

 <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 5 - Elaborazione del curriculum congiunto che integra il profilo di qualificazione transnazionale del titolo di studio congiunto umbro-macedone post-secondario per lo "Specialista della vinificazione".

Deliverable 12

**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.**



MICEI - INTERNATIONAL



INDICE

Premessa: caratteristiche principali del Work Package 5 e del relativo Deliverable 12	3
Parte 1 – 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	13
Parte 2 - Progettazione dettagliata delle attività di apprendimento delle Unità Formative	16
Unità di formazione 1 (A): Definizione delle strategie dell'azienda vinicola	16
Unità di formazione 2 (A): Gestione della cantina	49
Unità di formazione 3 (A): Attuazione delle misure OHS in cantina	81
Unità di formazione 4 (A): Gestione della conformità	94
Unità di formazione 5 (A): Gestione del personale	105
Unità di formazione 6 (A): Gestione del sistema qualità	121
Unità di formazione 1 (B.1): Definizione e gestione delle attività lavorative in conformità con il diritto del lavoro macedone e la conoscenza delle disposizioni di legge e norme che disciplinano la produzione e il commercio del vino	131
Unità di formazione 2 (B.1): Comunicazione in macedone	136
Unità di formazione 1 (B.2): Esercizio di una professione come lavoratore dipendente o autonomo	153
Unità di formazione 2 (B.2): Gestione dell'attività professionale di Winemaker Specialist	166
Unità di formazione 3 (B.2): Comunicazione in italiano	179

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

Parte 2 - Progettazione dettagliata delle attività di apprendimento delle Unità Formative

Unità di formazione 1 (A):

Definizione delle strategie dell'azienda vinicola (40 ore)

Unità di formazione non progettata per la mobilità di apprendimento

Modulo 1.1 (A) - Come analizzare il mercato del vino (16 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: Il mercato e le sue dinamiche (120 minuti, di cui 60 per le attività pratiche)

Attività 2: Gestione del marketing (180 minuti, di cui 90 per attività pratiche)

Attività 3: Analisi di marketing (180 minuti, di cui 90 per attività pratiche)

Attività 4: Strategia di marketing (120 minuti, di cui 60 per attività pratiche)

Attività 5: Attività di marketing e comunicazione (120 minuti, di cui 60 per attività pratiche)

Attività 6: Marketing online e social media (120 minuti, di cui 60 per attività pratiche)

Attività 7: Monitoraggio del marketing (120 minuti, di cui 60 per attività pratiche)

Attività 1: Il mercato e le sue dinamiche

Durata: 120 minuti, di cui 60 per le attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i partecipanti ai fondamenti del mercato e descrive i fenomeni e i processi di mercato, supportandoli in un'esperienza di apprendimento collettivo per consentire ai partecipanti di identificare e comprendere i fattori e le dinamiche che influenzano il mercato, in particolare nel segmento vinicolo del settore agroalimentare.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Attività di base che si svolgono su un mercato: Mostrare i cambiamenti che avvengono da anni (a partire dal tradizionale, fino al mercato online). Familiarizzare gli studenti con le attività di mercato quando si tratta di economia come la domanda, l'offerta, lo scambio di beni e servizi, l'equilibrio del mercato. Spiegare le tendenze relative all'uso del mercato locale. Indicare l'importanza di un ambiente di mercato per le azioni di un'entità di mercato. Evidenziare le relazioni di mercato come B2B, B2C (spiegando le differenze e le caratteristiche di quanto sopra, ad esempio B2B come relazione di tipo network, creazione di partnership, cooperazione a lungo termine).
 - Caratteristiche del mercato agroalimentare e del vino: mostra la situazione attuale del mercato di un paese da cui provengono gli studenti (il mercato agroalimentare in Italia è diverso da quello della Macedonia settentrionale) tenendo conto di una regione particolare e delle sue caratteristiche distintive (ad esempio, una regione molto famosa per la produzione di vino, o una regione senza un prodotto vinicolo rinomato - entrambi i casi necessitano di analisi separate e diverse).
 - Relazioni sul mercato: un elemento molto importante di questa parte della formazione è quello di mostrare agli studenti che le aziende e i loro organi direttivi devono tenere in considerazione le tendenze generali e le azioni della concorrenza quando prendono le loro decisioni. Il termine "villaggio globale" di Herbert Marshall McLuhan, che spiega come i cambiamenti culturali abbiano un impatto sui cambiamenti del mercato (per esempio, giocattoli educativi per bambini, enfasi sull'educazione fin dalla giovane età, bere responsabile, ecc.)
 - Tendenze di mercato e azioni degli imprenditori: ad esempio 17 tendenze del vino da tenere d'occhio nel 2019 nel mercato americano: ad esempio, Alcohol in Moderation, Buying Trends, Bubbles, Ageing, Fruit-driven, ecc. + esercizio.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti tracciano un problema per coppia sulle tendenze del mercato (ad esempio, l'analisi di un mercato locale in cui opera un'impresa alla luce delle tendenze osservate sia sul mercato nazionale che su quello internazionale). Il compito è quello di pensare a quali fenomeni e cambiamenti in un mercato potrebbero aver influenzato le tendenze del mercato. Quali cambiamenti hanno contribuito a questo? Presentano poi i loro pensieri a tutto il gruppo e insieme al formatore li analizzano e li valutano.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sul mercato e le sue dinamiche, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	Descrizione	
http://www.e-m-h.org/Blakey2006.pdf	The Efficient Market Approximation, Peter Blakey, 2006	
http://www.e-m-h.org/CIJM.pdf	The Efficient Markets Hypothesis, Jonathan Clarke, Tomas Jandik, Gershon Mandelker, 2001	
https://www.eulerhermes.com/en_global/economic-research/news/1348.html	Global Agrifood Report, HEULER HERMES Global, 2018	
https://sommelierschoiceawards.com/en/blog/insights-1/17-wine-trends-to-look-out-for-in-2019-139.htm	17 Wine Trends to Look Out for in 2019, Beverage Trade Network, 2018	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.tesionline.it/tesi/26080/Il-mercato-vitivinicolo-italiano-tra-nuove-dinamiche-di-contesto-e-competizione-globale.-Il-caso-Banfi	<i>Tesi di laurea "Il mercato vitivinicolo italiano tra nuove dinamiche di contesto e competizione globale - Il caso Banfi", TESOnline, Valentina Ibrahim, 2006</i>	
https://www.unicreditgroup.eu/it/press-media/press-releases/2019/il-settore-del-vino-in-italia--tendenze--dinamiche-competitive-e.html	<i>Il settore del vino in Italia: tendenze, dinamiche competitive e prospettive di sviluppo, Industry Book 2019 di UniCredit</i>	
https://www.hellotaste.it/vino/vino-nel-mondo/il-mercato-mondiale-del-vino-previsioni-al-2020	<i>Da l'Enologo - n°6 Giugno 2017 - Mensile dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://bas.edu.mk/dl/mikro/VII_Pazarni%20strukturi.pdf	ПАЗАРНИ СТРУКТУРИ	
https://mk.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D0%BE	Основни елементи на побарувачката и понудата	

<u>%D0%B1%D0%B0%D1%80%D1%83%D0%B2</u> <u>%D0%B0%D1%87%D0%BA</u> <u>%D0%B0%D1%82%D0%B0 %D0%B8</u> <u>%D0%BF%D0%BE%D0%BD</u> <u>%D1%83%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B0</u>	
--	--

Attività 2: Gestione del marketing

Durata: 180 minuti, di cui 90 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce i partecipanti al concetto di gestione del marketing e spiega il processo di gestione del marketing e i suoi elementi, sostenendoli in un'esperienza di apprendimento collettivo per consentire ai partecipanti di imparare e comprendere l'importanza del marketing nella gestione di un'azienda e del processo di gestione del marketing.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Spiegare l'importanza del marketing nella gestione di un'azienda: il marketing non è una filosofia, ma la risposta di un'azienda alle transizioni e ai cambiamenti del mercato; i fondamenti e le definizioni del marketing; le voci di autorità sull'importanza del marketing in questo senso (ad es. manager e fondatori di aziende di successo), la revisione dei concetti del marketing management, indicando che le teorie hanno le loro radici nelle esperienze pratiche, mostrando esempi di aziende famose che enfatizzano l'approccio strategico al marketing (e. g. General Electric Organization, 1952), definizioni di marketing, come quella di Philip Kotler che ha definito il marketing come scienza e ha spiegato che il marketing è "soddisfare le esigenze del cliente con profitto", la definizione di Jay Baer "Il marketing è il messaggio e/o le azioni che causano messaggi e/o azioni";
 - Mostrare la gestione del marketing come uno dei possibili tipi di gestione e spiegare l'importanza del marketing quando si tratta di gestire le imprese: la gestione del marketing come ciclo e non come processo una tantum, sottolineando la necessità di una pianificazione a lungo termine; la gestione del marketing come soluzione ideale in tempi contemporanei (capacità di rispondere rapidamente ai cambiamenti del mercato, azioni pianificate e numerosi scenari preparati nel caso in cui un'azienda si trovi in difficoltà o debba essere gestita in tempi di turbolenza, approccio olistico all'intero processo di vendita di prodotti/servizi con l'utilizzo di analisi, pianificazione e progettazione, grande attenzione a chi è target di azioni e comunicazione con loro); attenzione alle esigenze dei clienti; costante sviluppo e miglioramento del prodotto; pianificazione strategica;
 - Processo di gestione del marketing: analisi delle opportunità/possibilità di marketing; analisi e decisione quando si tratta di mercati target; creazione di strategie di marketing; produzione di piani di marketing; organizzazione, introduzione e controllo delle attività di marketing.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Gli studenti, sulla base di questa formazione e della propria esperienza, hanno il compito di definire le caratteristiche e le competenze di una persona che è responsabile della gestione del marketing in un'azienda. Presentano poi i loro pensieri a tutto il gruppo e insieme al formatore li discutono, li analizzano e li valutano. Poi, il formatore ispira gli studenti a pensare (individualmente da soli) se loro, come personale manageriale, hanno tali caratteristiche e competenze e, in caso contrario, se sanno come migliorare e sono capaci di auto-migliorarsi in questo senso o se c'è una persona all'interno della loro azienda che potrebbe essere responsabile di tali processi.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sulla gestione del marketing, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.saylor.org/site/wp-content/uploads/2012/11/Core-Concepts-of-Marketing.pdf	Core Concepts of Marketing, John Burnett, 2008	
https://drive.google.com/drive/folders/1AnGg6cpazQDBXh1b8ltl-q4wjDmMyrGg	Short Articles, Philip Kotler	
https://www.jaybaer.com/	Video "Does Your Customer Experience Create Conversation?", Jay Baer	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.gema.it/blog/marketing-comunicazione-e-management/philip-kotler-definizione-marketing/	<i>Articolo "Philip Kotler: la definizione di marketing", GEMA Business School, 2018</i>	
https://it.wikipedia.org/wiki/Marketing_management	<i>Voce "Marketing management", Wikipedia</i>	
https://www.gema.it/blog/marketing-comunicazione-e-management/cose-e-quando-si-puo-parlare-di-marketing-management/	<i>Articolo "Cos'è e quando si può parlare di marketing management", GEMA Business School, 2011</i>	

LINGUA:	Macedonian (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.eccfp.edu.mk/files/PostgraduateUpload/Nikoloska_Elizabeta.pdf	"МАРКЕТИНГ МЕНАЏМЕНТОТ КАКО ФАКТОР ЗА УСПЕШНО ПАЗАРНО ПОЗИЦИОНИРАЊЕ НА КОМПАНИИТЕ", Елизабета Николовска, Септември 2017 година	
http://eprints.ugd.edu.mk/19797/1/repozitoriум%20PRINCIPI%20NA%20MARKETING-5.pdf	Вон. проф. д-р Елизабета Митрева, ПРИНЦИПИ НА МАРКЕТИНГ- УЧЕБНИК - Штип, 2018	

Attività 3: Analisi di marketing

Durata: 180 minuti, di cui 90 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore familiarizza gli studenti e sottolinea la necessità di analisi di marketing, supportandoli in un'esperienza di apprendimento collettivo per consentire ai partecipanti di apprendere e comprendere analisi approfondite del mercato, dei clienti e della concorrenza, in particolare nel segmento vinicolo del settore agroalimentare.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Analisi di marketing - terminologia di base, introduzione: mostrare la necessità di intraprendere azioni estese in questo senso e spiegare le loro caratteristiche prima di prendere decisioni di marketing (analisi della situazione esterna, analisi degli aspetti interni delle attività aziendali);
 - Redditività delle analisi di marketing: cosa si deve prendere in considerazione quando si decide di farle (mostrando i costi che si fanno, tra l'altro anche il tempo necessario per farle, indicando l'importanza di esse - fare analisi non deve essere considerato un lavoro aggiuntivo - richiede il pieno impegno per poterne beneficiare), il rischio associato al non fare analisi;
 - Compartimentalizzazione del mercato e dei clienti: il prodotto realizzato nella nostra azienda è pensato per un certo cliente non per tutti (messa su slide - chi è il target quando si tratta del vostro prodotto, servizio - la risposta "tutti sono il nostro target" non è corretta - preludio alla compartimentazione del mercato e dei clienti), diagrammi e grafici che mostrano alcuni esempi di prodotti e dei target - quali prodotti vengono acquistati da quali clienti, ad esempio le donne comprano più prodotti per la pulizia rispetto agli uomini; spiegando tecniche come Lean Canvas - business plan su un unico foglio di carta;
 - Compartimentalizzazione rispetto al posizionamento del prodotto (sottolineando quanto sia importante comprendere le esigenze dei clienti), mostrando metodi professionali di compartimentazione del mercato come per esempio le ricerche di marketing (per esempio l'analisi congiunta in una ricerca di marketing strategico);
 - Metodi di analisi consigliati per le piccole imprese: uso di fonti disponibili come internet (mostrando possibilità come la ricerca, l'analisi di siti web della concorrenza, la ricerca di tipo questionario, i colloqui diretti con i clienti), mostrando metodi semplici per fare analisi nella propria azienda dentro e fuori l'azienda;
 - Analisi SWOT, compreso l'uso di strumenti gratuiti per farlo online (è importante fornire una presentazione pratica insieme alla presentazione di tutte le fasi di un'analisi), pianificatore di parole chiave, strumento AdWords gratuito (dimostrazione pratica dello strumento);
 - I risultati delle analisi di marketing: interpretazione ed elaborazione dei dati raccolti, preparazione di un'offerta che risponda a determinate esigenze - mostrando prodotti, attività di marketing che rispondano a tali esigenze;
 - Esercizi: si consiglia di effettuare brevi esercizi su ogni argomento / in alternativa possono essere effettuati alla fine come parte pratica della formazione. Sarebbe molto utile se gli esercizi si svolgessero in parte durante la formazione stessa e in parte sotto forma di e-learning come parte aggiuntiva della formazione. Ogni studente dovrebbe riflettere insieme a tutto il team che lavora sulla stessa impresa/progetto, con un aspetto aggiuntivo (brain storming in un'azienda vinicola), coinvolgendo tutto il team nei processi di pianificazione, aumentando il senso di efficienza del team, l'integrazione, l'aspetto pratico, mettendo in uso le competenze di tutti i discenti, per formare un gruppo di persone che vedono la prospettiva più ampia.

- Lo schema raccomandato: il formatore, basato su una società fittizia, spiegherà lo svolgimento di tutte le fasi di un'analisi. Il risultato dell'esercizio dovrebbe essere il Buyer Personas - persone immaginabili che hanno caratteristiche / caratteristiche di potenziali clienti. Durante il processo, le seguenti domande dovrebbero ricevere una risposta: *Chi è il target di un prodotto?* Donne, uomini, bambini, che età, che livello di istruzione, chi può permetterselo). *Quali esigenze soddisfa il prodotto?* Esigenze legate a considerazioni culturali ed economiche e bisogni di livello superiore, come i beni di lusso, dovrebbero essere tutti presi in considerazione. Identificate i bisogni dei vostri potenziali clienti e caratterizzateli con precisione. Enfatizzare le esigenze dei clienti quando si tratta di un particolare prodotto. *Quali sono le situazioni in cui i clienti avrebbero bisogno di un particolare prodotto?* Occorre prestare attenzione alla frequenza di utilizzo del prodotto e alla domanda di un prodotto o di un servizio. *Qual è la posizione dei potenziali acquirenti di un prodotto?* Dove vivono, lavorano e dove trascorrono il loro tempo libero. *Dove i potenziali clienti acquisteranno il nostro prodotto?* Mercato tradizionale, shopping online, servizi forniti a domicilio. Facendo un esercizio fisico adeguato, ogni studente dovrebbe sapere come identificare le situazioni in cui un cliente si imbatte in un particolare prodotto. Dovrebbero anche essere in grado di porre e rispondere a tali domande quando si tratta della propria azienda.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Squadre di due studenti preparano le loro analisi SWOT di un prodotto definito dal formatore. Non eseguono l'intera analisi, ma ogni squadra lavora su un elemento selezionato dell'analisi. Per esempio, una nuova azienda sta introducendo un tipo di vino attualmente non disponibile sul mercato. Il primo team deve spiegare i punti di forza; i vantaggi del progetto, il secondo può lavorare sui punti deboli, il terzo potrebbe cercare di prevedere le possibilità e il quarto potrebbe dover pensare ai pericoli. Infine, l'intero gruppo confronta e valuta le decisioni prese da ogni squadra (a scopo didattico, un'azienda esistente può essere presa come esempio, purché tutti gli studenti abbiano familiarità con tale azienda).

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet anche per gli studenti e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sulle analisi di marketing, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://realtimeboard.com/blog/lean-canvas/#.WFZo1_nhDtQ	Article "Lean Canvas to work on your startup", MiroBlog
http://marketingland.com/why-you-need-persona-	Article "Why You Need A Persona-Based Content Marketing

based-content-marketing-strategy-125582	Strategy", Arnie Kuenn, 2015
http://pestleanalysis.com/marketing-cost-analysis	Article "What is Marketing Cost Analysis for a New or Existing Project?", Kiesha Frue, 2016
https://www.zionmarketresearch.com/report/wine-market	Article "Wine Market by Colour (Red Wine, Rose Wine, White Wine and Others), By Product Type and By Distribution Channel: Global Industry Perspective, Comprehensive Analysis and Forecast, 2017 - 2023", Zion Market Research, 2018
https://adwords.google.com/home/tools/keyword-planner	AdWords Keyword Planner, Google Ads
https://en.wikipedia.org/wiki/SWOT_analysis	Article "SWOT analysis", Wikipedia
https://creately.com/lp/SWOT-analysis-tool-online	Tools online for creation of SWOT diagrams

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
http://www.federica.unina.it/economia/analisi-di-mercato/analisi-di-mercato-introduzione/	"Analisi di mercato: introduzione", Simona Balbi, Università degli Studi di Napoli Federico II
http://www.andreaminini.com/marketing/analisi-del-mercato	Articolo "L'analisi del mercato", Andrea Minini
https://it.wikipedia.org/wiki/Ricerca_di_mercato	Voce "Ricerca di mercato", Wikipedia
http://www.inumeridelvino.it/category/1-mercato-del-vino-e-consumi-di-vino/13-dati-di-mercato-e-di-consumo	Blog "I numeri del vino", Marco Baccaglio
https://adwords.google.com/home/tools/keyword-planner	Strumento di pianificazione delle parole chiave, Google Ads
https://it.wikipedia.org/wiki/Analisi_SWOT	Voce "Analisi SWOT", Wikipedia
https://geo.consulting/wp-content/uploads/2018/05/Analisi-SWOT-modello.pdf	Modello per analisi SWOT, G.&O. Snc

LINGUA:	Macedonian (Македонски - Makedonski)
LINK	DESCRIZIONE
https://mk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B3	Маркетинг
https://insight-magazine.ru/mk/dokumenty/analiz-i-	Анализа и подобрување на маркетинг активностите на организацијата на пример на СПЦ „окдајл“.

sovershenstvovanie-marketingovoi-deyatelnosti-organizacii.html	Организација и подобрување на маркетинг активности во претпријатието Анализа и подобрување на маркетинг активности на претпријатието
https://americangeek.ru/mk/poleznoe/vazhnost-marketingovoi-analitiki-chto-predstavlyaet-soboi-marketingovi-analiz.html	Важноста на маркетинг-аналитиката. Што е маркетинг анализа. Маркетинг анализа на едно претпријатие со помош на примерот на Грузовичкоф

Attività 4: Strategia di marketing

Durata: 120 minuti, di cui 60 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti alla strategia di marketing e spiega quanto sia importante il suo ruolo nel processo di gestione di un'azienda, sostenendoli in un'esperienza di apprendimento collettivo per consentire la pianificazione strategica e le competenze di strategia di marketing.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Verifica collettiva della capacità di mettere a frutto le analisi che sono state effettuate (cfr., precedente Attività 3) durante il processo di pianificazione (enfasi su come le analisi correttamente effettuate abbiano un'influenza positiva sullo sviluppo del progetto e/o di un'azienda);
 - l'importanza della strategia di marketing (l'essenza e l'importanza di una strategia di sviluppo: un insieme di metodi, procedure volte al raggiungimento di obiettivi di base definiti dalla missione di un'azienda), e tipi tipici di strategia;
 - Strategie di mercato - tipo di gamma: specializzazione - focalizzazione su un unico mercato (cosiddetto target market), segmento consumer (B2B e B2C) (es. mercato premium); nicchia - targeting con offerta in segmenti più piccoli di un mercato, dove non sono presenti attività di concorrenza accesa, essendo il primo sul mercato - introduzione di nuovi prodotti sul mercato (non c'è ancora concorrenza); seguire un trend - osservazione di un mercato e rapido adeguamento alle eventuali novità; - Strategie di prodotto: prodotto singolo - secondo la regola "fai una cosa sola ma falla perfettamente"; un prodotto o varie versioni di esso indirizzate ad ogni segmento identificato; e multi prodotto - un'azienda mirata allo sviluppo costante di molti nuovi prodotti; complessità - ricerca di fornire ai clienti la gamma di funzionalità più ampia possibile;- Strategia distributiva: focalizzazione su un unico canale di vendita - ad esempio l'e-commerce; ampliamento e unificazione dei servizi attraverso vari canali di distribuzione - la cosiddetta multicanalità; fornitura della migliore disponibilità di prodotti - ad esempio attraverso la comoda localizzazione dei punti vendita o una logistica efficiente; sviluppo grazie alla creazione di una rete propria o attraverso il franchising;
 - Decisioni prese durante i processi di creazione e introduzione di strategie di marketing: selezione di un mercato target - decisioni strategiche; metodi / procedure - decisioni tattiche; strumenti operativi - decisioni operative;
 - Domande importanti - strategia di marketing: Cosa otterremo? (Quali sono i nostri obiettivi, a quali effetti siamo interessati). Dove siamo ora? (Dove e in quale fase di sviluppo ci troviamo ora? Dove si trova la nostra azienda rispetto alla concorrenza?) Dove desideriamo essere? (Quali sono le nostre aspirazioni? Cosa abbiamo intenzione di fare? Quali sono i nostri sogni?) Come ci arriviamo? (Quali metodi, tecniche e procedure useremo per raggiungere i nostri obiettivi?) Qual è il nostro destino? (Valutazione realistica di una situazione, prognosi);

- Vantaggi di avere una strategia di marketing: ci permette di concentrarci sulle capacità di competenze che possono essere utilizzate e sui pericoli da evitare; identifica gli strumenti che possono essere utilizzati per combattere la concorrenza e guadagnare campo su un mercato - essere un attore attivo su un mercato; fa risparmiare tempo e denaro indicando i metodi pubblicitari più efficienti; indica il vantaggio del nostro prodotto o dei nostri servizi rispetto alla concorrenza; migliora la comunicazione efficiente con i clienti e i partner, aumenta la vendita e i profitti;
- Creazione di una strategia di marketing: 1. Definizione di un obiettivo e dei principali compiti previsti da introdurre grazie ad una nuova strategia aziendale (il management dovrebbe partecipare al processo, per definire gli obiettivi per il prossimo futuro, possibilmente da 1 a 3 anni). 2. Uso del concetto SMART, il che significa che il nostro obiettivo dovrebbe essere: specifico - accuratamente definito fino all'ultimo dettaglio; misurabile - fattori quantitativi e qualitativi dovrebbero rivelarsi utili; realistico - realizzabile; tempo - vincolato - definito in termini di tempo - il tempo è un quadro che permette di completare gli obiettivi e mettere in moto le azioni. Gli obiettivi possono essere generici, il motto può essere generale, ma sia i dettagli in questo senso che le risposte su come realizzarli dovrebbero essere descritti in una strategia (ad esempio per diventare un marchio più riconoscibile, volto a diventare leader tra le altre aziende simili che offrono un certo prodotto). 2. 2. Risorse umane (chi deve introdurre e realizzare una strategia). Una strategia è spesso la causa di cambiamenti all'interno di un'organizzazione, aumentando l'importanza della cooperazione di alcuni dipartimenti, un maggiore e più efficiente pensiero creativo durante le riunioni operative, la standardizzazione e l'unificazione delle procedure operative, una comunicazione più efficiente tra i team. 3. 3. Analisi (ad es. di un mercato, della concorrenza o dell'ambiente, ecc.) 4. 4. Compartimentalizzazione dei clienti Persona (<http://www.upcloseandpersona.com/helpful-tips.html>). Approfondimento - comprendere le esigenze di un cliente: verità su un prodotto, categoria - creare un legame emotivo tra un cliente e un prodotto; si raccomanda di analizzare i siti internet (forum, siti di social networking), interviste con clienti attuali e potenziali, sondaggi e questionari. 6. 6. Architettura del marchio: vantaggi per il cliente che sceglie il nostro prodotto (ad esempio, quando un cliente compra il caffè di una marca X, riceve un prodotto di alta qualità prodotto da un'azienda attenta all'ambiente. Che tipo di marchio, un prodotto è / non è, ad esempio elegante ma non esclusivo; Big Idea - creare lo slogan più importante che riflette le caratteristiche di un prodotto e che costituisce anche l'essenza, il contenuto, i valori e il messaggio che un'azienda intende trasmettere ai propri clienti. 7. 7. Piano di comunicazione (Vedi Attività 5 per maggiori dettagli). 8. 8. Programma delle attività - tabella di marcia realistica, in grado di essere realizzata.
- attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Ogni partecipante individualmente o in gruppo prepara un breve concetto di strategia di marketing di un'azienda vinicola, indicando le assegnazioni dei compiti quando si tratta di strategia, mostrando la sequenza di azioni consigliata, definendo quali elementi di una strategia avranno bisogno di più tempo e attenzione. Gli studenti e/o i team presenteranno le loro osservazioni a tutto il gruppo fornendo il loro ragionamento. Esercizio supplementare: ogni studente preparerà un piano iniziale di strategia di marketing per la propria azienda mettendo in pratica tutti gli argomenti, i problemi e le questioni presentate durante la formazione.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet anche per gli studenti e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla strategia di marketing, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione

dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://en.wikipedia.org/wiki/Marketing_strategy	Article "Marketing strategy", Wikipedia
http://www.businessdictionary.com/definition/marketing-strategy.html	Article "Marketing strategy", Business Dictionary
https://www.investopedia.com/terms/m/marketing-strategy.asp	Article "Marketing strategy", Investopedia
https://www.infoentrepreneurs.org/en/guides/create-your-marketing-strategy/	Guide "Create your marketing strategy", Chamber of Commerce of Metropolitan Montreal
http://cultbranding.com/ceo/52-types-of-marketing-strategies/	Article "52 Types of Marketing Strategies", 2015, The Cult Branding Company
https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212977415000320?via%3Dihub	Editorial "The new market challenges and the strategies of the wine companies", Silvio Menghini, 2015

