**descrierea Calificării**

**agronom (calificare medie)**

**specialitatea Viticultură și oenologie**

**De modificat Agronom în viticultură și Oenologie**

|  |  |
| --- | --- |
| **Codul RNC:** | **81230** |
| **Codul ocupației:** | **314202 Agronom (calificare medie)**  De modificat conform cod provizoriu 000036 |

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.