în Agricultură și Industria Alimentară

Descriere	Calificarea <i>Viticultor</i> este proiectată pentru persoanele care activează în domeniul ocupațional <i>Agricultură</i> , care pot activa în calitate de fermieri, organizatori și executori a proceselor tehnologice aplicate la cultivarea viței-de-vie. Profesia <i>viticultor</i> presupune o gamă largă de competențe profesionale aferente înființării și exploatării plantației viticole în scopul producerii strugurilor pentru masă/vin conform standardelor de calitate și valorificării acestora în condiții profitabile. Ocupația <i>Viticultor</i> implică efort fizic și solicită stare satisfăcătoare a sănătății, manifestată prin lipsa reacțiilor alergice la substanțe chimice, rezistența la condițiile meteorologic schimbătoare (temperaturi scăzute, caniculă, precipitații), realizare a activităților profesionale uneori în poziții neuzuale (aplecat, ghemuit) etc.
Scop	Facilitează angajarea în câmpul muncii
Modalități de furnizare	Programe de formare profesională inițială, sisteme de ucenicie, cursuri de scurtă durată, învățare în context non-formal
Durata studiilor	1, 2, 3 ani; 2 – 9 luni
Certificare	Certificat de calificare
Grup țintă	Elevi, șomeri, angajați
Motivație	Calificarea <i>Viticultor</i> este foarte solicitată pe piața muncii.
Condiții de acces	Nu există.
Nevoi speciale	Nu se recomandă persoanelor cu dizabilități.
Nivelul de studii minim necesar	Absolvent de gimnaziu cu certificat de studii gimnaziale, absolvent de liceu cu diplomă de bacalaureat, absolvent de școală medie
Oportunități de angajare în câmpul muncii	Întreprinderi individuale, S.R.L.-uri
Traseu de progres	Avansare pe orizontală la același nivel din CNC – muncitor calificat categoria 4 – 6, iar pe verticală spre calificări de nivel superior – tehnician, inginer
Cerințe legale specifice	Nu există.

Titlul calificării profesionale: Viticultor

Cod RNC:

Nivel: 3

Lista competențelor profesionale

Cod	Denumirea competenței profesionale	Nivel	Credite
CG1	Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul viticulturii în activitatea profesională	3	
CG2	Aplicarea tehnologiilor relevante activităților din domeniul viticulturii, în condițiile protejării sănătății proprii, celor din jur și a securizării mediului înconjurător	3	
CG3	Asigurarea și îmbunătățirea calității proceselor tehnologice și produselor viticole obținute în rezultatul activității profesionale	3	
CG4	Analizarea documentației tehnice în vederea respectării normativelor la executarea proceselor de lucru	3	
CG5	Respectarea cadrului legal și normativ-reglator de referință în procesul de realizare a atribuțiilor ocupaționale	3	
CG6	Comunicarea în diverse circumstanțe de raport cu membrii echipei de lucru, superiorii și alte persoane de referință, în limbaj profesional specific domeniului vizat	3	
CG7	Administrarea eficientă a afacerii viticole și luarea deciziilor adecvate în diverse situații de lucru	3	
CG8	Promovarea și comercializarea produselor viticole în vederea valorificării efortului total de investiții	3	
CG9	Acționarea în baza cerințelor și valorilor profesionale în vederea asigurării rezultatelor optime la locul de muncă	3	
CS1	Organizarea rațională a procesului și locului de lucru	3	
CS2	Întreținerea mașinilor, utilajelor, echipamentelor și instrumentele de lucru în stare funcțională	3	
CS3	Coordonarea activităților profesionale ale colegilor și subalternilor	3	
CS4	Analizarea și întocmirea documentației de lucru	3	
CS5	Pregătirea terenului pentru înființarea plantației viticole	3	
CS6	Pregătirea solului pentru înființarea plantației viticole	3	
CS7	Organizarea teritoriului plantației viticole	3	
CS8	Efectuarea pregătirii și plantării materialului săditor	3	
CS9	Monitorizarea stării plantației viticole	3	
CS10	Efectuarea lucrărilor de îngrijire a plantațiilor tinere	3	
CS11	Efectuarea tăierii și legatul în uscat a butucilor în plantațiile pe rod	3	
CS12	Efectuarea operațiilor în verde în plantații viticole	3	
CS13	Efectuarea procedeelelor de lucrare a solului	3	
CS14	Efectuarea lucrărilor de fertilizare și irigare a viței-de-vie	3	
CS15	Efectuarea lucrărilor de protecție a viței-de-vie	3	
CS16	Efectuarea recoltării strugurilor	3	
CS17	Pregătirea strugurilor pentru depozitare/comercializare	3	
CS18	Organizarea procesului de vinificare a strugurilor	3	
CS19	Desfășurarea fermentației alcoolice a mustului		
CS20	Obținerea și formarea vinului brut		

