



Ministerul Educației al Republicii Moldova

Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova  
Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău



**Curriculumul stagiului de practică**

**S.07.O.043 Practica tehnologică**

Specialitatea

**81230 Viticultură și oenologie**

Calificarea

**Agronom**

(Codul **314202** conform CORM -2014)

**Chișinău 2016**

Curriculumul a fost elaborat în cadrul Proiectului EuropeAid/133700/C/SER/MD/12  
"Asistență tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională  
în Republica Moldova",  
implementat cu suportul finanțării Uniunii Europene



**Autori:**

*Nicolaescu Gheorghe*, dr. în agricultură, conferențiar universitar, Universitatea Agrară de Stat din Moldova

*Boian Alexandru*, profesor discipline agronomice, grad didactic II, Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău

*Nogailic Olesea*, profesor discipline tehnologice, grad didactic I, Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău

*Griza Ina*, profesor discipline tehnologice, grad didactic superior, Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău

**Aprobat:**

La ședința Consiliului metodico – științific al Centrului de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău

Director



**Recenzenți:**

*Cazac Tudor*, doctor în agricultură, conferențiar cercetător, facultatea de horticultură, Universitatea Agrară de Stat din Moldova.

Catedra „Viticultură și Vinificație”, Universitatea Agrară de Stat din Moldova, *Vacarciuc Liviu*, şef catedră.

**Adresa Curriculumului în Internet:**

Portalul național al învățământului profesional tehnic  
<http://www.ipt.md/ro/produse-educationale>

## **I. Preliminarii**

Stagiul de practică tehnologică se desfășoară în perioada în care au loc activități intense în domeniul viticulturii și vinificației.

**Scopul practicii tehnologice** ține de participarea elevilor la activități și procedee tehnologice în cadrul întreprinderilor vitivinicole, formarea deprinderilor practice, consolidarea cunoștințelor teoretice aplicative, astfel contribuind la formarea competențelor profesionale.

Practica tehnologică se bazează pe unitățile de curs din componenta fundamentală și de specialitate precum:

1. *Viticultura I, II,*
2. *Oenologie I,*
3. *Procese aparate și utilaj tehnologic,*
4. *Bazele ampelografiei, Bazele topografiei,*
5. *Securitatea și sănătatea în muncă,*
6. *Mecanizarea sectorului viticol etc.*

Pentru desfășurarea practicii tehnologice, administrația instituției de învățământ încheie contracte cu întreprinderi vitivinicoale, care dispun de tehnologii moderne în domeniu.

Pe toată durata practicii elevii activează conform programului de activitate, programului de lucru al întreprinderii, în limitele Codului Muncii al Republicii Moldova, contractului de colaborare și contractului individual de muncă (dacă elevul este angajat în câmpul muncii pe perioada practicii).

## **II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională**

Stagiul practicii tehnologică prevede aplicarea cunoștințelor și abilităților obținute la unitățile de curs din componentele fundamentale și de specialitate, dezvoltarea competențelor formate în cadrul instruirii practice, în sectorul economic real. În cadrul practicii se integrează cunoștințe, priceri deja obținute la cursul teoretic și se completează. Astfel, elevii, în baza sarcinilor practice, vor desfășura activități individuale și de grup privind aplicarea noțiunilor, conceptelor, strategiilor în activități practice, respectarea actelor normative și legislative specifice activității, planificarea și organizarea recoltării strugurilor, elaborarea schemelor tehnologice de producere a vinurilor, respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, securitatei antiincendiare. Aceste activități practice vor ajuta elevii să formuleze ipoteze, concluzii, să monitorizeze activității profesionale, să ia decizii etc. Elevii vor avea posibilitatea de a-și asuma responsabilități de a coopera, de a înregistra observații cu argumentări

concrete. Astfel, în pe parcursul practicii vor fi dezvoltate competențe necesare și utile în viața profesională a specialistului.

### **III. Competențele profesionale specifice stagiului practicii tehnologice**

1. Aplicarea noțiunilor, conceptelor, strategiilor, actelor normative și legislative specifice activității.
2. Analiza factorilor ecologici care influențează diferite aspecte ale producției vitivinicole.
3. Organizarea recoltării strugurilor.
4. Monitorizarea proceselor tehnologice la prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor.
5. Determinarea indicilor de calitate a produselor vitivinicole.
6. Calcularea cantităților necesare a aditivilor și adjuvanților utilizați la prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor materie primă netratată.
7. Elaborarea schemelor tehnologice de producere a vinurilor.
8. Organizarea personalului în procesul de producere, capacitatea de a lucra în echipă.
9. Implementarea tehnologiilor avansate în sectorul vitivinicol.
10. Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, securitate antiincendiare.