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://it.wikipedia.org/wiki/Marketing_strategico	Voce "Marketing strategico", Wikipedia
https://www.studiosamo.it/guide/marketing-strategico-e-operativo-differenze/	Articolo "Marketing strategico e operativo: definizioni e differenze che devi conoscere", Riccardo Esposito, 2016
https://www.ninjademy.it/che-cose-il-marketing-strategico/	Articolo "Che cos'è il marketing strategico?", Valentina Varlese, 2017
https://intraprendere.net/15607/marketing-strategico/	Guida "Marketing strategico: l'importanza di avere un piano per far crescere la propria impresa", Intraprendere.net, 2018
http://www.argoserv.it/wine-marketing-e-millennials	Articolo "Wine Marketing: i millennials sono il nuovo mercato", Lisa De Leonardis, 2015

LINGUA:	Macedonian (Македонски - Makedonski)
LINK	DESCRIPTION

http://eprints.ugd.edu.mk/9277/1/%D0%9C%D0%90%D0%93%D0%98%D0%A1%D0%A2%D0%95%D0%A0%D0%A1%D0%9A%D0%98%20%D0%A2%D0%A0%D0%A3%D0%94-%20%D0%9D%D0%B0%D1%82%D0%B0%D1%88%D0%B0%20%D0%A1%D1%82%D0%BE%D1%98%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B0-PDF.pdf	„ФОРМУЛИРАЊЕ НА МАРКЕТИНГ СТРАТЕГИЈА СО ФОКУС НА ПОТРОШУВАЧИТЕ“ - Наташа Стојовска - МАГИСТЕРСКИ ТРУД - Штип, февруари 2014
http://eprints.ugd.edu.mk/9213/1/Book%20Strategiski%20marketing.pdf	СТРАТЕГИСКИМАРКЕТИНГ - Проф. д-р Трајче МИЦЕСКИ, Штип, 2013 година
https://mk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%88%D0%BA%D0%B0_%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%B3%D0%B8%D1%98%D0%B0	Маркетиншка стратегија
http://www.pretpriemac.com/biznis-plan-marketing-strategija/	Бизнис План – Маркетинг Стратегија и Имплементација

Attività 5: Attività di marketing e comunicazione

Durata: 120 minuti, di cui 60 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i partecipanti alle attività di marketing e alla comunicazione di marketing, e presenta vari modi di comunicazione con il cliente e il processo di comunicazione stesso, sostenendo i partecipanti in un'esperienza di apprendimento collettivo per consentire attività di marketing e capacità di comunicazione, in particolare nel segmento del vino del settore agroalimentare.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno di:

- Attività di apprendimento:
 - Familiarizzazione con varie attività di marketing: presentazione da parte dell'insegnante/formatore delle diverse attività di marketing agli studenti, facendo uno sforzo per raggrupparli in base alle stesse caratteristiche o a caratteristiche simili. È fondamentale che agli studenti vengano mostrati esempi pratici che riflettano i metodi e allo stesso tempo aiutino a ricordare i metodi precedentemente appresi e, cosa ancora più importante, consentano di mettere in pratica i metodi per le loro esigenze professionali. Presentazione da parte dell'insegnante/formatore delle linee d'azione raccomandate, selezionandone alcune come esempi. Sarebbe utile scegliere elementi interessanti dal punto di vista degli studenti e anche quelli che sono disponibili, in virtù delle loro caratteristiche, per gli allievi;
 - Internet marketing - marketing digitale, marketing online - comprende tutte le attività di marketing che utilizzano internet come: pubblicità grafica, ad esempio banner; search engine marketing (SEM) - pubblicità nei browser web; sito web di un'azienda; e-mail marketing, ad esempio newsletter; social media marketing che è l'uso dei servizi di social networking; marketing virale / buzz marketing che produce contenuti con l'obiettivo di veloce e apparentemente spontaneo; referral marketing che è volto a produrre opinioni positive, feedback su un'azienda;
 - Mobile marketing - attività basate su dispositivi mobili come smartphone, tablet, laptop; comunicazione SMS/MMS; uso di applicazioni per dispositivi mobili a scopo pubblicitario; in-game marketing - uso di giochi come vettori di informazioni riguardanti un'azienda e i loro prodotti; codici QR - messi su imballaggi e cartelloni pubblicitari, una volta scannerizzati da un dispositivo mobile portano alla pagina web di un'azienda; location based marketing - uso di strumenti di localizzazione per scopi di marketing;
 - Outbound marketing (alias push marketing) - attività in uscita (attivate all'interno di un'azienda), i cui obiettivi sono persone che non si aspettano necessariamente di essere contattate da noi. Direct marketing - una forma di marketing in cui ci sono obiettivi specifici, ad esempio il telemarketing (chiamate a freddo, questionari telefonici, operazioni con lo scopo di informare, tele vendita). Campagne di e-mail marketing - enormi quantità di e-mail inviate, anche attraverso i tradizionali servizi postali (con e senza destinatari - a destinatari noti e sconosciuti). Marketing porta a porta (marketing sul campo)
 - Inbound marketing (aka pull marketing) - attività volte ad aumentare le possibilità dei clienti di trovare l'offerta di un'azienda e quindi ad incoraggiare un cliente a stabilire un contatto. Vengono utilizzati strumenti SEO e social media e contenuti - marketing che produce contenuti di valore e li utilizza come "honeypot" per i potenziali clienti. Esempi tipici sono il commercio particolare, gli articoli di dominio pubblicati tramite i blog aziendali, i rapporti, alcuni risultati di ricerche di mercato, i casi di studio, le storie di successo, ecc. Infolino/helpline/telecentro - incoraggiare i potenziali clienti a mettersi in contatto per telefono;
 - Event marketing - un'azienda e/o promozione di prodotti / pubblicità attraverso l'organizzazione di vari eventi, ad esempio una conferenza in una conferenza o un seminario (sul tema all'interno di un particolare settore), lo stand dell'azienda in una fiera di prodotti (trade show marketing); l'organizzazione di eventi come festival, concerti o picnic per i clienti; la sponsorizzazione di eventi organizzati da altre organizzazioni;

- ATL (sopra la linea) - pubblicità attraverso i mass media: spot radiofonici e televisivi, pubblicità sui giornali. Out of home marketing (OOH)/ outdoor marketing - pubblicità di strada con l'uso di cartelloni pubblicitari, cartelloni pubblicitari, fermate degli autobus, piccoli negozi, cartelloni elettronici, inserimento di prodotti - inserire informazioni su un prodotto in programmi radio e televisivi, serie TV, film in modo tale che non sembri proprio una pubblicità diretta / spot;
- BTL (sotto la linea) - attività pubblicitarie rivolte ad un target particolare: ambush marketing ed eco marketing - esposizione di benefici ecologici in relazione ai prodotti; guerrilla marketing - pubblicità di prodotti e servizi attraverso tecniche non ortodosse, di solito il budget è limitato, ma gli effetti sono sostanziali. Augmented reality marketing - pubblicità con l'uso di soluzioni come la realtà aumentata, ad esempio la scelta di un colore di vernice con un'applicazione per smartphone sulla parete del proprio appartamento (vedi tu stesso i risultati futuri). Marketing nei punti vendita (marketing indoor / in-store marketing) - pubblicità nei centri commerciali, ad es. chioschi, hostess, ecc.; merchandising - influenzare il comportamento dei clienti (scala di vendita di un prodotto) attraverso le decorazioni del luogo e il modo di presentare i prodotti;
- Brand marketing- product / brand management, finalizzato allo sviluppo di un prodotto o di un marchio. Sviluppo di nuovi prodotti (NPD) - processo di introduzione di nuovi prodotti sul mercato. Rebranding - cambiamento di un marchio, visualizzazione dei prodotti, posizionamento all'interno di un mercato. Campionamento - fornitura ai clienti di campioni o versioni demo. Loyalty marketing - creazione o adesione ad azioni, programmi, campagne (ad es. Payback) già esistenti, volte a mantenere e migliorare i buoni rapporti con i clienti attuali. Certificazione - invio di prodotti a concorsi e classifiche indipendenti. Marketing verticale - adattamenti e modifiche dei prodotti quando si tratta di vari settori di mercato;
- Marketing analitico - utilizzando le informazioni sui clienti con l'obiettivo di aumentare le vendite. Database marketing - analisi e gestione dei dati in vista di un migliore targeting dei prodotti, CRM. Closed loop marketing - misurazione degli effetti delle attività di marketing (ROI) e di comunicazione, osservando le reazioni dei gruppi target. Marketing comportamentale - targeting della pubblicità e dei prodotti in accordo con il comportamento / gli atteggiamenti dei clienti. Neuro-marketing - uso della scienza psicofisica a scopo di marketing. Ricerche di marketing - realizzazione di ricerche di marketing (CATI, CAWI, focus group, ecc.). Marketing in tempo reale - molto popolare, offrendo il proprio tempo e approfittando della situazione, del momento, della buona Idea e sorprendendo i clienti con una reazione veloce e precisa, puntuale;
- Relazioni pubbliche (PR) - comunicazione attentamente pianificata sia all'interno che all'esterno di un'azienda; relazioni con i media - gestione delle modalità di presentazione e della presenza di un'azienda, nei mass media. Marketing degli articoli - redazione di comunicati stampa, interviste, commenti; marketing delle celebrità - utilizzo di celebrità come portatori di marchi; marketing del passaparola (marketing dell'evangelizzazione) - evangelizzazione - diffusione della Buona Novella tra i clienti. Comunicazione interna (PR interne) - tutte le attività relative al personale dell'azienda volte a migliorare l'identità aziendale, la motivazione per ottenere risultati migliori, producendo atteggiamenti adeguati in accordo con la missione e i concetti dell'azienda;
- Tendenze delle attività di marketing - tendenze mutevoli in termini di utilizzo delle attività di marketing (si raccomanda di prestare attenzione all'utilizzo delle nuove tecnologie);
- Comunicazione di marketing - La pubblicità come strumento cruciale quando si tratta di comunicare l'azienda con il mercato (le attività pubblicitarie devono essere coerenti con il piano e la strategia di marketing dell'azienda, a complemento della strategia aziendale. Collegamento della pubblicità con altri elementi di marketing (sviluppo del prodotto, prezzo e vendita) - Funzioni della pubblicità (informativa, supporto alla vendita - persuadere, ricordare, educativa, competitiva). Sistema di comunicazione dell'azienda con un potenziale cliente (produzione di contenuti, codifica delle informazioni da parte del mittente, creazione di un messaggio pubblicitario, invio attraverso il canale di comunicazione scelto, decodifica delle informazioni da parte del destinatario, processo di ricezione delle informazioni, il risultato finale è la reazione del destinatario che può essere osservata dal mittente). Comunicazione di marketing formale e informale: quella formale comprende la pubblicità ATL e BTL, la promozione diretta delle vendite pubblicitarie, le relazioni pubbliche; quella informale comprende qualsiasi messaggio relativo all'azienda, alle persone e alle risorse, ai metodi e

alle condizioni di vendita, ai clienti dell'azienda. Piano di comunicazione marketing: 1. Identificazione del target di riferimento, 2. Definizione dell'obiettivo del processo di comunicazione, 3. Progettazione del messaggio, 4. Scelta del canale di comunicazione, 5. Determinazione del budget per la pubblicità, 6. Scelta della promozione - mix, 7. Valutazione dei risultati della pubblicità, 8. Gestione e coordinamento del processo complessivo della comunicazione di marketing).

- attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti ricevono lo scenario ipotetico in relazione alla loro azienda che è positivo o negativo (ad esempio, un prodotto viene riconosciuto e premiato ad un concorso, l'azienda deve cambiare la sede, c'è stata un'emergenza che ha avuto un impatto negativo sulla qualità dei prodotti, problemi con il personale). Ogni studente analizza uno scenario/situazione selezionata e prepara un diagramma e un piano, evidenziando in particolare l'aspetto delle attività di comunicazione. Poi ogni studente presenta a tutto il gruppo un punto di vista personale e la soluzione consigliata a questo proposito. Il gruppo insieme al formatore analizza e valuta tutte le soluzioni.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet anche per gli studenti e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sulle attività di marketing e di comunicazione, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio una comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://marketingartfully.com/100-quick-marketing-activities-you-can-do-today/	Article "100 Quick Marketing Activities You Can Do TODAY!", Tara Jacobsen, 2014
http://www.marketingmo.com/wp-content/uploads/2013/12/The-Strategic-Marketing-Process-eBook.pdf	E-book "The Strategic Marketing Process – How to Structure Your Marketing Activities to Achieve Better Results", Moderandi Inc.
https://www.smartinsights.com/managing-digital-marketing/marketing-innovation/business-critical-digital-marketing-trends/	Article "8 business-critical digital marketing trends for 2019", Dave Chaffey, 2019
https://www.investopedia.com/articles/financial-theory/11/small-business-marketing-techniques.asp	Article "7 Popular Marketing Techniques for Small Businesses", Andrew Beattie, 2019
http://www.evineyardapp.com/blog/2016/07/11/10-marketing-trends-for-wineries/	Article "10 marketing trends for wineries", Urska, 2016

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://intraprendere.net/15355/marketing-e-comunicazione/	Articolo "Marketing e Comunicazione: Qual è la Differenza? Guida alle Definizioni e Caratteristiche", Intraprendere.net, 2018	
http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServeFile.php/f/File_Prof/GALDENZI_1659/La_strategia_di_comunicazione.pdf	Dispensa "LA STRATEGIA DI COMUNICAZIONE - Appunti di Pubblicità e Marketing", Prof. Marco Galdenzi, 2011	
https://www.digital-coach.it/blog/case-histories/piano-di-comunicazione/	Articolo "Piano di comunicazione: cos'è e come farlo in modo efficace", Giulio Pisano, 2018	
https://www.maxmarketing.it/glossario/	Glossario, Max Marketing S.r.l.	
https://sorsidiweb.com/influencer-marketing-nel-mondo-del-vino/	Articolo "Influencer Marketing nel mondo del vino), Susana Alonso 2017	

LINGUA:	Macedonian (Македонски - Makedonski)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://eccfp.uklo.edu.mk/files/PostgraduateUpload/Ana_Sokoleska.pdf	МЕНАЏМЕНТ СО МАРКЕТИНГ КОМУНИКАЦИИТЕ НА КОМПАНИЈАТА ВРЗ ОСНОВА НА МАРКЕТИНШКИ ИНФОРМАЦИИ - Магистерски труд – Ана Соколеска, ПРИЛЕП, 2014	
http://bas.edu.mk/dl/books/MarketingTeorijaiPraktika.pdf	МАРКЕТИНГ-Теорија и практика, д-р Маја Кочоска м-р Дијана Дамевска, Скопје, 2017	
https://insight-magazine.ru/mk/idei/svyaz-marketingovyh-instrumentov-i-kanalov-kommunikacii-enciklopediya.html	Комуникација на маркетинг алатки и канали за комуникација. Енциклопедија на маркетинг	

Attività 6: Marketing online e social media marketing

Durata: 120 minuti, di cui 60 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce i partecipanti ai temi del marketing online e dei social media e descrive strumenti e tecniche utili per creare l'immagine di un'azienda con l'uso dei social media, supportando i partecipanti in un'esperienza di apprendimento collettivo per abilitare le competenze di marketing online e social media.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Web marketing - principi di base per un uso efficiente: Sito Internet (fonte di informazioni su un'azienda) - come dovrebbe essere il sito web - chiaro e ordinato, contenente i dati più recenti, facile navigazione tra le pagine, contenente informazioni cruciali. Contenuti di alta qualità (gestione dei contenuti: principio di base del marketing online e sociale). Utilizzo di varie tecniche (p.es. pay per click advertising, text link advertising, text advertising contestuale, ottimizzazione organica dei motori di ricerca, partecipazione a forum e community (senza spamming), link popularity. Buone e cattive pratiche (ad es. esempi di cattive pratiche: un sito web in costruzione, privo di contenuti, a molte informazioni su una singola pagina).
 - Social Media - cambiamenti in termini di tecnologia dopo il 2001 che hanno portato a plasmare la società dei contenuti/dati, mostrando i vantaggi e la semplicità dell'uso dei social media. Gli strumenti dei social media - blog, microblog, Wikipedia e altri database, YouTube, social network (Facebook, Instagram, Pinterest, LinkedIn, Twitter) - mostrano le caratteristiche di tutti quelli citati. Strumenti per la creazione e la gestione dei contenuti dei Social Media - strumenti grafici come Canva, strumenti per l'edizione di foto, strumenti che consentono di pianificare le pubblicazioni nei social media come Post Planner, produzione di brevi animazioni e presentazioni come PowToon, Fanpage. strumenti di valutazione dell'efficienza come AgoraPulse Barometer, creazione di mappe di pensiero come Xmind.net, strumenti per la pianificazione e la gestione dei contenuti su Twitter come Tweetdeck. Strumenti per la verifica # che ci interessava - analisi di una particolare frase ad es. Hashtracking.com, strumenti per l'analisi delle statistiche su Instagram ad es.
 - Regole operative di marketing online e social marketing - un'azienda è considerata una figura pubblica con responsabilità per qualsiasi contenuto pubblicato su internet, Social Media Policy un insieme di regole che devono essere seguite da un'azienda e dal suo ambiente (tra gli altri dipendenti, subappaltatori, consiglio di amministrazione)
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Ogni studente (da solo o in gruppo) trova e analizza un sito web o portali di social network gestiti da un'azienda. È importante scegliere tali aziende che sono attive online (aziende significative, società, ecc.) come ad esempio Coca Cola, Sony, Adidas, ecc. Poi ogni studente presenta un'analisi personale a tutto il gruppo. Il gruppo insieme al formatore discute e valuta tutte le analisi.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet anche per gli studenti e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sul marketing online e sui social media, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Open Educational Resources:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://websitesetup.org/	Guide "How to Create a Website - An easy, step-by-step guide for beginners", Nick Schäferhoff, 2019	
https://firstsiteguide.com/make-website/cms/	Guide "How to Make a Website With CMS in 2019", Ogi Djuraskovic and FirstSiteGuide team, 2019	
https://businesscollective.com/a-beginners-guide-to-internet-marketing/index.html	Article "A Beginner's Guide to Internet Marketing", Eric Siu, 2019	
https://en.wikipedia.org/wiki/Online_advertising	Article "Online advertising", Wikipedia	
https://www.techopedia.com/definition/26363/online-marketing	Article "Online Marketing", Techopedia	
https://contentmarketing.guide/social-media/	Guide "2019 Social Media Content Marketing Guide", TapClicks Inc., 2019	
https://www.decodedigitalmarket.com/complete-social-media-marketing-guide/	Guide "The Complete Social Media Marketing Guide", Kunjal Chawhan, 2019	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.aranzulla.it/come-creare-un-sito-web-gratis-5858.html	Articolo "Come creare un sito Web", Salvatore Aranzulla	
https://www.mysocialweb.it/2018/03/16/come-creare-un-sito-web/	Articolo "Come si crea un sito internet di successo", Riccardo Esposito, 2018	
https://it.wikipedia.org/wiki/Internet_marketing	Articolo "Internet marketing", Wikipedia	
http://alkahest.it/wp-content/uploads/2015/02/Introduzione-al-social-media-marketing.pdf	Guida "Introduzione al social media marketing", Giovanni Fausti e Fabio Papalia, 2014	

LINGUA:	Macedonian (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	

http://www.pretpriemac.com/internet-marketing-definicii/	Интернет маркетинг – Неколку Дефиниции
https://business.tutsplus.com/mk/tutorials/what-is-online-marketing--cms-31075	Што претставува онлајн маркетинг?
http://eprints.ugd.edu.mk/1942/1/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B3%20%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B6%D1%83%D0%B2%D0%B0%D1%9A%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%BA%D1%83%20%D0%B8%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B5%D1%82-%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%80%D0%B0%D0%BD.pdf	МАРКЕТИНГ ИСТРАЖУВАЊЕ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ
http://eprints.ugd.edu.mk/23239/1/Magisterski%20trud%20-%20Marketing%20na%20socijalni%20mediumi%20FINAL.pdf	„Маркетингот на социјалните медиуми како комплементарна активност од маркетинг стратегија“, ЖУПАН МАРТИНОВСКИ- МАГИСТЕРСКИ ТРУД - Штип, декември 2019

Attività 7: Monitoraggio del marketing

Durata: 120 minuti, di cui 60 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce gli allievi al monitoraggio del marketing e descrive metodi e strumenti per il monitoraggio del marketing, supportandoli in un'esperienza di apprendimento collettivo per consentire attività di monitoraggio e capacità di pianificazione delle ispezioni.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno

- attività di apprendimento:
 - Ispezioni delle attività di marketing - schema/corso d'azione. Fase 1: Preparazione di un elenco di elementi delle attività di marketing per l'ispezione insieme a razionali/base (ad es. vendita, costi, numero di clienti, visite a siti web e pagine divertenti). Fase 2: Preparazione di un programma di ispezione (tempo e periodicità, ad es. una volta all'anno, una volta al mese). Fase 3: Attuazione delle ispezioni (chi dovrebbe essere coinvolto nel processo, quali documenti sono essenziali durante l'ispezione, come verranno elaborati i dati, il tempo necessario per attuare le ispezioni). Fase 4: Analisi dei risultati delle ispezioni (i risultati delle ispezioni sono migliori o peggiori di quanto ipotizzato nella strategia). Fase 5: Conclusioni tratte dall'analisi dell'ispezione (quali elementi, quali caratteristiche delle operazioni dell'azienda necessitano di modifiche e quando è necessaria la loro attuazione). Fase 6: Introduzione delle conclusioni tratte dall'ispezione (quali saranno i costi delle misure di attuazione, quando e come attuarle).
 - Strumenti di monitoraggio: Google Analytics <https://www.google.com/analytics> - una volta inserito il codice di Google Analytics su un sito web, questi strumenti valutano, tra l'altro, dati come il numero di visite (sia di nuovi che di vecchi utenti), il tempo trascorso su un sito web. Hootsuite - analisi delle gestioni dei social network e dei portali in un unico luogo <https://hootsuite.com>. Google Alerts <https://www.google.pl/alerts> - analisi di internet basata su parole e contenuti particolari, compreso il monitoraggio e la ricerca di quanti riferimenti appaiono in termini di contenuti particolari che ci interessano. Google AdWords (monitoraggio e valutazione dell'efficienza delle campagne pubblicitarie e delle parole chiave sulla rete). Bit.ly <https://bitly.com> (lo strumento progettato per analizzare il numero di volte che un link è stato cliccato). Freshmail (invio di e-mail, newsletter, monitoraggio e valutazione delle reazioni dei clienti alle nostre azioni).
 - KPI (Key Performance Indicators): KPI in generale, ad esempio, le azioni intraprese in relazione al numero di clienti acquisiti - imparare il modo in cui i clienti vengono acquisiti, i costi per attrarre un lead - cioè una persona potenzialmente interessata all'offerta o una persona con un certo bisogno quando si tratta di acquistare) - definire ciò che realmente ci vuole / richiede (tempo, denaro, ecc.) per acquisire un lead in vari canali di distribuzione. ROI (Return Of Investment) - un rapporto tra le spese relative alle attività di marketing e i profitti realizzati. KPI - un sito web (www) - ad es. tasso di nuovi visitatori, visitatori di ritorno, tempo medio trascorso su un sito web, bounce rate - indice di bounce rate (chiusura immediata di un sito web) ci informa su alcune caratteristiche principali cruciali del sito web - grafica, layout, prima impressione. Se l'indice di bounce rate è alto, allora si dovrebbero prendere misure per ottimizzare il sito web e la fonte di traffico - controllando se i clienti visitano il sito inserendo URL, AdWords cliccando su AdWords, o cliccando sui link sui blog o su vari canali di social media. KPI - social media: ad esempio, un certo numero di volte che vengono pubblicati contenuti, un certo numero di "mi piace", condivisioni e commenti, un aumento del numero di follower, fattore di conversione - quanti clienti effettuano determinate azioni (ad esempio, l'iscrizione a una newsletter, l'uso di un e-book gratuito) a seguito di una campagna, la menzione di un marchio nei portali di social networking, il costo di piombo in termini di pubblicità a pagamento).

