

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
AL REPUBLICII MOLDOVA**

CADRUL NAȚIONAL AL CALIFICĂRILOR

COORDONAT:

**Ministerul Agriculturii și Industriei
Alimentare**

Ludmila CATLABUGA, Ministru

„12” februarie 2025

APROBAT:

Ministerul Educației și Cercetării

Dan PERCIUN, Ministru

„28” februarie 2025

DECIZIA:

Consiliului Național pentru Calificări
nr. 31 din 14 februarie 2025

STANDARD DE CALIFICARE

DOMENIUL DE EDUCAȚIE

081 Agricultură

DOMENIUL DE FORMARE

0812 Horticultură

PROFESIONALĂ

PROGRAMUL DE STUDII

08121 Cultivarea și întreținerea culturilor
pomicole, arboricole și a viței-de-vie

DENUMIREA CALIFICĂRII

08121.3 Viticultor-vinificator/viticultoare-
vinificatoare

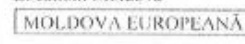
NIVELUL CALIFICĂRII

3 CNC

FIȘA DE VALIDARE A CONFORMITĂȚII

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
MEMBRII GRUPULUI DE LUCRU					
PENTRU ELABORAREA STANDARDULUI DE CALIFICARE					
1	Universitatea Tehnică a Moldovei, Departamentul TEM	GRUNZU Tatiana	doctor, conferențiar universitar, expert în elaborarea standardelor de calificare		30.12.24
2	IP Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău	BOIAN Alexandru	profesor discipline de specialitate, grad didactic I		30.12.24
3	IP Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău	NOGAILÎC Olesea	profesor discipline tehnologice, grad didactic superior		30.12.24
4	SC „VITIS-VICTORIA” S.R.L.	MACARI Anatolie	fondator, agronom șef		30.12.24
5	IM CHATEAU VARTELY S.R.L.	MIHĂLUȚĂ Valeriu	administrator, director general		30.12.24
COMISIA DE VALIDARE A STANDARDULUI DE CALIFICARE					
1	Federația Națională a Sindicatelor din Agricultură și Industria Alimentară „Agrioidsind”	Bulat Corina	șef Sector informare /comunicare/IT		04.02.25
2	Universitatea Tehnică a Moldovei, Secția Formarea profesională a adulților, Direcția Formare continuă	Griza Ina	șef Secție, formator		04.02.25
3	Asociația Uniunea Vitivinicolă a Regiunii Geografice Delimitate "Valul lui Traian"	Golovatic Viorel	administrator		04.02.25

FIȘA DE CONSULTARE

Nr. crt	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic/ managerial	Semnătura	Data
PARTENERI SOCIALI*					
1.	Universitatea Tehnică a Moldovei Facultatea Tehnologie Produselor Alimentare	Iurie SUBOTIN	Decan Conferențiar universitar, doctor în chimie	 04.02.2025 	
2.	Universitatea Tehnică a Moldovei Facultatea Științe Agricole, Silvice și ale Mediului	Sergiu POPA	Decanul Conferențiar universitar, doctor	 30.01.2025 	
3.	I.P. Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău	Svetlana COCIORVĂ	directoare, grad managerial II, grad didactic superior	 30.01.2025 	
4.	I.P. Școala Profesională Leova	Grigore FLOREA	director, grad managerial II, grad didactic întâi	Digitally signed by Florea Grigore Date: 2025.01.31 11:06:15 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova 	
5.	I.P. Școala Profesională Nisporeni	Valeriu IONEL	Director grad didactic doi	Digitally signed by Ionel Valeriu Date: 2025.02.03 09:21:37 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova 	
6.	S.R.L. CASA VINICOLĂ LUCA	Ion LUCA	Administrator S.R.L. CASA VINICOLĂ LUCA	 30.01.2025 	
7.	IM „CHATEAU VARTELY” SRL.	Valentin Vranceanu	Director executiv IM „CHATEAU VARTELY” SRL.	30.01.2025  	

8.	S.R.L. RADACINI WINES	Luca VASILE	Administrator S.R.L. RADACINI WINES		30.01.25
9.	Combinatul de Vinuri „CRICOVA” SA	Ion BORTA	șef tehnolog Combinatul de Vinuri Cricova S.A.		30.01.2025
10.	FCP „ASCONI” SRL	Petru VICOL	Sef-tehnolog FCP „ASCONI” SRL.		28.01.25

FORMULARUL CALIFICĂRII

Descrierea calificării	Calificarea <i>Viticultor-vinificator/viticultoare-vinificatoare</i> se obține la finalizarea programului de formare profesională secundară <i>08121 Cultivarea și întreținerea culturilor pomicole, arboricole și a viței-de-vie</i> Calificarea <i>Viticultor-vinificator/viticultoare-vinificatoare</i> presupune o gamă largă de competențe profesionale aferente în prelucrarea solului, înființarea și exploatarea plantațiilor vitivinicole pentru obținerea producției de struguri de calitate pentru consum și vinificare, procesarea tehnologică a strugurilor cu scopul obținerii producției vinicole de calitate, realizarea producției și a valorificării ei în condiții profitabile. <i>Viticultorul-vinificatorul</i> poate iniția propria afacere în calitate de fermier, organizator și executor a proceselor tehnologice aplicate la cultivarea viței de vie și la producerea vinului. El trebuie să aibă cunoștințe solide în domeniul viticulturii și oenologiei, să fie capabil să gestioneze eficient resursele naturale și să utilizeze tehnologii moderne pentru a obține producții de struguri și vin de calitate superioară. <i>Viticultorul-vinificator</i> trebuie să fie capabil să planifice și să organizeze eficient activitățile din cadrul plantațiilor viticole, să fie capabil să valorifice produsele vitivinicole pe piață în condiții profitabile, să poată comunica și să posede abilități de negociere pentru a putea stabili parteneriate durabile în domeniul vitivinicol.
Nivelul de calificare	3 CNC
Grup/grupuri-țintă	- Absolvenți de gimnaziu și de liceu; - Prestatori de programe de educație și formare, reconversie profesională; - Angajatori; - Alte părți interesate.
Tipul programului de studii	Program de formare profesională tehnică secundară Tipul calificării 3.3: program combinat de formare a competențelor profesionale în meserii conexe și de educație generală (parte a învățământului secundar, ciclul II – învățământ liceal).
Forma de organizare a studiilor	Cu frecvență
Durata și volumul studiilor	- 3 ani – pentru instruirea în meserii conexe în baza studiilor gimnaziale (3600-4000 de ore)
Condiții de acces	<i>Nivel minim de studii:</i> studii gimnaziale <i>Acte de studii necesare pentru acces:</i> - certificat de studii gimnaziale / certificat de studii gimnaziale cu seria specifică ASG/PEI sau - certificat de studii liceale / diplomă de bacalaureat sau - alt act de studii echivalent, recunoscut de autoritatea competentă.
Stagii de practică	- <i>Instruirea practică (IP)</i> – asigură formarea deprinderilor practice și abilităților necesare pentru formarea/capacitarea și dezvoltarea competențelor profesionale specifice unui modul și are loc în atelierele/laboratoarele/sălile de simulare din cadrul instituției de învățământ pe parcursul anului/lor de studii.

	- <i>Practica în producție (PP)</i> – definitivează formarea profesională și se desfășoară în instituții/companii/organizații, identificate de către prestatorul de programe de educație și formare în calitate de bază/loc de practică, indiferent de tipul de proprietate și forma juridică de organizare a acestora. Pentru formarea abilităților praxiologice ale deținătorilor calificării <i>Viticultor-vinificator/viticultoare-vinificatoare</i>, stagiile de practică (IP+PP) vor constitui nu mai puțin de 65% din numărul total de ore ale programului de formare profesională.
Actul de studii/calificarea atribuită	- Certificat de calificare și supliment descriptiv conform Europass - Calificarea: <i>Viticultor-vinificator/viticultoare-vinificatoare</i> https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=115400&lang=ro
Dezvoltarea profesională/proiecarea carierei	- Angajarea în câmpul muncii conform calificării atribuite. - Continuarea studiilor în învățământul profesional tehnic post-secundar, la specialități conexe meseriei (în cazul absolvirii programului de formare profesională prin meserii conexe, cu durata studiilor de 3 ani). - Formare profesională continuă prin: a) programe de formare profesională a adulților/perfecționare în baza certificatului de calificare/actului de studii echivalent, cu durata de 90-900 de ore/3-30 de credite de studii; b) programe de recalificare profesională conexe meseriei formării profesionale inițiale absolvite în baza certificatului de calificare/actului de studii echivalent, cu durata de 300-900 de ore/10-30 de credite de studii; c) programe de calificare parțială (microcalificare) în baza certificatului de studii gimnaziale/certificatului de studii liceale/certificatului de calificare/actului de studii echivalent.
Oportunități de angajare în câmpul muncii	Deținătorul calificării poate fi angajat, fără formare profesională suplimentară, în calitate de: 611209 <i>Viticultor/viticultoare</i> 611210 <i>Viticultor-vinificator/viticultoare-vinificatoare</i>
Cerințe legale speciale	Aptitudine în muncă din punct de vedere fizic și psihic. Contraindicație absolută pentru persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte dispozitive electronice medicale destinate pentru menținerea sănătății în stare bună.