CS21	Desfășurarea îmbutelierii și depozitării vinului		
------	--	--	--

Notă: ***Stabilirea numărului de credite***

Numărul de credite va putea fi stabilit pentru fiecare competență după încheierea definiției la nivel european a metodelor de alocare a punctelor de credite, inclusiv pentru învățământul profesional tehnic secundar.

Competența profesională: **Organizarea rațională a procesului și locului de lucru**

Cod: **CS1**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplică echipamentul individual de lucru și de protecție. 2. Planifică lucrările viticole (pentru o zi, operație tehnologică, an viticol). 3. Asigură cu echipament de protecție și materiale auxiliare. 4. Selectează instrumentele, materialele și echipamentele de lucru. 5. Verifică instrumentele, materialele și echipamentele de lucru. 6. Identifică terenul. 7. Asigură necesarul de material săditor și a materialelor auxiliare. 8. Asigură cu îngrășăminte minerale și organice. 9. Pregătește echipamentele, utilajele și ambalajele pentru recoltarea strugurilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Obiectivele de activitate; - Metode și procedeele de lucru; - Măsuri de securitate și sănătate în muncă; - Utilaje, instrumente, materiale auxiliare și echipamentul de lucru; - Succesiunea operațiilor de lucru conform procesului tehnologic; - Necesarul de materiale pentru înființarea și întreținerea plantației viticole conform proiectului; - Operații de pregătire pentru lucru a tractoarelor, utilajelor, echipamentelor, instrumentelor și ambalajelor; - Cerințe și norme agrotehnice în funcție de caracteristica lucrărilor preconizate; - Identificarea terenului pentru înființarea plantației viticole; - Factori climatici, pedologici și agrotehnici.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de activitate Portofoliu	Întrebări orale Test scris Portofoliu

Competența profesională: **Întreținerea mașinilor, utilajelor, echipamentelor și instrumentele de lucru în stare funcțională**

Cod: **CS2**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
1. Conservă echipamentele, utilajele și instrumentele de lucru.	<ul style="list-style-type: none"> - Parametrii de funcționare a utilajelor, echipamentelor și instrumentelor de lucru; - Operații de întreținere curentă a a utilajelor, echipamentelor și instrumentelor de lucru; - Operații de întreținere periodică a mașinilor, utilajelor și echipamentelor viticole; - Norme din instrucțiunile tehnice; - Lucrări de conservare a tractoarelor, mașinilor și echipamentelor viticole; - Defecțiuni tehnice ale tractoarelor, mașinilor și echipamentelor viticole; - Modul de înlăturare a defecțiunilor tehnice.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Rapoarte de calitate a supra procesului și/sau produselor realizate de către candidați, din partea colaboratorilor/superiorilor ierarhici Portofoliu	Întrebări orale Portofoliu

Competența profesională: **Coordonarea activităților profesionale ale colegilor și subalternilor**

Cod: **CS3**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Instruiește angajații în domeniul măsurilor de securitate și sănătate în muncă. 2. Consiliază angajații la locul de muncă (ex.. aspecte tehnologice, organizatorice etc.). 3. Atribuie sarcini de lucru angajaților. 4. Monitorizează activitățile angajaților la locul de muncă. 	<ul style="list-style-type: none"> - Planul de lucru pentru o perioadă anumită; - Sarcina de muncă, procesul tehnologic și rezultatele activității profesionale scontate; - Terminologia de specialitate; - Norme și cerințe de securitate și sănătate în muncă; - Necesitatea utilizării echipamentului individual de lucru și de protecție; - Instrucțiuni referitoare la respectarea termenilor agrotehnici optimali; - Atribuirea sarcinilor de lucru angajaților în vederea realizării programului de executare a lucrărilor viticole; - Monitorizarea activităților angajaților la locul de muncă; - Identificarea problemelor legate de sarcina de lucru; - Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Simulare Portofoliu	Întrebări orale Portofoliu