- Indicatori da analizzare quando si tratta di contenuti di marketing: numero di utenti unici (nuovi e di ritorno); numero di visite; tempo trascorso su un sito web; commenti e opinioni (positive e negative); condivisione di materiale nei canali dei social media; numero di abbonati a un blog; numero di fan; numero di volte che il materiale è stato scaricato; citazioni su internet di un articolo o di un blog; numero di conversioni.
- attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Utilizzando strumenti selezionati presentati durante la formazione, ogni studente analizza un marchio. Poi ogni studente presenta un'analisi personale a tutto il gruppo. Il gruppo insieme al formatore discute e valuta tutte le analisi.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet anche per gli studenti e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sul monitoraggio del marketing, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.) Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.zabanga.us/marketing-communications/monitoring-evaluation-and-control.html	Article "Monitoring Evaluation and Control", Marketing Communications, 2019	
https://blog.hootsuite.com/social-media-monitoring-tools/	Article "16 of the Best Social Media Monitoring Tools", Christina Newberry, 2019	
https://smallbusiness.chron.com/7-ways-evaluate-marketing-plan-58331.html	Article "7 Ways to Evaluate Your Marketing Plan", Robert Morello, reviewed by Michelle Seidel, 2019	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.dbt.univr.it/documenti/OccorrenzaIns/matdid/matdid920046.pdf	<i>"MARKETING DEI PRODOTTI VITIVINICOLI - STRATEGIA, PIANIFICAZIONE E CONTROLLO"</i> , Prof. Diego Begalli, 2008	
https://www.dataalytics.it/social-media-monitoring-marketing/	Articolo "Social Media Monitoring, perché è importante per il marketing", dataalytics, 2016	
www.themarketingfreaks.com/social-tools	Articolo "Social Tools: 37 Strumenti per il Social Media	

	Marketing", Marketing Freaks,
LINGUA:	Macedone <i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://eprints.ugd.edu.mk/9213/1/Book%20Strategiski%20marketing.pdf	СТРАТЕГИСКИ МАРКЕТИНГ - Проф. д-р Трајче МИЦЕСКИ - Штип, 2013 година

Modulo 1.2 (A) - Come definire il piano strategico dell'azienda vinicola (24 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: Fondamenti di strategia. Benefici per la pianificazione strategica (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 2: Come pianificare? (300 minuti, di cui 200 per le attività pratiche)

Attività 3: SWOT - strumento di pianificazione (360 minuti, di cui 240 per attività pratiche)

Attività 4: Impostazione della Visione / Missione (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 5: Definizione degli obiettivi e stesura del piano strategico (300 minuti, di cui 200 per le attività pratiche)

Attività 1: Le basi della strategia. Vantaggi per la pianificazione strategica

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore introduce i discenti alle ragioni e ai principali punti di importanza della pianificazione strategica, anche con particolare attenzione all'impresa vinicola.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sul processo del piano strategico e sugli elementi e le fasi chiave per la strategia di pianificazione (Analisi, Formulazione della strategia, Definizione degli obiettivi, Attività / piano d'azione, Controllo & Feedback), e i benefici per la pianificazione strategica.
 - Lavoro di gruppo (gruppi di massimo 6 partecipanti), con compiti per stabilire le ragioni della pianificazione strategica: discussioni di gruppo sui principali punti importanti della pianificazione strategica, brainstorming sulle ragioni della pianificazione strategica, sintesi delle idee emerse all'interno di ogni gruppo, e presentazione di queste a tutti i partecipanti.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, le idee emerse all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulle ragioni e i punti principali di importanza della pianificazione strategica, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, una comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
http://www.businessdictionary.com/definition/strategic-plan.html	Article "Strategic planning", Business Dictionary
https://en.wikipedia.org/wiki/Strategic_planning	Article "Strategic planning", Wikipedia

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE

https://it.wikipedia.org/wiki/Pianificazione_strategica	Articolo "Pianificazione strategica", Wikipedia

LANGUAGE:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://mk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%88%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%80%D0%B0%D1%9A%D0%B5	Стратешко планирање
https://www.academia.edu/8143650/%D0%A1%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%B3%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%9C%D0%B5%D0%BD%D0%B0%D1%9F%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82	Стратегиски Менаџмент, Марина Стоилковска

Attività 2: Come pianificare?

Durata: 300 minuti, di cui 200 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti agli approcci metodologici e operativi alla pianificazione strategica, anche con particolare attenzione all'impresa vinicola.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sugli approcci metodologici e operativi alla pianificazione strategica (ad esempio, Pianificazione strategica convenzionale, Pianificazione strategica basata su questioni, Pianificazione strategica organica, Pianificazione strategica in tempo reale, Modello di allineamento della pianificazione strategica, Modello di ispirazione della pianificazione strategica, Balanced Score Card, ecc.); contenuti del piano strategico (messaggio di gestione / introduzione, informazioni e background dell'organizzazione, missione e valori, analisi della situazione attuale, obiettivi, obiettivi e strategie, indicatori per la valutazione).
 - Lavoro individuale: ogni partecipante prepara una bozza di un messaggio motivazionale scritto per informare i membri del personale e gli azionisti dell'azienda vinicola (attuale o potenziale) sulla motivazione per la creazione di un piano strategico.
 - Lavoro di gruppo (gruppi che possono includere almeno un partecipante che già lavora in un'azienda vinicola): ogni gruppo prepara un'informazione generale scritta sull'azienda vinicola (ubicazione, dimensioni dell'azienda, fatturato annuale e prodotti vitivinicoli), compresa una descrizione della missione dell'organizzazione, dei suoi componenti e servizi, degli obiettivi a lungo termine dell'organizzazione (nonché di ciò che il raggiungimento di tali obiettivi rende possibile su scala più ampia), storia dell'organizzazione e come è stato necessario raggiungere il suo attuale design, i principali punti di cambiamento o di espansione, le persone e le relazioni chiave, le metriche sulle prestazioni dell'organizzazione, i dettagli dei programmi che l'organizzazione opera in un breve elenco puntato, come l'organizzazione raggiunge la sua missione su base giornaliera, i parametri di riferimento specifici dell'organizzazione e i risultati ottenuti quando possibile. Ogni gruppo presenta informazioni generali a tutti i partecipanti.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Ogni studente presenta a tutti i partecipanti il messaggio motivazionale scritto all'interno del lavoro individuale, e l'intero gruppo di partecipanti insieme al formatore lo analizza e lo valuta.
 - I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, le informazioni generali scritte sulle aziende vinicole definite all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale circa gli approcci metodologici e operativi alla pianificazione strategica, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.) Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente

riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
http://peopleof.oureverydaylife.com/write-organizational-background-5883.html	<i>Article "How to Write an Organizational Background", Chase Sackett, BizFluent</i>	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.pmi.it/professioni/strategie-e-tecniche/190143/la-pianificazione-strategica-aziendale.html	<i>Articolo "La pianificazione strategica aziendale", PMI.it</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://finance.gov.mk/files/u249/Priracnik%20za%20stratesko%20planirawe%20januari%202014_2.pdf	ПРИРАЧНИК ЗА СТРАТЕШКО ПЛАНИРАЊЕ - м-р Маја Петрова, Љиљана Костиќ, Сали Сали, Скопје, јануари 2014	

Attività 3: SWOT – strumento di pianificazione

Durata: 360 minuti, di cui 240 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti all'analisi strategica SWOT delle attività e delle operazioni dell'azienda, evidenziando il vantaggio competitivo che l'analisi SWOT può fornire all'impresa vinicola.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno: :

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sull'analisi SWOT che mostra punti di forza, punti deboli, opportunità e minacce.
 - Lavoro di gruppo (gruppi che possono includere almeno un partecipante che già lavora in un'azienda vinicola): ogni gruppo crea una bozza di analisi SWOT sulle attività e le operazioni dell'azienda vinicola e la presenta ad altri gruppi.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi, e nel complesso, insieme al formatore, l'analisi SWOT sulle aziende vinicole definite all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sull'analisi SWOT strategica delle attività e delle operazioni dell'azienda, garantendo sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://en.wikipedia.org/wiki/SWOT_analysis	Article "SWOT analysis", Wikipedia

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://it.wikipedia.org/wiki/Analisi_SWOT	Articolo "Analisi SWOT", Wikipedia

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://mk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%92%D0%9E%D0%A2_(%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%B7%D0%B0)	СВОТ (анализа)
http://www.entrepreneur.mk/index.php/novosti/1709-swot.html	Што е SWOT анализа и како до нејзина успешна реализација
http://www.pretpriemac.com/biznis-plan-swot-analiza/	Бизнис План – SWOT Анализа

Attività 4: Impostazione della Visione / Missione

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti al concetto di valori, visione e missione all'interno della pianificazione strategica, in particolare per un'azienda vinicola.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sul concetto di valori, visione e missione nell'ambito della pianificazione strategica, in particolare per un'azienda vinicola.
 - Lavoro di gruppo (gruppi che possono includere almeno un partecipante che già lavora in un'azienda vinicola): ogni gruppo redige una dichiarazione di valori, visione e missione dell'azienda vinicola e la presenta ad altri gruppi.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, i valori, la visione e la missione delle aziende vinicole definite all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sul concetto di valori, visione e missione all'interno della pianificazione strategica, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, una comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
http://smallbusiness.chron.com/purpose-mission-vision-statements-strategic-planning-13161.html	Article "The Purpose of Mission and Vision Statements in Strategic Planning", Madison Hawthorne; Reviewed by Jayne Thompson, LLB, LLM; Updated March 25, 2019
https://en.wikipedia.org/wiki/Vision_statement	Article "Vision statement", Wikipedia
https://en.wikipedia.org/wiki/Mission_statement	Article "Mission statement", Wikipedia

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://it.wikipedia.org/wiki/Visione_aziendale	Articolo "Visione aziendale", Wikipedia	
https://it.wikipedia.org/wiki/Missione_aziendale	Articolo "Missione aziendale", Wikipedia	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://biznisinfo.mk/shto-e-misija-a-shto-vizija-na-edna-kompanija/	Што е мисија, а што визија на една компанија? Александра Петровска -18/01/2019	
http://eprints.ugd.edu.mk/10334/1/_ugd.edu.mk_private_UserFiles_katerina.hadzivasile_Desk_top_Magisterska-Vesna%20Efremova-pdf%20za%20fax.pdf	ФОРМУЛИРАЊЕ И ИМПЛЕМЕНТАЦИЈА НА ОРГАНИЗАЦИСКА СТРАТЕГИЈА СО ФОКУС НА СТРУКТУРАТА, КУЛТУРАТА И СООДВЕТЕН СТИЛ НА ЛИДЕРСТВО - Весна Ефремова-МАГИСТЕРСКИ ТРУД, Штип, мај 2014	

Aattività 5: Definizione degli obiettivi e bozza del piano strategico

Durata: 300 minuti, di cui 200 per attività pratica.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti alla definizione di obiettivi nell'ambito della pianificazione strategica e alla stesura di un piano strategico, in particolare per un'azienda vinicola.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sul concetto di obiettivi di business, obiettivi aziendali e strategia aziendale, in particolare per un'azienda vinicola.
 - Lavoro di gruppo (gruppi che possono includere almeno un partecipante che già lavora in un'azienda vinicola): ogni gruppo redige gli obiettivi di business, gli obiettivi di business e la strategia di business dell'azienda vinicola e li presenta ad altri gruppi.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi, e nel complesso, insieme al formatore, gli obiettivi aziendali elaborati, gli obiettivi aziendali e la strategia aziendale delle aziende vinicole definiti all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: Il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale su, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici ed orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.linkedin.com/pulse/20140616055721-142774715-business-goals-vs-objectives-vs-strategies-vs-tactics	Article "Business Goals vs. Objectives vs. Strategies vs. Tactics", Meysam Ghanbari, 2014

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE

https://www.tesionline.it/appunti/formulazione-ed-esecuzione-di-una-strategia-aziendale/definizione-della-strategia-aziendale-di-un-impresa/17/1	Articolo "Definizione della strategia aziendale di un'impresa", Tesi online
---	--

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://www.pretpriemac.com/vodich-za-postavuvanje-na-biznis-celi/	Водич за поставување на бизнис цели
http://www.entrepreneur.mk/index.php/faq-menu/134-2009-08-20-11-03-55.html	Планирање на вашиот план
http://www.utms.cc/estudent/images/Prezentacii/Ekonomski%20fakultet/II%20godina/III%20semestar/Delovno%20planiranje/T5.pdf	ПОТРЕБА И СУШТИНА НА ПЛАНИРАЊЕТО, доц. д-р Наташа Ристовска

Unità di formazione 2 (A):

Gestione della cantina (240 ore)

Unità di formazione non progettata per la mobilità di apprendimento

Modulo 2.1 (A) - Come gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva (40 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: Caratteristiche biologiche della vite (480 minuti, di cui 240 per attività pratiche)

Attività 2: Varietà di uva da vino (960 minuti, di cui 600 per attività pratiche)

Attività 3: Caratteristiche tecnologiche dell'uva (720 minuti, di cui 480 per attività pratiche)

Attività 4: Produzione di uva biologica (240 minuti, di cui 120 per attività pratiche)

Attività 1: Caratteristiche biologiche della vite

Durata: 480 minuti, di cui 240 per attività pratiche

Breve descrizione: In questa attività il formatore introduce gli studenti agli organi sotterranei e fuori terra della vite; la struttura e la funzione degli organi della vite (radice, fusto, foglia, fiore, frutto), i tipi di tralci, gli organi di riproduzione della vite (generativamente e vegetativamente), il ciclo di vita annuale della vite.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Parti in superficie e sotterranee della vite:
 - Presentare le parti in superficie e sotterranee e spiegare le caratteristiche delle parti: radice, stelo, foglia, fiore e frutto. Si preparano campioni di diverse parti della vite e si dà agli studenti il compito di riconoscere le parti secondo la descrizione precedente e di spiegarne le caratteristiche. Oltre a riconoscere le parti, agli studenti viene chiesto di spiegare il loro ruolo.
 - Contenuto e funzione degli organi del vigneto: Si esegue la microscopia della sezione trasversale delle parti della linea del vino e i partecipanti notano le caratteristiche del contenuto delle singole parti e collegano la costruzione con la funzione delle parti.
 - Propagazione della vite: Prima viene spiegata la differenza tra propagazione generativa e vegetativa, e poi viene presentato il modo di propagazione della vite.
 - Ciclo biologico della vita della vite: Ai partecipanti vengono spiegati i periodi che la vite attraversa durante il ciclo vitale: periodo di aumento della fertilità, periodo di fertilità stabile, periodo di diminuzione della fertilità. I partecipanti vengono introdotti alle caratteristiche dei periodi del ciclo di vita della vite.
 - Ciclo biologico annuale della vite: Ai partecipanti vengono spiegate le fenofasi della vite: apertura delle gemme, crescita dei germogli, fioritura, impollinazione, crescita dei chicchi e maturazione dell'uva. Ai partecipanti viene presentato il contenuto del diario fenologico per il monitoraggio delle fenofasi e viene chiesto di leggere e analizzare il contenuto del diario. Infine, viene spiegata loro la preparazione della vite per il periodo invernale e il periodo di maturazione.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti alla formazione riconoscono le parti del vino, spiegano le caratteristiche delle parti e riconoscono le parti secondo la microscopia delle loro sezioni. Differenziano generativamente dalla propagazione vegetativa e spiegano la propagazione della vite. A loro vengono consegnati i diari compilati e ai partecipanti viene chiesto di leggere, interpretare e analizzare il contenuto del diario. I partecipanti lavorano individualmente, in coppia, in gruppo e infine presentano, valutano e analizzano i risultati del loro lavoro.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, campioni di parti della vite; microscopio e preparati microscopici di parti della vite; parti generative e vegetative della vite e diario fenologico.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulle caratteristiche biologiche della vite, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici ed orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://books.google.mk/books?id=wnNvmRjfxgQC&pg=PA37&lpg=PA37&dq=:+Biological+characteristics+of+the+grapevine&source=bl&ots=L0l-2Bgxfu&sig=ACfU3U0Ss-RND8pLolZ4brdI5Qizks2w6Q&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwj-1NS1r93nAhWew8QBHWogCbQQ6AEwCXoECAoQAQ#v=onepage&q=%3A%20Biological%20characteristics%20of%20the%20grapevine&f=false	Biology of the Grapevine By Michael G. Mullins, Alain Bouquet, Larry E. Williams	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://prezi.com/cvk4vh2hoc5m/la-biologia-del-vino/	Articolo "LA BIOLOGIA DEL VINO", Martina Missone 2014	
https://doc.studenti.it/riassunto/biotecnologia/chimica-vino.html	Articolo "CHIMICA DEL VINO", Studenti.it	
https://www.agraria.org/viticultura-enologia/lieviti.htm	Articolo "Lieviti del vino - Appunti di Enologia - Lieviti, fermentazione alcolica, lieviti selezionati", Rivista di Agraria.org	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://sezavino.mk/развојни-фази-на-виновата-лоза/	Развојни фази на виновата лоза, Октомври 2019	
http://www.fznh.ukim.edu.mk/images/stories/doktorski_temi/doktorska_disertacija_z_prculo_vski.pdf	Влијание на бројот на гроздови врз приносот и квалитетот Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје Факултет за земјоделски науки и храна – Скопје Докторска дисертација М-р Златко Прцуловски	
https://sezavino.mk/време-на-созревање-на-виновата-лоза/	Време на созревање на виновата лоза - Сè за вино - Лозарство	

Attività 2: Varietà di uva da vino

Durata: 960 minuti, di cui 600 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce gli studenti al significato economico delle varietà di uva da vino; varietà di vino per la produzione di vini neri di qualità e di media qualità; vini bianchi di qualità e di media qualità; varietà per la produzione di vini bianchi di consumo; la correlazione tra la composizione chimica e i valori tecnici delle uve e la cernita ottimale dei vigneti di vino.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Importanza economica delle varietà di uva da vino: Presentazione dei dati sull'importanza economica delle varietà di uva da vino.
 - Varietà di vino per la produzione di vini neri di qualità: Presentazione delle varietà di uva da vino per la produzione di vini neri di qualità e spiegazione delle caratteristiche morfologiche per il loro riconoscimento: blatina; Vranec; kratoshija; teran; bordeaux nero; Cabernet Sauvignon; gramigna e merlot. Presentando le immagini, i partecipanti riconoscono le varietà in base alle loro caratteristiche morfologiche. I partecipanti provenienti dall'Italia studiano e riconoscono le varietà per la produzione di vini neri di qualità che sono per lo più coltivati nel loro paese e nei loro dintorni.
 - Varietà di vino per la produzione di vini neri di media qualità: Presentazione delle varietà di uva da vino per la produzione di vini neri di media qualità e spiegazione delle caratteristiche morfologiche per il riconoscimento delle varietà: stanushina; vino nero Ohrid; vino nero Tikvesh nero; prokupec; melnicko crno; plavec mal e game boyadiser. Presentando le immagini, i partecipanti riconoscono le varietà in base alle loro caratteristiche morfologiche. I partecipanti dall'Italia studiano e riconoscono le varietà per la produzione di vini neri di alta qualità che sono per lo più coltivati nel loro paese e nei loro dintorni.
 - Varietà di vino per la produzione di vini bianchi di qualità: Presentazione delle varietà di uve da vino per la produzione di vini bianchi di qualità e spiegazione delle caratteristiche morfologiche per il riconoscimento delle varietà: zilavka; rkatsiteli; Riesling renano; Riesling italiano; semillon; sovignon; Chardonnay; bordeaux bianco, traninec e belan. Presentando le immagini, i partecipanti riconoscono le varietà in base alle loro caratteristiche morfologiche. I partecipanti dall'Italia studiano e riconoscono le varietà per la produzione di vini bianchi di qualità che sono per lo più coltivati nel loro paese e nei loro dintorni.
 - Varietà di vino per la produzione di vini bianchi di media qualità: Presentazione dei vitigni per la produzione di vini bianchi di media qualità e spiegazione delle caratteristiche morfologiche per il riconoscimento dei vitigni: chip; bianco di Ohrid e Smederevo. Con la presentazione di immagini, i partecipanti riconoscono le varietà in base alle loro caratteristiche morfologiche. I partecipanti dall'Italia studiano e riconoscono i vitigni per la produzione di vini bianchi di media qualità che sono per lo più coltivati nel loro paese e nei loro dintorni.
 - Varietà di vino per la produzione di vini bianchi di consumo: Presentazione delle varietà di uva da vino per la produzione di vini bianchi di consumo e spiegazione delle caratteristiche morfologiche per il riconoscimento delle varietà: plovdivina e lisicina. Con la presentazione di immagini, i partecipanti riconoscono le varietà in base alle loro caratteristiche morfologiche. I partecipanti dall'Italia studiano e riconoscono le varietà per la produzione di vini bianchi che sono per lo più coltivati nel loro paese e nei loro dintorni.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:

I partecipanti alla formazione riconoscono le varietà di uva da vino in base alle loro caratteristiche morfologiche e le classificano in base alla qualità per la produzione di vini bianchi e neri. I partecipanti lavorano individualmente, in coppia, in gruppo e infine presentano, valutano e analizzano i risultati del loro lavoro.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, immagini, diapositive, modellini e registrazioni video di varietà di vini.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sulle varietà di uva da vino, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici ed orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Open Educational Resources:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_grape_varieties	List of grape varieties	
https://www.wine-searcher.com/grape-varieties	Grape Varieties	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://winenews.it/it/i-50-e-piu-famosi-vitigni-d-italia_284249/	Articolo "I 50 E PIU' FAMOSI VITIGNI D'ITALIA", Wine News	
http://vinionline.net/vitigni.html	Articolo "Vitigni e uva in Italia", VINIONLINE.net	
https://www.vinifero.it/pillole/vitigni-autoctoni/	Articolo "Vitigni autoctoni: tutte le varietà italiane per la produzione di vino", Vinifero.it	
https://www.winepoint.it/blog/le-differenze-nei-vini-a-seconda-delle-variet%C3%A0-di-uve-e-del-terroir	Articolo "Le differenze nei vini a seconda della varietà di uve e di terroir", Wine Point Magazine, Giovanni Erba, 2017	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	

https://extrapoint.mk/vinska-sorta-kratosija/	Винска сорта - Кратошија
http://www.fzh.ukim.edu.mk/jafes/VOL%2065_2015/Trudovi_PDF/057%20Frosina_Trajanovska_49_53.pdf	Карактеристики на бели вински хибридни сорти Фросина Трајановска <i>Факултет за земјоделски науки и храна, Скопје</i> <i>насока: Лозарство и винарство</i>
https://mk.unansea.com/видови-на-вина-детална-класификација/	Видови на вина: детална класификација
http://www.vino.mk/mk/svetot-na-vinoto/vinski-sorti	Вински сорти www.vino.mk
https://sezavino.mk/винските-сорти-на-грозје-за-производс/	Сорти на грозје за производство на црвени вина - Сè за вино

Attività 3: Technological characteristics of grapes

Durata: 720 minuti, di cui 480 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce gli studenti ai cofattori che influenzano la composizione meccanica dell'uva; la composizione chimica dell'uva e del mosto; la composizione e la quantità di zuccheri nell'uva; gli acidi e i composti fenolici nell'uva; la maturità tecnologica dell'uva e l'impatto del momento della vendemmia e della produzione del vino.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Presentazione dei fattori che influenzano il contenuto meccanico dell'uva e la sua resa.
 - Contenuto chimico dell'uva e del mosto: Presentazione della composizione chimica delle diverse varietà di uva da vino e della composizione chimica del mosto.
 - Zucchero nell'uva: Presenta il contenuto zuccherino delle diverse varietà di uva e dimostra i metodi per determinare il contenuto zuccherino dell'uva.
 - Altri prodotti chimici nell'uva: Presentazione di altre sostanze chimiche nell'uva importanti per la produzione di vino: acidi (tartarico; mela; agrumi, ecc.); composti fenolici (tannino; flavonoidi, ecc.); vitamine; enzimi e minerali nell'uva.
 - Maturità tecnologica dell'uva: Spiega le caratteristiche e il significato della maturità tecnologica dell'uva per la produzione di vino e dimostra la determinazione della maturità tecnologica dell'uva con un rifrattometro.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:

I partecipanti alla formazione spiegano la composizione chimica delle uve per la produzione di vino e la composizione chimica del mosto. Oltre alla presenza di elementi chimici nelle uve e nel mosto, i partecipanti determinano la quantità di zucchero e la maturità tecnologica delle uve. I partecipanti lavorano individualmente, in coppia, in gruppo e infine presentano, valutano e analizzano i risultati del loro lavoro.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, immagini, diapositive, un barometro e un rifrattometro.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulle caratteristiche tecnologiche dell'uva, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE

<p>https://watermark.silverchair.com/0022-2747-38_4_237.pdf?token=AQECAHi208BE49Ooan9kKhW_Ercy7Dm3ZL_9Cf3qfKAc485ysgAAAIWggJOBgkqhkiG9w0BBwagggI_MIIcOwIBADCCAjQGCSqGSIb3DQEHATAeBgIghkgBZQMEAS4wEQQMx01_fLKjQxtz4DF-AgEQgIICBT2Vp7PCuD9Eit1QMYADWgKIVzIJ0czgb5vhkY5chq5IEdKEH-Q3QwYI7uNe1KIHnfgvS449HiKaDTx405B1MBDiKVYplPlcR8ndA2X2rczPmfpUbCVBH_Q69VwMGqBvZpBVveZfZURcJXLJKure-OatbaLn2D5YTOMSSnAbAGrO_3EPnZnH262_7Ae7Uk2G1DSbDkDDVdN8lkgToFxpT1hqNCSyWw8GgnieQsAys taUQjylc0vVNimhlzD97-HgKk8uP5mUN5jN2tJgAkP3P0LRirTqhJiM-V-O1kiMn-3PgaXAoMQ1bgC2RnbvCGL0blTeQXfYAhvZqunHrLS2fQjeohfesuSpEofV2xEGFHE5svis9KV66Mn3wTXpLP TOd_LA8hcG8G0ed-T5m2uWdnzIDAAFTdpSKNfzfb7zLd4Z7yMTnwD8iPZ4g71QtKd7HReQow6ACH-L14POWW6XA_k0CP_eBYGnSuX_I4kgCoBq2s_DFwcrshnbXx0vv6WIhD0v7EkkLhofpe8jdGAXrcgxtIINDlz7TxN2oZOy_Rnp9aD3rSBOmWfje19jAAg0IFs4dD8rFcgWvI AyBvS7wAAAd2kXrBv3fyq4wXOg-j_hlG12jRwxnYxcQfAGVRP5BIPG9vYxbD0kbfh0vER8XN-AX7sYd03Yc5ZZU1Su7GKVeTqQ</p>	<p>Grapes and Wine Technology: Grapes to Wine - A. M. JOE and K. M. SHAHANI</p>
--	---

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
<p>https://www.rivistadiagraria.org/articoli/anno-2017/indici-maturazione-la-maturita-tecnologica-delluva/</p>	<p>Articolo "Indici di maturazione per la maturità tecnologica dell'uva", <i>Rivista di Agraria.org</i>, Gennaio Pisciotta, 2017</p>	
<p>https://vinoeviticultura.altervista.org/la-maturazione-delluva/</p>	<p>Articolo "La Maturazione dell'Uva", <i>Vino&Viticoltura</i>, 2016</p>	
<p>http://www.carabinieri.it/cittadino/tutela/politiche-agricole/settori-d'intervento-e-frodi-scoperte/frodi-scoperte/vitivinicolo/caratteristiche-delle-uve-da-vino</p>	<p>Articolo "CARATTERISTICHE DELLE UVE DA VINO", <i>COMANDO CARABINIERI POLITICHE AGRICOLE</i>, 2017</p>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
<p>https://sezavino.mk/време-на-созревање-на-виновата-лоза/</p>	<p>Време на созревање на виновата лоза, Мај 2017</p>	

<https://sezavino.mk/пропусти-кои-се-прават-при-прием-на-гро/>

Пропусти кои се прават при прием на грозјето ... - Сè за вино

Attività 3: Produzione di uva biologica

Durata: 240 minuti, di cui 120 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce gli studenti alla denominazione e alle specifiche della produzione biologica; ai principi dell'agricoltura biologica; alle condizioni per la produzione biologica in viticoltura.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Importanza e specificità della produzione biologica: Spiegazione per lo sviluppo dell'agricoltura biologica e il ruolo della viticoltura nella produzione di uva biologica.
 - Principi dell'agricoltura biologica: Spiegare lo sviluppo sostenibile dell'agro-ecosistema e gli standard per la produzione biologica; l'assetto organizzativo dell'agricoltura biologica e la regolamentazione nei paesi dell'UE; il controllo sulla produzione biologica e le procedure per ottenere un certificato per la produzione agricola biologica; le fasi per il passaggio dalla produzione convenzionale a quella biologica.
 - Condizioni per la produzione biologica in viticoltura: spiegazione del termine "gestione del suolo"; presentazione di macchine e strumenti per la lavorazione del suolo di base e supplementare durante la viticoltura biologica; spiegazione dei fertilizzanti che possono essere utilizzati nella viticoltura biologica; presentazione delle misure preventive e protettive e della selezione dei mezzi di protezione durante la produzione biologica in viticoltura; e una spiegazione per la raccolta e lo stoccaggio delle uve biologiche.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti alla formazione spiegano le specifiche e i principi della produzione biologica. Essi elencano le procedure per il controllo della produzione biologica e le procedure per ottenere un certificato per la produzione agricola biologica. Spiegano i passi per il passaggio dalla produzione convenzionale a quella biologica. I partecipanti presentano macchine e strumenti per la lavorazione del terreno e fertilizzanti di base e supplementari che possono essere utilizzati nella viticoltura biologica. I partecipanti elencano le misure preventive e protettive e la selezione dei mezzi di protezione durante la produzione biologica in viticoltura e spiegano la raccolta e la conservazione dell'uva biologica.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, immagini, diapositive, macchine e strumenti per la lavorazione del terreno di base e supplementare; diversi tipi di fertilizzanti e prodotti per la protezione della vite