LISTA OCUPAȚIILOR TIPICE

Programul de studii	Ocupații tipice conform CORM (006-2021)	Ocupații tipice conform ESCO 08	Ocupații tipice conform ISCO-08	Alte clasificări relevante conform CAEM_Rev.2
8121 Cultivarea și întreținerea culturilor pomicole, arboricole și a viței-de-vie	611209 Viticultor/viticultoare 611210 Viticultor-vinificator/viticultoare-vinificatoare 816074 Prelucrător/prelucrătoare vin materie primă 816075 Prelucrător/prelucrătoare vin și vin brut (materie primă)	- 6112 - Arboricultori și pomicultori - operator mașini și utilaje pentru viticultură/operatoare mașini și utilaje pentru viticultură - pivnicer - responsabil fermă viticolă	6112 - Arboricultori și pomicultori	A Agricultură, silvicultură și pescuit 01.21 Cultivarea strugurilor C Industria prelucrătoare 10 Industria alimentară 10.89 Fabricarea altor produse alimentare

COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII

COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)	CT 1. Utilizarea tehnicilor, metodelor și tehnologiilor de comunicare specifice scopului și contextului CT 2. Identificarea oportunităților de dezvoltare a afacerii CT 3. Organizarea activității cu respectarea principiilor economiei circulare
COMPETENȚELE GENERALE (sectoriale/ transsectoriale) (CG)	CG1. Eficiență personală: dezvoltarea personală și profesională, accesarea, procesarea și asimilarea de noi cunoștințe, utilizând diverse surse și forme de învățare; CG2. Competențe STEM (Science, Technology, Engineering and Mathematics): citirea documentației tehnice, scheme, fișe, instrucțiuni; CG3. Competențe funcționale, tehnice și tehnologice: utilizarea conform destinației a echipamentelor și utilajelor din dotare; CG4. Interacțiune socială: utilizarea eficientă a tehnicilor, metodelor și tehnologiilor de comunicare în cadrul rețelelor profesionale și dezvoltarea încrederii partenerilor utilizând valori personale și competențe profesionale; CG5. Competențe digitale: utilizarea TIC și software specializate.

COMPETENȚE PROFESIONALE (CP)⁴	CP 1. Respectarea normelor de SSM, de protecție antiincendiară și reglementările entității CP 2. Executarea lucrărilor cu respectarea normelor de protecție a mediului CP 3. Pregătirea locului individual de muncă CP 4. Întreținerea în stare funcțională a mașinilor utilajelor, echipamentelor și instrumentelor de lucru CP 5. Coordonarea activităților profesionale ale colegilor și subalternilor* CP 6. Analizarea și întocmirea documentației de lucru* CP 7. Pregătirea terenului pentru înființarea plantației viticole CP 8. Pregătirea solului pentru înființarea plantației viticole CP 9. Organizarea teritoriului plantației viticole CP 10. Pregătirea și plantarea materialului săditor CP 11. Monitorizarea stării plantației viticole CP 12. Efectuarea lucrărilor de îngrijire a plantațiilor tinere CP 13. Efectuarea tăierii și legatului în uscat a butucilor în plantațiile pe rod CP 14. Efectuarea operațiilor în verde în plantațiile viticole CP 15. Efectuarea procedeeleor de lucrare a solului CP 16. Efectuarea lucrărilor de fertilizare și irigare a viței de vie CP 17. Efectuarea lucrărilor de protecție a viței de vie CP 18. Efectuarea lucrărilor de recoltare a strugurilor CP 19. Pregătirea strugurilor pentru depozitare / comercializare CP 20. Organizarea procesului de prelucrare a strugurilor și obținerea mustuielii/mustului limpede CP 21. Monitorizarea fermentației alcoolice a mustului și mustuielii CP 22. Obținerea și depozitarea vinului netratat (vinului materie primă) CP 23. Condiționarea, tratarea, maturarea și stabilizarea vinului CP 24. Îmbutelierea și depozitarea vinului <i>* Relevant pentru viticultorii antreprenori, care-și gestionează propria plantație</i>
---	--

TRANSPUNEREA COMPETENȚELOR DIN STANDARDUL OCUPAȚIONAL ÎN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
Aria de competență profesională <i>(etape ale prestării serviciului sau producerii)</i>	Competențe conform standardului ocupațional	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Module/discipline ce conduc la formarea de competențe profesionale
1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă (SSM)	CP 1. Respectarea normelor de SSM, de protecție anti incendiară și reglementările entității	1. identifica potențialele riscuri, aplicând normele de securitate și sănătate în muncă conform instrucțiunilor specifice de SSM	Organizarea procesului și locului de lucru
2. Aplicarea normelor de protecție a mediului 5. Înființarea plantației viticole 7. Întreținerea plantațiilor pe rod	CP 2. Executarea lucrărilor cu respectarea normelor de protecție a mediului	2. identifica riscurile de mediu la înființarea și întreținerea plantației viticole, promovând principiile economiei circulare	Pregătirea terenului și solului pentru înființarea plantației
3. Organizarea locului individual de muncă	CP 3. Pregătirea locului individual de muncă CP 5. Coordonarea activităților profesionale ale colegilor și subalternilor* CP 6. Analizarea și întocmirea documentației de lucru*	3. organiza locul individual de muncă, selectând și pregătind instrumentele necesare conform sarcinii de realizat	Organizarea procesului și locului de lucru Înființarea plantației viticole
4. Pregătirea terenului și solului pentru înființarea plantației	CP 4. Întreținerea în stare funcțională a mașinilor utilajelor, echipamentelor și instrumentelor de lucru CP 7. Pregătirea terenului pentru înființarea plantației viticole	4. pregăti terenul, solul în vederea înființării plantației viticole, utilizând mașinile agricole, utilajele, echipamentele și instrumentele de lucru	Înființarea plantației viticole

	CP 8. Pregătirea solului pentru înființarea plantației viticole		
5. Înființarea plantației viticole	CP 9. Organizarea teritoriului plantației viticole CP 10. Pregătirea și plantarea materialului săditor	5. pregăti materialul săditor pentru plantare, ținând cont de specificul acestuia și de modul de organizare a plantației viticole	Înființarea plantației viticole
6. Întreținerea plantațiilor tinere	CP 11. Monitorizarea stării plantației viticole CP 12. Efectuarea lucrărilor de îngrijire a plantațiilor tinere	6. realiza lucrări de îngrijire a plantațiilor tinere pentru formarea corectă a culturilor și facilitarea îngrijirilor ulterioare	Întreținerea plantațiilor tinere
7. Întreținerea plantațiilor pe rod	CP 13. Efectuarea tăierii și legatului în uscat a butucilor în plantațiile pe rod CP 14. Efectuarea operațiilor în verde în plantațiile viticole CP 15. Efectuarea procedeelelor de lucrare a solului CP 16. Efectuarea lucrărilor de fertilizare și de irigare a viței de vie	7. demonstra modul de întreținere a plantațiilor pe rod, efectuând tăieri și legatul în uscat a butucilor, operații în verde, lucrări de fertilizare și irigare a viței de vie cu respectarea strictă a cerințelor agrotehnice	Întreținerea plantațiilor pe rod
6. Întreținerea plantațiilor tinere 7. Întreținerea plantațiilor pe rod	CP 17. Efectuarea lucrărilor de protecție a viței de vie	8. identifica bolile și dăunătorii viței de vie, prezentând măsurile de protecție a plantațiilor viticole contra bolilor și dăunătorilor și aplicând metodele tradiționale sau tehnologiile digitale utilizate în agricultură	Protecția plantațiilor viticole
8. Recoltarea și valorificarea strugurilor	CP 18. Efectuarea lucrărilor de recoltare a strugurilor CP 19. Pregătirea strugurilor pentru depozitare / comercializare	9. explica/demonstra modul de recoltare și pregătire a strugurilor pentru depozitare/comercializare și, corespunzător pentru procesare, conform cerințelor tehnologice și sanitare	Recoltarea și vinificarea strugurilor

9. Prelucrarea strugurilor și obținerea mustului limpede	CP 20. Organizarea procesului de prelucrare a strugurilor și obținerea mustuielii/mustului limpede	10. explica/aplica procedeele tehnologice la prelucrarea strugurilor și obținerea mustuielii/mustului limpede	Recoltarea și vinificarea strugurilor
10. Producerea vinului nou aflat încă în fermentare (turburel)	CP 21. Monitorizarea fermentației alcoolice a mustului și mustuielii	11. descrie aspectele care necesită a fi monitorizate în procedeul de fermentare alcoolică și producere a vinului turburel, ținând cont de soiul de struguri și produsele finite care urmează a fi obținute	Fermentarea alcoolică a mustului/ mustuielii
11. Producerea vinului netratat (vin materie primă)	CP 22. Obținerea și depozitarea vinului netratat	12. descrie/demonstra procedeul de formare, priticire a produselor vinicole, asigurând condițiile optime la producere și depozitarea vinului obținut	Obținerea vinului netratat (materie primă)
12. Tratarea și stabilizarea vinului	CP 23. Condiționarea, tratarea, maturarea și stabilizarea vinului	13. explica și aplica procedeele și metodele de condiționare /tratare, necesare conform procedeeleor tehnologice pentru stabilizarea vinului	Stabilizarea și îmbutelierea vinului
13. Îmbutelierea și depozitarea vinului	CP 24. Îmbutelierea și depozitarea vinului	14. descrie/demonstra procedeele de îmbuteliere și depozitare a vinului, respectând condițiile și tehnologiile existente/optime	Stabilizarea și îmbutelierea vinului

**DETALIEREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII, CORESPUNZĂTOR COMPETENȚELOR PROFESIONALE,
ÎN TERMENI DE CUNOȘTINȚE, APTITUDINI, RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE
ȘI STABILIREA NIVELULUI MINIM DE COMPETENȚĂ NECESAR DE ATINS/DEMONSTRAT**

COMPETENȚA PROFESIONALĂ			Nivel minim de competență necesar de atins/demonstrat
REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
CUNOȘTINȚE (K)	APTITUDINI (S)	RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE (RA)	
Rezultatele învățării, nivel 3 CNC https://europa.eu/europass/system/files/2020-05/Legal%20text-RO.pdf (Anexa II)			

Cunoștințe factice, cunoașterea unor principii, procese și concepte generale din domeniul „Viticulturii și vinificației”	O gamă de aptitudini cognitive și practice necesare pentru executarea sarcinilor și rezolvarea problemelor prin selectarea și aplicarea de metode, instrumente, materiale și informații de bază în domeniu.	Asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă sau de studiu, adaptarea propriului comportament la circumstanțe, pentru rezolvarea problemelor.	
CP 1. Respectarea normelor de SSM, de protecție anti incendiară și reglementările entităților			
Rezultatul învățării 1. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate identifica potențialele riscuri, aplicând normele de securitate și sănătate în muncă conform instrucțiunilor specifice de SSM</i>			
K1. Cadrul normativ privind securitatea și sănătatea în muncă, tipurile de instruiți, finalități K2. Standarde, regulamente, fișe, registre, cu privire la securitatea muncii în domeniu K3. Cerințele generale sanitaro-igienice, Detergenți și dezinfectanți utilizați. Igiena personală K4. Securitatea muncii în domeniul viticulturii și vinificației K5. Norme specifice la utilizarea substanțelor chimice și periculoase în lucru K6. Factori dăunători în zona de lucru K7. Factori nocivi de producție K8. Riscuri la folosirea pesticidelor, a fertilizanților chimici și a agregatelor agricole K9. Riscuri la fermentarea alcoolică a vinului	S1. Respectă normele SSM S2. Selectează echipamentul de lucru conform sarcinilor S3. Specifică riscurile la locul de muncă conform specificului de lucrări S4. Indică căile de evacuare în diferite situații periculoase S5. Explică ordinea acordării primului ajutor în dependență de situație S6. Exemplifică tipurile de instruiți la locul de muncă S7. Selectează și utilizează echipamentul de protecție în dependență de lucrările efectuate.	Absolventul își asumă responsabilitatea pentru identificarea riscurilor la locul de muncă și respectarea normelor de SSM, selectând și utilizând echipamentele de protecție	Absolventul descrie cel puțin două riscuri și selectează echipamente de protecție corespunzătoare riscului
CP 2. Executarea lucrărilor cu respectarea normelor de protecție a mediului			
Rezultatul învățării 2. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate identifica riscurile de mediu la înființarea și întreținerea plantației viticole, promovând principiile economiei circulare</i>			
K1. Protecția mediului K2. Resurse naturale K3. Resurse energetice K4. Metode de reciclare a resturilor vegetale	S1. Descrie normele de protecție a mediului S2. Identifică resursele naturale și energetice S3. Selectează materialele utilizate	Absolventul propune căi de prevenire a eroziunii, identifică autonom materialele ce pot fi	Absolventul descrie cel puțin două tipuri de eroziune și

K5. Metode de prevenire a eroziunii solului. K6. Specii de arbori și arbuști pentru fâșiile de protecție K7. Modul de amplasare și structura fâșiilor de protecție în dependență de relief	S4. Enumeră metode de reciclare a materialelor utilizate S5. Identifică locurile destinate pentru reciclare S6. Descrie amplasarea fâșiilor antierozionale și forestiere S7. Propune metode de înierbare a pantelor S8. Propune căi de restabilire a plantațiilor în caz de intemperii	reciclate și care nu pot fi reciclate și își asumă responsabilitatea pentru aplicarea măsurilor de protecție a mediului.	trei materiale ce pot fi reciclate
CP 3. Pregătirea locului individual de muncă CP 5. Coordonarea activităților profesionale ale colegilor și subalternilor CP 6. Analizarea și întocmirea documentației de lucru			
Rezultatul învățării 3. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate organiza locul individual de muncă, selectând și pregătind instrumentele necesare conform sarcinii de realizat</i>			
K1. Instrumente, echipamente utilizate în viticultură K2. Instrumente, echipamente utilizate în vinificație K3. Instrucțiuni de lucru K4. Fișa tehnologică, elaborarea, implementarea	S1. Descrie lucrările care se desfășoară în plantațiile viticole S2. Selectează instrumente și materialele relevante sarcinii de muncă S3. Verifică prealabil starea instrumentelor și materialelor S4. Apreciază activitățile angajaților la locul de muncă S5. Identifică lucrările care se desfășoară în plantațiile viticole S6. Enumeră furnizorii de materiale și consumatorii în domeniul vitivinicol S7. Recunoaște tehnologiile existente și documentația în domeniu	Absolventul analizează autonom activitățile necesare de realizat conform cerințelor agrotehnice, estimând necesarul de instrumente, materiale necesare conform sarcinii sub îndrumarea superiorului	Absolventul descrie cel puțin o sarcină și selecta materialele și instrumentele necesare pentru realizarea ei
CP 4. Întreținerea în stare funcțională a mașinilor utilajelor, echipamentelor și instrumentelor de lucru CP 7. Pregătirea terenului pentru înființarea plantației viticole CP 8. Pregătirea solului pentru înființarea plantației viticole			

Rezultatul învățării 4. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate pregăti terenul, solul în vederea înființării plantație viticole, utilizând mașinile agricole, utilajele, echipamentele și instrumentele de lucru			
K1. Sarcina proiectului de înființare K2. Părțile componente ale proiectului de înființare K3. Catalogul soiurilor de plante K4. Soiurile pentru vin și masă K5. Buruienile anuale și perene K6. Cerințe față de amplasarea și caracteristica terenului K7. Condiții: de relief, pedologice, agroclimatice K8. Tipuri de sol, componența și proprietățile solului: granulometrică, fizică, fizico-mecanică și chimică K9. Structura solurilor: după formă, mărime, grad de structurare K10. Profilul și semnele morfologice ale solului K11. Soluri degradate și cauzele acestora K12. Tehnologia înființării plantațiilor perene K13. Fișe tehnologice K14. Tehnici de defrișare mecanizată a vegetației multianuale K15. Cerințe agrotehnice la fertilizarea solului K16. Tehnici de fertilizare de bază a solului K17. Tipuri de îngrășăminte organice K18. Tipuri de îngrășăminte minerale K19. Tehnici de desfundare a solului K20. Tehnici de nivelare a solului înainte de plantare K21. Tehnici de afânare superficială a solului înainte de plantare K22. Mașini agricole	S1. Descrie proiectul de înființare elaborat S2. Identifică soiurile, clonele viței de vie conform catalogului soiurilor omologate și a caietului de sarcini S3. Enumeră pașii defrișării vegetației existente S4. Deosebește buruienile perene și anuale S5. Analizează rezultatele analizei solului S6. Numește metodele de amenajări antierozionale S7. Recunoaște tipurile de îngrășăminte organice și minerale S8. Enumeră lucrările de pregătire a solului în vederea plantării viței de vie S9. Enumeră pașii defrișării vegetației existente S10. Propune căi de prevenire a riscurilor S11. Prezintă metode eficiente de pregătire a solului S12. Examinează rezultatele analizei solului S13. Exemplifică metode eficiente de pregătire a solului	Absolventul descrie, analizează autonom proiectul de înființare, lucrările necesare de realizat estimând volumul de lucru, identificând materialele necesare, instrumentele	Absolventul descrie soiurile, clonele viței de vie conform catalogului soiurilor omologate și a caietului de sarcini
CP 9. Organizarea teritoriului plantației viticole CP 10. Pregătirea și plantarea materialului săditor			

Rezultatul învățării 5. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate pregăti materialul săditor pentru plantare, ținând cont de specificul acestuia și de modul de organizare a plantației viticole</i>			
K1. Scări topografice K2. Instrumente pentru măsurarea distanțelor K3. Tehnica măsurării distanței K4. Necesarul de materiale pentru parcelarea și pichetarea terenului K5. Tehnici de pregătire a materialului necesar pentru parcelarea și pichetarea terenului K6. Scheme de plantare K7. Tehnici de organizare și pichetare a terenului pe locuri plane și pante K8. Cerințele standardului național K9. Calitatea materialului săditor K10. Tehnici de pregătire a viței-de-vie către plantare K11. Cerințe agrotehnice la înmuiera vițelor K12. Termenii de plantare a viței de vie K13. Adâncimea plantării K14. Tehnologia plantării viței de vie K15. Tehnologia plantării viței de vie cu burghiul hidraulic K16. Tehnologia plantării vițelor vegetante K17. Tehnici de plantare mecanizată K18. Tehnici de verificare a prinderii K19. Tehnici de completare a golurilor	S1. Propune metode de parcelare și pichetare a terenului S2. Determină materialele necesare pentru parcelare și pichetare S3. Numește pepinierele producătoare de material săditor viticol S4. Enumeră etapele pregătirii materialului săditor viticol S5. Demonstrează pașii pregătirii materialului săditor înainte de plantare S6. Descrie metodele de plantare a materialului săditor viticol S7. Explică cum plantează materialul săditor în dependență de metoda selectată	Absolventul identifică autonom necesarul de materiale pentru pichetarea terenului, propune metode de plantare reieșind din suprafață, enumeră pașii pregătirii materialului săditor viticol și plantarea lui conform metodei selectate	Absolventul descrie cel puțin o metodă de plantare a materialului săditor viticol
CP 11. Monitorizarea stării plantației viticole			
CP 12. Efectuarea lucrărilor de îngrijire a plantațiilor tinere			
Rezultatul învățării 6. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate realiza lucrări de îngrijire a plantațiilor tinere pentru formarea corectă a culturilor și facilitarea îngrijirilor ulterioare</i>			

