

 <p>Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union</p>	<p>European Commission Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)</p>	<p>Erasmus+ EU Programme 2014-2020 Key Action 3 – Support for Policy Reform Joint Qualifications in Vocational Education and Training Call for proposal EACEA 27/2017 Project Number 597814-EPP-1-2018-1-IT-EPPKA3-VET-JQ</p>
---	--	---

WINEVET - Cooperazione europea tra i fornitori di IFP, le imprese agricole, le organizzazioni settoriali/professionali e le autorità competenti in materia di qualifiche, per aumentare l'occupabilità dei giovani e della forza lavoro altamente qualificata, qualificata e mobile, sviluppando la qualifica comune di IFP per lo "Specialista della vinificazione".

Erasmus+ EU Programme 2014-2020
Key Action 3 – Support for Policy Reform - Joint Qualifications in Vocational Education and Training
Call for proposal EACEA 27/2017
Reference Number of the Project: 597814-EPP-1-2018-1-IT-EPPKA3-VET-JQ

Work Package 9 – Disseminazione e valorizzazione dei risultati del progetto

Infopack 4

Deliverable 37

Titolo di studio congiunto umbro-macedone post-secondario "Specialista della vinificazione": il curriculum congiunto che integra il profilo di qualifica transnazionale

Febbraio 2020

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione Europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione / comunicazione e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.

INDICE

Premessa: caratteristiche principali del Work Package 5 e del relativo Deliverable 12	3
La struttura delle unità formative	5
Sezione A: Unità di formazione corrispondenti agli elementi di competenza standard comune alla Repubblica di Macedonia settentrionale e alla Regione Umbria	5
Sezione B.1: Unità di formazione corrispondenti agli elementi di competenza standard specifico per la Repubblica della Macedonia del Nord	11
Sezione B.2: Unità di formazione corrispondenti agli elementi di competenza standard specifico per la Regione Umbria	15

Premessa: caratteristiche principali del Work Package 5 e del relativo Deliverable 12

L'ovvio titolo "Progettare il curriculum congiunto che integra il profilo di qualificazione transnazionale della qualificazione professionale congiunta umbro-macedone post-secondaria "Specialista della vinificazione" del Work Package 5, introduce chiaramente il contenuto di questa quarta fase di implementazione del progetto WINEVET, a seguito delle ricerche preparatorie sul campo professionale e di apprendimento nel segmento della produzione vinicola del settore agricolo nel NQF macedone e nel RQF umbro, e sulle esperienze rilevanti e le buone pratiche trasferibili a sostegno delle qualifiche professionali congiunte transnazionali basate sull'ECVET (svolte nell'ambito del Work Package 2), la progettazione del profilo di qualifica del titolo di studio post-secondario umbro-macedone "Specialista della vinificazione" (realizzato nell'ambito del Work Package 3), la definizione e la formalizzazione del Memorandum of Understanding - MoU ECVET che stabilisce il profilo di qualifica transnazionale per il titolo di studio post-secondario umbro-macedone "Winemaker Specialist", e la struttura di cooperazione per garantire la trasparenza, la comparabilità, la qualità e il riconoscimento reciproco del titolo di studio (realizzato nell'ambito del Work Package 4).

Più in particolare, nell'ambito dell'obiettivo principale del progetto WINEVET (preparare e istituire il titolo di studio congiunto umbro-macedone di livello superiore "Specialista della vinificazione"), il Work Package 5 comprende le attività finalizzate alla progettazione del curriculum congiunto che integra il profilo di qualifica transnazionale del titolo di studio congiunto umbro-macedone post-secondario "Specialista della vinificazione".