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sulla viticoltura biologica, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio una comunicazione efficace con loro, approcci empatici ed orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente

riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
http://ulster.cce.cornell.edu/resources/organic-grape-production-guide	Production Guide for Organic Grapes - NYS IPM Publication No. 224
https://agronomy.unl.edu/farming-systems/organic-grape-production	Organic Grape Production - Tara Sood, (2008)

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.vinook.it/uva-e-vitigni/uva/uva-biologica.asp	Articolo "Uva biologica", <i>VINOok.it</i>
https://www.ideegreen.it/vini-biologici-22707.html	Articolo "Vini biologici, dalla coltivazione alla lavorazione dell'uva", <i>Idee Green</i>
http://projects.ifes.es/pdfs/eco/bio6.pdf	Manuale "PRODUZIONE BIOLOGICA DI UVA E VINO", Associazione <i>BIOCERT</i> , 2008

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://arhiva.mzsv.gov.mk/files/Vodic%20za%20vinova%20loza.pdf	Водич за органско производство на винова лоза / [водичот го подготви Ѓоко Данаилов]. - Скопје : Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство на РМ, 2007. - 60 стр. : илустр. ; 20 см
http://ruralnet.mk/wp-content/uploads/2019/03/Вардарски-регион-Патот-на-органското-грозје-1.pdf	Патот на органското грозје - Ruralnet

Modulo 2.2 (A) - Come gestire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante (200 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: Cantina del vino (1200 minuti, di cui 720 per attività pratiche)

Attività 2: Macchine e attrezzature per la produzione di vino e strumenti per il controllo di processo (1800 minuti, di cui 1080 per attività pratiche)

Attività 3: Manutenzione di macchine, dispositivi e contenitori per il vino (960 minuti, di cui 600 per attività pratiche)

Attività 4: Fermentazione alcolica (840 minuti, di cui 480 per attività pratiche)

Attività 5: Tecnologia di produzione di vini rossi e rosati (1560 minuti, di cui 840 per attività pratiche)

Attività 6: Tecnologia di produzione di vini bianchi (1320 minuti, di cui 720 per attività pratiche)

Attività 7: Tecnologia di produzione di vini speciali (1080 minuti, di cui 720 per attività pratiche)

Attività 8: Malattie, carenze e coltivazione del vino (1080 minuti, di cui 720 per attività pratiche)

Attività 9: Maturazione del vino e miglioramento del vino (1200 minuti, di cui 720 per attività pratiche)

Attività 10: Confezionamento e conservazione dei prodotti finiti (960 minuti, di cui 600 per attività pratiche)

Attività 1: Cantina

Durata: 1200 minuti, di cui 720 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore presenta i tipi di cantine secondo la classificazione e spiega le condizioni tecniche e tecnologiche della cantina; spiega le condizioni per la costruzione di una cantina e le condizioni interne; presenta i tipi di locali e i reparti di produzione in una cantina; elenca i lati positivi e negativi di legno, cemento, metallo, plastica e vetro dei vasi vinari; presenta l'applicazione dei vasi vinari nella produzione del vino; spiega il mantenimento dell'igiene dei vasi vinari.

Compiti specifici ed esercizi degli allievi su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Classificazione delle cantine:
 - Condizioni per la costruzione di cantine: Spiegazione delle condizioni tecniche e tecnologiche per la costruzione delle cantine e descrizione dei reparti di produzione nelle cantine. Spiega le condizioni interne dei reparti di cantina.
 - Piatti a base di vino: Enfatizza i lati positivi e negativi dei contenitori per il vino in legno, cemento, metallo, plastica e vetro e ne determina l'uso.
 - Mantenere l'igiene dei recipienti per il vino: Spiega come mantenere diversi tipi di recipienti per il vino, come rimuovere la pietra del vino dai recipienti per il vino e come pulire e preparare l'uso di recipienti per il vino malati e contaminati.

• **Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:** I partecipanti alla formazione classificano le cantine; spiegano le condizioni per la costruzione delle cantine; determinano la collocazione dei reparti di produzione e le condizioni in essi presenti. Sulla base dei pro e dei contro dei diversi tipi di recipienti per il vino determinano l'uso per i diversi prodotti vinicoli, il metodo di pulizia e la preparazione per l'uso di recipienti per il vino malati e contaminati.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, immagini; piante, diversi tipi di vasi da vino e diversi mezzi per la pulizia dei vasi da vino.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sui tipi di cantine, sulle condizioni per la costruzione e la manutenzione della cantina, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://en.wikipedia.org/wiki/Wine_cellar	Wine cellar, From Wikipedia, the free encyclopedia	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
http://bim.acca.it/progettare-una-cantina-vinicola/	<i>Articolo "Progettare una cantina vinicola, regole e criteri progettuali", Biblus BIM</i>	
https://www.vinook.it/caratteristiche-cantina.asp	<i>Articolo "Caratteristiche cantina", VINOok.it</i>	
https://www.duca.it/le-caratteristiche-della-cantina-per-la-corretta-conservazione-del-vino/	<i>Articolo "Le caratteristiche della Cantina per la corretta conservazione del vino", Duca di Salaparuta</i>	
https://www.olioevino.org/caratteristiche-cantina.asp	<i>Articolo "Caratteristiche cantina", Olio e Vino</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.vino.mk/mk/makedonija/vinarii	Винарии	
http://interesno.mk/fun/34-interesting/31435-impresivni-gradbi-od-vinarii-vo-svetot	Импресивни градби од винарии во светот	
https://sezavino.mk/простории-во-винарската-визба/	Простории во винарска визба	
https://sezavino.mk/дрвени-вински-садови-кои-се-користат-в/	Дрвени вински садови кои се користат во винарството	

Attività 2: Macchine e dispositivi per la produzione di vino e strumenti per il controllo di processo

Durata: 1800 minuti, di cui 1080 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore introduce gli studenti alle macchine e ai dispositivi per la lavorazione dell'uva e agli strumenti per il controllo dei processi: temperatura, pressione, flusso, ecc.; spiega il principio di funzionamento; indica il collegamento tra macchine, dispositivi e strumenti con la qualità e la quantità della produzione vinicola.

Compiti specifici ed esercizi degli allievi su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Macchine e dispositivi per la lavorazione dell'uva e il principio del loro funzionamento: macchine per grigliare l'uva; macchine per la spremitura e la pressatura dell'uva; tipi di pompe da cantina (a pistone, rotative e a membrana); filtri per vino (filtri senza telaio - aperti e chiusi; filtri a telaio - con telaio piatto e filtri a telaio KG).
 - Strumenti di controllo di processo: temperatura, pressione, flusso, ecc..
 - Macchine e dispositivi per la stabilizzazione fisica del vino: pastorizzatori e scambiatori ionici.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti alla formazione distinguono tra macchine e dispositivi per la lavorazione dell'uva; descrivono il principio di funzionamento delle macchine e dei dispositivi per la lavorazione dell'uva; analizzano il rapporto tra macchine e dispositivi con la qualità e la quantità della produzione vinicola; spiegano come mantenere le macchine e i dispositivi per la produzione vinicola; spiegano l'ordine di accensione e spegnimento delle macchine e dei dispositivi in base alle attività della lavorazione primaria dell'uva, spiegano il principio di funzionamento degli strumenti per il controllo del processo: temperatura, pressione, flusso, ecc. conoscono le prestazioni delle macchine e delle attrezzature in vinificazione.

Materiali didattici: attrezzature didattiche di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, macchine per grigliare l'uva; macchine per la spremitura e la pressatura dell'uva; pompe per la cantina, filtri per il vino, strumenti di controllo del processo: temperatura, pressione, flusso, ecc.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale per macchine e recipienti in cantina, strumenti per il controllo dei processi: temperatura, pressione, flusso, ecc., assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici ed orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.agrovin.com/en/machinery/winery/	Winery Equipment	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.studocu.com/it/document/universita-degli-studi-di-udine/meccanizzazione-in-viticultura-udine-modulo-di-viticultura-ii/appunti-di-lezione/cantina-macchine-e-impianti/6401166/view	"Appunti su cantina macchine e impianti", StuDocu, Università degli Studi di Udine, Aelfred Brandmayr, 2016	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://agroalternativa.info/modernizatsija-na-proizvodstveni-kapatsiteti-na-vino/	Модернизација на производствени капацитети на вино	

Attività 3: Manutenzione di macchine, dispositivi e contenitori per il vino

Durata: 960 minuti, di cui 600 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce gli studenti all'importanza della pulizia e della disinfezione regolare di macchine, dispositivi e contenitori per il vino; presenta i modi per rimuovere la pietra del vino dai contenitori per il vino; spiega i modi per pulire e prepararsi all'uso di contenitori per il vino malati e contaminati; e fornisce una guida su come determinare il metodo e i mezzi per la pulizia dei contenitori per il vino.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Pulizia e disinfezione di macchine, dispositivi e contenitori per il vino: l'importanza di una regolare pulizia e disinfezione di macchine, dispositivi e contenitori per il vino.
 - Metodi e mezzi di pulizia dei recipienti per il vino: modi per rimuovere la pietra del vino dai recipienti per il vino; modi per pulire e preparare l'uso di recipienti per il vino malati e contaminati.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti alla formazione sottolineano l'importanza della pulizia e della disinfezione regolare di macchine, dispositivi e contenitori per il vino; dimostrano la selezione e l'applicazione di diversi modi per rimuovere la pietra del vino dai contenitori per il vino; spiegano come pulire e preparare l'uso di contenitori per il vino malati e contaminati e suggeriscono metodi e mezzi per la pulizia dei contenitori per il vino, delle macchine e dei dispositivi per la vinificazione.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, e vari mezzi di pulizia per le cantine.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale per la manutenzione di macchine, dispositivi e contenitori di vino, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici ed orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.) Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
http://www.materialsperformance.com/articles/material-selection-design/2015/09/wineries-equipment-materials-and-corrosion	Wineries: Equipment, Materials, and Corrosion, By B. Valdez, M. Schorr, N. Lothan, A. Eliezer

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.studocu.com/it/document/universita-degli-studi-di-udine/meccanizzazione-in-viticultura-udine-modulo-di-viticultura-ii/appunti-di-lezione/cantina-macchine-e-impianti/6401166/view	"Appunti su cantina macchine e impianti", StuDocu, Università degli Studi di Udine, Aelfred Brandmayr, 2016	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://sezavino.mk/разбирање-на-стабилноста-на-тартарат/	Што претставуваат малите кристалчиња на дното од вашето вино?	

Attività 4: Fermentazione alcolica

Durata: 840 minuti, di cui 480 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore sottolinea l'importanza della fermentazione alcolica come un processo biochimico complesso che spiega il processo di fermentazione alcolica; spiega l'effetto della temperatura e dell'ossigeno sulla fermentazione alcolica; presenta e dimostra una connessione tra la composizione del mosto e la conduzione della fermentazione alcolica; descrive la chimica e la biochimica della fermentazione alcolica, spiega l'importanza del lievito di vino nel processo di fermentazione alcolica; dimostra i tipi di lieviti importanti per la fermentazione alcolica; spiega le fasi di sviluppo del lievito di vino addomesticato e dei lieviti selezionati; analizza il ruolo dei lieviti di vino selezionati e degli enzimi di vinificazione e presenta la preparazione e l'uso di lieviti ed enzimi di vino selezionati.

Compiti specifici ed esercizi degli allievi su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Fermentazione alcolica: Chimica e biochimica della fermentazione alcolica; connessione tra la composizione del mosto e la fermentazione alcolica; fermentazione controllata e fattori che sono controllati durante la fermentazione controllata;
 - Influenza della temperatura e dell'ossigeno sulla fermentazione alcolica; e come controllare la temperatura e l'aria durante la fermentazione alcolica.
 - Il ruolo del lievito di vino nel processo di fermentazione alcolica: tipi di lieviti nella fermentazione alcolica; fasi di sviluppo del lievito di vino addomesticato e dei lieviti selezionati; ruolo dei lieviti e degli enzimi nella vinificazione; preparazione e utilizzo di lieviti ed enzimi di vino selezionati.

Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:

- I partecipanti alla formazione spiegano la chimica e la biochimica della fermentazione alcolica e l'influenza della temperatura e dell'ossigeno sul processo di fermentazione alcolica; distinguono i tipi di lieviti importanti per la fermentazione alcolica; presentano le fasi di sviluppo dei lieviti da vino addomesticati e dei lieviti selezionati; descrivono il ruolo dei lieviti da vino selezionati e degli enzimi di vinificazione e dimostrano la preparazione e l'uso di lieviti ed enzimi da vino selezionati.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, lievito di vino ed enzimi, ecc.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sulla fermentazione alcolica dell'uva, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici ed orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.researchgate.net/publication/222711547_Low_temperature_alcoholic_fermentation_in_high_sugar_concentration_grape_must	Low Temperature Alcoholic Fermentations in High Sugar Concentration Grape Musts J. LLAURADÓ, N. ROZÈS, R. BOBET, A. MAS, AND M. CONSTANTÍ
http://www.morethanorganic.com/fermentation	Fermentation

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.studocu.com/it/document/universita-degli-studi-di-udine/meccanizzazione-in-viticultura-udine-modulo-di-viticultura-ii/appunti-di-lezione/cantina-macchine-e-impianti/6401166/view	"La fermentazione alcolica", StuDocu, Università degli Studi di Padova, prof. Emilio Celotti, 2015
https://www.quattroclici.it/conoscere-il-vino/fermentazione-alcolica/	Articolo "Fermentazione alcolica", Quattroclici – Conoscere il vino, Marcello Leder
https://www.winepoint.it/blog/cos-e-fermentazione-alcolica-vino	Articolo "Cos'è fermentazione alcolica vino?", Wine Point magazine, 2017

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://ma.bgrepon.ru/vina/3898-fabrika-i-domashno-proizvodstvo-na-vino.html	Фабрика и домашно производство на вино
https://www.veleri.hr/files/datotekep/nastavni_materijali/k_vinarstvo_2/1a_fermentacije_stabilizacije.pdf	Алкохолна ферментација
https://sezavino.mk/естери-во-виното-и-нивно-формирање/	Што претставуваат естерите во виното и кои се факторите
https://mk.wikipedia.org/wiki/Вино	Вино — Википедија
https://zelenaberza.com.mk/vino-i-zdravje-2/	Вински речник – Зелена Берза

Attività 5: Tecnologia di produzione dei vini rossi e rosati

Durata: 1560 minuti, di cui 840 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore spiega e discute l'importanza della tecnologia di produzione degli arrossamenti; presenta le procedure di pigiatura dell'uva; determina il momento di separazione delle bucce dell'uva dalla parte liquida (mosto - vino giovane); analizza le condizioni di temperatura durante la fermentazione alcolica; descrive la fermentazione aperta e chiusa dei vini rossi; presenta e confronta i vantaggi e gli svantaggi della fermentazione aperta e chiusa; presenta e spiega la tecnologia di produzione dei vini rosati e identifica e categorizza le differenze nelle procedure per la produzione dei vini rosati.

Compiti specifici ed esercizi degli allievi su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - La tecnologia di produzione dell'arrossamento: pigiatura dell'uva e determina il momento di separazione della buccia dell'uva dalla parte liquida (mosto - vino giovane).
 - Fermentazione alcolica nella produzione di vini rossi e rosati: condizioni di temperatura durante la fermentazione alcolica; fermentazione aperta e chiusa dei vini rossi; vantaggi e svantaggi della fermentazione aperta e chiusa.
 - Technology of production of pink wines: crushing the grapes and determines the moment of separation of the grape skin from the liquid part (must - young wine).
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti alla formazione analizzano e descrivono l'importanza della tecnologia di produzione del vino rosso; spiegano le procedure di pigiatura dell'uva; determinano il momento di separazione della buccia dell'uva dalla parte liquida (mosto - vino giovane); descrivono le condizioni di temperatura durante la fermentazione alcolica; confrontano la fermentazione aperta e chiusa dei vini rossi; distinguono i vantaggi e gli svantaggi della fermentazione aperta e chiusa; dimostrano e presentano la tecnologia di produzione dei vini rosati e determinano le differenze nelle procedure per la produzione dei vini rosati.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, vini rossi e rosati, ecc.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla tecnologia di produzione di vini rossi e rosati, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, una comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.extension.iastate.edu/wine/red-wine-production	Red Wine Production by Dr. Murli Dharmadhikari	

LANGUAGE:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
www.cefas.org/pb/flz/vinificazione in rosso.pdf	"La Vinificazione in rosso", CeFas	
https://www.studocu.com/it/document/universita-degli-studi-di-salerno/food-process-technology-processi-delle-tecnologie-alimentari/appunti-di-lezione/appunti-processi-delle-tecnologie-alimentari-vinificazione-in-rosso-aa-20152016/784021/view	"Appunti - Processi delle tecnologie alimentari - Vinificazione in rosso", StuDocu, Università degli Studi di Salerno, autori vari, 2015	
https://www.studocu.com/it/document/universita-degli-studi-di-padova/enologia-2/altro/slides-i-vini-rosati-prof-e-celotti/499654/view	"Vinificazione in rosso alternative - I vini rosati", StuDocu, Università degli Studi di Udine, prof. Emilio Celotti, 2014	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://ma.bgrepon.ru/vina/4166-tehnologi%D1%98a-za-proizvodstvo-na-vino.html	Технологија за производство на вино - Само за познавачи ...	
https://vvine.ru/mk/iitalijanski-vino-istorija-klasifikacija-i-najdobrite-pretstavnici-na-proizvodstvo-na-vino-vo-italija/	Италијански вино: историја, класификација, и најдобрите ...	
https://mk.wikipedia.org/wiki/Розе_вино	Розе вино — Википедија	
https://vinotika.mk/2016/09/12/кои-се-основни-услови-за-производство/	Кои се основни услови за производство на вино – Винотика	
https://faktor.mk/makedonskite-tsрveni-vina-od-sortata-vranets-bogati-so-sostojki-koi-go-podobruvaat-zdravjeto-na-chovekot	Македонските црвени вина од сортата Вранец	

Attività 6: Tecnologia di produzione dei vini bianchi

Durata: 1320 minuti, di cui 720 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore spiega e discute l'importanza della tecnologia di produzione del vino bianco; presenta le procedure per la pigiatura dell'uva, la spremitura e la pressatura del mosto d'uva; stabilisce le condizioni per un corretto svolgimento della fermentazione alcolica nella produzione dei vini bianchi; identifica e descrive l'importanza di proteggere il mosto dall'aerazione (ossidazione); spiega come regolare le aldeidi, cioè gli acidi volatili durante la fermentazione, e spiega la scelta dei recipienti di fermentazione nella produzione dei vini bianchi.

Compiti specifici ed esercizi degli allievi su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - La tecnologia di produzione dei vini bianchi: pigiatura dell'uva e spremitura e pressatura del mosto d'uva.
 - Fermentazione alcolica durante la produzione dei vini bianchi: condizioni di temperatura per il corretto svolgimento della fermentazione alcolica nella produzione dei vini bianchi; identifica e descrive l'importanza di proteggere lo scudo dall'aerazione (ossidazione); regolazione delle aldeidi, cioè degli acidi volatili in fermentazione e selezione dei recipienti di fermentazione nella produzione dei vini bianchi.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti alla formazione analizzano e descrivono l'importanza della tecnologia di produzione del vino bianco; dimostrano le procedure per la pigiatura dell'uva, la spremitura e la pressatura del mosto d'uva; presentano e spiegano le condizioni per un corretto svolgimento della fermentazione alcolica nella produzione dei vini bianchi; interpretano e analizzano l'importanza della protezione del mosto contro l'aerazione (ossidazione); descrivono i modi per regolare le aldeidi, cioè gli acidi volatili in fermentazione, e dichiarano la scelta dei recipienti di fermentazione nella produzione dei vini bianchi.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, vini bianchi, ecc.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sulla tecnologia di produzione dei vini bianchi, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici ed orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
----------------	---------

LINK	DESCRIZIONE
https://www.extension.iastate.edu/wine/white-wine-production	White Wine Production* - Dr. Murli Dharmadhikari

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.studocu.com/it/document/universita-degli-studi-di-udine/enologia/appunti-di-lezione/vinificazione-in-bianco/1930976/view	"Vinificazione in bianco", StuDocu, Università degli Studi di Udine, 2017	
https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/la-vinificazione-bianco/	Articolo "La vinificazione in bianco", Quattrocalici – Conoscere il vino, Marcello Leder	
https://www.agraria.org/viticultura-enologia/vinificazione-in-bianco.htm	Articolo "Vinificazione - Appunti di Enologia - Vinificazione in bianco", Agraria.org	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://ma.bgrepon.ru/vina/4166-tehnologija-za-proizvodstvo-na-vino.html	Технологија за производство на вино - Само за познавачи	
https://vvine.ru/mk/italijanski-vino-istorija-klasifikacija-i-najdobrite-pretstavnici-na-proizvodstvo-na-vino-vo-italija/	Италијански вино: историја, класификација, и најдобрите претставници на производство на вино во Италија	
https://vinotika.mk/2016/09/12/кои-се-основни-услови-за-производство/	Кои се основни услови за производство на вино – Винотика	

Attività 7: Tecnologia di produzione di vini speciali

Durata: 1080 minuti, di cui 720 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore spiega la tecnologia di produzione dei vini da dessert naturali; determina le condizioni per la produzione dei vini da dessert naturali; sottolinea le caratteristiche della produzione dei vini liquorosi e dei vini da dessert; spiega la tecnologia per la produzione dei famosi vini liquorosi (Moscato, Malaga, Madeira, Porto, ecc.); spiega la tecnologia di produzione dei vini aromatizzati (vermouth); spiega il modo classico di produzione dei vini spumanti naturali; spiega la tecnologia di produzione del vino champagne.

Compiti specifici ed esercizi degli allievi su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Tecnologia di produzione dei vini da dessert naturali: condizioni per la produzione di vini da dessert naturali; caratteristiche di produzione dei vini liquorosi e dei vini da dessert; tecnologia per la produzione di famosi vini liquorosi (Muscat frontignon, Malaga, Madeira, Porto, ecc.).
 - Tecnologia di produzione di vini aromatizzati.
 - Tecnologia di produzione di vini spumanti naturali.
 - Tecnologia di produzione dei vini champagne.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti alla formazione confrontano le tecnologie di produzione di diversi tipi di vini speciali: vini da dessert naturali; vini liquorosi; vini aromatizzati; vini spumanti e champagne; descrivono le caratteristiche della produzione di vari tipi di vini liquorosi e vini da dessert; sottolineano le caratteristiche dei vini aromatizzati (vermouth); presentano ricette per la produzione di marchi famosi in tutto il mondo di vini speciali; confrontano le caratteristiche tra i modi classici e altri modi di produzione di vini spumanti naturali; spiegano la tecnologia di produzione del vino champagne e con la degustazione di diversi tipi di vini speciali danno una valutazione dello stesso.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, diversi tipi di vini speciali: vini da dessert naturali; vini liquorosi; vini aromatizzati; vini spumanti e champagne.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla tecnologia di produzione di vini speciali, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE

https://www.dairyscience.info/index.php/science-and-technology-of-wine/124-the-science-and-technology-of-wine-making.html	The science and technology of wine making, Giuseppe Zeppa
https://www.researchgate.net/publication/278303662_Sparkling_Wine_Production	Sparkling Wine Production, January 2011, Chapter: Sparkling Wine Production, Philippe Jeandet

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.studocu.com/it/document/universita-degli-studi-di-padova/enologia-2/altro/slides-vini-spumanti/499656/view	"Vini spumanti", StuDocu, Università degli Studi di Padova, 2015	
https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/vini-speciali/	Articolo "Vini speciali", Quattrocalici – Conoscere il vino, Marcello Leder	
http://www.vinoinrete.it/sommelier/sommelier%20-1-%20vini%20speciali.htm	Articolo "Vini speciali", VINOINRETE	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://sezavino.mk/технологија-на-специјални-вина/	Технологија на специјални вина	
https://ma.bgrepon.ru/vina/4166-tehnologija-za-proizvodstvo-na-vino.html	Технологија за производство на вино - Само за познавачи.	
https://vvine.ru/mk/italijanski-vino-istorija-klasifikacija-i-najdobrite-pretstavnici-na-proizvodstvo-na-vino-vo-italija/	Италијански вино: историја, класификација, и најдобрите и најдобрите претставници на производство на вино во Италија	
https://vinotika.mk/2016/09/12/кои-се-основни-услови-за-производство/	Кои се основни услови за производство на вино – Винотика	

Attività 8: Malattie, carenze del vino e della viticoltura

Durata: 1080 minuti, di cui 720 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore discute l'importanza delle malattie del vino; spiega la differenza tra il vino fiore del vino e il vino acido; confronta il vino invertito, mucoso e austero; descrive il significato delle carenze del vino (marrone, nero o blu, grigio, bianco, acido solforico H₂S, odore di muffa e altri odori); presenta il riconoscimento delle malattie e delle carenze del vino attraverso l'analisi organolettica; spiega le cause delle malattie e delle carenze del vino; dimostra la causa delle malattie del vino attraverso l'esame microscopico; descrive le misure preventive per prevenire le malattie e le carenze del vino; presenta un modo per trattare il vino da alcune malattie; discute l'importanza dello spazio aereo sopra il livello del vino in uno spazio non protetto; dimostra il flusso del vino in un contenitore non protetto con spazio aereo sopra il livello del vino; spiega e dimostra la decantazione del vino (modi, tempo, condizioni e tecnica di decantazione); presenta i mezzi per la decantazione del vino e come usarli (gelatina, bentonite, albume d'uovo, bolla di pesce, caseina, ferrocianuro di potassio o blu, ecc.); mostra la tecnica di decantazione del vino; mostra la filtrazione del vino; analizza e identifica i tipi di filtri utilizzati nella vinificazione; descrive il trattamento termico del vino; presenta e spiega la stabilizzazione fisica dei vini a bassa temperatura e spiega la pastorizzazione come metodo di stabilizzazione del vino.