K1. Prevederile Legii viei și vinului, referitor la plantațiile viticole K2. Tehnici de lucrare a solului după plantare K3. Tehnici de verificare a prinderii, completarea golurilor K4. Tehnici de irigare a plantației tinere, norme, termeni. K5. Lucrările în verde în primul an după plantare K6. Copcitul plantațiilor tinere K7. Lucrările de toamnă în primul an după plantare K8. Sistemul de cultură neprotejat, semiprotejat și protejat K9. Formele de conducere a butucilor pentru sistemul de cultură neprotejat, semiprotejat și protejat K10. Tipuri de suport pentru formele neprotejate, semiprotejate și protejate K11. Schema spalierului vertical pentru sistemul de cultură neprotejat, semiprotejat și protejat K12. Materiale utilizate la instalarea sistemului de suporturi în plantația viticolă K13. Metode de ancorare a spalierului K14. Modalități de instalare a stâlpilor, manual, semi-mecanizat, mecanizat K15. Mașini agricole pentru instalarea stâlpilor, desfășurarea sârmei K16. Parametrii principali și dimensiunile materialelor pentru construirea spalierului K17. Tăieri de formare a butucilor K18. Complexul de operații în verde K19. Legatul în uscat de formare a butucilor K20. Metode de formare a butucilor K21. Tehnici de formare a butucilor pentru sistemul de cultură neprotejat	S1. Enumeră pașii și actele necesare după plantare S2. Explică cum se face inventarierea după plantare S3. Alege lucrările de îngrijire după plantare S4. Distinge tehnici de completare a golurilor S5. Identifică sistemele de conducere a viței de vie S6. Propune forme de conducere în dependență de schema de plantare și sistemul de conducere S7. Numește operațiile în verde necesare la conducerea și formarea plantației tinere S8. Recunoaște diverse lucrări agrotehnice aplicate în plantațiile tinere S9. Enumeră tipurile de suport aplicat la vița de vie și elementele constructive S10. Schițează tipuri de forme neprotejate	Absolventul analizează autonom sistemele de conducere, explică pașii formării pe ani a formelor studiate, identifică tipurile de suport în dependență de forma de conducere și tipurile de lucrări necesare	Absolventul descrie cel puțin schematic pe ani o formă de conducere conform sarcinii și un tip de spalier vertical
---	--	--	---

K22. Succesiunea formării butucilor la formele neprotejate, semiprotejate, protejate recomandate, anul I, II, III, IV, V, primăvara, vara			
CP 13. Efectuarea tăierii și legatului în uscat a butucilor în plantațiile pe rod CP 14. Efectuarea operațiilor în verde în plantațiile viticole CP 15. Efectuarea procedeeleor de lucrare a solului CP 16. Efectuarea lucrărilor de fertilizare și irigare a viței de vie			
Rezultatul învățării 7. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate demonstra modul de întreținere a plantațiilor pe rod, efectuând tăieri și legatul în uscat a butucilor, operații în verde, lucrări de fertilizare și irigare a viței de vie cu respectarea strictă a cerințelor agrotehnice</i>			
K1. Metode de determinare a stării ochilor de iarnă după iernare K2. Tăieri de fructificare a butucilor K3. Abaterile în timpul tăiatului viței de vie K4. Încărcătura butucilor în timpul tăiatului K5. Reguli principale de efectuare a secțiunilor în timpul tăiatului K6. Tăieri speciale a viței de vie K7. Tehnici de înlăturare a lăstarilor de prisos K8. Operații de ciupit și copilit a lăstarilor K9. Lucrări de normare a recoltei de struguri K10. Operații de rărit / scurtat a inflorescențelor/strugurilor conform cerințelor pieței K11. Materiale și dispozitive necesare la efectuarea legatului lăstarilor K12. Operații în verde suplimentare în funcție de condițiile climatice K13. Lucrări de toamnă a solului K14. Lucrări de primăvară a solului K15. Mărunțirea coardelor K16. Cosirea rândurilor înierbate K17. Legatul lăstarilor mecanizat K18. Cârnitul lăstarilor mecanizat K19. Tehnici de defoliere mecanizată K20. Sistemul de fertilizare	S1. Descrie necesitatea legatului în uscat S2. Enumeră operațiile în verde S3. Explică tipurile de tăieri în uscat S4. Propune metode de valorificare a coardelor tăiate S5. Propune căi de normare a recoltei S6. Descrie lucrările de întreținere a plantațiilor pe rod S7. Propune metode mecanizate de întreținere a solului în plantațiile viticole S8. Recunoaște lucrări de întreținere a viței de vie S9. Enumeră pașii colectării mostrelor de struguri S10. Propune metode de recoltare a strugurilor S11. Explică tipurile de lucrări mecanizate S12. Identifica mașinile agricole utilizate S13. Demonstrează pregătirea de lucru a mașinilor de lucrare a solului S14. Propune metode de protecție a butucilor contra înghețurilor de iarnă S15. Prelevă probe de coarde în vederea analizei ochilor de iarnă	Absolventul analizează autonom fișa tehnologică și propune lucrări de întreținere a plantațiilor pe rod, respectând cerințele agrotehnice	Absolventul descrie succint principalele lucrări care sunt necesare de efectuat anual în plantațiile viticole pe rod

K21. Tipul, dozele și tehnologia de administrare a fertilizanților K22. Recomandări agrotehnice de fertilizare K23. Lucrări de administrare de bază și suplimentară a fertilizanților K24. Metode de irigare K25. Norme de securitate și sănătate în muncă la administrarea preparatelor de stimulare/inhibare K26. Protecția și ecologia mediului la administrarea fertilizanților	S16. Analizează ochii de iarnă după iernare S17. Determină încărcătura butucului S18. Calculează doze de administrare a preparatelor de protecție S19. Identifică tipurile de îngrășăminte organice și minerale S20. Propune metode de irigare S21. Calculează norme de udare S22. Identifică fazele de dezvoltare și necesitatea de apă		
CP 17. Efectuarea lucrărilor de protecție a viței de vie			
Rezultatul învățării 8. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> identifica bolile și dăunătorii viței de vie, prezentând măsurile de protecție a plantațiilor viticole contra bolilor și dăunătorilor și aplicând metodele tradiționale sau tehnologiile digitale utilizate în agricultură			
K1. Bolile virotice și fitoplasmice K2. Bolile bacteriene la vița de vie K3. Bolile criptogamice la vița de vie K4. Tratamentele contra bolilor criptogamice K5. Gradul de manifestare a agenților patogeni K6. Instrucțiuni de utilizare a preparatelor de uz fitosanitar K7. Norme de securitate și sănătate în muncă K8. Digitalizarea monitorizării plantațiilor viticole K9. Capcane digitale K10. Scheme de tratament contra bolilor viței de vie K11. Moliile și acarienii viței de vie K12. Capcanele cu feromoni, instalarea, monitorizarea	S1. Propune tratamente fitosanitare S2. Calculează norme de administrare a pesticidelor S3. Alcătuieste scheme de tratare S4. Selectează pesticide pentru tratamentul corespunzător S5. Reglează stropitoarea conform normei de lucru	Absolventul propune autonom metode de prevenire a bolilor și dăunătorilor, selecta conform programului pesticidele necesare și calcula doze de administrare conform suprafeței și cerințelor agrotehnice respectând instrucțiunile de SSM și mediu	Absolventul descrie cel puțin pașii, necesarul și dozele necesare de pesticide pentru un singur tratament
CP 18. Efectuarea lucrărilor de recoltare a strugurilor			
CP 19. Pregătirea strugurilor pentru depozitare / comercializare			
Rezultatul învățării 9. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> explica/demonstra modul de recoltare și pregătire a strugurilor pentru depozitare/comercializare și, corespunzător pentru procesare, conform cerințelor tehnologice și sanitare			

