

Tabel de corelare între instituțiile-bază de practică și competențele profesionale formate

Nr. crt.	Instituția-bază de practică	Domenii / activități desfășurate în cadrul stagiului de practică	Competențe profesionale formate
1.	Château Vartely	Recepția materiei prime; procese de vinificație primară și secundară; maturarea vinurilor; îmbuteliere; controlul calității	Aplicarea proceselor tehnologice de vinificație; utilizarea echipamentelor moderne; respectarea normelor de calitate și securitate alimentară; lucru în echipă
2.	Ascon Winery	Fermentare alcoolică controlată; cupajare; maturare; monitorizarea parametrilor fizico-chimici	Monitorizarea proceselor tehnologice; analiza parametrilor de calitate; aplicarea procedurilor tehnologice conform fișelor tehnice
3.	Cricova S.A.	Producerea vinurilor spumante; depozitare și maturare în galerii subterane; control tehnologic	Organizarea proceselor de producere a vinurilor spumante; respectarea standardelor tehnologice; gestionarea proceselor de maturare
4.	Purcari Wineries Group	Vinificație industrială; managementul calității; trasabilitate; îmbuteliere și etichetare	Asigurarea calității produselor vinicole; aplicarea sistemelor de trasabilitate; respectarea cerințelor de standardizare și certificare
5.	Vinăria Salcuta	Procese tehnologice integrate de vinificație; utilizarea echipamentelor automatizate; controlul producției	Operarea utilajelor tehnologice; aplicarea normelor de securitate și igienă; adaptarea la cerințele pieței muncii



Aprobat Consiliul Profesoral
Proces verbal nr.2 din 22.09.2025