Compiti specifici ed esercizi degli allievi su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Malattie del vino vino acido e vino acido lattico; confronta il vino invertito, mucoso e austero; descrive il significato delle carenze del vino (marrone, nero o blu, grigio, bianco, acido solforico H₂S, odore di muffa e altri odori)
 - Riconoscimento delle malattie e delle carenze del vino attraverso l'analisi organolettica e l'esame microscopico.
 - Misure preventive per prevenire malattie e carenze nel vino.
 - Trattamento del vino da alcune malattie.
 - Versare il vino in un contenitore non protetto con spazio d'aria sopra il livello del vino.
 - Decantazione del vino (modi, tempi, condizioni e tecnica di decantazione).
 - Mezzi per pulire il vino e come utilizzarli (gelatina, bentonite, albume d'uovo, bolla di pesce, caseina, ferrocianuro di potassio o vino blu, ecc.)
 - Filtrazione del vino: tipi di filtri utilizzati nella vinificazione.
 - Trattamento termico del vino.
 - Stabilizzazione fisica dei vini a bassa temperatura e pastorizzazione come metodo di stabilizzazione del vino.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti alla formazione analizzano e descrivono l'importanza delle malattie del vino; distinguono il vino fiore del vino dal vino acido e il vino fermentato lattico dal vino mannitico; distinguono e spiegano il vino rovesciato, il vino mucoso; distinguono i difetti del vino (rivestimento marrone, rivestimento nero o blu, rivestimento grigio, rivestimento bianco, odore di acido solforico H₂S, odore di muffa e altri odori); identificano le malattie e le carenze del vino attraverso l'analisi organolettica; descrivono le cause delle malattie e delle carenze del vino; presentano la determinazione della causa delle malattie del vino attraverso l'esame microscopico;
 - Presentare misure preventive per prevenire malattie e carenze del vino; analizzare e spiegare il trattamento del vino da alcune malattie; analizzare l'importanza dello spazio aereo sopra il livello del vino in uno spazio non protetto; dichiarare il modo di versare il vino in un contenitore non protetto

con spazio aereo sopra il livello del vino; spiegare e dimostrare la decantazione del vino (modi, tempo, condizioni e tecnica di decantazione) confrontare i mezzi per la decantazione del vino e come usarli; dimostrare la tecnica di decantazione del vino; dimostrare la filtrazione del vino; distinguere e presentare i tipi di filtri usati nella vinificazione; spiegare il trattamento termico del vino; analizzare e descrivere la stabilizzazione fisica dei vini a bassa temperatura e spiegare la pastorizzazione come un modo per stabilizzare il vino.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, temperini per il vino, tipi di filtri, scambiatori ionici e vari tipi di vini, ecc.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sulle malattie, le carenze del vino e della coltivazione del vino, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://en.wikipedia.org/wiki/Wine_fault	Wine fault , From Wikipedia, the free encyclopedia	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://it.wikipedia.org/wiki/Sentori_di_difetti	Articolo "Sentori di difetti", Wikipedia	
https://www.studocu.com/it/document/universita-degli-studi-di-padova/degustazione-ed-enografia/altro/principali-analisi-chimico-fisiche-del-vino/499666/viewvinoirete	"PRINCIPALI ANALISI CHIMICO-FISICHE DEL VINO - Difetti e alterazioni dei vini", StuDocu, Università degli Studi di Padova, Prof. Vanino Negro, 2015	
https://winesommelier.it/difetti-del-vino/	Articolo "Difetti del vino", WineSommelier.it, Luca Mercatanti, 2019	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://ma.bgrepon.ru/vina/3856-bolesti-na-vino-i-	Болезни на вино и нивно лекување: причини за	

nivno-lekuva%D1%9Ae-prichini-za.html

заболување и превенција

Attività 9: Maturazione del vino e miglioramento del vino

Durata: 1200 minuti, di cui 720 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore spiega l'importanza della maturazione del vino; afferma l'importanza di una fermentazione silenziosa; presenta una decantazione naturale del vino; identifica e distingue i cambiamenti degli acidi che si manifestano con la deposizione della pietra del vino; descrive il declino biologico degli acidi e dell'esterificazione e la formazione di sostanze aromatiche nel vino; analizza l'effetto dell'ossigeno sulla maturazione del vino; presenta l'effetto della temperatura sulla maturazione del vino; descrive le fasi di sviluppo del vino; discute l'importanza di riparare la composizione chimica del vino (acidi, coloranti, tannini e alcol); dichiara la riparazione degli acidi nel vino; distingue i modi di ridurre gli acidi nel vino; presenta la riparazione del colore del vino; descrive e confronta diversi modi di rimuovere il colore nei vini bianchi; presenta un modo per riparare il tannino nel vino in caso di eccesso e mancanza di tannini; assaggia il vino con più tannini e identifica le differenze e spiega la riparazione dell'alcol nel vino.

Compiti specifici ed esercizi degli allievi su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Maturazione del vino: fermentazione tranquilla; decantazione naturale del vino; cambiamenti negli acidi che si manifestano con la deposizione della pietra del vino; declino biologico degli acidi e dell'esterificazione e formazione di sostanze aromatiche nel vino; influenza dell'ossigeno sulla maturazione del vino; influenza della temperatura sulla maturazione del vino; fasi di sviluppo del vino;
 - Riparazione del vino: riparazione degli acidi nel vino; riduzione degli acidi nel vino; riparazione del colore del vino; rimozione del colore nel vino bianco; riparazione del tannino nel vino in caso di eccesso e mancanza di tannini; degustazione del vino con più tannini e distinzione; riparazione dell'alcol nel vino.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti al corso analizzano l'importanza della maturazione del vino; spiegano l'importanza della fermentazione silenziosa; distinguono la decantazione naturale del vino; confrontano e spiegano i cambiamenti degli acidi che si manifestano con la deposizione della pietra del vino; spiegano il declino biologico degli acidi e il processo di esterificazione e la formazione di sostanze aromatiche nel vino; confrontano l'effetto dell'ossigeno sulla maturazione del vino; dichiarano e spiegano l'impatto della temperatura sulla maturazione del vino; presentare e spiegare le fasi di sviluppo del vino; analizzare l'importanza di riparare la composizione chimica del vino (acidi, coloranti, tannini e alcol); presentare la degustazione del vino con una carenza e un eccesso di acidi; distinguere la riparazione del colore del vino; confrontare e spiegare i modi per rimuovere il colore nei vini bianchi; dimostrare un modo di riparare il tannino nel vino in caso di eccesso e mancanza di tannini; dichiarare e descrivere la riparazione dell'alcol nel vino e dimostrare la fermentazione malolattica con colture pure (batteri).

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a Internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, smacchiatori per il vino, agenti per la riparazione del vino, vari tipi di vino, ecc.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla maturazione del vino e sugli interventi sul vino, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico

dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.researchgate.net/publication/318286774 _New_techniques_for_wine_aging	New techniques for wine aging - Hatice Kalkan Yıldırım and Ezgi Dundar "Ege University, Department of Food Engineering, 35100 Bornova, Izmir, Turkey	
https://books.google.mk/books?id=qA-QDwAAQBAJ&pg=PA57&lpg=PA57&dq=Maturation+of+wine+and+interventions+on+wine&source=bl&ots=wu27Zr5II_&sig=ACfU3U1IK7SHPFWSfjTMMgCPVnnws4zg&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwjys7mQt93nAhVYwXUIHXnBAocQ6AEwF3oECAwQAQ#v=onepage&q=Maturation%20of%20wine%20and%20interventions%20on%20wine&f=false	Wine Aging Technologies edited by María Del Alamo-Sanza, Ignacio Nevares	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
http://chimicatrentin.weebly.com/uploads/2/9/8/1/2981836/6_12-maturazione_e_invecchiamento5_tecniche_agroal_-_vino_3.pdf	Articolo "MATURAZIONE E INVECCHIAMENTO", Istituto Tecnico Agrario A. Trentin, Lonigo (Vicenza)	
https://www.quattroclici.it/conoscere-il-vino/affinamento-del-vino/	Articolo "Maturazione, Invecchiamento e Affinamento del vino", Quattroclici – Conoscere il vino, Marcello Leder	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.chateaukamnik.com/our_winery_mk.php	Зреење на виното - Камник	
https://sezavino.mk/оксидација-на-виното/	Оксидација на виното - Сè за вино	

Attività 10: Confezionamento e conservazione dei prodotti finiti

Durata: 960 minuti, di cui 600 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore spiega l'importanza del confezionamento per la produzione e la commercializzazione del vino, il controllo della preparazione della linea di riempimento: igiene, collegamento di tutte le macchine della linea, selezione del vetro e delle bottiglie appropriate per un particolare tipo di vino, chiusure, etichette e altro; monitoraggio del processo di lavaggio delle bottiglie, sterilizzazione, condizioni di riempimento delle bottiglie di vino, lati buoni e svantaggi dei diversi tipi di tapparelle, chiusura ed etichettatura; condizioni per la pallettizzazione e lo stoccaggio del prodotto finito in un magazzino; condizioni ottimali per lo stoccaggio e la conservazione del vino in base al tipo e allo stile di imballaggio e trasporto delle bottiglie di vino.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Linee di riempimento del vino: igiene, collegamento di tutte le macchine della linea, selezione delle bottiglie appropriate, sigilli, etichette, ecc.
 - Riempimento del vino: monitoraggio del processo di lavaggio delle bottiglie, riempimento, chiusura, etichettatura, pallettizzazione e stoccaggio del prodotto finito in magazzino.
 - Pallettizzazione e stoccaggio del prodotto finito in magazzino: condizioni ottimali per lo stoccaggio e la conservazione del vino secondo il tipo e lo stile di imballaggio e di trasporto delle bottiglie di vino.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti alla formazione sottolineano l'importanza del confezionamento per la produzione e il commercio del vino, controllano la preparazione della linea di riempimento: igiene, collegamento di tutte le macchine della linea, selezione del vetro e delle bottiglie appropriate per un certo tipo di vino, chiusure, etichette, ecc .; monitoraggio del processo di lavaggio delle bottiglie, sterilizzazione, condizioni di riempimento delle bottiglie di vino, lati buoni e svantaggi dei diversi tipi di persiane, chiusura ed etichettatura. Determinare la pallettizzazione e lo stoccaggio del prodotto finito in magazzino; determinare le condizioni per la pallettizzazione e lo stoccaggio del prodotto finito in un magazzino; condizioni ottimali per lo stoccaggio e lo stoccaggio del vino secondo il tipo e lo stile di imballaggio e di trasporto delle bottiglie di vino.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a Internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, bottiglie, tapparelle, etichette, ecc.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sul confezionamento, lo stoccaggio e la conservazione dei prodotti finiti, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, una comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://books.google.mk/books?id=W9XFDwAAQBAJ&pg=PA342&lpg=PA342&dq=Confectioning,+warehousing+and+storage+of+wine&source=bl&ots=O8tgS8m_dq&sig=ACfU3U3ZndIzckyae7nPV1Hr8krzEbOI6g&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwin3dbtud3nAhVTXsAKHTVRDcYQ6AEwF3oECAgQAQ#v=onepage&q=Confectioning%2C%20warehousing%20and%20storage%20of%20wine&f=false	The Complete Book on Cold Storage, Cold Chain & Warehouse By NPCS Board of Consultants & Engineers

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/imbottigliamento-del-vino/	Articolo "Imbottigliamento del vino", Quattrocalici – Conoscere il vino, Marcello Leder
https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/bottiglie-vino/	Articolo "Le Bottiglie per il vino - Caratteristiche, forme e dimensioni delle bottiglie da vino", Quattrocalici – Conoscere il vino, Marcello Leder
https://www.youtube.com/watch?v=G2jdgBnd-P0	Video della linea di imbottigliamento vini
https://www.youtube.com/watch?v=n1Iw5N5KIm0	Video "RMP - vino in bottiglia : incassetamento e pallettizzazione automatici"

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://zpis.gov.mk/Upload/Documents/Zakonzakvalite-tonazemjodelskiteproizvodimart2017.pdf	Закон за квалитетот на земјоделските производи
https://vinotika.mk/2019/04/09/како-правилно-да-го-чувате-виното/	Како правилно да го чувате виното – Винотика

Unità di formazione 3 (A):

Attuazione delle misure OHS in cantina (32 ore)

Unità di formazione non progettata per la mobilità di apprendimento

Modulo 3.1 (A) - Come attuare le misure per la sicurezza e la salute sul lavoro in cantina (32 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: OHS e HACCP: principi generali, regole e procedure (300 minuti, di cui 180 per le attività pratiche)

Attività 2: OHS e HACCP: norme e procedure specifiche per l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva (300 minuti, di cui 180 per le attività pratiche)

Attività 3: OHS e HACCP: regole e procedure specifiche per il processo di produzione del vino (480 minuti, di cui 360 per le attività pratiche)

Attività 4: OHS e HACCP: norme e procedure specifiche per l'imbottigliamento, il confezionamento e la conservazione del vino (300 minuti, di cui 180 per le attività pratiche)

Attività 5: Norme e procedure specifiche per la sanificazione e la disinfezione degli impianti e delle attrezzature della cantina (300 minuti, di cui 180 per le attività pratiche)

Attività 6: Norme e procedure specifiche per lo smaltimento delle acque reflue di cantina, vinacce e vinacce (240 minuti, di cui 120 per attività pratiche)

Attività 1: OHS e HACCP: principi generali, regole e procedure

Durata: 300 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i partecipanti ai principi generali, alle regole e alle procedure in materia di salute e sicurezza sul lavoro - OHS e analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - HACCP.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sui principi, le regole e le procedure in materia di OHS e HACCP
 - Attività pratica: L'insegnante/formatore propone i video di YouTube qui sotto su OHS e HACCP da guardare e ascoltare con i discenti. Dopo i video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente del film.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video YouTube relativo a OHS e HACCP:

- Induzione della salute e della sicurezza sul lavoro - Informazioni sulla salute e la sicurezza sul lavoro (<https://www.youtube.com/watch?v=-jlmbSkAr1w>)
- Domande e risposte sulla sicurezza (<https://www.youtube.com/watch?v=U56fQSgDBRk>)
- Presentazione Salute e sicurezza (<https://www.youtube.com/watch?v=nhIMOI-SL-k>)
- Analisi dei pericoli e controllo critico - HACCP (<https://www.youtube.com/watch?v=j-XNzBUKOoE>)

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale in materia di OHS e HACCP, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, una comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.) Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=-jlmbSkAr1w	Video "Workplace Health and Safety Induction - Occupational Health and Safety Information"

https://www.youtube.com/watch?v=U56fQsgDBRk	Video "Safety Questions and Answers"
https://www.youtube.com/watch?v=nhIMOI-SL-k	Video "Health and Safety Presentation"
https://www.youtube.com/watch?v=j-XNzBUKQoE	Video "Hazard analysis critical control - HACCP"

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=8LQ8sLBQrb0	Video "Sicurezza nei luoghi di lavoro"	
https://www.youtube.com/watch?v=Xq-9qJIUGCE	Video "Sicurezza sul lavoro: formazione obbligatoria generale e specifica"	
https://www.youtube.com/watch?v=RZtARU1KUM	Video "Haccp - Introduzione"	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://mk.wikipedia.org/wiki/HACCP	HACCP - Википедиа	
http://fva.gov.mk/images/stories/zakoni/pdf/Upatstvo_za_implementation_na_HACCP_sistem_vo_prehranbenata_indu.pdf	Упатство за имплементација на HACCP систем во прехранбениот сектор / [автори Соња Србиновска, Владимир Кендровски]. - Скопје : Републички завод за здравствена заштита, 2006. - 32 стр. ; граф.	

Attività 2: OHS e HACCP: norme e procedure specifiche per l'approvvigionamento e la prima trasformazione delle uve

Durata: 300 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti alla salute e sicurezza sul lavoro - OHS e analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - regole e procedure specifiche HACCP per l'approvvigionamento e la lavorazione primaria dell'uva.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sulle norme e procedure specifiche OHS e HACCP per l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva
 - Attività pratica: Il formatore propone i video di YouTube qui sotto su OHS e HACCP nelle attività di produzione del vino - incluse regole e procedure specifiche per l'approvvigionamento e la lavorazione primaria dell'uva - da guardare e ascoltare con i discenti. Dopo i video, ad ogni discente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei filmati.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Il video di YouTube relativo a OHS e HACCP nelle attività di produzione del vino includeva regole e procedure specifiche per l'approvvigionamento e la lavorazione primaria dell'uva:

- Sicurezza nei vigneti - Parte 1 (<https://www.youtube.com/watch?v=7sYkwKNc5VE>)
- Sicurezza nei vigneti - Parte 2 (<https://www.youtube.com/watch?v=doqBVWmRk8>)
- Il lato oscuro dei vigneti sudafricani (<https://www.youtube.com/watch?v=-VpCSKJKSnc>)
- Video sulla sicurezza in cantina: Napa Valley (https://www.youtube.com/watch?v=oFHZ_jEYtgk)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale in materia di OHS e HACCP per l'approvvigionamento e la lavorazione primaria dell'uva, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, una comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=7sYkwKNc5VE	Video "Vineyard Safety - Part 1"	
https://www.youtube.com/watch?v=doqBVWmRkK8	Video "Vineyard Safety - Part 2"	
https://www.youtube.com/watch?v=-VpCSKJKSnc	Video "The Dark Side Of South African Vineyards"	
https://www.youtube.com/watch?v=oFHZ_jEYtgk	Video "Winery Safety Video: Napa Valley"	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=iLZZt1wWtQ	Video "Vendemmia sicura"	
https://www.youtube.com/watch?v=MKycJhINNhk	Video ""Come effettuare un corretto prelievo"	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://fva.gov.mk/images/stories/zakoni/pdf/Up_atstvo_za_implementacija_na_HACCP_sistem_vo_prehranbenata_indu.pdf	Упатство за имплементација на HACCP систем во прехранбениот сектор / [автори Соња Србиновска, Владимир Кендровски]. - Скопје : Републички завод за здравствена заштита, 2006. - 32 стр. ; граф.	

Attività 3: OHS e HACCP: norme e procedure specifiche per il processo di produzione del vino

Durata: 480 minuti, di cui 360 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti alla salute e alla sicurezza sul lavoro - OHS e analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - regole e procedure specifiche HACCP per il processo di produzione del vino.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione su norme e procedure specifiche per il processo di produzione del vino in materia di OHS e HACCP
 - Attività pratica: L'insegnante/formatore propone i video di YouTube qui sotto su OHS e HACCP nelle attività di produzione del vino da guardare e ascoltare con i discenti. Dopo i video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente del filmato. L'ultimo video, relativo all'applicazione HACCP nella produzione di vino d'uva, è seguito dalla lettura collettiva della guida "Applicazione HACCP": Produzione di vino d'uva". Dopo la lettura, discussione collettiva, guidata dall'insegnante/formatore: ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dell'applicazione dell'HACCP all'interno del processo di produzione del vino.
- Sattività di valutazione degli elfi e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e sulla guida, e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Guida "Applicazione HACCP: Produzione di vino d'uva" (<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/869-generic-haccp-application-production-of-grape-wine>). Video su YouTube relativi a OHS e HACCP nella produzione vinicola:

- WWIF: Washington Wineries Safety - Confined Spaces (<https://www.youtube.com/watch?v=yMHG9oMQAYY>)
- Oregon OSHA Winery Safety (<https://www.youtube.com/watch?v=ldWsU-4Z5Hk>)
- MPI – Wine & Food Safety, How the Template works (https://www.youtube.com/watch?v=RvrB8B_sx6I)

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale in materia di OHS e HACCP, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, una comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=yMHG9oMQAYY	Video "WWIF: Washington Wineries Safety - Confined Spaces"	
https://www.youtube.com/watch?v=ldWsU-4Z5Hk	Video "Oregon OSHA Winery Safety"	
https://www.youtube.com/watch?v=RvrB8B_sx6I	Video "MPI – Wine & Food Safety, How the Template works"	
https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/869-generic-haccp-application-production-of-grape-wine	Guide "HACCP Application: Production of Grape Wine"	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=eqzMetN7nBw	Video ""Sicurezza e Salute nell'attività di vinificazione	
https://www.youtube.com/watch?v=YNhiq2XVzXo	Video ""COLDIRETTI MARCHE: La sicurezza in cantina, aspetti principali	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://fva.gov.mk/images/stories/zakoni/pdf/Upatstvo_za_implementation_na_HACCP_sistem_vo_prehranbenata_indu.pdf	Упатство за имплементација на HACCP систем во прехранбениот сектор / [автори Соња Србиновска, Владимир Кендровски]. - Скопје : Републички завод за здравствена заштита, 2006. - 32 стр. ; граф.	

Attività 4: OHS e HACCP: norme e procedure specifiche per l'imbottigliamento, il confezionamento e la conservazione del vino

Durata: 300 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce i discenti alla salute e alla sicurezza sul lavoro - OHS e analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - regole e procedure specifiche HACCP per l'imbottigliamento, il confezionamento e la conservazione del vino.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sulle norme e procedure specifiche OHS e HACCP in materia di imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino
 - Attività pratica collettiva: Il formatore propone i video di YouTube qui sotto per guardare e ascoltare con i discenti. Dopo i video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei film. I video sono seguiti dalla lettura collettiva della guida "Wine Standards Management Plan - Code of Practice - Grape Wine", in particolare delle parti relative a OHS e HACCP nell'imbottigliamento, imballaggio e conservazione del vino. Dopo la lettura, discussione collettiva, guidata dall'insegnante/formatore: ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente di OHS e HACCP nell'imbottigliamento, imballaggio e conservazione del vino.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sul video e sulla guida, e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Guida "Piano di gestione delle norme del vino - Codice di condotta - Vino d'uva". (<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/20549-wsmp-code-of-practice-for-grape-wine>). Video su YouTube relativi a OHS e HACCP nell'imbottigliamento, imballaggio e conservazione del vino:

- Sicurezza sulla linea di imbottigliamento - Uno strumento di formazione per l'industria del vino (<https://www.youtube.com/watch?v=nRJgsIX7D98>)
- Imballaggio e logistica del vino (<https://www.youtube.com/watch?v=qhyuVIivjMU>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale su OHS e HACCP, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=nRJgsIX7D98	Video "Safety on the Bottling Line - A Training Tool for The Wine Industry"	
https://www.youtube.com/watch?v=qhyuVIivjMU	Video "Wine Packaging & Logistic"	
https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/869-generic-haccp-application-production-of-grape-wine	Guide "Wine Standards Management Plan - Code of Practice - Grape Wine"	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=4pZ4Hx43ym8	Video "Linea di imbottigliamento"	
https://www.youtube.com/watch?v=DBFw1OH7a3M	Video "Enosapiens - L'IMBOTTIGLIAMENTO DEL VINO: un lavoro di squadra e una danza ipnotica"	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://fva.gov.mk/images/stories/zakoni/pdf/Upatstvo_za_implementation_na_HACCP_sistem_vo_prehranbenata_indu.pdf	Упатство за имплементација на HACCP систем во прехранбениот сектор / [автори Соња Србиновска, Владимир Кендровски]. - Скопје : Републички завод за здравствена заштита, 2006. - 32 стр. ; граф.	

Attività 5: Norme e procedure specifiche per l'igiene e la disinfezione degli impianti e delle attrezzature della cantina

Durata: 300 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i partecipanti a regole e procedure specifiche per la sanificazione e la disinfezione degli impianti e delle attrezzature della cantina.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione su regole e procedure specifiche per la sanificazione e la disinfezione degli impianti e delle attrezzature della cantina
 - Attività pratica: L'insegnante/formatore propone i video di YouTube qui sotto sulle regole e le procedure specifiche per la sanificazione e la disinfezione degli impianti e delle attrezzature della cantina da guardare e ascoltare con gli allievi. Dopo i video, ad ogni discente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei filmati.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video su YouTube relativo a regole e procedure specifiche per la sanificazione e la disinfezione degli impianti e delle attrezzature della cantina:

- Formazione in materia di pulizia e igiene per i trasformatori di alimenti (<https://www.youtube.com/watch?v=CVaFuDRKatU>)
- Lezione di igiene del barile (<https://www.youtube.com/watch?v=PkJxWUuMRQ>)
- Rastrelliere e pulizia a vapore con Julie Lumgair (<https://www.youtube.com/watch?v=HGYnBFbw9K8>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla sanificazione e disinfezione degli impianti e delle attrezzature della cantina, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, una comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE

https://www.youtube.com/watch?v=CVaFuDRKatU	Video "Cleaning and Sanitation Training for Food Processors"
https://www.youtube.com/watch?v=PkJxWUuMRQ	Video "Barrel Sanitation Lecture"
https://www.youtube.com/watch?v=HGYnBFbw9K8	Video "Barrel racking and steam cleaning with Julie Lumgair"

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=JnMkkTtnP4	Video "Il lavaggio delle barriques - Barrels washing"	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.fznh.ukim.edu.mk/images/stories/rezultati/mtrajcev/prakticen_del_higiena_i_sanitacija_v1.pdf	ХИГИЕНА И САНИТАЦИЈА ВО ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНА - Доц. д-р Димитар Наков - Факултет за земјоделски науки и храна – Скопје	

Attività 6: Norme e procedure specifiche per lo smaltimento delle acque reflue di cantina, delle vinacce e delle vinacce

Durata: 240 minuti, di cui 120 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce i partecipanti a regole e procedure specifiche per lo smaltimento delle acque reflue di cantina, delle vinacce e delle vinacce.