K1. Prevederi legislative și bune practici la recoltarea strugurilor K2. Maturarea strugurilor. Operații de accelerare a maturării strugurilor K3. Prelevarea mostrelor de struguri K4. Metode de recoltare a strugurilor de soiuri pentru vin și pentru masă K5. Norme de securitate și sănătate în muncă K6. Condiții tehnice pentru efectuarea lucrărilor de recoltare K7. Tehnici de transportare a strugurilor K8. Cerințele de ambalare și păstrare a strugurilor de soiuri pentru masă K9. Metode de tratare a strugurilor în timpul păstrării	S1. Descrie probele pentru analize S2. Propune metode de determinare a conținutului de zahăr S3. Determină conținutul de zahăr S4. Propune metode de recoltare a strugurilor de soiuri pentru vin și pentru masă S5. Explică recepția calitativă și cantitativă a strugurilor pentru masă S6. Selectează tipurile de ambalaje și materiale de preambalare S7. Descrie cerințele recoltării strugurilor pentru masă S8. Explică metodele de ambalare și transportare a strugurilor S9. Descrie metode de păstrare a strugurilor de soiuri pentru masă	Absolventul propune autonom metode de recoltare a strugurilor de soiuri pentru masă și pentru vin, momentul recoltării, ambalarea/recepția cantitativă și calitativă a strugurilor, condițiile de păstrare a strugurilor de soiuri pentru masă	Absolventul descrie cel puțin o metodă de recoltare a strugurilor de soiuri pentru vin sau pentru masă, identifica instrumentele și materialele necesare pentru recoltare
CP 20. Organizarea procesului de prelucrare a strugurilor și obținerea mustuielii/mustului limpede			
Rezultatul învățării 10. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate explica/aplica procedeele tehnologice la prelucrarea strugurilor și obținerea mustuielii/mustului limpede</i>			
K1. Normele de securitate și sănătate în muncă. K2. Tehnici de pregătire către campania vitivinicolă K3. Recepția calitativă și cantitativă a strugurilor și materialelor auxiliare K4. Tehnici de răcire a strugurilor K5. Tehnici de presare directă a strugurilor K6. Tehnici de desciorchinare cu sau fără zdrobire K7. Tratamente aplicate mustuielii K8. Scurgerea mustului și presarea boștinei K9. Asamblarea și cupajarea musturilor K10. Tehnici de limpezire/deburbare a mustului K11. Corecția indicilor de calitate a mustului K12. Managementul utilizării dioxidului de sulf	S1. Respectă normele de SSM și de igienă în procesul de prelucrare a strugurilor și producere a vinului S2. Pregătește spațiile/ utilajele /vasele/ echipamentele tehnologice S3. Descrie cerințele de recepție calitativă și cantitativă a produselor vitivinicole S4. Determină conținutul de zahăr în struguri S5. Argumentează regimul și necesitatea răcirii strugurilor S6. Participă la realizarea procedeei de desciorchinare și zdrobire	Absolventul propune autonom scheme de prelucrare a strugurilor, tratamente aplicate mustuielii și metode de tratare a mustului, la indicația superiorului	Absolventul va descrie succint specificul procedeei tehnologice de prelucrare a strugurilor, tratare a mustuielii și deburbarea mustului.

K13. Schemele de spălare și igienizare a utilajelor/vaselor și echipamentelor tehnologice	S7. Propune procedee de tratare a mustuielii S8. Monitorizează procedeul de presare directă/ scurgerea mustului răvac și presarea boștinei S9. Calculează cantitatea de substanțe utilizate și pregătește soluțiile S10. Aplică procedeul de limpezire/deburbare a mustului S11. Administrează substanțele stabilite pentru corecția indicilor de calitate a mustului S12. Argumentează rolul utilizării dioxidului de sulf în vinificație S13. Nominalizează dozele SO₂ utilizate pentru fiecare procedeu tehnologic/categorie de produse vinicole S14. Participă la întreținerea și igienizarea utilajelor, vaselor și echipamentelor utilizate la vinificarea strugurilor		
CP 21. Monitorizarea fermentației alcoolice a mustului și mustuielii			
Rezultatul învățării 11. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate descrie aspectele care necesită a fi monitorizate în procedeul de fermentare alcoolică și producere a vinului tulburel, ținând cont de soiul de struguri și produsele finite care urmează a fi obținute</i>			
K1. Normele de securitate și sănătate în muncă. K2. Fermentația alcoolică spontană și provocată K3. Factorii ce influențează procesul de fermentație alcoolică (FA) K4. Levuri utilizate în vinificație K5. Etapele fermentației alcoolice K6. Metode de fermentare alcoolică a mustului K7. Metodele și regimul tehnologic la fermentare alcoolică a mustuielii K8. Cerințe față de fermentarea alcoolică parțială. K9. Metodele de sistare a fermentației	S1. Respectă normele de SSM și de igienă în procesul de prelucrare a strugurilor și producere a vinului S2. Descrie fermentația alcoolică spontană și provocată S3. Analizează factorii ce influențează procesul de fermentație alcoolică S4. Calculează cantitatea levurilor și substanțelor administrate la FA S5. Activează și administrează levurile și nutrienții	Absolventul stabilește prin calcul necesarul de substanțe utilizate pentru fermentarea alcoolică a mustului și mustuieli Propune metode eficiente de FA a mustului și mustuielii reieșind din particularitățile materie	Absolventul descrie minim o metodă de FA aplicată mustului /mustuielii și va explica rolul utilizării levurilor la FA

	S6. Descrie specificul etapelor fermentației alcoolice S7. Descrie metodele de fermentație a mustului și mustuielii S8. Efectuează sistematic controlul conținutului de zahăr și alcool etilic la fermentare S9. Argumentează specificul delestajului S10. Propune metode de sistare a fermentației alcoolice după necesitate S11. Calculează concentrația de alcool etilic format în procesul fermentației. S12. Calculează volumul alcoolului etilic necesar pentru alcoolizare S13. Degustă sistematic vinul apreciind calitatea S14. Descrie schema aplicată la spălarea și igienizarea recipientelor	prime și tipul vinului produs	
CP 22. Obținerea și depozitarea vinului netratat (vin materie primă)			
Rezultatul învățării 12. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate descrie/demonstra procedeul de formare, priticire a produselor vinicole, asigurând condițiile optimale la producere și depozitarea vinului obținut</i>			
K1. Cerințe la formarea vinului pe drojdii: factori și procese. K2. Tehnici de fermentare malolactică (FML) K3. Bacteriile lactice K4. Tehnici de priticire a vinului K5. Metode de depozitare a vinului K6. Scheme tehnologice de producere a vinurilor materie primă de diferite tipuri	S1. Descrie factorii și procesele la formarea vinului pe sediment S2. Explică esența declanșării fermentării malolactice, nominalizând condițiile optimale S3. Argumentează modalitatea de activare a bacteriilor malolactice S4. Descrie metodele de sistare a FML S5. Realizează batonajul reieșind din specificul fiecărui tip de vin S6. Explică tehnica tragerii vinului de pe sedimentul de drojdii	Absolventul elaborează autonom scheme de producere a vinurilor din materie primă, indicând regimul procedeelor de formare, FML, priticire și depozitare, aplicând cunoștințele anterioare și indicațiile superiorului	Absolventul explică succint regimul tehnologic și importanța realizării procedeelor de formare, batonaj, FML, priticire și depozitare la producerea vinului materie primă

	S7. Calculează cantitatea de dioxid de sulf și sulfitează vinul S8. Descrie regimul de monitorizare a vinului pe perioada depozitării (umplerea golurilor, sulfitarea, verificarea indicilor de calitate) S9. Elaborează scheme tehnologice de producere a vinurilor materie primă		
CP 23. Condiționarea, tratarea și stabilizarea vinului			
Rezultatul învățării 13. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate explica și aplica procedeele și metodele de condiționare/tratare, necesare conform procedeele tehnologice pentru stabilizarea vinului</i>			
K1. Procedee de amestecare aplicate vinului. Asamblarea, egalizarea, cupajarea K2. Maturarea și învechirea vinului K3. Metode de limpezire a vinului: cleire/filtrare/centrifugare/flotare K4. Substanțe utilizate la stabilizarea vinului K5. Tehnici de stabilizare proteică, tartrică, biologică etc. K6. Boli și defecte ale vinului	S1. Realizează cupajul de probă în baza calculelor efectuate S2. Calculează cantitățile necesare de materiale utilizate la tratarea și stabilizarea vinului, în baza rezultatelor obținute la cleirea de probă S3. Pregătește substanțele pentru tratare și stabilizare S4. Propune metoda de maturare și învechire a vinului S5. Explică metodologia îngrijirii vinului la maturare: umplerea golurilor, sulfitarea, priticirea, conservarea vinului sub gaz inert S6. Propune schema de stabilizare a vinului prin: cleire, filtrare, centrifugare, flotare, refrigerare etc. S7. Apreciază indicii de calitate S8. Propune metode de tratare a vinurilor neconforme (defecte/boli) S9. Aplicarea schemelor de întreținere și igienizare a vaselor și echipamentelor	Absolventul stabilește în laborator doza substanțelor utilizate la tratare, recomandă autonom procedee și metode de condiționare, tratare stabilizare a vinului produs, reieșind din condițiile obținute	Absolventul descrie succint substanțele utilizate și metodele de stabilizare a vinului predispus la diverse casări/tulburări
CP 24. Îmbutelierea și depozitarea vinului			

Rezultatul învățării 14. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate descrie/demonstra procedeele de îmbuteliere și depozitare a vinului, respectând condițiile și tehnologiile existente/optime			
K1. Tehnici de pregătire a vinului și materialelor auxiliare utilizate la îmbuteliere K2. Tehnici de îmbuteliere sterilă la rece sau la cald K3. Tehnologia îmbutelierii vinului: <i>de paletizarea, pregătirea buteliilor pentru umplere, umplerea buteliilor, ermetizarea/doparea, învechirea vinului în sticlă** etichetarea și ambalarea buteliilor</i> K4. Învechirea vinului la sticlă K5. Tehnici de depozitare a vinului în depozit produs finit K6. Metode de examinare organoleptică a vinului	S1. Explica modalitatea pregătirii vinului pentru îmbuteliere și necesarul materialelor necesare S2. Descrie metodele și regimul îmbutelierii vinului S3. Explică importanța utilizării gazelor inerte la îmbutelierea vinului S4. Argumentează procedeul de învechire a vinului la sticlă S5. Indica condițiile de depozitare a vinurilor îmbuteliate S5. Degustă și apreciază calitatea vinului	Absolventul analizează autonom metodele de îmbuteliere a vinului, explică succesiunea fluxului îmbutelierii vinului, descrie calitatea vinului și cerințele față de materialele auxiliare utilizare și nominalizează condițiile de depozitare a vinurilor îmbuteliate	Absolventul descrie succesiunea realizării procedeului de îmbuteliere și să argumenteze metodologia pregătirii vinurilor pentru îmbuteliere