### **IV. Administrarea stagiului de practică**

Codul stagiului de practică	Denumirea stagiului de practică	Semestrul	Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Numărul de credite
S.07.O.043	Practica tehnologică	VII	7	210	septembrie octombrie	7

## V. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică

Activități/Sarcini de lucru	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Ore/Durata de realizare
<p><b>Instruirea în domeniul securității și sănătății în muncă.</b>  <b>Familiarizarea cu activitatea întreprinderii</b></p> <p>1. Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă.      2. Analizarea activității generale a întreprinderii.      3. Distingerea stării și perspectivele dezvoltării întreprinderii.      4. Examinarea specializării întreprinderii și a structurii organizatorice.      5. Compararea condițiilor pedoclimaterice.</p>	<p><b>Rezumat scris pentru raport.</b>      Descrie starea și perspectivele dezvoltării sectorului vitivinicul la întreprindere, amplasarea geografică, anul fondării, scurt istoric, caracteristica tipurilor de sol.</p> <p>Întocmește graficul condițiilor pedoclimaterice.</p>	<p>Prezentarea raportului.</p> <p>Argumentarea graficului.</p>	12
<p><b>Activitatea la momentul practiciei în sectorul:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Viticol</b></li> <li>• <b>Vinicul</b></li> </ul> <p>6. Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, normelor ecologice.      7. Planificarea lucrului agronomului.      8. Structurarea terenurilor și a plantațiilor viticole.      9. Organizarea recoltării strugurilor, procesului de vinificare.      10. Elaborarea schemelor de prelucrare a strugurilor și producerea vinului.      11. Monitorizarea parametrilor tehnologici și indicii de calitate ai vinului.      12. Rezolvarea situațiilor problemă, parvenite în procesul de producere.      13. Aprecierea calității sarcinilor îndeplinite</p>	<p>Descrie activitățile zilnice desfășurate.</p> <p><b>Rezumat scris pentru raport.</b>      Descrie caracteristica plantațiilor viticole, soiurilor, suprafeței, vârstei, expoziției și gradului de înclinare a pantei, organizarea recoltării strugurilor, sortimentul, lucrările efectuate în perioada practiciei.      Descrie etapelor tehnologice la prelucrarea materiei prime și producerea vinurilor.</p> <p>Calculează cantitatea aditivilor și adjuvanților administrați la diferite etape tehnologice.</p>	<p>Prezentarea raportului.</p> <p>Argumentarea calculelor.</p>	78 84

14. Examinarea calității materiei prime și produsului finit. 15. Examinarea posibilităților de comercializare a materiei prime și produsului finit	Vin produs. Completează fișa de degustare.	Argumentarea fișei de degustare	
<b>Monitorizarea lucrărilor mecanizate desfășurate la întreprindere.</b> 16. Pregătirea agregatelor agricole pentru lucru. 17. Aprecierea calității lucrului efectuat de agregatele agricole.	<b>Tabel completat.</b> Completează tabela cu mijloacele tehnice de la întreprindere. <b>Rezumat scris pentru raport.</b> Descrie mecanizarea procesului de recoltare a strugurilor.	Argumentarea tabelului. Prezentarea rezumatului.	12
<b>Operarea cu utilajele tehnologice utilizate la vinificarea strugurilor și producerea vinurilor.</b> 18. Participarea la deservirea utilajului tehnologic în procesul de activitate. 19. Schițarea liniilor de prelucrare prin metoda în alb și roșu. 20. Efectuarea sanitariei utilajelor la finele zilei de muncă.	<b>Tabel completat.</b> Completează tabelul cu utilajele existente la întreprindere. <b>Schemă desenată</b> (hârtie milimetrică A4). Elaborează schema liniei de prelucrare a strugurilor și producerea vinurilor <b>Rezumat scris pentru raport.</b> Descrie modul de deservire și sanitaria a utilajului	Argumentarea tabelului. Argumentarea schemei. Prezentarea rezumatului.	12
<b>Sistematizarea materialului și întocmirea raportului</b> 21. Elaborarea raportului conform conținutului programei, rezumatelor, tabelelor și a anexei 1.	<b>Raport elaborat.</b> Redactează, sistematizează și întocmește raportul pe rezultatele practicii tehnologice	Susținerea publică a raportului	12

## VI. Sugestii metodologice

Practica tehnologică se organizează la întreprinderile, asociațiile agricole, cooperative, gospodăriile de fermieri indiferent de forma de proprietate a acestora, conform contractelor încheiate.