Competența profesională: **Analizarea și întocmirea documentației de lucru**

Cod: **CS4**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ține evidența documentației, a costurilor și a producției finite. 2. Efectuează trasabilitatea producției viticole. 3. Participă la elaborarea proiectului de înființare și întreținere a plantațiilor viticole. 4. Analizează proiectul de plantare finalizat; 5. Selectează soiul în corespundere cu condițiile ecologice ale sectorului și cerințele/tendențele pieței. 	<ul style="list-style-type: none"> - Documentația primară și specializată; - Adoptarea deciziilor referitoare la consumuri și cheltuieli în vederea asigurării eficienței economice; - Înregistrarea etapelor de lucru/ procedeele tehnologice utilizate; - Identificarea soiurilor de struguri; - Elaborarea proiectului de înființare a plantației viticole; - Implementarea cu succes a proiectului de înființare a plantației viticole.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Rapoarte de calitate asupra procesului și/sau produselor realizate de către candidați, din partea colaboratorilor/superiorilor ierarhici Proiect	Test scris Întrebări orale

Competența profesională: **Pregătirea terenului pentru înființarea plantației viticole**

Cod: **CS5**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Participă la elaborarea proiectului de înființare și întreținere a plantațiilor viticole. 2. Defrișează vegetația multianuală lemnoasă. 3. Curăță terenul de impurități fizice. 4. Extirpă buruienile perene. 5. Nivelează terenul. 6. Amenajează antierozional terenul (ex.: tranșee, valuri de pământ). 7. Monitorizează procesul de pregătire a terenului. 8. Plantează fâșii antierozionale și forestiere. 9. Înierbează pantele terasate. 	<ul style="list-style-type: none"> - Planul de organizare a teritoriului; - Lucrări de defrișare a vegetației multianuale; - Lucrări de evacuare a impurităților fizice; - Lucrări de extirpare a buruienilor perene; - Lucrări de nivelare a terenului; - Lucrări de amenajare antierozională a terenului.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de activitate Simulare Portofoliu	Întrebări orale Portofoliu

Competența profesională: **Pregătirea solului pentru înființarea plantației viticole**

Cod: **CS6**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Administrează macro-fertilizanții. 2. Desfundă solul. 3. Nivelează solul. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fertilizarea de bază a solului; - Îngrășăminte organice și minerale; - Lucrări de desfundare a solului; - Pregătirea solului înainte de plantare (nivelare, afânare superficială).

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Simulare Proiect	Proiect Întrebări orale

Competența profesională: **Organizarea teritoriului plantației viticole**

Cod: **CS7**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
1. Parcelează terenul. 2. Pichetează terenul.	<ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea materialului necesar pentru parcelarea și pichetarea terenului; - Parcelarea terenului conform planului de organizare a teritoriului; - Lucrări de pichetare a terenului; - Marcarea locurilor de plantare a butașilor; - Scheme de plantare.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de activitate Portofoliu	Întrebări orale Test scris Portofoliu

Competența profesională: **Efectuarea pregătirii și plantării materialului săditor**

Cod: **CS8**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
1. Pregătește materialul săditor pentru plantare (ex.: selectează, scurtează rădăcinile). 2. Plantează materialul săditor. 3. Completează golurile de pe plantații.	<ul style="list-style-type: none"> - Cerințele standardului național (SM207:2010); - Calitatea materialului săditor; - Lucrări de pregătire a materialului săditor pentru plantare; - Cerințe agrotehnice; - Plantarea viței de vie; - Metode de plantare (hidromecanică sau mecanizată); - Calitatea plantării materialului săditor; - Norme tehnologice de plantare.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de activitate Simulare	Test scris Întrebări orale Portofoliu