La definizione del curriculum è avvenuta tenendo conto della prospettiva dell'approvazione dello standard formativo all'interno dei contesti territoriali e dei sistemi di apprendimento interessati (in particolare, i Quadri di Qualificazione Nazionale e Regionale) in ogni paese partecipante, cioè considerando sia gli elementi di competenza standard comuni a tutti i paesi coinvolti, sia gli elementi di competenza sussidiaria specifici per ogni paese stabiliti dal MoU ECVET (cfr. il documento "MoU ECVET"). Work Package 4), così come - considerando che il curriculum deve essere applicato in diversi paesi europei caratterizzati da differenze significative tra i sistemi di apprendimento in cui l'apprendimento avrà luogo - le diverse specificità nazionali/regionali dell'IFP sulle modalità di accesso al certificato, la convalida dell'apprendimento formale, non formale e informale, le procedure e gli organismi di qualificazione, incluse le procedure già esistenti in contesti nazionali/regionali/settoriali per la valutazione, il trasferimento, la convalida e l'accumulazione dei risultati di apprendimento conseguiti in contesti formali, informali e non formali, e anche su dispositivi flessibili per la convalida, il trasferimento e il riconoscimento dei risultati di apprendimento.

Il programma di studio congiunto chiarisce la strategia di formazione per raggiungere i risultati di apprendimento con una forte componente di apprendimento basata sul lavoro e per sostenere la mobilità dei discenti.

Il curriculum congiunto è definito in termini di Unità di formazione, con un rapporto 1:1 con le Unità dei risultati dell'apprendimento dettagliate nel profilo di qualifica congiunto precedentemente progettato (cfr. Pacchetto di lavoro 3), e stabilito a livello transnazionale dal MoU ECVET (cfr. Pacchetto di lavoro 4).

Per ogni unità formativa sono progettati i moduli di formazione e specificati gli obiettivi formativi, la durata minima, l'articolazione tra apprendimento teorico e pratico e i relativi crediti ECVET (cfr. Parte 1 - La progettazione delle Unità Formative).

Le attività di apprendimento di ogni unità formativa sono anche descritte in dettaglio (cfr. Parte 2 - La progettazione dettagliata delle attività di apprendimento di ogni Unità Formativa) in termini di compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, sia nell'ambito delle attività di apprendimento, sia nell'ambito dell'autovalutazione e della valutazione tra pari,

includendo anche la specificazione dei materiali formativi, le raccomandazioni metodologiche per l'insegnamento e l'apprendimento e le Risorse Educative Aperte.

Due unità formative (in particolare "Comunicazione in macedone" e "Comunicazione in italiano") sono progettate per essere applicate alla mobilità per l'apprendimento all'estero (nella Regione Umbria per gli apprendisti macedoni e nella Repubblica della Macedonia settentrionale per quelli umbri).

Il curriculum prevede 480 ore di formazione, articolate in 164 ore di formazione teorica, e 316 ore di formazione pratica, comprese 80 ore di formazione teorica e pratica per l'applicazione delle disposizioni del MoU ECVET relative alle unità di risultati dell'apprendimento specifiche per la Regione Umbria italiana e per la Repubblica del Nord Macedonia. A partire dal quarto incontro del Consorzio del progetto WINEVET (Skopje - Repubblica del Nord Macedonia, 24 ottobre 2019), il partenariato ha condiviso l'impostazione e lo sviluppo della progettazione del curriculum, collaborando a livello transnazionale anche attraverso incontri Skype, sotto la gestione, il coordinamento e la guida scientifica del candidato. Il curriculum congiunto, progettato con il contributo di ciascun partner (inclusi i contributi relativi a specifici fattori sussidiari nazionali e regionali), è stato assemblato dal candidato in una bozza integrata, discusso e validato da tutti i partner durante il quinto incontro del Consorzio (Todi - Italia, 21 febbraio 2020), e poi reso accessibile:

- nell'area di lavoro aperta ai principali attori e utenti coinvolti nelle attività del progetto, e nell'area pubblica aperta del sito web del progetto (www.winevet.eu), con i media interattivi e il web 2.0, così come i social media e le applicazioni per cellulari;
- come pacchetto informativo, cioè versione sintetica per la diffusione, su carta e chiavetta USB (Info-Pack 4 - Qualificazioni post-secondaria congiunta umbra e macedone Winemaker Specialist: il curriculum congiunto e la strategia di formazione per raggiungere risultati di apprendimento con un forte apprendimento basato sul lavoro, e la mobilità dei discenti), rivolto alle persone che partecipano ad eventi moltiplicatori transnazionali e territoriali che si terranno durante il progetto in Umbria e nella Repubblica della Macedonia del Nord.

