



Ministerul Educației al Republicii Moldova

Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova

Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău

Aprob
Directorul Centrului de Excelență în Viticultură și
Vinificație din Chișinău
Sergiu Zabolotnîi



201_

Curriculumul stagiului de practică

S.07.O.045 Practica ce anticipează probele de absolvire

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 financiar al 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 Olesia, 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 metodic – științific al Centrului de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău

Director _____

Sergiu Zabolotni

" "

201

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*, șef catedră.

Adresa Curriculumului în Internet:

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

I. Preliminarii

Practica ce anticipează probele de absolvire se realizează după finalizarea studierii unităților de curs de specialitate și desfășurarea stagiilor de practică, fiind ultima activitate în procesul de instruire. Practica este o continuitate a practicii tehnologice, iar competențele formate la unitate decurs „Bazele antreprenoriatului” vor ajuta elevul să desfășoare cu succes practica.

Pentru realizarea practicii elevii vor avea formate competențe profesionale specifice stagiilor de practică,

Scopul **practicii ce anticipează probele de absolvire prevede** analiza activității economice a întreprinderii și aprecierea indicilor de rentabilitate a întreprinderii.

Pe parcursul practicii, elevii vor participa la organizarea activităților în toate sectoarele vitivinicole, analiza activității tehnico economice și financiare a întreprinderii.

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Practica se organizează la întreprinderi, asociații agricole, cooperative, gospodării de fermieri indiferent de forma de proprietate a acestora, conform contractelor încheiate.

Stagiul de practică prevede aplicarea cunoștințelor și abilităților obținute la disciplinele de specialitate, fundamentale, instruirea practică și practica tehnologică în sectorul economic real. În cadrul practicii se integrează cunoștințele și priceperile deja obținute la cursul teoretic și se completează. Astfel, elevii, în baza sarcinilor practice, vor desfășura activități individuale și de grup privind analiza factorilor ecologici care influențează diferite aspecte ale producției viticole și optimizarea lor, monitorizarea proceselor tehnologice de tratare, stabilizare, maturare /învechire și îmbutelierea vinului, evidența cheltuielilor și consumurilor la producerea producției vitivinicole, determinarea eficienței economice, acumularea materialelor pentru elaborarea proiectelor de diplomă. 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. Vor fi dezvoltate competențe necesare și utile în viața profesională a specialistului.

III. Competențele profesionale specifice stagiului practicii ce anticipează probele de absolvire

1. Aplicarea noțiunilor, conceptelor, strategiilor, actelor normative și legislative specifice activității în activitatea practică;
2. Analizarea condițiilor climaterice, de la începutul anului până la sfârșitul practicii
3. Analiza factorilor ecologici, ce influențează diferite aspecte ale producției viticole și optimizarea lor;
4. Monitorizarea proceselor tehnologice de tratare, stabilizare, maturare/învechire și îmbutelierea vinului;
5. Elaborarea schemelor de tratare și stabilizare a vinurilor;

6. Analiza tehnico economică a întreprinderii;
7. Evidența cheltuielilor și consumurilor la producerea producției vitivinicole, determinarea eficienței economice;
8. Organizarea personalului în procesul de producere, prin capacitatea de lucru în echipă;
9. Respectarea și asigurarea respectării de către subalterni a prevederilor actelor legislative și normative.

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.08.O.045	Practica ce anticipează probele de absolvire	VIII	4	120	mai	4

V. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică

Activități/Sarcini de lucru	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Durata de realizare /Ore
Instruirea în domeniul securității și sănătății în muncă. Familiarizarea cu activitățile desfășurate la moment 1. Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă. 2. Descrierea tehnico economică a întreprinderii. 3. Descrierea activităților planificate și realizate. 4. Analizarea condițiilor climaterice, de la începutul anului până la sfârșitul practicii.	Raport, completări în raport (denumirea și adresa juridică a întreprinderii, amplasarea geografică, anul fondării, scurt istoric, fondatorul/fondatorii) Organigrama întreprinderii Grafic		6

Activitatea la momentul practicii în sectorul: • <i>Viticol</i> • <i>Vinicol</i> 5. Respectarea tehnicii securității și normelor ecologice. 6. Analizarea planificării agronomului. 7. Evaluarea terenurilor și a plantațiilor viticole. 8. Localizarea păstrării îngrășămintelor și produselor de uz fitosanitar. 9. Monitorizarea administrării îngrășămintelor, pesticidelor în plantațiile viticole. 10. Identificarea echipamentelor de protecție individuală a lucrătorilor. 11. Aprecierea condițiilor de păstrare, transportare și aplicare a îngrășămintelor minerale și produselor de uz fitosanitar, protecție a mediului, securitatea și sănătatea în muncă. 12. Elaborarea planului de lucru la sectorul viticol. 13. Completarea documentelor corespunzătoare. 14. Plantarea materialului săditor viticol, pregătirea solului înainte de plantare, parcelarea terenului. 15. Aprecierea calității lucrului. 16. Participarea la lucrările de irigare, fertilizare în plantațiile viticole. 17. Evaluarea gradului de pregătire a mașinilor agricole pentru lucru. 18. Monitorizarea proceselor de tratare, stabilizare, maturare și îmbuteliere a vinului. 19. Determinarea cantităților de aditivi, conservanți, materiale auxiliare utilizate la prelucrarea vinului. 20. Aplicarea metodelor de analiză în vederea monitorizării calității vinului. 21. Experimentarea temei cercetate (la necesitate).	Raport, completări în raport (starea terenurilor și a plantațiilor viticole, localizarea păstrării îngrășămintelor, produselor de uz fitosanitar) Plan de lucru la fiecare sector în parte Raport, completări în raport (documente completate) Raport, completări în raport (calcul, tabele)		48 30
Monitorizarea activității de evidență contabilă, management și marketing 22. Analizarea planurilor și a cheltuielilor de producere. 23. Examinarea posibilităților de	Raport, completări în raport (calcul, tabele)		12