Competența profesională: **Monitorizarea stării plantației viticole**

Cod: **CS9**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Efectuează inventarierea plantațiilor. 2. Determină puritatea soiului ampelografic. 3. Determină viabilitatea butucilor după iernare. 4. Determină fertilitatea embrionară a ochiurilor. 5. Evaluează producția de struguri în plantații. 6. Determină în dinamică conținutul de zaharuri și aciditate titrabilă. 	<ul style="list-style-type: none"> - Inventarierea și selecția în masă a plantației viticole; - Gradul de prindere și puritatea ampelografică conform metodologiei; - Cauzele apariției golurilor; - Metode de completare a golurilor; - Analizarea stării butucilor după iernare; - Determinarea viabilității și fertilității embrionare a ochilor de iarnă; - Evaluarea prealabilă a recoltei de struguri; - Aplicarea metodei de plasă în vederea elaborării planului de recoltare; - Procesul de acumulare a zaharurilor; - Procesul de micșorare a acidității titrabile; - Stabilirea momentului optim de recoltare a strugurilor.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Rapoarte de calitate a supra procesului și/sau produselor realizate de către candidați, din partea colaboratorilor/superiorilor ierarhici Proiect Portofoliu	Test scris Întrebări orale Proiect Portofoliu

Competența profesională: **Efectuarea lucrărilor de îngrijire a plantațiilor tinere**

Cod: **CS10**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Completează golurile de pe plantații. 2. Efectuează tăierile de formare a butucilor. 3. Efectuează legatul de formare în uscat. 4. Efectuează operațiile de educare în verde. 5. Efectuează copcitul. 6. Instalează mijloacele de susținere. 7. Protejează plantațiile de vie pe timp de iarnă 8. Realtoiește impuritățile cu soiul de bază. 9. Repară mijloacele de susținere. 	<ul style="list-style-type: none"> - Metode de completare a golurilor din plantație; - Tăieri de formare a butucilor; - Respectarea termenilor agrotehnici; - Cerințele de calitate specifice tăierilor de formare; - Legatul în uscat de formare a butucilor; - Complexul de operații în verde; - Copcitul viței de vie; - Materiale utilizate la instalarea sistemului de suporturi în plantația viticolă; - Tipuri de lucrări de instalare a mijloacelor de susținere în funcție de sistemul de conducere a butucilor; - Lucrări de instalare a mijloacelor de susținere; generale și individuale; - Lucrări de întreținere și reparare a sistemelor de susținere a viței de vie; - Instrumente și echipamente necesare la lucrările de întreținere.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de activitate Simulare Portofoliu Proiect.	Test scris Portofoliu Proiect.

Competența profesională: **Efectuarea tăierii și legatul în uscat a butucilor în plantațiile pe rod**

Cod: **CS11**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Efectuează tăierile de fructificare. 2. Efectuează legatul în uscat de fructificare. 3. Fărâmițează corzile tăiate. 4. Regenerează/restabilește plantațiile în cazuri de accidente climatice. 	<ul style="list-style-type: none"> - Planul de efectuare a tăierilor de fructificare și legatului în uscat; - Tăieri de fructificare a butucilor; - Legatul în uscat al butucilor; - Tăieri speciale a viței de vie; - Tipul, gradul și caracterul de afectare a butucilor; - Lucrări mecanizate de fărâmițare a corzilor tăiate; - Lucrări mecanizate de evacuare a corzilor tăiate; - Norme de securitate și sănătate în muncă.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de activitate Portofoliu Proiect	Întrebări orale Portofoliu Proiect

Competența profesională: **Efectuarea operațiilor în verde în plantații viticole**

Cod: **CS12**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Efectuează operațiile în verde de fructificare. 2. Normează recolta de struguri. 3. Defoliază zona amplasării strugurilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plivitul lăstarilor de prisos; - Respectarea recomandărilor agrotehnice; - Ciupitul și copilitul lăstarilor; - Lucrări de normare a recoltei de struguri; - Răritul /scurtarea inflorescențelor/strugurilor conform cerințelor pieței; - Legatul (direcționarea) lăstarilor; - Materiale și dispozitive necesare la efectuarea legatului lăstarilor; - Respectarea cerințelor agrotehnice; - Cârnitul lăstarilor; - Operații în verde suplimentare în funcție de condițiile climatice.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de activitate Portofoliu	Întrebări orale Portofoliu