CERINȚE ȘI CRITERII DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ÎN VEDEREA ATRIBUIRII CALIFICĂRII

1. Cerințe generale

Nr. crt.	Cerințe	Descriptori
1.	Condiții de admitere pentru evaluarea finală	Se admit pentru evaluarea finală candidații care au realizat integral obiectivele programului de formare profesională conform prevederilor curriculare aprobate de Ministerul Educației și Cercetării. Admiterea candidaților la evaluarea finală se face prin ordinul directorului instituției de învățământ profesional tehnic/prestatorului de servicii educaționale de formare continuă, în baza deciziei consiliului profesoral sau a dovezilor de realizare a programului de formare profesională.
2.	Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării	Examen de calificare (proba scrisă și practică).
3.	Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale și certificării calificării	Evaluarea finală a rezultatelor învățării se desfășoară în temeiul Codului educației, al prezentului Standard de calificare, al Regulamentului de organizare și desfășurare a examenului de calificare, al altor acte normative aprobate de Ministerul Educației și Cercetării. <i>Structurile responsabile pentru ca evaluarea să fie validă și fiabilă:</i> Organele responsabile de validitatea și credibilitatea evaluărilor finale sunt Ministerul Educației și Cercetării și prestatorii programului de formare profesională; <i>Responsabilii de elaborarea instrumentelor de evaluare:</i> Evaluarea finală și atribuirea calificării sunt efectuate de către instituțiile de învățământ profesional tehnic care dețin autorizare provizorie/acreditarea programului de formare profesională respectiv. Pentru organizarea și desfășurarea evaluării finale sunt constituite: <i>comisia de elaborare a subiectelor pentru examenul de calificare</i>, care elaborează subiectele pentru probele de examen în corespundere cu rezultatele învățării și criteriile de evaluare ale acestora, stipulate în prezentul Standard de calificare; <i>comisia de evaluare și calificare</i>, care evaluează rezultatele învățării conform criteriilor de evaluare ale acestora, stipulate în prezentul Standard de calificare, în vederea atribuirii calificării de <i>muncitor calificat</i>. <i>Modul de organizare:</i> test scris și lucrare practică. Examenul de calificare se desfășoară prin metoda sistemului unificat, iar procedurile se reglementează prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării. <i>Timpul necesar evaluării rezultatelor învățării:</i> - test scris: 180 minute; - lucrare practică: 180 minute. <i>Locul desfășurării examenului:</i> <i>proba scrisă</i> a examenului de calificare se desfășoară în săli de instruire teoretică, iar <i>proba practică</i> se organizează în

		laboratoare de instruire practică, loturi didactice, întreprinderi/organizații didactice. 6. <i>Echipamentul care trebuie să fie disponibil pentru candidați:</i> materialele, instrumentele și echipamentele necesare pentru realizarea probelor de evaluare în cadrul examenului de calificare sunt specificate de către <i>Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen</i> în baza prezentului Standard de calificare; 7. <i>Asigurarea calității, integrității și securității materialelor de evaluare</i> (teste/probe de evaluare, materiale consumabile). Responsabili de calitatea, integritatea și securitatea materialelor de evaluare sunt: <i>comisia de elaborare a subiectelor pentru examenul de calificare, comisia de evaluare și calificare</i>, precum și prestatorii programului de formare profesională
4.	Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele utilizate în procesul de evaluare	Examenul de calificare se desfășoară în condiții de muncă cât mai apropiate de condițiile reale de producție. Testul examenului integrat se elaborează în baza matricei de specificații și a prezentului Standard de calificare. <i>Proba teoretică</i> se desfășoară în scris, sub formă de test docimologic sau asistat la calculator, care se elaborează în baza matricei de specificații și conține itemi care se referă la circa 70-80% din materialul teoretic studiat, asigurând racordarea conținuturilor din modulele curriculumului la nivelurile cognitive din descriptorii nivelului de calificare. Proba teoretică urmărește evaluarea cunoștințelor dobândite la materia studiată, prin care candidații demonstrează, preponderent, capacitatea de înțelegere și aplicare. Itemii de test pentru proba teoretică a examenului de calificare sunt elaborați în conformitate cu prezentul Standard de calificare, din care derivă Curriculumul programului de formare profesională. <i>Proba practică</i> se realizează prin executarea unei sarcini complexe, prin care candidatul la atribuirea calificării va demonstra un spectru larg al rezultatelor învățării. Sarcinile de evaluare pentru proba practică sunt propuse în prezentul Standard de calificare. Elevii vor executa sarcinile practice prin extragere de bilet.
5.	Cerințe generale față de evaluatori	<i>Comisia de evaluare și calificare</i> este constituită din reprezentanți ai agenților economici și cadre didactice, fiind aprobată prin ordinul directorului instituției de învățământ sau al prestatorului de servicii educaționale de formare continuă. Membrii <i>comisiei de evaluare și calificare</i> trebuie să răspundă cumulativ următoarelor cerințe: - să dețină experiență în activitatea pe care o evaluează; - să dețină studii superioare de specialitate; - să dețină grad didactic/științific; - să cunoască conținutul curricular al programului de formare profesională; - să dețină dovezi de participare la formări în domeniul evaluării.

		Membrii <i>comisiei de evaluare și calificare</i> care sunt reprezentanți ai agenților economici vor fi informați despre modalitatea de aplicare a instrumentelor de evaluare.
6.	Cerințe normative privind certificarea calificării	Calificarea se atribuie în urma susținerii ambelor probe ale examenului de calificare. Se consideră promovat examenul dacă candidatul a obținut minimum nota 5,00 (cinci) pentru fiecare probă de examen. <i>Comisia de evaluare și calificare</i> evaluează rezultatele învățării candidaților și le consemnează în procesul-verbal al examenului de calificare, astfel confirmă corespunderea nivelului de cunoștințe și aptitudini al candidatului cu cerințele prezentului Standard de calificare. În baza procesului-verbal al examenului de calificare se emite ordin de absolvire, care prezintă temei pentru eliberarea actului de studii – certificat de calificare / certificat de recalificare profesională – absolvenților care au realizat integral programul de formare profesională și au susținut cu succes examenul de calificare.

Forme de evaluare a rezultatelor învățării pentru atribuirea calificării

La final de program, candidații susțin examenul de calificare, compus din o probă teoretică și o probă practică.

Prin *probă teoretică* a examenului de calificare vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării	Tipuri de itemi
<i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i> - identifica potențialele riscuri, aplicând normele de securitate și sănătate în muncă conform instrucțiunilor specifice de SSM - identifica riscurile de mediu la înființarea și întreținerea plantației viticole, promovând principiile economiei circulare. - organiza locul individual de muncă, selectând și pregătind instrumentele necesare conform sarcinii de realizat. - pregăti terenul, solul în vederea înființării plantației viticole, utilizând mașinile agricole, utilajele, echipamentele și instrumentele de lucru. - pregăti materialul săditor pentru plantare, ținând cont de specificul acestuia și de modul de organizare a plantației viticole. - realiza lucrări de îngrijire a plantațiilor tinere pentru formarea corectă a culturilor și facilitarea îngrijirilor ulterioare. - demonstra modul de întreținere a plantațiilor pe rod, efectuând tăieri și legatul în uscat a butucilor, operații în verde, lucrări de fertilizare și irigare a viței de vie cu respectarea strictă a cerințelor agrotehnice. - identifica bolile și dăunătorii viței de vie, prezentând măsurile de protecție a plantațiilor viticole contra bolilor și dăunătorilor și aplicând metodele tradiționale sau tehnologiile digitale utilizate în agricultură.	- Itemi cu alegere multiplă - Adevărat sau fals - Itemi de asociere - Itemi cu răspuns scurt - Întrebări cu răspuns numeric - Indicarea ordinii de executare a sarcinii - Item de tip listă de selecție - Item de tip rezolvare de probleme

Rezultate ale învățării	Tipuri de itemi
9. explica/demonstra modul de recoltare și pregătire a strugurilor pentru depozitare/comercializare și, corespunzător pentru procesare, conform cerințelor tehnologice și sanitare. 10. explica/aplica procedeele tehnologice la prelucrarea strugurilor și obținerea mustuielii/mustului limpede. 11. descrie aspectele care necesită a fi monitorizate în procedeul de fermentare alcoolică și producere a vinului turburel, ținând cont de soiul de struguri și produsele finite care urmează a fi obținute. 12. descrie/demonstra procedeul de formare, priticire a produselor viticole, asigurând condițiile optime la producere și depozitarea vinului obținut. 13. explica și aplica procedeele și metodele de condiționare/tratare, necesare conform procedeele tehnologice pentru stabilizarea vinului. 14. descrie/demonstra procedeele de îmbuteliere și depozitare a vinului, respectând condițiile și tehnologiile existente/optime.	