distribuire a producției, evidențierea principalelor canale. 24. Estimarea veniturilor obținute din producere. 25. Calcularea profitului și a rentabilității.			
Activitatea în domeniul securității și sănătății la întreprindere 26. Analizarea securității și sănătății în muncă la întreprindere. 27. Participarea la instruirea angajaților în domeniul securității și sănătății în muncă. 28. Întocmirea fișelor individuale de SSM. 29. Examinarea instrucțiunilor de securitate și sănătate în muncă, la lucrările efectuate în perioada practicii. 30. Verificarea stării echipamentelor de protecție individuală.	Raport, completări în raport (calcul, tabele)		12
Sistematizarea materialului și întocmirea raportului 31. Aplicarea materialelor acumulate la elaborarea proiectelor de diplomă. 32. Elaborarea raportului conform conținutului curriculumului și structurii determinate.	Redactează, sistematizează și întocmește raportul pe rezultatele practicii	Susținerea publică a rezultatelor practicii	12

VI. Sugestii metodologice

La desfășurarea practicii ce anticipează probele de absolvire este importantă implicarea atât a cadrului didactic, numit din partea instituției, cât și a conducătorului de la întreprindere. În timpul practicii părțile implicate vor folosi metode adecvate procesului de instruire, precum discuția, cooperarea, observarea comportamentului elevului. Conducătorii vor permite elevului practicant un grad de independență și oportunități de a lua anumite decizii de individual, ceea ce 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 desfășurare, programa și sarcinile ce stau în fața lor pe perioada practicii, conținutul raportului practicii și modalitățile de evaluare. Perioada calendaristică a practicii se stabilește în așa mod, ca elevii să participe la majoritatea proceselor tehnologice în regimul zilei adoptat 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 concretizează 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 al întreprinderii.

VII. Sugestii de evaluare a stagiului de practică

Practica ce anticipează probele de absolvire se evaluează conform Regulamentului de organizare și evaluare a stagiilor practice și specificului specialității *Viticultură și oenologie*.

Pe parcursul practicii elevii întocmesc raport despre practică, care constă din partea textuală privind activitatea întreprinderii, conform programului de la instituția de învățământ.

Raportul va cuprinde de asemenea și o relatare despre activitatea personală pe parcursul practicii. În raport se redă situația reală a sectoarelor întreprinderii, activitatea economică și concluziile corespunzătoare.

Practica se finalizează cu prezentarea de către elevi a rapoartelor întocmite, în fața unei comisii de evaluare, alcătuită la instituția de învățământ.

Comisia va evalua nivelul de formare a competențelor, calitatea raportului practicii, luându-se în considerație și aprecierea conducătorului de practică de la întreprindere.

Elevii vor fi anunțați asupra datei, orei și locației la care își vor prezenta și susține rezultatele practicii în fața comisiei, printr-un orar elaborat preventiv.

- Rapoartele se prezintă de către fiecare elev la data, locul stabilită în orar, fiind înregistrate.
- 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, pentru a îmbunătăți calitate raportului, dacă e necesar.
- După ce raportul a fost verificat se restituie elevului, pentru a se pregăti de susținere.
- În ziua susținerii, elevul se prezintă obligatoriu cu raportul verificat.

Neprezentarea elevului practicant la data, ora și locația stabilită în orar poate atrage eliminarea acestuia de la susținere, rezultat al evaluării competențelor specifice practicii.

Susținerea practicii și evaluarea competențelor specifice practicii, se apreciază în funcție de criteriile de evaluare examinate la catedră și aprobate de către administrația instituției de învățământ.

La fel se va aprecia:

- originalitatea,
- rigoarea argumentației,
- relevanța și corectitudinea informației,
- calitatea expunerii,
- corectitudinea formulărilor și luarea deciziilor în concluzii
- modul de prezentare.

Pentru susținerea raportului elevul are la dispoziție 7-10 minute. În acest timp, elevul va trebui să prezinte, scopul realizării practicii, competențele formate, rezultatele obținute.

Susținerea publică poate fi însoțită, cu acordul comisiei, de o prezentare în *PowerPoint*, care va fi concisă, sobră și însoțită de suficiente explicații. Prezentarea *PowerPoint* este un ajutor pentru elev, deoarece îi dă ocazia să se „sprijine” în expunere pe imagini și idei formulate.

VIII. Cerințe față de locurile de practică

Practica ce anticipează probele de absolvire se va desfășura la întreprinderile vitivinicole, cu care la începutul anului de studii se vor încheia contracte de practică. Elevii au posibilitatea de a decide individual locul de practică, cu condiția că acestea îndeplinesc cerințele prezentului curriculum. Elevii care nu dispun de un loc de practică, sunt delegați de către instituția de învățământ conform solicitărilor sau li se oferă posibilitatea de a desfășura practica în cadrul 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	Care dispun de - plantații viticole, - secții de recepție, - cupajare, - tratare, - maturare, - stabilizare, - îmbuteliere - depozitare a vinului și a materialelor auxiliare.
2.	Parcul de mașini agricole și tractoare	Starea mașinilor agricole bună, gama de mașini agricole aplicate în viticultură. Tractoare agricole universale de diferite puteri.
3.	Depozite	Pentru păstrarea produselor de uz fitosanitar, îngrășăminte, materiale 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 și mai nobilă dintre băuturi. București: Editura Venus, 2000, 79 pag.	Biblioteca Sala de lectură	2