Compiti specifici ed esercizi degli allievi su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione su regole e procedure specifiche per lo smaltimento delle acque reflue di cantina, vinacce e vinacce
 - Attività pratica: L'insegnante/formatore propone i video di YouTube qui sotto sullo smaltimento delle acque di scarico delle cantine, delle vinacce e delle vinacce da guardare e ascoltare con gli allievi. Dopo i video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei filmati.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video YouTube relativo allo smaltimento delle acque di scarico delle cantine, delle vinacce e delle vinacce:

- Il mondo del vino: Le acque di scarico delle cantine (<https://www.youtube.com/watch?v=jV4J22Jw9i8>)
- Ottenere il meglio dagli sprechi di vino (<https://www.youtube.com/watch?v=XogNUdbVFD8>)
- L'uso della vinaccia come compost e paccame nei vigneti (<https://www.youtube.com/watch?v=0KWI-l8RjF8>)
- Massimizzare il potenziale della vinaccia (https://www.youtube.com/watch?v=_iaxisbpah8)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe supportare i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sullo smaltimento delle acque di scarico delle cantine, delle vinacce e delle vinacce, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio una comunicazione efficace con loro, approcci empatici ed orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE

https://www.youtube.com/watch?v=jV4J22Jw9i8	Video "World of Wine: Winery wastewater"
https://www.youtube.com/watch?v=XogNUdbVFD8	Video "Getting the best from wine waste"
https://www.youtube.com/watch?v=0KWI-l8RjF8	Video "The use of grape marc as compost and mulch in vineyards"
https://www.youtube.com/watch?v=_iaxisbpah8	Video "Maximising the potential of grape marc"

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.acaweb.it/news/news-area-sicurezza-haccp/3034-vinacce-e-fecce-come-trattare-i-sottoprodotti-da-vinificazione	Articolo "VINACCE E FECCE. COME TRATTARE I SOTTOPRODOTTI DA VINIFICAZIONE", Associazione Commercianti Albesi	

LINGUA:	Macedone(Македонски - Makedonski)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.moep.gov.mk/wp-content/uploads/2014/10/Sektorski-%20upatstva-otpadni%20vodi%20i%20otpadni%20gasovi-%20mkd.pdf	ИСКЗ – Секторско упатство за третман на отпадни води и отпадни гасови	

Unità di formazione 4 (A):

Gestione della conformità (24 ore)

Unità di formazione non progettata per la mobilità di apprendimento

Modulo 4.1 (A) - *Come gestire la conformità tra le scorte fisiche e i dati di inventario dell'azienda vinicola* (24 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: *Principi di contabilità di magazzino* (360 minuti, di cui 240 per attività pratiche)

Attività 2: *Inventario - Come gestirli?* (240 minuti, di cui 180 per le attività pratiche)

Attività 3: *Tracciabilità dei prodotti alimentari* (240 minuti, di cui 150 per attività pratiche)

Attività 4: *Procedure aziendali relative alla contabilità di magazzino, all'inventario e alla tracciabilità dei prodotti vitivinicoli* (360 minuti, di cui 240 per attività pratiche)

Attività 5: *strumenti informatici per la gestione dello stoccaggio* (240 minuti, di cui 150 per attività pratiche)

Attività 1: Principi di contabilità di magazzino

Durata: 360 minuti, di cui 240 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce gli studenti alla gestione del magazzino come un sistema complesso che mira a controllare il flusso e lo stoccaggio delle merci in magazzino, supportandoli nell'apprendimento collettivo per consentire ai partecipanti di identificare e comprendere i principi per una gestione efficiente dei magazzini vinicoli.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Concetto e definizione di conservazione del vino (cantine): Introdurre gli studenti alla funzione dei magazzini. Spiegare la necessità della gestione del controllo del flusso e dello stoccaggio del magazzino. Elencare le regole d'oro / principi per una buona gestione del magazzino.
 - Identificare gli obiettivi dei magazzini: Spiega la necessità di determinare gli obiettivi dei magazzini per una corretta pianificazione ed esecuzione delle attività di stoccaggio. Identifica un obiettivo comune a tutte le parti coinvolte nell'attività: massimizzare l'uso dello spazio, della manodopera e delle attrezzature, aumentare la sicurezza di tutti gli articoli, ridurre al minimo la movimentazione inutile delle merci e ridurre i costi complessivi. Fornisce risposte alle seguenti domande:
 - Qual è l'obiettivo principale della vostra attività?
 - Chi è il vostro target di riferimento?
 - Quali tipi di merci intendete conservare deperibili o non deperibili?
 - Il vostro magazzino è progettato per un'efficienza ottimale?
 - Qual è la durata prevista del magazzino?
 - Risolvere questi problemi in una fase iniziale aiuta i principali stakeholder ad anticipare la dimensione delle tre limitazioni, l'ambito, il tempo e i costi associati alla gestione del magazzino.
 - Mantenere livelli di stock sicuri: Indica l'importanza e le sfide che derivano dalla gestione dello stock ottimale. Indica le conseguenze di un'impropria manutenzione dei livelli di scorte.
 - Controllo del flusso delle merci: Spiega la necessità di un flusso ininterrotto di materiali in entrata e in uscita dal magazzino. Spiega perché non si deve scendere a compromessi nello spazio della pista per mantenere le scorte.
 - Mantenere il controllo di qualità: Identifica la necessità di mantenere il controllo di qualità. La registrazione dei prodotti e lo stoccaggio devono avvenire nei luoghi e negli scaffali appropriati, al fine di evitare il disordine e la mancanza di ordini futuri che dovrebbero essere elaborati.
 - Utilizzo di un software reale: Indica alcune delle caratteristiche di base che si dovrebbero cercare, quando si sceglie un WMS che includono l'integrazione dell'ufficio con gli ordini di approvvigionamento e il controllo dell'inventario, la capacità di fornire aggiornamenti delle scorte in tempo reale, l'adattabilità alla crescita futura, l'obiezione per l'etichettatura, l'e-commerce e la reportistica avanzata.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Ogni studente (indipendentemente o in gruppo) trova e analizza due magazzini in cui viene conservato il vino. I magazzini che saranno analizzati dovrebbero avere all'incirca la stessa gamma di prodotti. Dopo aver analizzato i magazzini, lo studente confronta i magazzini tenendo conto dei principi di una buona gestione della cantina. Il confronto dovrebbe dare una risposta su quale

cantina offre una migliore conservazione del vino. Poi, ogni studente presenta un'analisi personale dell'intero gruppo. Il gruppo insieme al formatore discute e valuta tutte le analisi.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne, pennarelli e registrazioni video dai magazzini.

Raccomandazione metodologica per l'attuazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sui principi della contabilità di magazzino, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://blog.kerridgecs.com/5-principles-of-effective-warehouse-management	5 Principles of Effective Warehouse Management	
https://www.vkok.ee/logontrain/wp-content/uploads/2014/03/Riga-2-july-2014.pdf	Warehousing – basic concepts - Ain Kiisler, L-Consult OÜ	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.digital4.biz/supply-chain/gestione-del-magazzino-cosa-e-come-gestirla/	Articolo "Gestione del magazzino: cos'è e come farla correttamente", Digital4, 2019	
https://it.wikipedia.org/wiki/Gestione_del_magazzino	Articolo "Gestione del magazzino", Wikipedia	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://eprints.ugd.edu.mk/12558/1/Logisticki%20sistemi%205.pdf	АТАНАСОВСКИ, Драшко – Логистички системи [Електронски извор] / Драшко Атанасовски, Ристе Темјановски, Оливер Филипоски. - Текст, табели. - Штип: Универзитет "Гоце Делчев", Факултет за туризам и бизнис логистика, 2014	

Attività 2: Inventario - Come gestirlo?

Durata: 240 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce gli studenti al processo e al sistema di gestione dell'inventario in una cantina, supportandoli nell'apprendimento collettivo per consentire ai partecipanti di identificare e comprendere metodi e tecniche per la gestione dell'inventario e dei livelli di inventario.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Da cosa dipende il livello dell'inventario: Introdurre gli studenti ai fattori da cui dipende il livello di inventario? Spiegare gli effetti negativi di livelli di inventario insufficienti sulla perdita di vendite, sull'interruzione del processo di produzione e sull'aumento dei costi operativi. Identificare gli effetti negativi delle grandi scorte nell'aumento dei costi.
 - Processo di gestione delle scorte: Spiega i sistemi di controllo e gestione delle scorte e le misure per migliorare continuamente questi sistemi. Interpreta gli attuali grafici di gestione delle scorte.
 - Metodi e tecniche di gestione delle scorte: Fornisce metodi e tecniche di gestione delle scorte. Descrive gli svantaggi e i vantaggi del tracciamento degli inventari applicando i metodi: memoria, con schede (su carta) e computer.

- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:

Ogni studente (indipendentemente o in gruppo) trova e analizza la situazione dell'inventario in un magazzino dove viene conservato il vino. Dopo aver analizzato gli inventari del magazzino, lo studente fa un rapporto sul livello delle scorte, un diagramma del processo di gestione delle scorte e il metodo applicato per la gestione delle scorte. Poi, ogni studente presenta un'analisi personale di tutto il gruppo. Il gruppo insieme al formatore discute e valuta tutte le analisi.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne, pennarelli, immagini, diapositive, modelli e video di archiviazione.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla gestione dell'inventario, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE

https://www.investopedia.com/terms/i/inventory-management.asp	Inventory Management By ADAM HAYES

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.glossariomarketing.it/significato/inventory-management/	Articolo "Inventory management", Glossario Marketing

LINGUA	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://eprints.ugd.edu.mk/14437/	Dimitrova, Janka and Koleva, Blagica (2015) Квалитетното управување со залихите предуслов за брза и ефикасна ревизија. Годишен зборник, Економски факултет, 7 (8). pp. 49-61. ISSN 1857-76-28

Attività 3: Tracciabilità dei prodotti alimentari

Durata: 240 minuti, di cui 150 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce gli studenti alla necessità della tracciabilità dei prodotti alimentari, supportandoli nell'apprendimento collettivo per consentire ai partecipanti di identificare e comprendere l'importanza della tracciabilità dei prodotti, il quadro giuridico e i requisiti specifici per la tracciabilità dei vini.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Che cos'è la "tracciabilità"? : Definire la "tracciabilità" come un'opportunità per tracciare qualsiasi alimento, mangime, animale o sostanza che verrà utilizzata per il consumo durante tutte le fasi di produzione, lavorazione e distribuzione. Spiegare l'importanza della tracciabilità nella vinificazione.
 - Perché è necessaria la tracciabilità? : Spiegare la tracciabilità come un modo per rispondere ai potenziali rischi che possono verificarsi negli alimenti e nei mangimi, per garantire che tutti i prodotti alimentari dell'UE siano sicuri per i cittadini europei, con particolare attenzione al vino. Enfatizzare le opportunità attraverso la tracciabilità per identificare il rischio e rintracciarlo fino alla sua fonte, al fine di isolare rapidamente il problema ed evitare che i prodotti contaminati raggiungano i consumatori, ma anche per fornire informazioni accurate al pubblico, riducendo così al minimo le perturbazioni commerciali;
 - L'importanza del livello di azione a livello europeo: Sottolinea l'efficacia della tracciabilità nel soddisfare i requisiti comuni in tutti gli Stati membri;
 - Requisiti specifici per identificare l'origine e l'autenticità delle diverse categorie di prodotti alimentari: Identifica requisiti specifici per il settore che si riferiscono a determinate categorie di prodotti alimentari, in primo luogo il vino, attraverso i quali i consumatori possono identificare l'origine e l'autenticità.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Ogni studente (individualmente o in gruppo) conduce una ricerca sull'importanza della tracciabilità in vinificazione e sui requisiti specifici per il vino secondo il quadro giuridico dell'UE. Dopo aver analizzato l'importanza della tracciabilità in vinificazione e i requisiti specifici per il vino secondo il quadro giuridico dell'UE, lo studente prepara la presentazione. Poi, ogni studente presenta un'analisi personale dell'intero gruppo. Il gruppo insieme al formatore discute e valuta tutte le analisi.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne, pennarelli, immagini, diapositive, galateo e video.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe supportare i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla tracciabilità dei prodotti alimentari, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, una comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente

riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.fao.org/3/a-i7665e.pdf	FOOD TRACEABILITY GUIDANCE - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, SANTIAGO, 2017	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.rivistadiagraria.org/articoli/anno-2018/la-tracciabilita-dei-prodotti-alimentari-sicurezza-comunicazione/	<i>Articolo "La tracciabilità dei prodotti alimentari, tra sicurezza e comunicazione", Rivista di Agraria.org, Donato Ferrucci, 2018</i>	
https://gs1it.org/content/public/47/59/47595666-d75c-48e0-a074-a805c7934705/fondamenti_tracciabilita_agroalimentare.pdf	<i>Testo "Fondamenti dei sistemi di tracciabilità nell'agroalimentare", INDICOD - Istituto per le imprese di beni di consumo, 2003</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://fva.gov.mk/images/Vodic_Sledlivost_SP_O_Hrana.pdf	ВОДИЧ ЗА ОПЕРАТОРИТЕ ЗА СО ХРАНА СО ХРАНА ЗА СЛЕДЛИВОСТ, ПОВЛЕКУВАЊЕ И ОТПОВИКУВАЊЕ НА ХРАНА	

Attività 4: Procedure aziendali relative alla contabilità di magazzino, all'inventario e alla tracciabilità dei prodotti vitivinicoli

Durata: 360 minuti, di cui 240 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce gli studenti alle procedure di gestione del magazzino, all'inventario e alla tracciabilità dei prodotti vitivinicoli, supportandoli nell'apprendimento collettivo per consentire ai partecipanti di identificare e comprendere le procedure, gli standard e le responsabilità per la gestione del magazzino, l'inventario e la tracciabilità dei prodotti vitivinicoli.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Responsabilità comuni del magazzino e della gestione: Introduzione degli studenti alle responsabilità del magazzino e della gestione. Specificare le attività quotidiane, mensili, trimestrali e annuali. Identificare le responsabilità che vengono trasferite e le informazioni nel foglio informativo principale del magazzino.
 - Responsabilità di gestione: Identifica i ruoli e le responsabilità chiave nella gestione del magazzino, nell'inventario e nella tracciabilità. Sottolinea il ruolo del management nella gestione dei documenti e nell'assicurazione dell'inventario.
 - Responsabilità del magazzino: Spiega i ruoli chiave e le responsabilità dei dipendenti nel magazzino. Identifica il ruolo del responsabile di magazzino. Presenta il layout e il piano di stoccaggio. Spiega la necessità di proteggere il magazzino da incendi, perdite, danni, distruzione e furti. Descrive la procedura per l'impilamento e lo stoccaggio dei prodotti. Presenta i materiali e le attrezzature di stoccaggio. Identifica la procedura per la ricezione e l'emissione delle merci dai magazzini. Seguono le procedure per la restituzione e lo smaltimento delle merci. Spiega la procedura per la compilazione e la gestione dei documenti nel magazzino. Presenta la procedura per la pulizia e la manutenzione dello spazio di magazzino, delle attrezzature e dell'inventario.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Ogni studente (indipendentemente o in gruppo) trova e analizza un magazzino in cui viene conservato il vino. Il magazzino viene analizzato in relazione alle procedure stabilite per la gestione dei magazzini, l'inventario e la tracciabilità dei prodotti vitivinicoli. L'analisi deve fornire una risposta alle procedure praticate per la gestione del magazzino, l'inventario e la tracciabilità dei prodotti vitivinicoli. Poi, ogni studente presenta un'analisi personale di tutto il gruppo. Il gruppo insieme al formatore discute e valuta tutte le analisi.

Materiali didattici attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne, pennarelli, immagini, diapositive e video.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe supportare i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulle procedure aziendali relative alla contabilità di magazzino, all'inventario e alla tracciabilità dei prodotti vitivinicoli, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner

nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.gs1us.org/documents?Command=Core_Download&EntryId=660	Wine Supply Chain Traceability - GS1 Application Guideline

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.vinievino.com/parliamo-di-vino/tracciabilita/appunti-di-tracciabilita-del-vino-230.html	Articolo "Appunti di Tracciabilità del Vino", VINIeVINO, 2012
https://www.tesionline.it/tesi/Tracciabilit%C3%A0-e-certificazione-della-filiera-vite-vino/26843	Tesi di laurea "Tracciabilità e certificazione della filiera vite vino", TESOnline, Federica Romitelli, 2009
http://www.morando.com/azienda/produzione/PG10_Identificazione_rintracciabilit_e_richiamo_rev02_mar10.pdf	Procedura aziendale "Identificazione, Rintracciabilità e Richiamo", Cantine Morando in Fraz. Boglietto di Costigliole d'Asti (AT), 2010

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://www.eucebnici.mon.gov.mk/pdf/Tehnologija%20na%20rakuvanje%20i%20skladiranje_II_MAK_PRINT.pdf	ТЕХНОЛОГИЈА НА РАКУВАЊЕ И СКЛАДИРАЊЕ НА ТОВАРОТ II година М-р Гордана Кожуваровска

Attività 5: Strumenti IT per la gestione dello storage

Durata: 240 minuti, di cui 150 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce gli studenti al software di gestione della cantina, supportandoli nell'apprendimento collettivo per consentire ai partecipanti di identificare e comprendere il software utilizzato per gestire le attività della cantina, le soluzioni software per la misurazione dei fattori, i parametri del vino e le soluzioni software per il monitoraggio della produzione e dei costi.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Strumenti informatici nella vinificazione: Presentazione agli studenti dei vantaggi dell'applicazione degli strumenti informatici nella produzione di vino;
 - Soluzioni software per la gestione della cantina: Spiega le soluzioni software che permettono il controllo completo di tutte le attività in cantina in un unico luogo, cioè il monitoraggio di tutte le attività in cantina durante la produzione del vino, come la distruzione, la frantumazione, la negazione, l'aggiunta di additivi, la fermentazione e il confezionamento;
 - Soluzioni software per misurare tutti i fattori importanti nella produzione del vino: Indica le soluzioni software utilizzate per misurare tutti i fattori importanti nella produzione del vino: zucchero, zolfo, pH, acido, temperatura o qualsiasi altro fattore importante nella produzione del vino;
 - Monitoraggio della produzione di vino e dei costi: Descrive i moduli di gestione del vino che forniscono rapporti di monitoraggio per ogni vino e bottiglia in cantina con un click. Soluzioni software con tracciabilità, forniscono la visibilità di tutte le fasi della produzione del vino, dalla produzione del vino al confezionamento. Questi software forniscono l'opportunità, se succede qualcosa a una particolare serie di vini, di conoscere la data e il luogo esatto di conservazione di quel vino.
 - Attività di autovalutazione e di peer-evaluation:
 - Ogni studente (individualmente o in gruppo) seleziona una specifica cantina e richiede adeguati strumenti di gestione informatica per la cantina. Dopo l'analisi, lo studente prepara una presentazione in cui propone strumenti adeguati e/o informatici per la gestione della cantina specifica. Successivamente, ogni studente presenta un'analisi personale dell'intero gruppo. Il gruppo, insieme al formatore, discute e valuta tutte le analisi.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne, pennarelli, immagini, diapositive, strumenti di gestione della cantina e video.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sugli strumenti informatici per la gestione dello storage, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che

l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.pcworld.com/storage-monitoring-and-management-software	Best Storage Monitoring and Management Tools and Software for SAN and NAS Devices	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.aranzulla.it/programmi-per-gestione-magazzino-1183641.html	<i>Articolo "Programmi per gestione magazzino", Salvatore Aranzulla</i>	
https://www.mooseek.com/software/consultazione/vino.htm	<i>Articolo "PROGRAMMI PER LA GESTIONE DELLA PROPRIA CANTINA, DELLE BOTTIGLIE E DEL VINO", Mooseek.com</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.ukim.edu.mk/e-izdanija/FINKI/Modeli_na_e-upravuvanje.pdf	Смилка Јанеска-Саркањац - Модели на е-управување	

Unità di formazione 5 (A):

Gestione del personale (32 ore)

Unità di formazione non progettata per la mobilità di apprendimento

Modulo 5.1 (A) - *Come gestire il personale della cantina* (32 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: *Gestione del tempo* (300 minuti, di cui 210 per attività pratiche)

Attività 2: *La cantina come organizzazione sociale* (300 minuti, di cui 180 per attività pratiche)

Attività 3: *Come assegnare efficacemente i compiti ai membri del team* (240 minuti, di cui 150 per le attività pratiche)

Attività 4: *Gestione dei conflitti sul posto di lavoro* (240 minuti, di cui 150 per attività pratiche)

Attività 5: *Comunicazione sul posto di lavoro* (300 minuti, di cui 180 per attività pratiche)

Attività 6: *Come affrontare e gestire lo stress sul posto di lavoro* (240 minuti, di cui 150 per attività pratiche)

Attività 7: *Gestione delle risorse umane* (300 minuti, di cui 180 per attività pratiche)

Attività 1: Gestione del tempo

Durata: 300 minuti, di cui 210 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti alla gestione del tempo, cioè al processo di pianificazione ed esercizio di un controllo consapevole del tempo speso in attività specifiche, soprattutto per aumentare l'efficacia, l'efficienza e la produttività.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sulle strategie, tecniche e strumenti di gestione del tempo
 - Attività pratica collettiva: Il formatore propone i video di YouTube qui sotto per guardare e ascoltare con i discenti. Dopo i video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei film.
 - Esercizio pratico collettivo "€ 86.400,00": L'insegnante/formatore dice ai partecipanti che hanno € 86.400,00 da spendere come vogliono. L'unica restrizione è che non possono depositare denaro in banca e se non lo usano, lo perdono. Poi discutono del perché e di come hanno speso i soldi nel modo in cui li hanno spesi. Il formatore dice loro che 86.400 sono il numero di secondi che abbiamo ogni giorno e che il più spesso possibile dovrebbero considerare di spendere il loro tempo per le cose che sono importanti per loro come hanno fatto con i loro soldi. Poi una discussione collettiva, guidata dal formatore: ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente del miglior uso del nostro tempo quotidiano.
 - Esercizio pratico "Nastro della vita": L'insegnante/formatore mostra agli studenti un nastro colorato, lungo circa 1 metro/100 cm, e prendendo le forbici, inizia con le seguenti domande:
 - 1. Se la durata della vita di un individuo dice 100 anni, ogni cm è un anno. La risposta non sarà solo 70-75 anni, e poi tagliare 25 cm del nastro e buttare via dire i suoi 75 anni.
 - 2. Qual è l'età media dei partecipanti seduti qui, la risposta sarebbe 25-30 dipende dal gruppo, in questo caso tagliare altri 25 cm del nastro dire che è andato non si può fare nulla.
 - 3. Cosa rimane sono 50 anni? La gente dirà: "Sì", ma la risposta è NO.
 - 4. Ogni anno abbiamo 52 settimane, cioè 52 domeniche. Se moltiplichiamo questo per 50 anni, si arriva a 7,14 anni. Ridurre il nastro di altri 7,14 cm.
 - 5. Di solito abbiamo anche il sabato libero, quindi ridurre altri 7,14 cm.
 - 6. I giorni festivi pubblici/nazionali sono 10 multipli con 50 anni. Si arriva ad altri 1,5 anni e mezzo. Ridurre il nastro di altri 1,5 cm
 - 7. Il vostro congedo occasionale, il vostro congedo per malattia e le vostre ferie annuali circa 40 giorni all'anno, moltiplicato per 50. Tagliate altri 5 cm. Ora ti rimangono circa 29,5 anni. Tuttavia, il calcolo non è ancora finito.
 - 8. Dormite in media 8 ore al giorno multiplo con 365 giorni e di nuovo per 50 anni (cioè 122 giorni X 50 = quasi 17 anni). 9. Tagliate altri 17 cm.
 - 9. Si passa il tempo a mangiare il pranzo, la colazione, gli spuntini e la cena per un totale di 2 ore al giorno (cioè 30 giorni all'anno X 50 anni = 4 anni circa). 10. Tagliate altri 4 cm.
 - 10. Infine, calcoliamo di passare circa 1 ora al giorno viaggiando da un luogo all'altro per attività e simili (sono circa 2 anni in più). Siamo scesi a 6 (SEI) anni di vita per farla o romperla.
 - Poi una discussione collettiva, guidata dal formatore: ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente del miglior uso della nostra vita disponibile.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e gli esercizi, e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Un nastro colorato di circa 1 metro. Video YouTube relativi alla gestione del tempo:

- Gestione del tempo (<https://www.youtube.com/watch?v=KJLHIOIdqA4>)
- Jim Rohn - Come organizzare una gestione più intelligente del tempo <https://www.youtube.com/watch?v=aOWSmNcEBCc>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla gestione del tempo, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=KJLHIOIdqA4	Video "Time Management"	
https://www.youtube.com/watch?v=aOWSmNcEBCc	Video "Jim Rohn - How to Work Smarter Time Management"	
http://blog.trainerswarehouse.com/time-management-activities	Time Management Activities	
https://www.cleverism.com/complete-guide-to-time-management/	Complete Guide to Time Management	
https://en.wikipedia.org/wiki/Time_management	Article "Time management", Wikipedia	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://it.wikipedia.org/wiki/Gestione_del_tempo	Articolo "Gestione del tempo", Wikipedia	

LINGUA:	Macedone(Македонски - Makedonski)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.utms.cc/estudent/images/Prezentacii/Fakultet%20za%20megunaroden%20marketing%20menadzment/III%20godina/V%20semestar/Managment%20na	Суштината на менаџментот на време, Проф. д-р Александра Стоилковска, Асс. м-р Гордана Серафимовиќ	

%20vreme/T1.pdf	
---------------------------------	--

Attività 2: La cantina come organizzazione sociale

Durata: 300 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore introduce i partecipanti al concetto di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo e clima organizzativo.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sul concetto di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo e clima organizzativo
 - Attività pratica collettiva: Il formatore propone i video di YouTube qui sotto per guardare e ascoltare con i discenti. Dopo i video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei film.
 - Attività pratica di gruppo (gruppi di 3-4 allievi): L'insegnante/formatore propone ai gruppi l'esercizio basato sulla tenuta di carta mostrato nell'ultimo video "Dynamic Team-Building Exercise for Small Groups - Paper Holding". Poi discussione collettiva, guidata dal formatore: ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dell'esercizio di team building.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e sull'esercizio di team building, e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video su YouTube sul concetto di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo e clima organizzativo:

- Gruppi sociali: Corso Crash Sociologia (<https://www.youtube.com/watch?v=wFZ5Dbj8DA>)
- Comprensione delle dinamiche di gruppo (<https://www.youtube.com/watch?v=uL6x99-VSBA>)
- Gestione delle dinamiche del team (<https://www.youtube.com/watch?v=LrIELjcNNqI>)
- Gestione delle dinamiche di gruppo difficili (<https://www.youtube.com/watch?v=yCXwK45laPg>)
- Come individuare un clima organizzativo malsano (<https://www.youtube.com/watch?v=0gZazo1m-c4>)
- Esercizio dinamico di Team-Building per piccoli gruppi - Paper Holding (<https://www.youtube.com/watch?v=iV53bKvWQfs>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale dell'azienda vinicola come organizzazione sociale, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=_wFZ5Dbj8DA	Video "Social Groups: Crash Course Sociology"	
https://www.youtube.com/watch?v=uL6x99-VSBA	Video "Understanding Group Dynamics"	
https://www.youtube.com/watch?v=LrIELjcNNqI	Video "Managing Team Dynamics"	
https://www.youtube.com/watch?v=yCXwK45IaPg	Video "Handling Difficult Group Dynamics"	
https://www.youtube.com/watch?v=0gZazo1m-c4	Video "How to Spot an Unhealthy Organizational Climate"	
https://www.youtube.com/watch?v=iV53bKvwQfs	Video "Dynamic Team-Building Exercise for Small Groups - Paper Holding"	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=bLie11QeZ7o	Video "COMPORTAMENTO ORGANIZZATIVO"	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://ukim.edu.mk/e-izdanija/TMF/Menadzment_na_biznis-komunikacija_vo_tim.pdf	ДИМИТРОВ, Александар, Менаџмент на бизнис-комуникација во тим [Електронски извор] / автори Александар Димитров, Бети Андоновиќ. - Скопје : Универзитет "Св. Кирил и Методиј" - Скопје, 2019	

Attività 3: Come assegnare efficacemente i compiti ai membri del team

Durata: 240 minuti, di cui 150 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti alla gestione delle risorse professionali disponibili dell'azienda vinicola, compresa l'identificazione e l'assegnazione ai collaboratori di compiti e responsabilità, il supporto nello svolgimento e il controllo del completamento dei compiti assegnati, la valutazione delle prestazioni professionali e l'intervento in situazioni di non conformità.

