

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 Zabolotnîi

25 Decembrie 2019

Curriculumul stagiului de practică
S.05.O.040 Practica de specialitate I
Tehnologia prelucrării materiei prime

Specialitatea
72160 Tehnologia produselor obținute prin fermentare

Calificarea
Tehnician tehnolog
(Cod 311122 conform CORM -2014)

Aprobat:

La ședința Consiliului metodic – științific din "25" 12 2019,

Cociorvă Svetlana, președinte consiliu.

La ședința Catedrei „Disciplinelor de specialitate” din "19" 12 2019,

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

Practicade specialitate I, este stagiul de practică, ce va contribui la formarea competențelor profesionale, unde elevii aplică cunoștințele și deprinderile practice de la unitatea de curs *Vinificație primară*. Pe parcursul practicii elevii vor:

- analiza structura întreprinderii viticole și nivelul dotării secțiilor de prelucrare a strugurilor;
- participa la procesele tehnologice de prelucrare a strugurilor, mustuielii, mustului și de producerea vinurilor materie primă netratate;
- participa la monitorizarea proceselor de macerare, limpezire, fermentare, formare și depozitare.

Scopul practicii de specialitate I Tehnologia prelucrării materiei prime este formarea abilităților de analiză a calității materiei prime, monitorizarea proceselor tehnologice, soluționarea situațiilor din producere.

La desfășurarea stagiului de practică profesorul trebuie să urmărească permanent informațiile științei și tehnicii moderne.

Normele și regulile de securitate și sănătate în muncă se respectă la efectuarea sarcinilor în timpul activităților practice.

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Stagiul *Practiciide specialitate I*, va dezvolta abilități practice la elev, care vor fi aplicate în cadrul practicilor de specialitate II, III, tehnologice și de producere, ceea ce va contribui la formarea competențelor profesionale.

Elevii vor participa la producerea diferitor categorii de vinuri materie primă netratate.

Pe parcursul practicii elevii vor respecta securitatea și sănătatea în muncă, condiție obligatorie atât pe perioada activității practice, cât și în activitățile de zi cu zi. În timpul practici, se va respecta limbajul corect și termenii de specialitate.

Abilitățile formate în perioada practicii, servesc ca bază pentru studierea unităților de curs din componenta fundamentală, de specialitate și stagiilor de practică:

1. Metode fizico chimice de analiză
2. Microbiologie
3. Oenochimie

Activitățile practice realizate, jocul de rol, simulările în producere duc la formare și dezvoltarea abilităților și competențelor profesionale, care vor fi utile în activitatea profesională.

Stagiul de practică oferă elevului oportunități de a face față situațiilor cotidiene concrete, de a soluționa probleme și situații de lucru, de a se integra profesional. Atitudinile și comportamentele caracteristice viitorului specialist, formate în cadrul acestei practicii, vor contribui la desfășurarea unei activități independente și la o carieră de succes.

III. Competențele profesionale specifice stagiului *Practicii de specialitate I*

1. Monitorizarea proceselor tehnologice a prelucrării strugurilor și producerii materiei prime
2. Implementarea metodelor de analiză a calității produselor vitivinicole
3. Determinarea cantității necesare de aditivi și conservanți utilizați la întregul traseu tehnologic
4. Aprecierea indicilor organoleptici a semifabricatelor și vinului
5. 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.05.O.040	Practica de specialitate I Tehnologia prelucrării materiei prime	5	4	120	septembrie	4

V. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică

Activități/Sarcini de lucru*	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Ore/Durata de realizare
UC.1 Monitorizarea proceselor tehnologice a prelucrării strugurilor și producerii materiei prime 1.1 Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă 1.2 Acumularea informații generale despre întreprindere 1.3 Recepționarea calitativă și cantitativă a materiei prime 1.4 Alegerea traseului tehnologic de prelucrare a materiei prime 1.5 Determinarea parametrilor tehnologici 1.6 Analizarea indicilor de calitate a semifabricatelor și vinului neseparat de drojzii 1.7 Compararea tehnologiei de producere a vinului la alte întreprinderi viticole	Registru Factură fiscală completată Schema tehnologică Tabel completat Fișa vizitei tematice	Prezentare argumentată Prezentarea schemei, și tabelului argumentat Fișă completată	48 ore
UC.2 Implementarea metodelor de analiză a calității produselor vitivinicole 2.1 Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă 2.2 Analizarea indicilor de calitate a strugurilor, mustului și vinului materie primă netratat 2.3 Executarea analizelor fizico chimice, microbiologice și organoleptice pe întregul traseu tehnologic 2.4 Dirijarea indicilor de calitate la producerea vinurilor	Registru Tabel, rezultatul analizei Eseu structurat	Prezentare argumentată a registrului, tabelului, eseului	30 ore
UC. 3 Determinarea cantității necesare de aditivi și conservanți utilizați la întregul traseu tehnologic 3.1 Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă 3.2 Selectarea aditivilor și conservanților utilizați la producerea vinurilor materie primă		Prezentare argumentată	30 ore