Questo Deliverable 12, evidentemente intitolato "Umbrio-Macedone post-secondario congiunto di qualificazione professionale umbro-macedone Winemaker Specialist: il curriculum congiunto che integra il profilo di qualificazione transnazionale", fornisce una panoramica completa dei risultati delle attività di implementazione realizzate all'interno del Work Package 5 del progetto WINEVET. La versione integrale del prodotto è pubblicata in inglese, mentre la versione sintetica per la diffusione (Info-pack 4) è pubblicata nelle altre lingue del partenariato del partenariato (italiano e macedone).

Parte 1 – La struttura delle unità formative

Sezione A:

Unità di formazione corrispondenti ad elementi di competenza standard comuni alla Repubblica del Nord Macedonia e alla Regione Umbria

<i>Unità di formazione e relativi Moduli di formazione</i>	<i>Obiettivi della formazione</i>	<i>Durata minima (ore di teoria e di pratica)</i>	<i>Crediti ECVET</i>
1 (A) - Definizione delle strategie dell'azienda vinicola	Acquisizione dell'Unità di Competenza / Risultati dell'apprendimento "Definire le strategie dell'impresa vinicola".	40 (Teoria 16 + Pratica 24)	5
1.1 (A) - Come analizzare il mercato del vino	<p>Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per analizzare il mercato del vino.</p> <p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principi e strumenti per l'analisi del mercato (segmentazione del mercato, dimensioni dell'analisi di mercato, dimensioni del mercato, tendenze del mercato, tasso di crescita del mercato, opportunità di mercato, redditività del mercato, struttura dei costi, canali di distribuzione, fattori di successo, analisi della concorrenza, analisi ambientale, analisi del pubblico target, analisi SWOT, ecc.) - Marketing nel mercato del vino: caratteristiche e caratteristiche nazionali (nazionali e locali) e internazionali (europee ed extraeuropee) dell'attività di produzione del vino, in particolare le tendenze del settore vitivinicolo e dell'industria alimentare, la macroeconomia settoriale, le strategie dei principali operatori e dei leader di settore, le dinamiche di mercato settoriali, le normative e le politiche operative settoriali <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Posizionare la propria azienda rispetto al sistema competitivo di riferimento, prestando attenzione all'andamento del mercato: valutare il contesto in cui opera la propria azienda vitivinicola, individuando e analizzando le variabili utili per comprendere lo stato attuale e la possibile evoluzione del mercato (andamento e dimensioni del mercato, concorrenti, target); stimare la capacità produttiva della propria azienda, analizzando la cantina sia dal punto di vista della struttura (assetto istituzionale e organizzativo) sia dal punto di vista delle risorse disponibili (risorse umane, strutturali e finanziarie) 	16 (Teoria 8 + Pratica 8)	2
1.2 (A) – Come definire il piano strategico dell'azienda vinicola	<p>Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per definire le strategie dell'azienda vinicola.</p> <p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principi e strumenti per la definizione del piano strategico dell'impresa (approcci e modelli di pianificazione strategica, ad esempio, Pianificazione strategica convenzionale, Pianificazione strategica basata su temi, Pianificazione strategica organica, Pianificazione strategica in tempo reale, Modello di allineamento della pianificazione strategica, Modello di ispirazione della pianificazione strategica, Balanced 	24 (Teoria 8 + Pratica 16)	3

