

Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova
Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului al Republicii Moldova
I.P. Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău



"Aprob"

Director CEVVC

Sergiu Zabolotnii

25 Decembrie 2019

Curriculumul stagiului de practică

S.03.O.037 Practica de inițiere în specialitate

Specialitatea

72160 Tehnologia produselor obținute prin fermentare

Calificarea

Tehnician tehnolog

(Cod 311122 conform CORM -2014)

Aprobat:

La ședința Consiliului metodic – științific din "25" 12 20 19

 Șociorvă Svetlana, președinte consiliu.

La ședința Catedrei, Disciplinelor de specialitate" din "19" 12 20 19

 Nogailic Olesea, șef catedră.

Coordonat cu:

Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională din Agricultură și Industria Alimentară,

Palii Leonard, Președinte,

Direcția știință, educație și extensiune rurală, Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului al Republicii Moldova, Rodica Reșitca, șef direcție,

Facultatea Tehnologie și Management în Industria Alimentară, Universitatea Tehnică a Moldovei,

Vladislav Reșitca, decan.

Autori:

Balan Mihail, profesor discipline tehnice, inginer, Universitatea Tehnică a Moldovei,

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

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

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

Coordonator: Golban Maria, metodist, responsabil de managementul calității, Centrul de Excelență în Transporturi din Chișinău.

Recenzent:

Crudu Sorina, dr. conf. Univ. int., Universitatea Tehnică a Moldovei,

Grama Filip, Șef secție fabrica de vin Î.S. „CNVVC”.

Adresa Curriculumului în Internet:

Portalul național al învățământului profesional tehnic

<https://www.ipt.md/ro/produse-educationale>

I. Preliminarii

Stagiul de practică de inițiere în specialitate prevede familiarizarea elevilor cu specificul specialității, cu activitățile tehnologice, sezoniere, desfășurate atât în cadrul instituției de învățământ cât și la cele mai moderne întreprinderi vinicole din țară.

Practica de inițiere în specialitate are ca obiectiv, familiarizarea elevilor cu structura întreprinderilor vitivinicole moderne, sortimentul materiei prime, organizarea și recoltarea strugurilor, tehnologia de prelucrare a strugurilor și obținere a vinului, păstrarea vinului. Elevii, pe parcursul practicii, vor fi instruiți și vor respecta regulile de securitate și sănătate în muncă la toate activitățile desfășurate.

În activitatea practică, elevii, vor aplica cunoștințele disciplinelor de cultură generală precum: chimie, fizică, matematică, biologie, geografie.

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Activitatea stagiului de inițiere în specialitate va dezvolta abilități practice la elevi, care, ulterior, vor fi aplicate la efectuarea practicilor: *de instruire și de specialitate, tehnologice și de producere*. Abilitățile formate în perioada practicii vor contribui la dezvoltarea competențelor profesionale. Pe parcursul practicii elevii vor:

- distinge structura întreprinderilor viti vinicole;
- identifica utilaje aplicate la vinificare;
- stabili momentele optime de recoltare și prelucrare a strugurilor;
- constata etapele tehnologice generale la producerea vinului materie primă;
- respecta securitatea și sănătatea în muncă.

În perioada practicii se va utiliza limbajul specific și termenii de specialitate, ceea ce va fi util și în activitatea profesională.

Abilitățile obținute în cadrul practicii de *Inițiere în specialitate* vor servi la formarea specialistului în cadrul programului de formare profesională și, ulterior, în cariera profesională.