Compiti specifici ed esercitazioni dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sulla gestione dei compiti
 - Attività pratica collettiva: Il formatore propone i video di YouTube qui sotto per guardare e ascoltare con i discenti. Dopo i video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei film.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video YouTube sulla gestione dei compiti:

- Asana vs. Monday vs. Teamwork... Choosing the Perfect Task Management System for your Business (<https://www.youtube.com/watch?v=Zv6bMWRojFk>)
- Task Management Training - Getting Organized for Success (<https://www.youtube.com/watch?v=wuHDI43AvuY>)
- Task Manager (Advanced) Excel Template - v2 - Demo (<https://www.youtube.com/watch?v=7tLHExhg-bU>)
- 5 Task Management Tips for Your Team - Project Management Training (<https://www.youtube.com/watch?v=AUG-pFhnhXQ>)
- How to Manage Tasks and Lead People - Leadership Training (https://www.youtube.com/watch?v=-8JCSf_wA4)
- Scrum in 16 minutes (<https://www.youtube.com/watch?v=vuBFzAdaHDY>)
- What is Kanban? Kanban Explained with a Coffee Cup (<https://www.youtube.com/watch?v=Lib1vFmfCng&list=PLngnoZX8cAn-OGRF9LTZ05gecTzx6bGrI>)
- Scrum vs Kanban - What's the Difference? (<https://www.youtube.com/watch?v=rIaz-l1Kf8w>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla gestione dei compiti, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente

riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=Zv6bMWRojFk	Video "Asana vs. Monday vs. Teamwork... Choosing the Perfect Task Management System for your Business"
https://www.youtube.com/watch?v=wuHdi43AvuY	Video "Task Management Training - Getting Organized for Success"
https://www.youtube.com/watch?v=7tLHExhg-bU	Video "Task Manager (Advanced) Excel Template - v2 - Demo"
https://www.youtube.com/watch?v=AUG-pFhnhXQ	Video "5 Task Management Tips for Your Team - Project Management"
https://www.youtube.com/watch?v=-8JCSCf_wA4	Video "How to Manage Tasks and Lead People - Leadership Training"
https://www.youtube.com/watch?v=vuBFzAdaHDY	Video "Scrum in 16 minutes"
https://www.youtube.com/watch?v=Lib1vFmfCng&list=PLngnoZX8cAn-OGRF9LTZ05gecTzx6bGrI	Video "What is Kanban? Kanban Explained with a Coffee Cup"
https://www.youtube.com/watch?v=rIaz-l1Kf8w	Video "Scrum vs Kanban - What's the Difference?"

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=nisWxxHPENw	Video "Organizzazione aziendale: come assegnare ruoli e responsabilità #10"
https://www.youtube.com/watch?v=LrYHrG2WsNQ	Video "Come gestire gli errori dei tuoi collaboratori e dipendenti"

LINGUA:	Macedone (Македонски - Makedonski)
LINK	DESCRIZIONE
http://www.knowledge-center.org/images/training_modules/priracnik-primer.pdf	ПРИРАЧНИК ЗА ПРОЕКТЕН МЕНАЏМЕНТ, Андријана Богдановска Ѓуровиќ
http://eprints.ugd.edu.mk/13924/1/%D0%9B%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%80%D0%B0%D0%B	Примена на Канбан методологијата и нејзините ефекти кај тимовите за развој на софтвер, Невенка

<u>D%D0%9C</u> <u>%D0%B0%D0%B3%D0%B8%D1%81%D1%82</u> <u>%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA</u> <u>%D0%B8%20%D1%82%D1%80%D1%83%D0</u> <u>%B4%20%20%D0%9D.%D0%9A</u> <u>%D0%B8%D1%80%D0%BE</u> <u>%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B0.pdf</u>	Кировска, Штип, 2015
--	----------------------

Attività 4: Gestione dei conflitti sul posto di lavoro

Durata: 240 minuti, di cui 150 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i partecipanti alla gestione dei conflitti sul posto di lavoro.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sulla gestione dei conflitti sul posto di lavoro
 - Attività pratica collettiva: Il formatore propone i video di YouTube qui sotto per guardare e ascoltare con i discenti. Dopo i video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei film.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video su YouTube sulla gestione dei conflitti sul posto di lavoro:

- HR Basics: Workplace Conflict (<https://www.youtube.com/watch?v=V79uO74vWfc>)
- 5 Types of Conflict in the Workplace and How To Handle Them (<https://www.youtube.com/watch?v=o7-bbd1F9bk>)
- Conflict Example-ORGB (https://www.youtube.com/watch?v=jiP0x_Dgj3I)
- Managing Conflict In Your Workplace (<https://www.youtube.com/watch?v=ILUkGb4sZ0s>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla gestione dei conflitti sul posto di lavoro, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio una comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=V79uO74vWfc	Video "HR Basics: Workplace Conflict"
https://www.youtube.com/watch?v=o7-bbd1F9bk	Video "- 5 Types of Conflict in the Workplace and How To

	<i>Handle Them</i>
https://www.youtube.com/watch?v=jiP0x_Dgj3I	<i>Video "Conflict Example-ORGB"</i>
https://www.youtube.com/watch?v=ILUkGb4sZ0s	<i>Video "Managing Conflict In Your Workplace"</i>
http://conflict911.com/cgi-bin/links/jump.cgi?ID=18998	<i>Hand-out "Conflict Resolution Skills"</i>

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=SaGA4PCigyq	<i>Video "Gestione del Conflitto. Università di Bari. Pasquale Adamo"</i>

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://eprints.ugd.edu.mk/11531/1/Magisterska-Ivana%20Trendafilova.pdf	УЛОГАТА НА МЕНАЏЕРОТ - ЛИДЕРОТ ВО УПРАВУВАЊЕ СО КОНФЛИКТИ ПРЕКУ ПОТТИКНУВАЊЕ НА КОНСТРУКТИВНИ, А РАЗРЕШУВАЊЕ И ИЗБЕГНУВАЊЕ НА ДЕСТРУКТИВНИ КОНФЛИКТИ", Ивана Трендафилова, -МАГИСТЕРСКИ ТРУД - Штип, 2014

Attività 5: Comunicazione sul posto di lavoro

Durata: 300 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti alla comunicazione sul posto di lavoro.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sulla comunicazione sul posto di lavoro
 - Attività pratica collettiva: Il formatore propone i video di YouTube qui sotto per guardare e ascoltare con i discenti. Dopo i video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei film.
 - Esercizio pratico collettivo "Generale vs. Istruzioni precise": L'insegnante/formatore dà ad ogni persona un pezzo di carta, poi annuncia una sequenza di istruzioni, come ad esempio piegare la carta a metà, strappare l'angolo superiore sinistro della carta, piegare la carta a metà ancora una volta. Dopo aver completato diverse di queste istruzioni, agli allievi viene chiesto di confrontare l'aspetto dei loro pezzi di carta. Facendo notare che anche se hanno ricevuto tutte le stesse istruzioni, l'insegnante/formatore osserva che i loro fogli non sono identici e possono anche avere un aspetto diverso, dimostrando quanto possa essere importante una comunicazione precisa e precisa. L'insegnante/formatore dimostra di aver detto loro di piegare la carta a metà, ma non in quale direzione, di strappare l'angolo in alto a sinistra della carta, ma non quanto dell'angolo da strappare. L'insegnante/formatore conclude che dopo l'esercizio le persone dovrebbero essere più consapevoli di come non solo la cattiva comunicazione, ma anche la comunicazione imprecisa può portare le persone a non essere letteralmente sulla stessa pagina. Poi una discussione collettiva, guidata dal formatore: ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dell'esercizio.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e sull'esercizio di comunicazione, e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video su YouTube sul concetto di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo e clima organizzativo:

- Effective Communication in the Workplace (<https://www.youtube.com/watch?v=w5paHINM3BQ>)
- Think Fast, Talk Smart: Communication Techniques (<https://www.youtube.com/watch?v=HANw168huqA>)
- Verbal and Nonverbal Communication (https://www.youtube.com/watch?v=AuN_eWIrns4)
- Make Body Language Your Superpower (<https://www.youtube.com/watch?v=cFLjudWTuGQ>)
- Communication Exercises - Role Play Game #25 (<https://www.youtube.com/watch?v=IW7vVB3XdCY>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla comunicazione sul posto di lavoro, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=w5paHINM3BQ	Video "Effective Communication in the Workplace"	
https://www.youtube.com/watch?v=HAnw168huqA	Video "Think Fast, Talk Smart: Communication Techniques"	
https://www.youtube.com/watch?v=AuN_eWIrs4	Video "Verbal and Nonverbal Communication"	
https://www.youtube.com/watch?v=cFLjudWTuGQ	Video "Make Body Language Your Superpower"	
https://www.youtube.com/watch?v=IW7vVB3XdCY	Video "Communication Exercises - Role Play Game #25"	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=bV1c1rbUIXY	Video "DIRE FARE COMUNICARE. Il linguaggio nella vita e nel lavoro"	
https://www.youtube.com/watch?v=o62wZ_ucP9M	Video "Webinar ERRORI DI COMUNICAZIONE DA EVITARE SUL LAVORO"	

LINGUA:	Macedone(Македонски - Makedonski)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://repository.ukim.mk/bitstream/20.500.12188/1020/1/Elena%20Nikolovska%20Magisterska%20fin.pdf	Влијание на интерната комуникација врз перформансата на вработените -магистерски труд Елена Николовска, Скопје, 2018	
http://eprints.ugd.edu.mk/10854/1/%D0%9C%D0%B8%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B0%20%D0%A6%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20-%20%D0%9C%D0%B0%D0%B3%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B0.pdf	ПРЕФЕРИРАЊЕ ДОБРИ ВЕШТИНИ ЗА ДЕЛОВНО КОМУНИЦИРАЊЕ ЗА ПОВИСОКА ЕФЕКТИВНОСТ НА ЕКОНОМСКИТЕ ПЕРФОРМАНСИ НА ОРГАНИЗАЦИЈАТА МАГИСТЕРСКИ ТРУД, Штип, септември 2014	

Attività 6: Come affrontare e gestire lo stress sul posto di lavoro

Durata: 240 minuti, di cui 150 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce i discenti allo stress legato al lavoro e come affrontarlo

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione su come affrontare e gestire lo stress sul posto di lavoro
 - Attività pratica collettiva: Il formatore propone i video di YouTube qui sotto per guardare e ascoltare con i discenti. Dopo i video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei film.
 - Esercizio pratico collettivo "Questionario sullo stress": L'insegnante/formatore mostra ai discenti il questionario ISMA UK per l'autovalutazione dello stress legato al lavoro (cfr. qui sotto all'interno del "Materiale formativo"), chiedendo loro di compilarlo. Poi una discussione collettiva, guidata dal formatore: ad ogni discente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dell'esercizio e del suo risultato.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e sull'esercizio di autovalutazione dello stress da lavoro, e l'insegnante/formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video su YouTube sullo stress da lavoro:

- Stress in the Workplace (https://www.youtube.com/watch?v=1W_ZIOMKy8w)
- Managing Workplace Stress (<https://www.youtube.com/watch?v=McBQrjGEHnk>)
- Professor discusses how to cope with work stress (<https://www.youtube.com/watch?v=vDfp5U5ZIOY>)
- Funniest Workplace Stress Compilation (<https://www.youtube.com/watch?v=YZJXwTvMsPA>)
- Stress Questionnaire - ISMA UK (<https://isma.org.uk/wp-content/uploads/2013/08/Stress-Questionnaire.pdf>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sullo stress legato al lavoro, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=1W_ZIOMKy8w	Video "Stress in the Workplace"	
https://www.youtube.com/watch?v=McBQrjGEHnk	Video "Managing Workplace Stress"	
https://www.youtube.com/watch?v=vDfp5U5ZIOY	Video "Professor discusses how to cope with work stress (Chris McCarthy)"	
https://www.youtube.com/watch?v=YZJXwTvMsPA	Video "Funniest Workplace Stress Compilation"	
https://www.hse.gov.uk/pubns/wbk01.pdf	"Tackling work-related stress using the Management Standards approach - A step-by-step workbook"	
https://isma.org.uk/wp-content/uploads/2013/08/Stress-Questionnaire.pdf	"Stress Questionnaire - ISMA UK"	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=fN7mGGRH3Rs	Video INAIL "TUTORIAL STRESS LAVORO CORRELATO"	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---europe/---ro-geneva/---sro-budapest/documents/publication/wcms_473696.pdf	Спречување стрес на работа : Практични чекори за подобро спречување на стресот на работното место / International Labour Office. - Geneva: ILO, 2012 xvi, 119 p.	

Attività 7: Gestione delle risorse umane

Durata: 300 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti alle strategie, ai metodi e agli strumenti per la gestione delle risorse umane, in particolare per sostenere la soddisfazione dei bisogni professionali e di competenze dell'azienda (ricerca e selezione delle risorse professionali, pianificazione e realizzazione della formazione rivolta al personale).

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione su strategie, metodi e strumenti per la gestione delle risorse umane
 - Attività pratica collettiva: Il formatore propone i video di YouTube qui sotto per guardare e ascoltare con i discenti. Dopo i video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei film.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Gli studenti rispondono a un quiz composto da domande e risposte a scelta multipla sulle Risorse Umane (Risorse Umane) Domande e Risposte (Quiz Domande e Risposte sulle Risorse Umane - Human Resource Management MCQ)
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e sui risultati del quiz, e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Video YouTube sulla gestione delle risorse umane:

- Social Groups: Crash Course Sociology (<https://www.youtube.com/watch?v=wFZ5Dbj8DA>)
- Understanding Group Dynamics (<https://www.youtube.com/watch?v=uL6x99-VSBA>)
- Managing Team Dynamics (<https://www.youtube.com/watch?v=LrIELjcNNqI>)
- Handling Difficult Group Dynamics (<https://www.youtube.com/watch?v=yCXwK45laPg>)
- How to Spot an Unhealthy Organizational Climate (<https://www.youtube.com/watch?v=0gZazo1m-c4>)
- Dynamic Team-Building Exercise for Small Groups - Paper Holding (<https://www.youtube.com/watch?v=iV53bKvwQfs>)

Quiz on Human Resource Management:

- HR Quiz Questions and Answers | Human Resource Management MCQ (<https://www.privatejobshub.in/2012/07/hr-quiz-questions-and-answers-online.html>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla gestione delle risorse umane, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente

riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=aA1OIFHZWtU	Video "Human resource management basics and fundamentals"
https://www.youtube.com/watch?v=T7bSMzg7x-s&list=PL3Y_p3e-Lne31qsiP5QPMjsEEYd0fqpKy	Video "Human Resource Management (Complete Course)"
https://www.privatejobshub.in/2012/07/hr-quiz-questions-and-answers-online.html	HR Quiz Questions and Answers Human Resource Management MCQ

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=Hkzbezni2Vs	Video "Gestione Risorse Umane Video Demo - Piano Sviluppo e Carriera"
https://www.youtube.com/watch?v=uLFQezjrYpo	Video "'Orizzonte Impresa 2016 - HR - Gestione delle Risorse Umane - I Talenti"
https://www.youtube.com/watch?v=59pJnp5FVIY	Video "'Gestione Risorse Umane - Definizione dei Profili Lavorativi"
https://www.youtube.com/watch?v=v3WaaOyWjdg	Video "La Digital Transformation nella gestione delle risorse umane"

LINGUA:	Macedone(Македонски - Makedonski)
LINK	DESCRIZIONE
http://www.utms.cc/estudent/images/Prezentacii/Ekonomski%20fakultet/I%20godina/I%20semestar/Menadzment/T6.pdf	МЕНАЏМЕНТ НА ЧОВЕЧКИ РЕСУРСИ доц. д-р Наташа Ристовска
https://www.utms.cc/estudent/images/Prezentacii/Fakultet%20za%20menagjment%20na%20covecki%20resursi/I%20godina/I%20semestar/Menadzment%20na%20covecki%20resursi/T1.pdf	Основи на менаџментот на човечки ресурси, Проф.д-р Александра Стоилковска, Асс.м-р Гордана Серафимовиќ
https://mcms.mk/images/docs/2008/priracnik-za-menadzment-so-covekovi-resursi-2008.pdf	МЕНАЏМЕНТ СО ЧОВЕЧКИ РЕСУРСИ - ПРИРАЧНИК - Скопје, 2008, Македонски центар за меѓународна

	соработка
--	-----------

Unità di formazione 6 (A):

Gestione del sistema qualità (32 ore)

Unità di formazione non progettata per la mobilità di apprendimento

Modulo 6.1 (A) - Come gestire il sistema di qualità della cantina (32 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: Gestione della qualità (360 minuti, di cui 180 per attività pratiche)

Attività 2: Qualità dell'uva (480 minuti, di cui 360 per le attività pratiche)

Attività 3: Qualità del vino (720 minuti, di cui 480 per attività pratiche)

Attività 4: Gestione della qualità dell'economia dell'impresa (360 minuti, di cui 180 per le attività pratiche)

Attività 1: Gestione della qualità

Durata: 360 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti al concetto e alla definizione della qualità dei prodotti e dei servizi e descrive le caratteristiche di base della qualità, supportandoli nell'apprendimento collettivo per consentire ai partecipanti di identificare e comprendere le condizioni che influenzano la qualità, gli standard, i costi e il controllo della qualità del prodotto.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Concetto e definizione della qualità dei prodotti e dei servizi: Dimostrazione della relazione tra il prodotto, le proprietà del prodotto, la qualità e il cliente. Introduzione ai discenti, la funzione della qualità, i fattori che dipendono dalla qualità, le relazioni e le direzioni dello sviluppo della qualità. Spiegazione delle condizioni che influenzano lo sviluppo della qualità. Presentazione della classificazione, del mercato e delle caratteristiche tecniche della qualità.
 - Gestione della qualità: Spiegazione del ruolo della gestione della qualità nella soluzione di problemi e compiti relativi alla qualità. Descrizione degli elementi di base della gestione della qualità. Introduzione degli studenti ai metodi di gestione della qualità.
 - Sistema di gestione della qualità totale (TQM): Indica il concetto e l'essenza del sistema di gestione della qualità totale (TQM). Introduzione degli studenti agli scopi e agli obiettivi del sistema di gestione della qualità totale. Presentare il ciclo e le fasi della qualità. Introduzione al programma di qualità totale.
 - Standard di qualità: Spiegazione del concetto, dei tipi e dell'essenza degli standard con particolare enfasi sugli standard di produzione del vino. Il formatore discute la standardizzazione e la necessità di standardizzazione. Spiegazione sullo sviluppo di standard e metodi di standardizzazione e sulla complementarità tra gli standard.
 - Costi per la qualità del prodotto: Spiegazione dei costi per il raggiungimento e la promozione della qualità e dei costi associati alla scarsa qualità del prodotto. Descrizione di quali fattori sono associati ai costi della qualità del prodotto. Presentazione dei modelli economici per l'individuazione dei costi di qualità ottimali.
 - Controllo della qualità: Specificazione degli obiettivi del controllo. Presentazione dei metodi per il raggiungimento degli obiettivi. Spiegazione dell'esecuzione del piano, controllo dei risultati e azioni da intraprendere.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Ogni studente (individualmente o in gruppo) scopre e analizza due aziende che operano nel settore vitivinicolo. Le aziende da analizzare dovrebbero avere all'incirca la stessa gamma di prodotti. Dopo aver effettuato l'analisi dell'azienda, il discente confronta la qualità di diversi prodotti simili di entrambe le aziende (ad esempio, confronto per qualità, prezzo, caratteristiche, ecc.) Il confronto dovrebbe rispondere a quale azienda ha una migliore qualità del prodotto. Poi, ogni studente presenta un'analisi personale a tutto il gruppo. Il gruppo insieme al formatore discute e valuta tutte le analisi.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla gestione della qualità, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.ispatguru.com/components-of-product-quality-management/	Components of Product Quality Management	
https://www.sebokwiki.org/wiki/Quality_Management	Quality Management - Lead Authors: Quong Wang, Massood Towhidnejad, Contributing Authors: Dick Fairley, Garry Roedler	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://it.wikipedia.org/wiki/Gestione_della_qualit%C3%A0	Articolo "Gestione della qualità", Wikipedia	
http://www.paolomazzoni.it/ORGANIZZAZIONE%20AZIENDALE%20E%20QUALITA'.pdf	Testo "Organizzazione e gestione della qualità", Paolo Mazzoni, (c) 2007	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.utms.cc/estudent/images/Prezentacii/Fakultet%20za%20menadzment/III%20godina/V%20semestar/Menadzment%20na%20kvalitet/Tema%201.pdf	Менаџмент на квалитет - Доц.д-р Валентина Муцунска Палевска	
http://www.pretpriemac.com/tqm-total-quality-management/	Објаснување на TQM – Total Quality Management - Претприемач	
http://eprints.ugd.edu.mk/6167/1/_ugd.edu.mk_private_UserFiles_katerina.hadzivasile_Desktop_Danka%20Накова%20-%20Магистерс%20ки%20труд%281%29.pdf	Управување со квалитетот и продуктивноста за постигнување на повисоки деловни резултати, Штип, февруари 2013 Данка Накова	

Attività 2: Qualità dell'uva

Durata: 480 minuti, di cui 360 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i partecipanti alla qualità dell'uva e descrive i tipi di maturazione dell'uva, supportandoli nell'apprendimento collettivo per consentire ai partecipanti di identificare e comprendere i metodi utilizzati per valutare la qualità della maturazione dell'uva per la produzione del vino.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Maturità dell'uva: Introdurre gli studenti ai tipi di maturità dell'uva. Spiega le caratteristiche con cui la maturità dell'uva è conosciuta nelle diverse varietà di uva.
 - Maturità tecnologica dell'uva: Spiega lo stato di maturità tecnologica delle diverse varietà di uva. Descrive i cambiamenti visivi che avvengono sulla foglia, sull'uva e quando l'uva ha un valore utile, cioè è pronta per un'adeguata preparazione del vino. Introduce l'importanza del movimento delle sostanze nell'uva, la concentrazione degli zuccheri e la riduzione degli acidi organici. Spiega la dipendenza della determinazione della maturità tecnologica e del tempo di raccolta delle uve dal vitigno, il tipo di vino richiesto, le condizioni climatiche per il tempo di maturazione, ecc. Familiarizzazione con gli effetti della vendemmia anticipata e tardiva sulla qualità del vino. Presenta i metodi per la determinazione della maturità tecnologica: metodo fisico, metodo chimico, metodo organolettico, metodo visivo, metodo di degustazione dell'uva e altri.
 - Maturità fisiologica dell'uva: Spiega lo stato di maturità fisiologica delle diverse varietà d'uva. Descrive i fattori che influenzano i tempi della vendemmia. Introduce gli allievi alla necessità di una raccolta anticipata o successiva dell'uva per la produzione di alcuni vini (per esempio, la raccolta dello champagne dovrebbe essere effettuata in anticipo, al fine di ottenere un prodotto di qualità, mentre la raccolta del vino bianco e rosso richiede una raccolta successiva, al fine di ottenere vini più estrattivi e alcolici). Introduzione di sofisticate attrezzature per la determinazione precisa della raccolta dell'uva. Enfasi sui metodi per la determinazione della maturità fisiologica: il metodo della "germinazione dei semi", il metodo di visualizzazione e altri.
 - I metodi più comuni utilizzati per determinare la maturità dell'uva: Il trainer indica i metodi più comunemente usati per determinare la maturità dell'uva. Presentazione dei metodi per la determinazione della maturità dell'uva: metodo organolettico, metodo chimico, metodo fisico e metodo "indicatore di maturità".
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Ogni studente (individualmente o in gruppo) riceve uve provenienti da diverse varietà di vino utilizzate per la produzione di vini diversi. Gli allievi dovrebbero analizzare le varietà di uva e determinare il tempo di raccolta delle varietà date. Un metodo appropriato che può essere utilizzato per determinare il tempo di raccolta e il tipo di maturazione da raccogliere. In seguito, ogni studente presenta un'analisi personale a tutto il gruppo. Il gruppo insieme al formatore discute e valuta tutte le analisi.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla qualità dell'uva,

assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9781845694845500038	Managing Wine Quality, Viticulture and Wine Quality Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition, 2010, Pages 73-104	
https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9781845694845500075	Managing Wine Quality, Viticulture and Wine Quality Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition 2010, Pages 189-217	
https://cdn.csu.edu.au/_data/assets/pdf_file/0003/618816/grape-quality.pdf	GROWING QUALITY WINEGRAPES GIOIA SMALL, EXTENSION VITICULTURIST, NSW AGRICULTURE, WAGGA WAGGA	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.barattowineday.it/curiosita/qualita-del-vino-e-gestione-vigneto.php	<i>Articolo "LA QUALITÀ DEL VINO PASSA DALLA CORRETTA GESTIONE DEL VIGNETO", BARATTO WINE DAY</i>	
http://premiobiol.it/biolitalia/files/2013/01/LINEE-GUIDA-PER-LA-QUALITA-VINO.pdf	<i>Manuale "FILIERA VITIVINICOLA - MANUALE DEL SISTEMA DI GESTIONE DEL PRODOTTO BIOLOGICO", BIOL Italia,</i>	
https://www.tesionline.it/tesi/il-vino-e-la-qualita-%C3%A0/29176	<i>Tesi di laurea "Il vino e la qualità", TESOnline, Silvia Luciani, 2009</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://sezavino.mk/одредување-на-физиолошка-зрелост-на-г/	Одредување на физиолошка зрелост на грозјето	
https://sezavino.mk/одредување-на-технолошката-зрелост-н/	Одредување на технолошката зрелост на грозјето	

<http://eprints.ugd.edu.mk/22187/1/BOBED%20-Zorica%20Lelova%20-%20nov.pdf>

Метод за определување намали молекули (органиски и неорганиски киселини) - Зорица Лелова