	Score Card, ecc.) Abilità: - Partecipare alla definizione di politiche e strategie coerenti con l'analisi effettuata: definire le logiche di relazione con la domanda del mercato e le caratteristiche dell'offerta (tipologia dei prodotti, dei mercati e dei clienti, delle politiche di marketing, di promozione e di relazione, ecc.		
2 (A) – Gestione della cantina	Acquisizione della Competence / Learning Outcomes Unit "Gestire l'approvvigionamento e la lavorazione primaria dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante".	240 (Teoria 80 + Pratica 160)	30
2.1 (A) - Come gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva	Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per gestire l'approvvigionamento e la lavorazione primaria dell'uva. Conoscenza: - Diverse varietà di uva come materia prima per la lavorazione del vino e lo stato sanitario delle uve. Abilità: - Controllare la quantità e la qualità delle uve per la produzione di vino di qualità. - Per controllare lo stato di salute dell'uva	40 (Teoria 16 + Pratica 24)	5
2.2 (A) – Come gestire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante	Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per definire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante. Conoscenza: - Ordine di accensione e spegnimento delle macchine e delle attrezzature - Strumenti di controllo di processo - Procedure per il mantenimento dell'igiene delle attrezzature e dei dispositivi, prima e dopo il completamento dei lavori - Temperatura e pressione ottimali nei serbatoi - Processo di fermentazione alcolica, cioè la trasformazione degli zuccheri in alcol e altri parametri. - Processo di preparazione e igiene dei recipienti prima del riempimento - Significato del livello del vino nei recipienti e della necessità di far scendere o sbarcare il livello dei recipienti - Procedure prescritte per l'utilizzo e la preparazione delle risorse enologiche	200 (Teoria 80 + Pratica 120)	25

	<p>- Caratteristiche organolettiche del vino in fase di cura e conservazione)</p> <p>Abilità:</p> <p>Monitorare e controllare l'igiene e la correttezza dei recipienti e delle attrezzature nel processo di fermentazione e distillazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllare la correttezza degli strumenti e dei parametri nei processi di produzione. - Identificare i difetti separati di apparecchiature e dispositivi - Per controllare il processo di conversione dello zucchero in alcol, o il processo di fermentazione alcolica. - Per controllare le caratteristiche organolettiche del vino nel processo di cura e conservazione. - Per controllare l'uso delle risorse enologiche, secondo le procedure e i procedimenti prescritti. - Controllare i parametri per il corretto svolgimento della procedura per ottenere un prodotto di qualità e sicuro. - Fornire le condizioni ottimali per la conservazione e la conservazione del vino secondo il tipo e lo stile. 		
--	--	--	--

3 (A) - Attuazione delle misure OHS in cantina	Acquisizione dell'Unità di Competenza / Risultati dell'apprendimento "Garantire l'attuazione delle misure per la sicurezza e la salute sul lavoro in cantina".	32 (Teoria 12 + Pratica 20)	4
3.1 (A) - Come attuare le misure per la sicurezza e la salute sul lavoro in cantina	<p>Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per attuare le misure per la sicurezza e la salute sul lavoro in cantina.</p> <p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo di locali chiusi con aria condizionata (locali per la cura e lo stoccaggio del vino, macinino, magazzino); - Locali con pericolo di avvelenamento da alcool in unità di fermentazione di tipo chiuso, costruiti con costruzione dura, sia in superficie che sotterranea (è necessaria la ventilazione); - Sicurezza all'esterno in tutte le condizioni atmosferiche (ricevimento e lavorazione dell'uva durante la raccolta, carico e scarico del vino). - Sicurezza su scale verticali e percorsi orizzontali orientati all'altezza (una serie di serbatoi più collegati per la fermentazione o per la conservazione del vino). <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllare l'uso dei dispositivi di protezione e occuparsi della sicurezza e della salute sul lavoro - Per controllare i punti critici di controllo nel processo di produzione - Fornire il primo soccorso in caso di lesioni o avvelenamento 	32 (Teoria 12 + Pratica 20)	4