Atât cadrele didactice desemnate responsabili de la instituția de învățământ, cât și conducătorul de la întreprindere au o implicare responsabilă în activitatea practică a elevilor. Astfel folosirea unor metode didactice adecvate în perioada practicii tehnologice, vor permite un grad de independență și oportunități de a lua anumite decizii de individuale, va favoriza dezvoltarea abilităților practice.

Repartizarea nominală a elevilor se legalizează prin ordinul directorului instituției de învățământ cu cel puțin 5 zile înainte de plecarea la practică.

Elevii sunt informați despre locul de organizare, programa și sarcinile pe perioada practicii, conținutul raportului și modalitățile de evaluare. Perioada calendaristică a practicii se stabilește în aşa mod, ca elevii să participe la procese tehnologice pentru secția sau sectorul concret al întreprinderii.

Elevii se prezintă la serviciul de personal al întreprinderii în ziua stabilită conform ordinului. Conducerea practicii la întreprindere este înfăptuită de specialiștii întreprinderii.

Ordinea etapelor de practică se concretează cu conducătorul de la întreprindere, astfel, ca să fie studiat specificul lucrărilor în toate sectoarele de producere. Pe tot parcursul practicii elevii îndeplinesc programul de activitate a întreprinderii.

Pe parcursul practicii elevii întocmesc raportul practicii, care constă din partea textuală privind activitatea întreprinderii, conform programului. Raportul va cuprinde de asemenea și o relatare despre activitatea personală pe parcursul practicii.

În raport se redă situația reală a sectoarelor întreprinderii, cu analize și concluzii corespunzătoare. La întoarcerea în instituția de învățământ are loc susținerea publică a practicii tehnologice în baza raportului întocmit, în fața unei comisii de evaluare, convocată la instituția de învățământ.

Nota la practică, constituie media notelor de la aprecierea susținerii raportului practicii, de către comisia de evaluare de la instituția de învățământ, nota raportului în baza criteriilor stabilite și nota aprecierea conducătorului de practică de la întreprindere, astfel evaluându-se în întregime competențele formate în cadrul practicii.

## VII. Sugestii de evaluare a stagiuului de practică

Practica tehnologică se evaluatează conform Regulamentului de organizare și evaluare a stagiarilor practice, și specificului specialității *Viticultură și oenologie*.

Practica tehnologică se finalizează cu prezentarea și susținerea de către elevi a rapoartelor, referitoare la lucrul îndeplinit, în fața unei comisii numită prin ordinul directorului.

În instituție se elaborează un orar preventiv de prezentare și susținere a rapoartelor. Până la susținerea practicii au loc următoarele activități:

- Rapoartele se prezintă de către fiecare elev la data stabilită în orar.
- După înregistrare, raportul este înaintat spre verificare profesorului conducător

de practică.

- Pentru verificare se oferă două zile. În acest timp elevul se consultă cu profesorul evaluator, în caz de necesitate.
- După ce raportul a fost verificat se întoarce elevului, pentru a se pregăti de susținere.
- În ziua susținerii, elevul se prezintă obligatoriu cu raportul verificat.

Prezentarea și susținerea raportului practicii este unul din elementele importante ale evaluării. Nota obținută de către elev reprezintă atât rezultatul evaluării raportului de către cadrul didactic conducător de practică, cât și rezultatul evaluării comisiei, în urma prezentării și susținerii de către elev.

Criteriile de evaluare a practicii tehnologice sunt examineate la catedra de specialitate. La evaluare se va ține cont de originalitatea, rigoarea argumentației, relevanța și corectitudinea informației, calitatea exprimării, corectitudinea, modul de prezentare. Acest din urmă element implică puterea de convingere, coerența exprimării.

Pentru susținerea raportului, elevul are la dispoziție 7-10 minute. Elevul va trebui să prezinte, pe scurt, rezultatele practicii realizate. Este necesar să scoată în evidență ceea ce este esențial din activitatea practică, utilitatea practicii, abilitățile și competențele formate.

Prezentarea poate fi însotită, de o prezentare în *Power Point*, care trebuie să fie concisă și sobră, însotită de explicații orale. Prezentarea *PowerPoint* este un produs realizat de elev, și ulterior va fi evaluat respectiv cerințelor de expunere de imagini și idei formulate.