Competența profesională: **Efectuarea procedeeleor de lucrare a solului**

Cod: **CS13**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Afânează solul. 2. Sparge crusta solului. 3. Efectuează lucrările de îngrijire a solului între rânduri (discuiește, cultivă etc.). 4. Efectuează prășitul în rânduri. 5. Protejează plantațiile de vie pe timp de iarnă (mușuroiește, îngroapă etc.). 6. Dezgroapă butucii după iernare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lucrări de toamnă a solului (aratul, afânarea adâncă etc.); - Sisteme de cultură a viței-de-vie; - Respectarea recomandărilor agrotehnice; - Lucrări de primăvară a solului (distrugerea crustei, cultivatul etc.) - Lucrări mecanizate a solului în perioada de vegetație (cultivatul, afânarea în rânduri, discuitul etc.); - Norme de securitate și sănătate în muncă; - Lucrări de scarificare a solului (reafinarea adâncă, fisurarea etc.); - Metoda de îmbunătățire a regimului termo-hidric a solului; - Respectarea recomandărilor agrotehnice.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
<p>Simulare</p> <p>Rapoarte de calitate a supra procesului și/sau produselor realizate de către candidați, din partea colaboratorilor/superiorilor ierarhici</p> <p>Proiect</p>	<p>Întrebări orale</p> <p>Test scris</p> <p>Proiect</p>

Competența profesională: **Efectuarea lucrărilor de fertilizare și irigare a viței-de-vie**

Cod: **CS14**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Irigă plantațiile tinere. 2. Aplică micro-fertilizanți. 3. Administrează preparate de stimulare/inhibare și de protecție. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sistemul de fertilizare; - Tipul, dozele și tehnologia de administrare a fertilizanților; - Respectarea recomandărilor agrotehnice; - Lucrări de administrare de bază și suplimentară a fertilizanților; - Normele de securitate și sănătate în muncă la administrarea fertilizanților; - Lucrări de irigare a plantației viticole; - Metode de irigare; - Preparare de stimulare/inhibare; - Respectarea normativelor agro-fitotehnice; - Norme de securitate și sănătate în muncă la administrarea preparatelor de stimulare/inhibare; - Protecția și ecologia mediului la administrarea fertilizanților.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
<p>Simulare Portofoliu</p>	<p>Întrebări orale Test scris Portofoliu</p>

Competența profesională: **Efectuarea lucrărilor de protecție a viței-de-vie**

Cod: **CS15**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Efectuează tratamentele fitosanitare. 2. Protejează plantațiile de vie pe timp de iarnă. 3. Dezgroapă butucii după iernare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizarea stării fitosanitare a plantației viticole; - Gradul de manifestare a agenților patogeni; - Metode de protecție integrată a plantației viticole; - Respectarea recomandărilor agrotehnice; - Instrucțiuni de utilizare a preparatelor de uz fitosanitar; - Norme de securitate și sănătate în muncă; - Lucrări de protecție a plantației viticole de geruri, înghețuri și grindină (mușuroitul, îngropatul butucilor etc.).

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de activitate Proiect	Test scris Întrebări orale Portofoliu

Competența profesională: **Efectuarea recoltării strugurilor**

Cod: **CS16**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Determină în dinamică conținutul de zaharuri și aciditate titrabilă. 2. Colectează mostre de struguri (pentru certificare fitosanitară). 3. Colectează manual/mecanizat strugurii pentru masă/vin. 4. Fortifică zaharurile în struguri pentru vin (prin răsucire, înghețare etc.). 5. Monitorizează transportarea și recepția strugurilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Operații de accelerare a maturării strugurilor; - Operații de îmbunătățire a calității strugurilor (răsucire, înghețare) în funcție de destinația acestora; - Colectarea mostrelor de struguri; - Determinarea maturării strugurilor; - Alcătuirea planului de recoltare; - Stabilirea momentului de recoltare a strugurilor; - Metode de recoltare; - Standarde de calitate (SM153:1997 și SM SR1490:2006); - Norme de securitate și sănătate în muncă; - Condiții tehnice pentru efectuarea lucrărilor de recoltare; - Transportarea producției viticole; - Procesul de recepționare a strugurilor.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Rapoarte de calitate a supra procesului și/sau produselor realizate de către candidați, din partea colaboratorilor/superiorilor ierarhici Portofoliu Proiect	Test scris Întrebări orale Portofoliu Proiect