4 (A) - Gestione della conformità	Acquisizione dell'Unità di Competenza / Risultati dell'apprendimento "Gestire la conformità tra le scorte fisiche e i dati di inventario dell'azienda vinicola".	24 (Teoria 8 + Pratica16)	3
3.1 (A) - Come gestire la conformità tra le scorte fisiche e i dati di inventario dell'azienda vinicola	<p>Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per gestire la conformità tra le scorte fisiche e i dati di inventario dell'azienda vinicola.</p> <p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principi di contabilità di magazzino - Quadro normativo in materia di inventario - Quadro normativo sulla tracciabilità dei prodotti alimentari - Procedure aziendali relative alla contabilità di magazzino, all'inventario e alla tracciabilità dei prodotti vitivinicoli - Strumenti IT per la gestione dello storage <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Monitorare lo stock di prodotti dell'azienda vinicola ed effettuare l'inventario della produzione vinicola, garantendo la tracciabilità dei prodotti: rilevare, in termini qualitativi e quantitativi, la produzione di vino sia sfuso che imbottigliato e i relativi movimenti e perdite; registrare su database aziendale, utilizzando strumenti informatici per la gestione dello stoccaggio, i conteggi dell'inventario del vino sfuso e imbottigliato e dei relativi movimenti e perdite; verificare la conformità tra lo stock fisico della produzione vinicola e i dati di inventario, individuando anche la causa di eventuali discrepanze. - Monitorare ed effettuare l'inventario delle scorte di imballaggi e materiali di cantina: registrare su database aziendali, utilizzando strumenti informatici per la gestione dello stoccaggio, i conteggi degli acquisti di imballaggi e materiali di cantina; verificare la conformità tra le scorte fisiche di imballaggi e materiali di cantina e i dati di inventario, individuando anche la causa di eventuali discrepanze. 	24 (Teoria 8 + Pratica 16)	3

5 (A) – Gestione del personale	Acquisizione dell'Unità di Competenza / Risultati dell'apprendimento "Gestire il personale della cantina".	32 (Teoria + Pratica 20)	4
5.1 (A) - Come gestire il personale della cantina	<p>Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per gestire il personale della cantina.</p> <p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestione del tempo e delle risorse disponibili - Concetto di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo, clima organizzativo - Modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione degli ordini, intervento in situazioni di non conformità e di conflitto - Elementi e tecniche di comunicazione - Comportamenti spontanei in situazioni di stress e modalità per affrontarli e gestirli - Elementi della gestione delle risorse umane: processo di selezione, sviluppo e valutazione e formazione del personale <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificare le attività lavorative dei collaboratori della cantina - Analizzare le attività di produzione pianificate e valutare i carichi di lavoro - Pianificare le proprie attività lavorative, considerando il carico di lavoro totale e le priorità e valutando eventuali necessità di supporto da parte dei collaboratori - gestire le risorse professionali disponibili dell'azienda, individuando e assegnando compiti e responsabilità tenendo conto delle competenze e dei carichi di lavoro dei collaboratori, supportandoli nello svolgimento dei compiti assegnati, controllando il completamento dei compiti assegnati e valutando le prestazioni professionali e la qualità del processo produttivo - Facilitare il rapporto con e tra i collaboratori dell'azienda, favorendo lo scambio di opinioni e la comunicazione - Individuare le esigenze professionali e di competenze dell'azienda, supportando sia la ricerca e la selezione delle risorse professionali, sia la progettazione e la realizzazione della formazione rivolta al personale 	32 (Teoria 12 + Pratica 20)	4

6 (A) - Gestione del sistema di qualità	Acquisizione dell'Unità di Competenza / Risultati dell'apprendimento "Gestire il sistema di qualità della cantina".	32 (Teoria 12 + Pratica 20)	4
3.1 (A) - Come gestire il sistema di qualità della cantina	<p>Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per gestire il sistema di qualità della cantina.</p> <p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Problemi di gestione della qualità all'interno di un processo produttivo, in particolare nella vinificazione - Concetto di qualità promessa, fornita, attesa e percepita, in particolare nella vinificazione - Condizioni operative per la valutazione della qualità di un processo di produzione e dei prodotti correlati, in particolare della vinificazione e del vino - Quadro normativo in materia di qualità, in particolare per quanto riguarda il processo di produzione vinicola e i prodotti vitivinicoli - Principi e tecniche per la valutazione dell'efficienza economica e del rapporto costo-efficacia <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valutare la qualità del processo di produzione del vino e dei prodotti vitivinicoli - Interpretare e applicare il quadro normativo in materia di qualità nel proprio contesto specifico - Verificare il rispetto degli obblighi previsti dalla legge in materia di processi di produzione vinicola e di prodotti vitivinicoli - Analizzare il prodotto, il processo di produzione e la sua organizzazione - Verificare l'applicazione delle procedure di qualità dell'azienda vinicola - Controllare il rispetto dei parametri minimi di efficienza economica e di economicità (contenimento dei costi, equilibrio finanziario, gestione dei flussi di cassa) - Per raccogliere informazioni sulla soddisfazione del cliente - Identificare le situazioni critiche e definire gli interventi di miglioramento 	32 (Teoria 12 + Pratica 20)	4