Testul de evaluare finală va fi elaborat conform matricei de specificații, elaborată în baza rezultatelor învățării stipulate în prezentul Standard, precum și în baza curriculumului de formare profesională. Itemii de test cuprind, în mod echilibrat, rezultatele învățării esențiale pentru calificarea profesională, dețin un grad de complexitate corespunzător programului de formare profesională și sunt realizabili în timpul alocat. Testul va conține imagini sau scheme grafice, care vor facilita evaluarea cunoștințelor teoretice. Candidații trebuie să realizeze testul în volum de cel puțin 33% din punctajul total (100%).

Convertirea procentului de realizare a testului în note este prezentată în tabelul de mai jos:

Procente de realizare (%)	100-95	94-88	87-78	77-63	62-48	47-33	32-21	20-10	9-5	4-0
Nota	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

Prin *probă practică* a examenului de calificare vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării
<i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i> - identifica potențialele riscuri, aplicând normele de securitate și sănătate în muncă conform instrucțiunilor specifice de SSM - identifica riscurile de mediu la înființarea și întreținerea plantației viticole, promovând principiile economiei circulare. - organiza locul individual de muncă, selectând și pregătind instrumentele necesare conform sarcinii de realizat. - pregăti terenul, solul în vederea înființării plantației viticole, utilizând mașinile agricole, utilajele, echipamentele și instrumentele de lucru. - pregăti materialul săditor pentru plantare, ținând cont de specificul acestuia și de modul de organizare a plantației viticole.

6. realiza lucrări de îngrijire a plantațiilor tinere pentru formarea corectă a culturilor și facilitarea îngrijirilor ulterioare.
7. demonstra modul de întreținere a plantațiilor pe rod, efectuând tăieri și legatul în uscat a butucilor, operații în verde, lucrări de fertilizare și irigare a viței de vie cu respectarea strictă a cerințelor agrotehnice.
8. identifica bolile și dăunătorii viței de vie, prezentând măsurile de protecție a plantațiilor viticole contra bolilor și dăunătorilor și aplicând metodele tradiționale sau tehnologiile digitale utilizate în agricultură.
9. explica/demonstra modul de recoltare și pregătire a strugurilor pentru depozitare/comercializare și, corespunzător pentru procesare, conform cerințelor tehnologice și sanitare.
10. explica/aplica procedeele tehnologice la prelucrarea strugurilor și obținerea mustuielii/mustului limpede
11. descrie aspectele care necesită a fi monitorizate în procedeul de fermentare alcoolică și producere a vinului tulburel, ținând cont de soiul de struguri și produsele finite care urmează a fi obținute
12. descrie/demonstra procedeul de formare, priticire a produselor vinicole, asigurând condițiile optime la producere și depozitarea vinului obținut
13. explica și aplica procedeele și metodele de condiționare/tratare, necesare conform procedeeleor tehnologice pentru stabilizarea vinului
14. descrie/demonstra procedeele de îmbuteliere și depozitare a vinului, respectând condițiile și tehnologiile existente/optime.

Pentru evaluarea abilităților practice la finalul programului, candidatul va extrage o variantă de sarcină de lucru și va realiza una din următoarele activități propuse:

1. Pregătirea materialului săditor, plantarea conform metodei selectate.
2. Realizarea tăierilor de formare și rod conform formei de conducere, vârstă și dezvoltarea butucului.
3. Executarea operațiilor în verde la plantațiile tinere și pe rod.
4. Identificarea bolilor și dăunătorilor în plantațiile viticole.
5. Organizarea procesului de vinificare a strugurilor
6. Condiționarea, tratarea și stabilizarea vinului

3. Criteriile de evaluare și descriptorii de note pentru proba practică a examenului de calificare

Descriptorii de note sunt aplicați pentru stabilirea nivelului rezultatelor învățării demonstrate de către candidat prin proba practică a examenului de calificare. Descriptorii explică semnificația notei acordate candidatului la etapa de prezentare a produselor incluse. Descriptorii de nivel sunt utilizați de către comisia de evaluare și calificare în procesul de stabilire a notei, acordată corespunzător nivelului de realizare a sarcinii.

Nota finală la proba practică a examenului de calificare se va calcula ținând cont de ponderea fiecărui criteriu de evaluare, specificat în tabelul de mai jos.

Criterii de evaluare	Descriptori				
	Admis				Respins
Respectarea cadrului normativ în domeniul SSM	- Respectă regulile de securitate și sănătate în muncă pe toată durata de executare a sarcinii. - Utilizează, conform sarcinii de lucru, instrumentele, materialele, soluțiile, utilajele. - Întreține corespunzător locul de muncă. Notă: Rezultatele învățării axate pe respectarea securității și sănătății în muncă trebuie să fie evaluate pe parcursul programului. Cu toate acestea, este important pentru calificarea <i>Viticultor-Vinificator/Viticultoare-Vinificatoare</i> ca sarcina să fie executată în condiții de securitate maximă. Astfel, <i>respectarea cadrului normativ în domeniul SSM</i> reprezintă „limita de trecere”, adică minimul necesar care trebuie respectat de toți candidații, indiferent de nivelul de performanță. Ținând cont de faptul că nu poate fi trecut un candidat care pune în situații de risc sănătatea proprie și a celor din jur, acest criteriu de evaluare va avea o apreciere binară: DA respectă/realizează NU respectă/realizează.				- Nu respectă regulile de securitate și sănătate în muncă pe durata executării sarcinii. - Utilizează instrumentele, materialele, soluțiile, utilajele, într-un mod necorespunzător sarcinii de lucru. - Nu întreține corespunzător locul de muncă.
Criterii de evaluare	Descriptori				Ponderea criteriilor în nota finală a probei practice
	Nivel maxim (nota 10-9,00)	Nivel mediu (nota 8,99-7,00)	Nivel minim (nota 6,99-5,00)	Nivel nesatisfăcător (nota < 5,00)	
Pregătirea materialului	- Pregătește și plantează corect materialul săditor	- Pregătește și plantează corect cu unele	- Pregătește și plantează parțial corect materialul	- Pregătește și plantează greșit materialul săditor	15

săditor, plantarea conform metodei selectate	conform cerințelor standardului și metodei selectate. - Demonstrează excelent pregătirea materialului săditor și plantarea lui conform cerințelor agrotehnice.	inexactități materialul săditor conform cerințelor standardului și metodei selectate. - Demonstrează bine pregătirea materialului săditor și plantarea lui conform cerințelor agrotehnice.	săditor conform cerințelor standardului și metodei selectate. - Demonstrează satisfăcător pregătirea materialului săditor și plantarea lui conform cerințelor agrotehnice.	conform cerințelor standardului și metodei selectate. - Nu demonstrează pregătirea materialului săditor și plantarea lui conform cerințelor agrotehnice.	
Realizarea tăierilor de formare și rod conform formei de conducere, vârstă și dezvoltarea butucului	- Aplică corect tăierea de formare și rod cu normarea încărcăturii de ochi/coarde. - Demonstrează excelent metodele de tăiere de formare și rod și normarea încărcării de ochi/coarde. - Respectă corect regulile de tăiere, scurtare.	Aplică corect, cu unele inexactități tăierea de formare și rod cu normarea încărcăturii de ochi/coarde. Demonstrează bine metodele de tăiere de formare și rod și normarea încărcării de ochi/coarde. Respectă corect cu unele inexactități regulile de tăiere, scurtare.	Aplică parțial corect tăierea de formare și rod cu normarea încărcăturii de ochi/coarde. Demonstrează satisfăcător metodele de formare și rod și normarea încărcării de ochi/coarde. Respectă satisfăcător cu unele inexactități regulile de tăiere, scurtare.	Aplică greșit tăierea de formare și rod cu normarea încărcăturii de ochi/coarde. Nu demonstrează metodele de formare și rod și normarea încărcării de ochi/coarde. Respectă satisfăcător cu unele inexactități regulile de tăiere, scurtare.	20
Executarea operațiilor în verde la plantațiile tinere și pe rod	- Execută corect operațiile în verde la plantațiile tinere și pe rod. - Demonstrează excelent operațiile în verde la plantațiile tinere și pe rod.	- Execută corect cu unele inexactități operațiile în verde la plantațiile tinere și pe rod. - Demonstrează bine operațiile în verde la plantațiile tinere și pe rod.	- Execută parțial corect cu unele inexactități operațiile în verde la plantațiile tinere și pe rod. - Demonstrează satisfăcător operațiile în verde la plantațiile tinere și pe rod.	- Execută greșit operațiile în verde la plantațiile tinere și pe rod. - Nu demonstrează operațiile în verde la plantațiile tinere și pe rod.	15