Competența profesională: **Pregătirea strugurilor pentru depozitare/comercializare**

Cod: **CS17**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Condiționează strugurii pentru masă (sortează, cizelează). 2. Ambalează strugurii pentru masă. 3. Depozitează strugurii pentru păstrare în condiții frigorifice. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lucrări de sortare, cizelare și pre-răcire a strugurilor pentru masă; - Cerințele standardului (SM153:1997); - Recipiente pentru ambalarea strugurilor; - Tehnici și metode de ambalare; - Normele sanitare/igienice la ambalare; - Etichetarea ambalajelor; - Depozitarea strugurilor pentru masă; - Tipuri de spații pentru depozitarea strugurilor; - Condițiile de păstrare a strugurilor (temperatură, umiditate etc.).

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Rapoarte de calitate asupra procesului și/sau produselor realizate de către candidați, din partea colaboratorilor/superiorilor ierarhici Portofoliu	Test scris Portofoliu

Competența profesională: **Organizarea procesului de vinificare a strugurilor**

Cod: **CS18**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Curăță și dezinfectează vinăria, utilajele și mașinile. 2. Execută recepționarea calitativă și cantitativă a materiei prime. 3. Determină conținutul de zahăr în struguri. 4. Efectuează procesul de zdrobire și desciorchinare a strugurilor. 5. Supraveghează procesul de macerare la cald a mustuielii. 6. Supraveghează macerarea pe boștină a mustului. 7. Execută deburbarea mustului; 8. Dozează dioxidul de sulf în vinificație. 9. Utilizează alți antiseptici în vinificație, după necesitate. 10. Efectuează corecția de zahăr în conformitate cu procedura specifică. 11. Efectuează corecția acidității conform indicației. 12. Efectuează procesul de separare, scurgere și presare a boștinei. 13. Întreține și curăță utilajele folosite la vinificația strugurilor, după fiecare proces tehnologic realizat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Măsurile de pregătire a cramelor către campania vinicolă; - Metode de recepție calitativă și cantitativă a strugurilor; - Dispozitive utilizate în timpul recepției strugurilor; - Metoda determinării conținutului de zahăr în struguri; - Procesul și cerințele de zdrobire și desciorchinare a strugurilor; - Tipurile de zdrobitoare-desciorchinătoare, construcția și exploatarea; - Tratamentele tehnologice aplicate înainte de fermentație; - Proprietățile și scopul folosirii dioxidului de sulf în vinificație; - Formele și dozele dioxidului de sulf utilizat; - Alte produse cu efect antiseptic și antioxidant utilizate în vinificație; - Metode de corecție a conținutului de zahăr; - Metode de corecție a conținutului în acizi; - Procesul de separare a mustului; - Utilajele folosite la separarea mustului; - Procesul de scurgere și de presare a boștinei; - Metode de curățare și igienizare a utilajelor folosite la vinificația strugurilor.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
<p>Observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de activitate</p> <p>Rapoarte de calitate asupra procesului și/sau produselor realizate de către candidați, din partea colaboratorilor/superiorilor ierarhici</p> <p>Portofoliu</p> <p>Proiect</p>	<p>Întrebări orale</p> <p>Test scris</p> <p>Portofoliu</p> <p>Proiect</p>