Sezione B.1:

Unità di formazione corrispondenti agli elementi di competenza standard specifici della Repubblica del Nord Macedonia

<i>TUnità di formazione e relativi Moduli di formazione</i>	<i>Obiettivi della formazione</i>	<i>Durata minima (ore di teoria e di pratica)</i>	<i>Crediti ECVET</i>
1 (B.1) - Definizione e gestione delle attività lavorative in conformità con il diritto del lavoro macedone e conoscenza delle disposizioni delle leggi e dei regolamenti che disciplinano la produzione e il commercio del vino	Acquisizione dell'Unità di Competenza / Risultati dell'apprendimento "Lavorare come lavoratore dipendente o autonomo e operare in conformità con le leggi e gli altri regolamenti con l'attività professionale di un Enologo Specialista nella Repubblica della Macedonia del Nord".	48 (Teoria 16 + Pratica 32)	6
1.1 (B.1) – Come gestire le attività lavorative in conformità con il diritto del lavoro macedone e la conoscenza delle disposizioni di leggi e regolamenti che regolano la produzione e il commercio del vino	<p>Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per lavorare come lavoratore dipendente o autonomo e per operare in conformità con le leggi e gli altri regolamenti con l'attività professionale di un enologo specializzato nella Repubblica della Macedonia settentrionale.</p> <p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disposizioni del diritto del lavoro, ovvero le caratteristiche dei contratti di lavoro più comunemente utilizzati per le attività lavorative dei dipendenti e dei lavoratori autonomi. - Disposizioni della legge sulla sicurezza e la salute sul lavoro - Responsabilità civile e penale connessa all'attività di uno Specialista Enologo. Aspetti etici e deontologici. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definire gli aspetti contrattuali dell'attività lavorativa: essere in grado di confermare la pertinenza e l'esattezza del contratto di lavoro rispetto al lavoro richiesto - Applicare le disposizioni della legge sulla sicurezza e la salute sul lavoro nella produzione di vino - Conoscere le norme e i regolamenti che disciplinano la produzione e la commercializzazione del vino - Conoscere e comprendere le specifiche dei diversi ruoli professionali che operano nel settore agricolo e nelle operazioni di vinificazione (attività di riferimento, livelli di responsabilità, ecc.), prestando particolare attenzione ai propri ruoli - Essere in grado di identificare la propria strategia di attività professionale sostenibile come specialista enologo 	48 (Teoria 16 + Pratica 32)	6

2 (B.1) - Comunicazione in macedone	Acquisizione dell'Unità di Competenza / Risultati dell'apprendimento "Comunicare in macedone (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)".	32 (Teoria 8 + Pratica 24)	4
2.1 (B.1) – Comunicazione in macedone	<p>Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per comunicare in macedone (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)</p> <p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza della lingua macedone corrispondente al livello B2 del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per le lingue) <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le competenze in lingua macedone corrispondenti al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue) durante l'esercizio dell'attività professionale 	32 (Teoria 8 + Pratica 24)	4

Sezione B.2:

Unità formative corrispondenti ad elementi di competenza standard specifici della Regione Umbria