III. Competențele profesionale specifice stagiului de practică de inițiere în specialitate

1. Identificarea structurii întreprinderilor vinicole și utilajelor aplicate
2. Realizarea lucrărilor de recoltare a strugurilor
3. Participarea la etapele tehnologice în producerea vinului materie primă
4. Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă

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.03.O.038	Practica de inițiere în specialitate	III	1	30	Septembrie	1

V. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică

Activități/Sarcini de lucru*	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Durata de realizare/ore
1. Identificarea structurii întreprinderilor vinicole, utilajele aplicate Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă 1.1. Recunoașterea suprafețelor cultivate cu viță de vie soiuri tehnice și/sau de masă pe terenurile stațiunii practico – științifice 1.2. Analiza structurii unei întreprinderi viticole 1.3. Identificarea generală a utilajelor aplicate la producerea vinului materie primă 1.4. Păstrarea vinului	Fișa de observație Fișa vizitei tematice	Prezentarea argumentată a fișei de observație și a vizitei tematice	12 ore
2. Realizarea lucrărilor de recoltare a strugurilor soiuri tehnice Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă 2.1. Organizarea locului de muncă pentru realizarea lucrărilor de recoltare a strugurilor soiuri tehnice 2.2. Executarea lucrărilor de recoltare a strugurilor soiurilor tehnice, conform graficului de recoltare 2.3. Compararea gradului de organizare a recoltării strugurilor soiuri tehnice în diferite gospodării și instituție	Agenda de practică completată gradual Grafic elaborat	Prezentarea argumentată a agendei Prezentarea argumentată a graficului	12 ore
3. Participarea la etapele tehnologice generale în producerea vinului materie primă Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă 3.1. Participarea la: a. recepția calitativă și cantitativă a strugurilor soiuri tehnice/de masă; b. traseul tehnologic general de prelucrare a materiei prime; c. sanitară de producție.	Agenda de practică completată gradual Schema tehnologică	Prezentarea argumentată a agendei și schemei tehnologice	6 ore

VI. Sugestii metodologice

La nivelul 4 ISCED, complexitatea criteriilor de performanță și a condițiilor de aplicabilitate pentru abilitățile cheie crește, astfel încât să asigure o integrare mai rapidă a absolvenților pe piața muncii sau să le permită să continue pregătirea la învățământ cu nivel mai înalt.

Pentru aplicarea curriculum-ului, procesul de predare învățare trebuie să fie focalizat pe formarea competențelor profesionale și profesionale specifice, cerute la nivelul patru de formare profesională. Folosirea unor metode didactice centrate pe elev:

- *Metode activ-participative propriu-zise*: ce urmăresc dezvoltarea inteligenței (problematizarea, descoperirea, modelarea, simularea, algoritimizarea, studiu de caz) și dezvoltarea creativității (sinectica și asaltul de idei).

- *Metode clasice cu valențe participative* (observația științifică, experimentul științific, conversația euristică, exercițiul problematizat, expunerea problematizată, demonstrația științifică și studiul individual).

- *Metode active de verificare-evaluare* (chestionarea problematizată, dezbaterile de probleme, lucrări problematizate, teste pe obiective, probe și teste, expuneri proprii, lucrări de cercetare, lucrări de creație, controlul reciproc și autoevaluarea), asigură eficientizarea procesului de predare-învățare.

Procesul de predare/învățare este centrat pe formarea competențelor cheie și a competențelor de specialitate. Pentru dobândirea competențelor specializate se impune cu stringență implicarea responsabilă atât a profesorilor cât și a elevilor, prin folosirea unor strategii didactice adecvate în desfășurarea orelor care să capteze atenția elevilor și să le permită acestora un grad de independență și oportunități de a lua anumite decizii în ceea ce privește procesul de învățare.

Acest deziderat se poate realiza numai printr-o proiectare riguroasă a activității didactice, prin folosirea unor metode și mijloace de învățământ care să corespundă stilurilor de învățare specifice, care să ofere elevilor posibilitatea de opțiune pentru un procedeu sau altul, de reflectare asupra lucrurilor nou învățate și care să dea sentimentul realizării și succesului.