Competența profesională: **Desfășurarea fermentației alcoolice a mustului**

Cod: **CS19**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Determină tipul fermentației alcoolice. 2. Prepară maiaua de levuri după metoda obișnuită. 3. Inoculează maiaua de levuri. 4. Dirijează fermentația alcoolică, folosind utilajele necesare. 5. Execută principalele lucrări de conducere a fermentației. 6. Supraveghează etapele fermentației alcoolice. 7. Ia măsuri de remediere dacă fermentația nu decurge normal. 8. Determină temperatura mustului și conținutul de zahăr pe parcursul fermentării. 9. Efectuează tragerea vinului de pe sedimentul de drojdii. 	<ul style="list-style-type: none"> - Principiile generale și mecanismul biochimic al fermentației alcoolice; - Levurile utilizate în vinificație; - Metode de preparare a maelii de levuri; - Factorii ce influențează activitatea levurilor; - Etapele fermentației alcoolice; - Măsuri de remediere a fermentației alcoolice; - Metode de întreținere a recipientelor de fermentare; - Metoda de determinare a temperaturii în must; - Metoda de determinare a conținutului de zahăr în must; - Procesul de declanșare spontană a fermentației; - Metode de provocare a fermentației alcoolice; - Procesul de tragere a vinului de pe sedimentul de drojdii.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
<p>Observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de activitate</p> <p>Simulare</p> <p>Rapoarte de calitate a supra procesului și/sau produselor realizate de către candidați, din partea colaboratorilor/superiorilor ierarhici</p> <p>Portofoliu</p> <p>Proiect</p>	<p>Test scris</p> <p>Întrebări orale</p> <p>Portofoliu</p> <p>Proiect</p>

Competența profesională: **Obținerea și formarea vinului brut**

Cod: **CS20**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizează protocoalul vinului, conform tehnologiei vinicole. 2. Efectuează procesul de limpezire a vinurilor prin folosirea diferitor substanțe. 3. Efectuează limpezirea vinului prin filtrare și centrifugare folosind utilajele de vinificație corespunzătoare. 4. Alege echipamentul de filtrat în funcție de lichidul de filtrat; 5. Efectuează filtrarea vinului. 6. Execută tratarea vinului cu ajutorul diferitor substanțe. 7. Execută procesul de stabilizare a vinului. 8. Execută cleirea și demetalizarea metalelor. 9. Umple golurile din vase cu vin pe toată perioada păstrării. 10. Aplică metodele de combatere a bolilor și a defectelor în vinuri. 11. Previne apariția bolilor și a defectelor prin îndeplinirea corectă a lucrărilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Scopul păstrării vinului pe sedimentul de drojdii; - Metode de efectuare a protocoalului; - Procesul de limpezire a vinului; - Fazele formării vinului; - Procesul de filtrare a vinului; - Tipuri de filtre; - Metodele de tratare a vinului; - Procesul de stabilizare a vinului; - Procesul de cleire și demetalizare a vinului; - Tehnica tragerii vinului de pe sediment; - Scopul umplerii golurilor din vasele cu vin; - Condițiile ce determină calitatea unui vin; - Bolile și defectele vinului. - Metode de prevenire a bolilor și defectelor.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de activitate	Test scris Întrebări orale Portofoliu Proiect

Competența profesională: **Desfășurarea îmbutelierii și depozitării vinului**

Cod: **CS21**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Execută lucrări de spălare, dezinfectare a sticlelor și a liniei de îmbuteliere. 2. Aprovizionează linia de îmbuteliere cu materiale auxiliare. 3. Efectuează procesul de pasteurizare a vinului. 4. Efectuează dopuirea sticlelor. 5. Etichetează sticlele, aplică capișoanele utilizând mașinile automate. 6. Verifică corectitudinea executării astupării/dopuirii conform normelor și procedurilor de calitate. 7. Ambalează și depozitează sticlele. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mașini la linia de îmbuteliere și de etichetare a sticlelor; - Norme de securitate și igienă în muncă; - Parametri de funcționare a mașinilor la linia de îmbuteliere; - Metode de spălare și dezinfectare a sticlelor; - Tipurile de sticle folosite la îmbuteliere; - Necesitatea ambalării sticlelor în cutii de carton; - Tehnicile de depozitare a vinului; - Asigurarea curățeniei spațiilor de producere.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de activitate Rapoarte de calitate asupra procesului și/sau produselor realizate de către candidați, din partea colaboratorilor/superiorilor ierarhici Portofoliu	Test scris Întrebări orale Proiect Portofoliu