<i>Unità di formazione e relativi Moduli di formazione</i>	<i>Obiettivi della formazione</i>	<i>Durata minima (ore di teoria e di pratica)</i>	<i>Crediti ECVET</i>
Accoglienza in aula e posizionamento a livello	Presentazione del corso di formazione, integrazione tra i partecipanti, considerando anche le diverse esperienze professionali e background	2 (Teoria 1 + Pratica 1)	/
1 (B.2) - Esercizio di una professione come lavoratore dipendente o autonomo	Acquisizione dell'Unità di Competenza / Risultati dell'apprendimento "Per esercitare una professione come lavoratore dipendente o autonomo in Italia".	24 (Teoria 8 + Pratica 16)	3
1.1 (B.2) - Come esercitare una professione come lavoratore dipendente o autonomo	<p>Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per esercitare una professione come lavoratore dipendente o autonomo.</p> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diritto del lavoro, in particolare per le caratteristiche dei contratti di lavoro più frequentemente utilizzati per le attività di lavoro dipendente e autonomo. - Principi sulla responsabilità civile e penale dei lavoratori. - Elementi della normativa fiscale, in particolare per i lavoratori autonomi - Aspetti contrattuali, fiscali e previdenziali. Responsabilità in materia di contabilità, secondo il tipo di pratica lavorativa. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definire gli aspetti contrattuali di un'attività lavorativa: verificare la pertinenza e l'esattezza del contratto di lavoro rispetto all'attività lavorativa richiesta. - Comprendere gli adempimenti necessari per la corretta esecuzione di un contratto di lavoro autonomo: gestire le procedure obbligatorie per l'avvio di un'attività lavorativa in qualità di lavoratore autonomo; gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori in funzione del tipo di attività lavorativa 	24 (Teoria 8 + Pratica 16)	3

2 (B.2) - Gestione dell'attività professionale di Specialista della vinificazione	Acquisizione dell'Unità di Competenza / Risultati dell'apprendimento "Gestire l'attività professionale di Specialista della vinificazione in Italia".	24 (Teoria 8 + Pratica 16)	3
2.1 (B.2) - Come gestire l'attività professionale di Specialista della vinificazione	<p>Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per gestire l'attività professionale di Specialista della vinificazione.</p> <p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e caratteristiche del contesto geografico, socio-culturale-economico, legislativo del Paese italiano, con particolare riferimento al settore agricolo e all'attività vitivinicola. - Leggi e standard per le qualifiche professionali, come Winemaker Specialist, e il loro mantenimento nel tempo, con riferimento alle normative regionali e nazionali e al panorama complessivo in Italia e nei paesi europei. - Riferimenti ai Contratti Nazionali di Lavoro. - Responsabilità civile e penale connessa all'attività di Winemaker Specialist. Aspetti etici e deontologici. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e comprendere le caratteristiche e le peculiarità del contesto geografico, socio-culturale-economico, legislativo del Paese italiano, con particolare riferimento al settore agricolo e all'attività vitivinicola. - Conoscere e comprendere le specifiche per la pratica professionale come Specialista della vinificazione. - Adempiere agli obblighi normativi e operare nel pieno rispetto dei codici deontologici di riferimento: conoscere e gestire gli obblighi dell'attività professionale di Winemaker Specialist; negoziare le condizioni dell'attività professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del cliente; conoscere e applicare i codici deontologici - compresi quelli individuati dalla pratica comune - durante l'attività professionale. - Conoscere e comprendere le specifiche dei vari ruoli professionali che operano nel settore agricolo e nelle operazioni di cantina (attività di riferimento, livelli di responsabilità, ecc.), con particolare attenzione alle proprie. - Identificare la propria strategia di attività professionale sostenibile come Specialista della vinificazione. 	24 (Teoria 8 + Pratica 16)	3

3 (B.2) - Comunicazione in italiano	Acquisizione dell'Unità di Competenza / Risultati dell'apprendimento "Comunicare in italiano (min. livello B2 del QCER - Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue)".	32 (Teoria 8 + Pratica 24)	4
3.1 (B.2) - Comunicazione in italiano	<p>Acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie per comunicare in italiano (min. livello B2 del QCER - Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue)</p> <p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza della lingua italiana corrispondente al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue) <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le competenze in lingua italiana corrispondenti al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue) nell'esercizio dell'attività professionale 	32 (Teoria 8 + Pratica 24)	4