Identificarea bolilor și dăunătorilor în plantațiile viticole	- Identifică corect bolile și dăunătorii în plantațiile viticole. - Demonstrează excelent simptomele atacului de boli sau dăunători.	- Identifică corect cu unele inexactități bolile și dăunătorii în plantațiile viticole. - Demonstrează bine simptomele atacului de boli sau dăunători.	- Identifică parțial corect cu unele inexactități bolile și dăunătorii în plantațiile viticole. - Demonstrează satisfăcător simptomele atacului de boli sau dăunători.	- Identifică greșit bolile și dăunătorii în plantațiile viticole. - Nu demonstrează simptomele atacului de boli sau dăunători.	15
Organizarea procesului de vinificare a strugurilor și obținere a mustului limpede	- Execută corect determinarea conținutului de zahăr în struguri - Elaborează excelent schema de prelucrare a strugurilor conformi pentru un vin din categoria premiu - Calculează corect cantitatea de enzime utilizată pentru tratarea mustului - Descrie foarte bine tehnica pregătiri enzimelor și a limpezirii mustului cu enzime, nominalizează avantajele și dezavantajele	- Execută corect determinarea conținutului de zahăr în struguri - Elaborează parțial corect schema de prelucrare a strugurilor conformi pentru un vin din categoria premiu - Calculează corect cantitatea de enzime utilizată pentru tratarea mustului - Descrie bine tehnica pregătiri enzimelor și a limpezirii mustului cu enzime, nominalizează avantajele și dezavantajele	- Execută parțial corect determinarea conținutului de zahăr în struguri - Elaborează incorect schema de prelucrare a strugurilor conformi pentru un vin din categoria premiu - Calculează corect cantitatea de enzime utilizată pentru tratarea mustului - Descrie bine tehnica pregătiri enzimelor și a limpezirii mustului cu enzime, nu nominalizează avantajele și dezavantajele	- Execută incorect determinarea conținutului de zahăr în struguri - Elaborează incorect schema de prelucrare a strugurilor conformi pentru un vin din categoria premiu - Calculează incorect cantitatea de enzime utilizată pentru tratarea mustului - Descrie nesatisfăcător tehnica pregătiri enzimelor și a limpezirii mustului cu enzime	15
Condiționarea, tratarea și	- Identifică corect substanțele necesare în dependență de tipul	- Identifică corect substanțele necesare în dependență de tipul	- Identifică parțial corect substanțele necesare în dependență de tipul	- Identifică incorect substanțele necesare în dependență de tipul	20

stabilizarea vinului	casărilor la care e predispus vinul - Stabilește corect doza substanțelor, aplicând cleirea de probă - Calculează corect cantitatea necesară de substanțe utilizată pentru tratarea vinului - Pregătește foarte bine soluția de lucru, respectând cerințele	casărilor la care e predispus vinul - Stabilește corect doza substanțelor, aplicând cleirea de probă - Calculează incorect cantitatea necesară de substanțe utilizată pentru tratarea vinului - Pregătește bine soluția de lucru	casărilor la care e predispus vinul - Stabilește corect doza substanțelor, aplicând cleirea de probă - Calculează incorect cantitatea necesară de substanțe utilizată pentru tratarea vinului - Pregătește satisfăcător soluția de lucru	casărilor la care e predispus vinul - Stabilește incorect doza substanțelor, aplicând cleirea de probă - Calculează incorect cantitatea necesară de substanțe utilizată pentru tratarea vinului - Nu pregătește soluția de lucru în conformitate cu specificul fiecărei soluții	
---------------------------------	--	--	--	--	--

4. Stabilirea necesarului minim de resurse pentru evaluarea rezultatelor învățării în vederea atribuirii calificării

Comisia de elaborare a subiectelor pentru examenul de calificare elaborează subiectele pentru examen, stabilește modul de organizare și susținere a probelor, elaborează lista de echipamente, materiale consumabile, utilaje, echipamente, dispozitive necesare pentru desfășurarea examenului de calificare conform prevederilor prezentului Standard de calificare.

Pentru proba teoretică, grupul de lucru responsabil de elaborarea instrumentelor de evaluare va elabora teste, care vor fi pilotate cu 1-2 luni înainte de examenul de calificare. Rezultatele pilotării vor fi analizate și vor fi luate deciziile de rigoare.

Pentru desfășurarea probei teoretice și a probei practice sunt necesare următoarele:

Cerințe față de sălile pentru probele de examinare	
Proba teoretică	Pentru proba scrisă a examenului de calificare va fi elaborat un set de teste (în număr de 3), care vor avea același grad de complexitate, aceeași structură și același număr și tipuri de itemi de evaluare. Testul scris va fi însoțit de baremul de verificare și modalitatea de convertire a punctelor în note. Pentru proba practică a examenului de calificare se va elabora: 1. Formularul candidatului, care descrie sarcina de lucru și cerințele de realizare a acesteia. 2. Formularul evaluatorului, care include criteriile de evaluare a procesului și/sau produsului. 3. Baremul de apreciere a probei practice. Pentru desfășurarea probei scrise, sunt necesare: 1. resurse umane: a) elaboratori de teste; b) observatori; c) evaluatori; d) verificatori ai evaluării. 2. resurse materiale: a) hârtie pentru tipărirea testelor; b) imprimante pentru multiplicarea testelor; c) spații de clasă pentru administrarea și verificarea testelor.
Proba practică	Pentru desfășurarea probei practice, în funcție de sarcina de evaluare, sunt necesare: 1. Plantație viticolă tânără și pe rod. 2. Laborator. 3. Resurse umane - se recomandă ca procesul de realizare a sarcinii, executat de un candidat, să fie observat și evaluat de cel puțin un evaluator, iar produsul finit să fie evaluat de cel puțin 3 evaluatori.
Cerințe tehnice minime	
Utilaje, echipamente, dispozitive	- Echipamente și materiale de protecție: mănuși și ochelari de protecție - Echipamente, utilaje tehnice și instrumente: burghiu hidraulic, motoburghiu, hârleț, foarfecă pentru vie, ferestrău, dispozitiv de legare în verde, uscat, tractor, stropitoare, refractometru, densimetru, presă de laborator, veselă de laborator
Materiale consumabile	- Materiale consumabile: îngrășăminte minerale/organice, apă, material de legat (bandă, tub pvc d-2 mm), capse, motorină, substanțe de tratare și cleire, reactive, vin netratat, vin tratat.

ASIGURAREA CALITĂȚII STANDARDULUI DE CALIFICARE

ETAPE	DESCRIPTORI/DOVEZI
Inițierea procesului de elaborare a standardului de calificare	Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău a inițiat procesul de elaborare a standardului de calificare (scr. nr. 16031/2024). Ministerul Educației și Cercetării, prin ordinul nr. 1342 din 03.10.2024 Cu privire la constituirea Grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare, nivel 3 CNC, domeniul general de studiu <i>081 Agricultură</i>, domeniul de formare profesională <i>0812 Horticultură</i>, programul de studii <i>08121 Cultivarea și întreținerea culturilor pomicole, arboricole și a viței-de-vie</i>, calificarea <i>08121.3 Viticultor-vinificator/viticultoare-vinificatoare</i>, a dispus elaborarea standardului de calificare.
Elaborarea standardului de calificare	Membrii grupului de lucru: - au participat la elaborarea planurilor de învățământ la programele de studii în domeniul de formare profesională <i>Horticultură</i>; - au participat la elaborarea Curriculum-urilor la programele de studii în domeniul de formare profesională <i>Horticultură</i>; - au participat la elaborarea programelor și certificare a competențelor dobândite în contexte de educație nonformală și informală. - participarea la acreditarea programelor de formare profesională în cadrul ANACEC; - participarea în calitate de membru în Comisia de elaborare a subiectelor pentru examenele de calificare prin metoda sistemului unificat; Persoanele implicate în procesul de elaborare a prezentului Standard de calificare sunt cadre didactice din cadrul Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău, precum și reprezentanți ai agenților economici din domeniu.
Validarea	Autoritatea competentă de validare a standardului de calificare este Comitetul sectorial pentru formare profesională în agricultură și industria alimentară „AgroindVET”, iar coordonarea finală ține de competența Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare. Comisia de validare a standardului de calificare a completat și subsemnat Avizul de validare.
Implementarea	- Programul de formare pentru calificarea <i>Viticultor-vinificator/viticultoare-vinificatoare</i> poate fi utilizat de furnizorii de programe de educație și formare profesională (școli profesionale, Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău), alți furnizori ai programelor de educație și formare care pregătesc <i>viticultori-vinificatori</i>. - În baza prezentului Standard de calificare va fi elaborat/ actualizat Curriculumul și Planul de învățământ pentru programul de studii <i>08121 Cultivarea și întreținerea culturilor pomicole, arboricole și a viței-de-vie</i> - Evaluarea rezultatelor învățării va fi realizată conform standardului de calificare; - Asigurarea condițiilor de evaluare va fi realizată conform prevederilor standardului de calificare.
Mecanisme de	- Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău este responsabil de

feedback și de îmbunătățire continuă a calității	colectarea feedback-ului de la părțile interesate în această calificare și de informare a Ministerului Educației și Cercetării despre necesitatea de modificare/ îmbunătățire a prezentului Standard de calificare. - Drept temei pentru revizuirea standardului de calificare va servi actualizarea Standardului ocupațional, dezvoltarea tehnologiilor, a utilajelor și a materialelor utilizate în procesele tehnologice, precum și armonizarea politicilor naționale cu cele europene în scopul îmbunătățirii pregătirii muncitorilor calificați conform solicitărilor pieței muncii. Standardul de calificare va fi revizuit în termen de șase luni de la aprobarea Standardului ocupațional actualizat, luând în considerare schimbarea continuă a contextului socioeconomic, în general, precum și tendințele de dezvoltare a industriei de vinificație în special
Asigurarea transparenței	Standardul de calificare <i>Viticultor-vinificator/viticultoare-vinificatoare</i> va fi publicat pe pagina web oficială a Ministerului Educației și Cercetării, pe site-ul prestatorului programului respectiv de studii și va fi înscris în Registrul național al calificărilor.