### VIII. Cerințe față de locurile de practică

Practica tehnologică se va desfășura la întreprinderi vitivinicole, cu care se vor încheia contracte. Elevii au posibilitatea de a decide individual locul de practică, cu condiția că acestea îndeplinesc cerințele de mai jos. Elevii care nu dispun de un loc de practică, sunt delegați de către instituția de învățământ, conform solicitărilor sau au posibilitatea de a desfășura practica în cadrul plantațiilor și întreprinderii instituției de învățământ.

**Lista orientativă a locurilor de muncă/posturilor la care se va desfășura practica**

Nr. crt.	Locul de muncă/postul	Cerințe față de locul de muncă/postul propus practicantului
1.	Întreprinderi vitivinicole	Dispun de plantații viticole, secții de prelucrare a strugurilor, împrejire a mustului, macerare – fermentare alcoolică, depozitare a vinului, laborator de încercări, instalații de refrigerare, frigidere pentru prerăcirea strugurilor.
2.	Parcul de mașini agricole și tractoare	Funcțional, cu mașini agricole în stare tehnică bună, o gamă de mașini agricole aplicate în viticultură. Tractoare agricole universale de diferite puteri.
3.	Cântar	Pentru realizarea recepției cantitative a materiei prime.
4.	Depozit/ depozite de păstrare	Pentru păstrarea materialelor utilizate la producerea vinurilor.

**IX. Resursele didactice recomandate elevilor**

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa	Numărul de exemplare disponibile
1.	ALBONIT, C. Vinul ca cea mai sănătoasă mai nobilă dintre băuturi. București Editura Venus, 2000, 79 p.	Bibliotecă Sala de lectură	2
2.	ANTOCE, A. Chimia și analiza senzorială. Craiova:Editura Universitatea 2007, 817 p. ISBN978-973-742-879-0 1	Bibliotecă Sala de lectură	2
3.	ANTOCE, A. NĂMOLOȘANU, I. Folosirea rațională a dioxidului de sulf în producere și îngrijirea vinurilor. București: Ed. Cere, 2005, 120 p.	Bibliotecă Sala de lectură	1
4.	BALANUȚĂ, A. s.a., Calculele produselor de vinificație. Ghid practic. Chișinău:U.T.M. 2013,156 p.	Bibliotecă Sala de lectură	2
5.	BĂDUCĂ Cîmpeanu Constantin, - Bazele biotehnologiilor vinicole, Editura Sitech, Craiova 2008.	Bibliotecă Sala de lectură	1

Nr crt	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa	Numărul de exemplare disponibile
6.	CEBOTĂRESCU, I.D., și alții. Utilajul tehnologic pentru vinificație. București: Editura Tehnica, 1997, 576 p.	Bibliotecă Sala de lectură	2
7.	COZUB, G., RUSU, E. Producerea vinurilor în Moldova. Chișinău: Editura Litera, 1996, 190 p. ISBN 9975-90400-9.	Bibliotecă Sala de lectură	5
8.	CROITORU, C. Tratat de știință și inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor. București: Editura AGIR, 930 p.	Bibliotecă Sala de lectură	2
9.	GAINĂ, B. Uvologie și Enologie. Chișinău: Ed. Tipografia A.Ş.M., 2006, 442 p.	Biblioteca Sala de lectură	2
10.	GĂINĂ B., și alții. Biotehnologii ecologice viti-vinicole. Editura: Academia de Științe a Moldovei, Chișinău Editura : Academia de Științe a Moldovei	Bibliotecă Sala de lectură	2
11.	PRIDA A., GAINĂ B., Bazele teoretice ale utilizării stejarului în oenologia practică. Editura: Academia de Științe a Moldovei, Chișinău 2005	Biblioteca Sala de lectură	2
12.	Acte normative, standarde din domeniul, Gost-uri, Reglementări tehnice, Regulamente, anexe, tabele, instrucțiuni, fișe tehnologice, registre etc.	Întreprinderea bază de practică	20
13.	Boian, A. Blogul IP. <a href="http://ipcnvvc.blogspot.md/p/ghidul-practicantului.html">http://ipcnvvc.blogspot.md/p/ghidul-practicantului.html</a>	Internet	
14.	Utilaj vitivinic平 <a href="http://www.fabbri.com">www.fabbri.com</a>	Internet	