3.3 Calcularea cantității de aditivi și conservanți utilizați la întregul traseu tehnologic	Tabel	a tabelului, situației de producere, mostrelor	
3.4 Pregătirea materialelor necesare pentru prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor netratate	Situație de producere rezolvată	Test rezolvat	
3.5 Dozarea cantităților necesare de materiale la diferite etape tehnologice	Soluții pregătite Mostre		
UC. 4 Aprecierea indicilor organoleptici a semifabricatelor și vinului		Prezentarea argumentată a fișei de degustare	12 ore
4.1 Selectarea condițiilor optimale pentru analiză	Fișa de degustare	Fișa individuală completată	
4.2 Pregătirea încăperii, ustensilelor și probelor pentru analiză	Analiza rezultatelor obținute		
4.3 Identificarea caracteristicilor indicilor organoleptici	Aranjarea probelor examinate		
4.4 Descrierea indicilor organoleptici identificați			
4.5 Aprecierea rezultatelor prin notare			

VI. Sugestii metodologice

La organizarea stagiului *practicii de specialitate I*, se vor folosi cele mai eficiente tehnologii de învățare și evaluare centrate pe elev. Profesorul poate alege și aplica acele tehnologii, forme și metode de organizare a activității elevilor, care sunt adecvate specialității, experienței de lucru, capacităților individuale a lor și care asigură un înalt randament în dezvoltarea abilităților practice. Având în vedere complexitatea activității practice, pentru formarea și dezvoltarea abilităților practice, se recomandă de utilizat metodele interactive: instruirea problematizată, demonstrarea. Pentru formarea gândirii logice, a competențelor de luare a deciziilor, profesorul va folosi fișe instructive, organizând lucrul în grupuri mici și mari. Se vor încuraja rezultatele practice obținute în timpul activității, de către elevi.

La instruirea practică se vor utiliza varietăți de struguri soiuri tehnice, se vor practica diverse metode de prelucrare și tratare a mustuielii, mustului și vinului, utilaje și echipamente moderne

VII. Sugestii de evaluare a stagiului de practică

În procesul de instruire, evaluarea ocupă un rol aparte. Ea permite de a determina gradul de percepere, capacitatea elevilor de a aplica cunoștințele profesionale obținute în practică.

În decursul executării sarcinilor practice, fiecare elev argumentează deciziile proprii.

Pentru evaluarea formativă pot fi propuse diverse probe de evaluare a produselor sau proceselor.

Elevilor li se vor propune un șir de sarcini practice, ce țin de:

- realizarea schemelor de prelucrare a strugurilor recepționați;
- monitorizarea întregului traseu tehnologic;
- calcularea cantității necesare de aditivi și adjuvanți;
- determinarea indicilor de calitate;
- pregătirea substanțelor utilizate la prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor etc.

La finele fiecărei activități practice, elevii întocmesc agenda formării profesionale, unde înregistrează toate lucrările efectuate, conform cerințelor și/sau sarcinii.

VIII. Cerințe față de locurile de practică

Practica de specialitate I se va desfășura în laboratoarele instituției de învățământ, secția de microvinificație, cât și în afara ei. Instituția va încheia contracte de colaborare cu cele mai dotate

întreprinderi vitivinicole din zonă, pentru a organiza vizite tematice.

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 prelucrare a strugurilor, limpezire a mustului, macerare – fermentare alcoolică, depozitare a vinului, laborator de producere, instalații de refrigerare, frigidere pentru prerăcirea strugurilor.
2	Laboratorul de încercări	Secție microbiologică, fizico-chimică, organoleptică
3	Cântar	Pentru realizarea recepției cantitative
4	Depozite	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	Reguli generale privind fabricarea producției vinicole. Culegere./ Instituția Publică Institutul Științifico –Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentar. Uniunea Oenologilor din R.M. Chișinău: Editura SRL Print-Caro, 2010. 440 p. ISBN 978-9975-64-188-3.	Bibliotecă Sală de lectură	2
2	SM 84:2007 Struguri proaspeți recoltați manual destinați prelucrării industriale. Condiții tehnice.	Bibliotecă	1
3	SM 117:2007 <i>Vinuri de struguri și vinuri materie primă de struguri tratate. Condiții tehnice generale.</i> Chișinău: Departamentul Moldova standard, 2007. 40 p.	Bibliotecă	1
4	LEGE vici și vinului Nr. 57 din 10.03.2006.	Bibliotecă	1
5	Hotărârea Guvernului Nr. 356 din 11.06.2015 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Organizarea pieței vitivinicole”	Bibliotecă	1
6	Instrucțiune nr 48 de securitate și sănătate în muncă pentru personalul de laborator, aprobat ordinul nr 75, din 04.aprilie 2012 .	Bibliotecă	
7	http://ipcnvvc.blogspot.md/p/ghidul-practicantului.html	Internet	-
8	www.fabbri-inox.com	Internet	-