Pentru eficientizarea procesului de învățare în cadrul activităților practice, profesorul trebuie să-și proiecteze din timp activitatea didactică prin elaborarea de fișe de lucru, fișe de documentare, probe de evaluare și autoevaluare, prin pregătirea materialelor, prezentări de materiale și programe informative. Numai astfel, prin asigurarea resurselor materiale, elevii pot să dobândească abilitățile practice.

VII. Sugestii de evaluare a stagiului de practică

Evaluarea pentru probele practice implică observarea, evaluarea produsului și chestionarea.

Prin observarea elevului în timpul pregătirii practice profesorul colectează probe prin care să estimeze competența elevului. După ce activitatea a fost încheiată evaluatorul analizează ce a făcut sau produs elevul.

Chestionarea, care constă din punerea de întrebări elevului și primirea de răspunsuri verbale sau scrise, reprezintă un mijloc important de stabilire a dovezilor despre cunoștințele de bază și despre nivelul de înțelegere a proceselor, fenomenelor, lucrărilor de către elev.

Se pot utiliza diferite metode de evaluare care să confere caracterul formativ al evaluării folosind metode clasice, dar mai ales alternative ca: observarea sistematică a elevului, investigarea, proiectul, portofoliul elevului, etc.

Autoevaluarea este tot mai des folosită, întrucât elevii își pot exprima opinii proprii, își pot susține și motiva propunerile.

Evaluarea formativă este esențială pentru învățare și predarea eficientă. Elevii și profesorii au nevoie să știe ce progrese se fac pentru atingerea obiectivelor învățării, să realizeze activități care să demonstreze competențe legate de cultura digitală.

La finele fiecărei activități practice, elevii întocmesc:

- Fișă de observare (tabel)
- Fișă vizitei tematice
- Agenda formării profesionale
- Scheme tehnologice

Agenda se completează gradual, unde se înregistrează toate activitățile realizate, conform cerințelor și sarcinilor.

La evaluarea practicii se va ține cont de priceperile și deprinderile formate, gradul de implicare a

elevului în activitate, nivelul de realizare a sarcinilor.

VIII. Cerințefată de locurile de practică

Practica de inițiere în specialitate se va desfășura la instituția de învățământ în plantațiile multianuale ale instituției, întreprinderi vinicole. Instituția va încheia contracte de colaborare cu cele mai dotate întreprinderi vitivinicole din zonă, pentru a organiza vizite cu scopuri tematice.

Lista orientativă a locurilor de muncă/posturilor la care se va desfășura practică:

Nr. crt.	Locul de muncă/postul	Cerințefată de locul de muncă/postul propus practicantului
1.	Fabrică de vin/secție de prelucrare	Utilaje și tehnologii moderne aplicate, sortiment variat de produse finite etc.
2.	Terenuri agricole	Terenuri accesibile și prelucrate, proprii și a agenților economici
3.	Plantații viticole	Varietăți de soiuri, forme, agrotehnică aplicată. Mijloace de susținere, protecție contra condițiilor climaterice nefavorabile etc.

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. <i>Vinul ca cea mai sănătoasă și mai nobilă dintre băuturi</i> . București: Editura Venus, 2000, 79 pag.	Sala de lectură Biblioteca	20
2.	ANTOCE, A. <i>Chimia și analiza senzorială</i> . Craiova: Editura Universitatea 2007, 817pag., ISN978-973-742-879-0 1	Sala de lectură Biblioteca	2
3.	http://www.cricova.md/	Internet	-
4.	https://purcari.md/	Internet	-
5.	http://www.milestii-mici.md/	Internet	-
6.	http://www.vartely.md/	Internet	-
7.	Blogul, Boian, A. http://ipcnvvc.blogspot.md/p/mecanizarea.html	Internet	-
8.	Blogul, Boian, A. http://ipcnvvc.blogspot.md/p/tractorul.html	Internet	-
9.	https://www.youtube.com/watch?v=a9YnPiYFA9g	Internet	-
10.	http://www.rinieri.com/index.php?language=it&categorie_id=1	Internet	-