Attività 3: Qualità del vino

Durata: 720 minuti, di cui 480 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i partecipanti alla qualità del vino e descrive le caratteristiche di base della qualità del vino, supportandoli nell'apprendimento collettivo per consentire ai partecipanti di identificare e comprendere i metodi utilizzati per determinare la qualità del vino nelle cantine.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Qualità dei vini: Introduzione agli allievi di alcuni ingredienti che influiscono sulla qualità del vino. Spiegazione dell'influenza delle sostanze aromatiche e del bouquet sull'aroma e sul gusto del vino. Conoscere il colore, l'odore e il gusto del vino. Interpretazione dei metodi dell'OIV e del regolamento sulla qualità del vino nella Repubblica della Macedonia del Nord / Regione Umbria (Manuale dei Metodi Internazionali di Analisi del Vino) (Compendio dei Metodi Internazionali di Analisi del Vino).
 - Analisi chimica del vino: Spiega la necessità di monitorare i cambiamenti delle sostanze chimiche durante la vinificazione, la maturazione del vino, la formazione e l'invecchiamento del vino, per un'azione tempestiva per migliorare la qualità del vino. Descrive il contenuto degli ingredienti più importanti nel vino (acqua, alcoli, acidi, tannini e altre sostanze). Presentazione agli allievi degli ingredienti volatili e non volatili nel vino. Conoscere il contenuto di alcuni ingredienti necessari per ottenere una buona qualità in alcuni tipi di vino, ma anche l'impatto del contenuto più basso e più alto degli ingredienti sulla qualità del vino. Presentazione delle procedure e delle attrezzature di laboratorio per l'analisi chimica del vino.
 - Analisi sensoriale del vino: Spiega la reazione tra il vino e alcuni organi della mucosa della bocca e del naso. Descrive i vantaggi e gli svantaggi di determinare la qualità del vino attraverso la degustazione. Indica le impressioni derivanti dall'aroma e dal gusto del vino. Introdurre gli studenti all'organizzazione della valutazione organolettica (sensoriale) del vino. Enfatizzare i principi della valutazione del vino.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Ogni studente (individualmente o in gruppo) riceve campioni di due tipi di vino provenienti da diverse fasi del processo di produzione. L'allievo deve determinare un metodo adeguato di analisi dei campioni di vino dato e determinare le sostanze e la qualità del vino, così come le procedure necessarie che dovranno essere prese per migliorare le proprietà del vino. Poi, ogni studente presenta un'analisi personale a tutto il gruppo. Il gruppo insieme al formatore discute e valuta tutte le analisi.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sulla qualità del vino, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che

l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://gtu.ge/Agro-Lib/%5bKeith_Grainger%5d_Wine_Quality_Tasting_and_Selecti(BookZ.Z.org.pdf	Food Industry Briefing Series WINE QUALITY: TASTING AND SELECTION Keith Grainger	
https://www.researchgate.net/publication/295747582_Managing_Wine_Quality_Viticulture_and_Wine_Quality/link/5d7e4678a6fdcc2f0f6fe625/download	Viticultural and vineyard management practices and their effects on grape and wine quality A. G. Reynolds, Brock University, Ontario, Canada	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.quattroclici.it/conoscere-il-vino/qualita-complessiva-del-vino	Articolo "Qualità complessiva del vino", Quattroclici – Conoscere il vino, Marcello Leder	
http://www.diwinetaste.com/dwt/it2019061.php	Articolo "La Qualità del Vino", DiWINETaste, Antonello Biancalana, 2019	
http://www.italyeno.com/vinificare/degustare.htm	Articolo "DEGUSTAZIONE DEL VINO", Italyeno	
https://www.vinicartasegna.it/classificazione-dei-vini-doc-e-docg/	Articolo "DOC e DOCG? TVB! (Ossia della classificazione dei vini in Italia)", Vini Gavi Cantina Cartasegna, 2013	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.academia.edu/3213604/Сензорна_и_аналитичка_евалуација_на_вино_Sensor_y_and_analytical_evaluation_of_wine?auto=download	Сензорна и аналитичка евалуација на вино, Штип 2013 Виолета Иванова-Петропулос	
http://unilab.ugd.edu.mk/akreditacija.html	АКРЕДИТИРАНИ МЕТОДИ ВО ОДДЕЛЕНИЕТО ЗА КОНТРОЛА НА КВАЛИТЕТ НА ВИНО - Унилаб	
http://eprints.ugd.edu.mk/21932/1/Сензорна_%20и%20аналитичка%20евалуација%20на%20вино-Репозиториум.pdf	Сензорна и аналитичка евалуација на вино, Штип 2019 Виолета Иванова-Петропулос	

<https://www.pravdiko.mk/wp-content/uploads/2013/11/Zakonot-za-vinoto-08-04-2010.pdf>

Закон за вино - СОБРАНИЕ НА РЕПУБЛИКА
МАКЕДОНИЈА, Службен весник на РМ, бр. 50 од
13.04.2010 година

Attività 4: Gestione della qualità dell'economia dell'impresa

Durata: 360 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i partecipanti alla gestione della qualità dell'economia della cantina e descrive l'importanza e il ruolo del management nel migliorare l'efficacia e l'efficienza, supportandoli nell'apprendimento collettivo per consentire ai partecipanti di identificare e comprendere i principi economici essenziali: qualità, produttività, economia, redditività.

Compiti specifici ed esercizi dei partecipanti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Efficacia ed efficienza della cantina: Introdurre gli studenti al significato e all'importanza dell'efficacia e dell'efficienza per la cantina. Definizione di efficacia, efficienza, e gli approcci (intese) per l'efficienza e l'efficacia per le cantine. Spiegazione dei modelli e dei fattori che influenzano l'efficacia e l'efficienza delle cantine. Interpretazione della matrice di efficacia ed efficienza delle cantine.
 - Attività della cantina: Spiegazione del patrimonio della cantina e della sua suddivisione in capitale fisso e capitale circolante. Spiegazione dei termini liquidità e solvibilità. Indicazione delle fonti di finanziamento.
 - Economia del lavoro: Identificazione della divisione e dei tipi di lavoro. Spiegazione dei metodi di pagamento del lavoro e della standardizzazione del lavoro.
 - Costi, calcoli e prezzi: Identificazione dei costi sostenuti per la gestione della cantina e del ruolo dei costi nella gestione della politica aziendale della cantina. Descrizione del processo di calcolo. Specificazione dei metodi di determinazione dei prezzi.
 - Successo aziendale (produttività, rapporto costo-efficacia, redditività): Introduzione al significato e all'importanza dei principi economici sottostanti (produttività, rapporto costo-efficacia, ROI). Definizione della produttività, del rapporto costo-efficacia, della redditività e delle modalità di implementazione di questi indicatori economici.
 - Gestione dei risultati dell'impresa (entrate, spese): Identificazione dei modelli emergenti dei risultati dell'impresa. Spiegazione della formazione del reddito totale. Identificazione dei costi della cantina. Spiegazione del bilancio e della distribuzione dell'utile netto.
 - Autovalutazione e attività di valutazione tra pari:
 - Ogni studente (individualmente o in gruppo) riceve i bilanci di una particolare azienda che opera nel settore vinicolo con il compito di analizzare i bilanci e di dividere le entrate, le spese, il flusso di cassa e i risultati delle operazioni dell'azienda, ma anche di calcolare la produttività, l'economia e il rapporto costo-efficacia. In seguito, ogni studente presenta un'analisi personale a tutto il gruppo. Il gruppo insieme al formatore discute e valuta tutte le analisi.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla gestione della qualità dell'economia dell'impresa, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/108/5/052039/pdf	Analysis and Application of Quality Economics Based on Input-Output, Qiang Lu and Xin Li 2018 IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 108 052039	
http://www.sjm06.com/SJM%20ISSN1452-4864/7_1_2012_May_1_170/7_1_149-170.pdf	SIGNIFICANCE OF BUSINESS QUALITY MANAGEMENT FOR INCREASING COMPETITIVENESS OF SERBIAN ECONOMY Marija Andjelković Pešić*, Vesna Janković Milić and Jelena Stanković, University of Niš, Faculty of Economics, Serbia	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.direzionebp.com/wp-content/uploads/SECONDA-GIORNATA-DISPENSE-GESTIONE-VINO.pdf	<i>Articolo "Il controllo di gestione per le aziende vitivinicole", Brogi & Pittalis Srl</i>	
http://dspace.unive.it/bitstream/handle/10579/10548/836775-1203920.pdf?sequence=2	<i>Tesi di laurea "Il controllo di gestione in una società cooperativa vitivinicola", Università Ca' Foscari Venezia, Arianna Andreon, 2017</i>	

LINGUA:	Macedoe (Македонски - Makedonski)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.pretpriemac.com/biznis-efikasnost-i-efektivnost/	Бизнис ефикасност и ефективност - Претприемач	
http://eprints.ugd.edu.mk/6800/1/_ugd.edu.mk_private_UserFiles_biljana.petrevska_Deskto_p_Marga_MATLIEVSKA_PACESKOSKI%2C%20EP%2C%20INTERNA%20SKRIPTA.%202011_ovaaa.pdf	ЕКОНОМИКА НА ПРЕТПРИЈАТИЕ, 2011 ДОЦ. Д-Р МАТЛИЕВСКА МАРГАРИТА М-Р ПАЧЕШКОСКИ ВЛАТКО	
http://eprints.ugd.edu.mk/11245/1/Magisterski%20trud%20-%20GROZDA%20KOSTADINOVA.pdf	ПРИМЕНА НА ФИНАНСИСКИТЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЗА АНАЛИЗА НА РАБОТЕЊЕТО НА КОМПАНИИТЕ - СО ПОСЕБЕН ОСВРТ НА ПОКАЗАТЕЛИТЕ ЗА ЛИКВИДНОСТ НА МАКЕДОНСКОТО СТОПАНСТВО, Штип, Октомври 2014 Грозда Костадинова	
http://eprints.ugd.edu.mk/6167/	Управување со квалитет и продуктивност при постигнување повисоки деловни резултати, Штип, февруари 2013 година Данка Накова	

Unità di formazione 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 regolano la produzione e il commercio del vino (48 ore)

Unità di formazione non progettata per la mobilità di apprendimento

Modulo 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 disciplinano la produzione e il commercio del vino* (48 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: *Legislazione del lavoro macedone* (1080 minuti, di cui 720 per attività pratiche)

Attività 2: *Disposizioni delle leggi e dei regolamenti sulla produzione e il commercio del vino* (1800 minuti, di cui 1200 per le attività pratiche)

Attività 1: Legislazione del lavoro macedone

Durata: 1080 minuti, di cui 720 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce gli studenti alle disposizioni della legge sui rapporti di lavoro: contenuto del contratto di lavoro a tempo indeterminato e determinato, nonché i diritti e gli obblighi delle parti al momento della conclusione del contratto di lavoro; obbligo di mantenere il segreto commerciale; obbligo del datore di lavoro di garantire condizioni di lavoro sicure; contratto sulla cessazione del rapporto di lavoro di comune accordo; licenziamento da parte del datore di lavoro e del lavoratore; pagamento del lavoro; orario di lavoro; lavoro supplementare; lavoro a turni; lavoro notturno; pausa e riposo; sindacati e associazioni dei datori di lavoro e contratti collettivi. Compiti specifici ed esercitazioni dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Contratto di lavoro: contenuto del contratto di lavoro a tempo indeterminato e determinato.
 - Diritti e obblighi delle parti nella stipulazione di un contratto di lavoro: diritti e obblighi delle parti nella stipulazione del contratto di lavoro; obbligo di mantenere il segreto commerciale; obbligo del datore di lavoro di garantire condizioni di lavoro sicure.
 - Risoluzione del contratto di lavoro con licenziamento da parte del lavoratore e del datore di lavoro: risoluzione del contratto di lavoro mediante accordo; licenziamento da parte del datore di lavoro e del lavoratore; pagamento del lavoro.
 - Orario di lavoro, sindacati e associazioni dei datori di lavoro: pagamento del lavoro; orario di lavoro; lavoro supplementare; lavoro a turni; lavoro notturno; pausa e riposo; contratti collettivi di sindacato e associazioni dei datori di lavoro .
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I discenti conoscono la procedura di assunzione e il contenuto del contratto di lavoro a tempo indeterminato e determinato; conoscono i diritti e gli obblighi delle parti al momento della stipula di un contratto di lavoro; l'obbligo di mantenere il segreto commerciale; l'obbligo del datore di lavoro di fornire condizioni di lavoro sicure; la procedura di risoluzione del contratto di lavoro mediante accordo; il licenziamento da parte del datore di lavoro e del lavoratore; le modalità di pagamento; l'orario di lavoro; il lavoro supplementare; il lavoro a turni; il lavoro notturno; le pause e le ferie; i sindacati e le associazioni dei datori di lavoro; i contratti collettivi.

Materiali didattici: attrezzature didattiche di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli, diritto del lavoro.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sull'applicazione delle disposizioni della Legge sul Lavoro, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, una comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente

riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.ilo.org/dyn/natlex/docs/MONOGRAPH/71332/109716/F-1464727386/MKD71332%20Eng.pdf	LABOUR RELATIONS LAW ("Official Gazette of the Republic of Macedonia" no. 62/05, 106/08, 161/08, 114/09, 130/09, 50/10, 52/10, 124/10, 47/11, 11/12, 39/12, 13/13, 25/13, 170/13, 187/13, 113/14, 20/15, 33/15, 72/15, 129/15 and 27/16)	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.inps.it/nuovoportaleinps/default.aspx?itemdir=45859	<i>Pagine web INPS "Lavorare all'estero / In Paesi extracomunitari convenzionati / Stati in convenzione / Macedonia"</i>	
https://osha.europa.eu/it/about-eu-osha/national-focal-points/north-macedonia	<i>Pagine web EU-OSHA in italiano "Macedonia del Nord"</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwiO7b2P1NDnAhVI-SoKHe6nBQ4QFjAAegQIARAB&url=http%3A%2F%2Fwww.mtsp.gov.mk%2Fcontent%2Fpdf%2Fzakoni%2FZRO%2520Precisten%252074-15.pdf&usg=AOvVaw1rBPtLOH_5SLe752j0mU4g	Закон за работни односи - Службен весник на РМ, бр. 74 од 8.05.2015 година	

Attività 2: Disposizioni delle leggi e dei regolamenti sulla produzione e il commercio del vino

Durata: 1800 minuti, di cui 1200 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività l'insegnante/formatore introduce gli studenti alle disposizioni della Legge sul vino: acquisto e pagamento di uve da vino; registrazione delle quantità di uve acquistate e vendute; mezzi e procedure enologiche; materia prima per la produzione del vino; divieto di distillazione; mercato e commercio del vino; importazione di vino; classificazione dei vini, produzione, etichettatura e protezione dei vini con un nome geografico; descrizione, etichettatura e protezione del vino.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Pianificazione e gestione del potenziale produttivo per la produzione di uva da vino: acquisto e pagamento di uva da vino; comunicazione dei quantitativi di uva acquistata e venduta; mezzi e procedure enologiche.
 - Produzione di vino: materia prima per la produzione di vino; metodi di analisi fisico-chimica del vino; classificazione delle varietà di uva per la produzione di vino; divieto di distillazione; registrazione delle responsabilità e registrazione della produzione di vino.
 - Il mercato e il commercio del vino: Messa in circolazione del vino; Campionamento; Valutazione organolettica della colpevolezza; Decisione sull'immissione sul mercato del vino; Registri di entrata e di uscita.
 - Classificazione dei vini, produzione, etichettatura e protezione dei vini con nome geografico: classificazione dei vini, produzione, etichettatura e protezione dei vini con nome geografico; descrizione, etichettatura e protezione del vino; registro dei vini con nome geografico protetto.
 - Descrizione, etichettatura e protezione a Eaton: Etichettatura dei vini con nome geografico; etichetta del vino e dati dell'etichetta; e competenza dell'Ispettorato di Stato per l'Agricoltura.

Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:

- Gli allievi spiegano la procedura legale per l'acquisto e il pagamento delle uve da vino; la comunicazione delle quantità di uve acquistate e vendute; i mezzi e le procedure enologiche; la materia prima per la produzione del vino; il divieto di distillazione; il mercato e il commercio del vino; l'importazione del vino; la classificazione del vino, la produzione, l'etichettatura e la protezione dei vini con nome geografico; la descrizione, l'etichettatura e la protezione del vino.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli e Legge sul vino.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sull'applicazione delle disposizioni della Legge sul Vino, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che

l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore..

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
http://seerural.org/wp-content/uploads/2015/07/Annex-VI_Macedonian-Wine-Industry_Mr.-Klime-Beleski.pdf	MACEDONIAN WINE INDUSTRY prof. d-r Klime Beleski Institute of agriculture, Skopje, Republic of Macedonia	

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.ice.it/it/sites/default/files/inline-files/Macedonia%20del%20Nord%20Scheda%20Agricoltura%202019_1.pdf	<i>Rapporto "Macedonia del Nord – AGRICOLTURA - Aprile 2019", ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.akt.mk/%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD-%D0%B7%D0%B0-%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%82%D0%BE/	Закон за вино	
zpis.gov.mk > Zakonzakvalitetonazemjodelskiteproizvodimart2017	Закон за квалитетот на земјоделските производи	

Unità di formazione 2 (B.1):

Comunicazione in macedone (32 ore)

Unità di formazione progettata per la mobilità di apprendimento

Modulo 2.1 (B.1) - Comunicazione in macedone (32 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: *Vocabolario della produzione vinicola macedone* (240 minuti, di cui 180 minuti per attività pratiche)

Attività 2: *Vocabolario dei vini macedoni* (240 minuti, di cui 160 minuti per attività pratiche)

Attività 3: *Ascoltare e parlare della Macedonia* (240 minuti, di cui 180 minuti per attività pratiche)

Attività 4: *Scrivere e parlare della mia vita* (240 minuti, di cui 180 minuti per attività pratiche)

Attività 5: *Ridere e imparare insieme!* (240 minuti, di cui 180 minuti per attività pratiche)

Attività 6: *Storia della lingua macedone* (240 minuti, di cui 180 minuti per attività pratiche)

Attività 7: *Personaggi storici macedoni* (240 minuti, di cui 180 minuti per attività pratiche)

Attività 8: *La mia mobilità per l'apprendimento in Macedonia* (240 minuti, di cui 180 minuti per attività pratiche)

Attività 1: Vocabolario della produzione vinicola macedone

Durata: 240 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività l'insegnante/formatore introduce i partecipanti con parole chiave macedoni nel campo del processo di vinificazione, sostenendoli nell'apprendimento collettivo e deve permettere ai partecipanti di identificare e comprendere le parole e la grammatica appropriate.

Compiti specifici ed esercizi degli allievi su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi per parole più semplici ed espressioni grammaticali in lingua macedone;
 - Esercizio pratico - grammatica: in questa attività l'insegnante/formatore suggerisce presentazioni e video da guardare insieme agli studenti. Mentre guardano, agli studenti viene chiesto di elencare le parole chiave relative alla produzione di vino che sentono nella presentazione o nel video. Dopo aver visto la presentazione o il video, gli studenti si riuniscono in piccoli gruppi di 3-4 e scrivono una breve lettera usando le parole che hanno notato, presentandola ad altri gruppi.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e nel complesso, insieme al formatore, analizzano le presentazioni preparate all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere gli studenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sul dizionario del vocabolario della produzione vinicola macedone, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati allo studente, considerazione delle esperienze individuali degli studenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
http://macedonianlanguage.org/	Macedonian Language E-Learning Center
http://www.learn-mk.com/	"Learn Macedonian" - free web-school for an elementary knowledge about the Macedonian language

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE

https://www.webtran.it/macedonian/	<i>Traduttore online italiano-macedone</i>

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://www.e-ucebnici.mon.gov.mk/	Учебници по македонски јазик

Attività 2: Vocabolario dei vini macedoni

Durata: 240 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: Questa attività, l'insegnante/formatore insegna agli studenti ad esprimere in lingua macedone e parole chiave nei vini macedoni, sostenendoli nell'apprendimento collettivo e permette ai partecipanti di identificare e comprendere le parole e le strutture grammaticali appropriate.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi per parole più semplici ed espressioni grammaticali in lingua macedone;
 - Esercizio pratico - grammatica: in questa attività l'insegnante/formatore suggerisce presentazioni e video da guardare insieme agli studenti. Mentre guardano, agli studenti viene chiesto di elencare le parole chiave relative ai tipi e alle caratteristiche del senso di colpa che sentono nella presentazione o nel video. Dopo aver visto la presentazione o il video, gli studenti si riuniscono in piccoli gruppi di 3-4 e scrivono una breve lettera utilizzando le parole che hanno notato, presentandola ad altri gruppi.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e nel complesso, insieme al formatore, analizzano le presentazioni preparate all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sul dizionario dei vini macedoni, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
http://macedonianlanguage.org/	Macedonian Language E-Learning Center
http://www.learn-mk.com/	"Learn Macedonian" - free web-school for an elementary knowledge about the Macedonian language
LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE

https://www.webtran.it/macedonian/	<i>Traduttore online italiano-macedone</i>

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://www.e-ucebnici.mon.gov.mk/	Учебници по македонски јазик

Attività 3: Ascoltare e parlare della Macedonia

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore insegna agli studenti ad esprimersi in lingua macedone e a praticare l'ascolto e la conversazione in lingua macedone, sostenendoli nell'apprendimento collettivo, per permettere ai partecipanti di identificare e comprendere le parole e le strutture grammaticali appropriate.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi per parole più semplici ed espressioni grammaticali in lingua macedone;
 - Esercizio pratico - grammatica: in questa attività l'insegnante/formatore suggerisce presentazioni e video da guardare insieme agli studenti. Mentre guardano, agli studenti viene chiesto di elencare le parole chiave relative alla Macedonia che sentono nella presentazione o nel video. Dopo aver visto la presentazione o il video, gli studenti si riuniscono in piccoli gruppi di 3-4 e scrivono una breve lettera usando le parole che hanno notato, presentandola ad altri gruppi.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e nel complesso, insieme al formatore, analizzano le presentazioni preparate all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sull'ascolto e sul parlare della Macedonia, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
http://macedonianlanguage.org/	Macedonian Language E-Learning Center
http://www.learn-mk.com/	"Learn Macedonian" - free web-school for an elementary knowledge about the Macedonian language

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.webtran.it/macedonian/	<i>Traduttore online italiano-macedone</i>	
https://it.wikipedia.org/wiki/Macedonia_del_Nord	<i>Articolo "Macedonia del Nord", Wikipedia</i>	

LAINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.e-ucebnici.mon.gov.mk/	Учебници по македонски јазик	

Attività 4: Scrivere e parlare della mia vita

Durata: 240 minuti di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore insegna agli studenti ad esprimersi in lingua macedone e a praticare l'ascolto e la conversazione in lingua macedone, sostenendoli nell'apprendimento collettivo, per consentire ai partecipanti di identificare e comprendere le parole e le strutture grammaticali appropriate.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi per parole più semplici ed espressioni grammaticali in lingua macedone;
 - Praticamente scrittura ed espressione orale: In questa attività il formatore chiede ai partecipanti di pensare alla storia della loro vita e di scrivere un breve racconto. La storia dovrebbe riguardare i loro interessi o il lavoro quotidiano. Il titolo potrebbe essere "Un giorno al mio lavoro", "La mia vacanza preferita", ecc. A seconda della storia, dovrebbe essere inclusa una prospettiva "culturale". Questo può essere una caratteristica dei loro luoghi di vacanza, delle tradizioni familiari, di una lingua straniera che stanno imparando o parlando, o delle attività culturali che vogliono fare nel loro tempo libero, e così via. Ogni partecipante legge la storia degli altri studenti.

- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:

Per la valutazione, la discussione può essere valutata tenendo conto della presentazione orale, del livello di difficoltà dell'argomento e dell'aspetto versatile delle parole usate. Nonostante ciò, gli altri partecipanti possono fornire informazioni di feedback.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale della scrittura e della lingua macedone, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
http://macedonianlanguage.org/	Macedonian Language E-Learning Center

http://www.learn-mk.com/	"Learn Macedonian" - free web-school for an elementary knowledge about the Macedonian language
---	--

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.webtran.it/macedonian/	<i>Traduttore online italiano-macedone</i>

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://www.e-ucebnici.mon.gov.mk/	Учебници по македонски јазик

Attività 5: Ridere e imparare insieme!

Durata: 240 minuti, di cui 180 minuti per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore insegna agli studenti espressi in lingua macedone e si esercita ad ascoltare e parlare la lingua macedone, concentrandosi sugli aspetti divertenti della produzione e del consumo di vino e sostenendoli nell'apprendimento collettivo, per permettere ai partecipanti di identificare e comprendere le parole e le strutture grammaticali appropriate.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi per parole più semplici ed espressioni grammaticali in lingua macedone;
 - Comprensione pratica, ascolto ed espressione: In questa attività, l'insegnante/formatore suggerisce i video di YouTube che guardano e ascoltano con gli studenti. Dopo ogni video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente del filmato.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
I partecipanti analizzano e valutano nel contesto dei gruppi e nel complesso, insieme al formatore analizzano le presentazioni preparate nel contesto del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sull'ascolto e il parlato in macedone, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
http://macedonianlanguage.org/	Macedonian Language E-Learning Center	
http://www.learn-mk.com/	"Learn Macedonian" - free web-school for an elementary knowledge about the Macedonian language	

LINGUA:	Italiano	
----------------	----------	--

LINK	DESCRIZIONE
https://www.webtran.it/macedonian/	<i>Traduttore online italiano-macedone</i>

LANGUAGE:	Macedonian (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://www.e-ucebnici.mon.gov.mk/	Учебници по македонски јазик

Attività 6: Storia della lingua macedone

Durata: 240 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce i partecipanti alla storia della lingua macedone e si esercita ad ascoltare e parlare la lingua macedone, sostenendoli nell'apprendimento collettivo, per consentire ai partecipanti di identificare e comprendere le parole e le strutture grammaticali appropriate.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi per parole più semplici ed espressioni grammaticali in lingua macedone;
 - Comprensione pratica, ascolto ed espressione orale: In questa attività il formatore prepara una presentazione e un video sulla storia della lingua macedone. Dopo ogni video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente della presentazione e del video, ma anche di preparare la propria presentazione.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
Per la valutazione, la discussione può essere valutata tenendo conto della presentazione orale, del livello di difficoltà dell'argomento e dell'aspetto versatile delle parole usate. Nonostante ciò, gli altri partecipanti possono fornire informazioni di feedback.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere gli studenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla storia della lingua macedone, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati allo studente, considerazione delle esperienze individuali degli studenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
http://macedonianlanguage.org/	Macedonian Language E-Learning Center
http://www.learn-mk.com/	"Learn Macedonian" - free web-school for an elementary knowledge about the Macedonian language

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.webtran.it/macedonian/	<i>Traduttore online italiano-macedone</i>	
https://it.wikipedia.org/wiki/Lingua_macedone#Storia	<i>Articolo "Lingua macedone - storia", Wikipedia</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
http://www.e-ucebnici.mon.gov.mk/	Учебници по македонски јазик	
https://www.youtube.com/watch?v=d-JYN73Wi88	Видео презентација	

Attività 7: Personaggi storici macedoni

Durata: 240 minuti, di cui 180 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce i partecipanti alle personalità importanti della storia macedone e pratica l'ascolto, parla la lingua macedone pendente, li supporta nell'apprendimento collettivo e permette ai partecipanti di identificare e comprendere le parole e le strutture grammaticali appropriate.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi per parole ed espressioni grammaticali in lingua macedone;
 - Praticamente scrittura ed espressione orale: In questa attività, l'insegnante/formatore chiede ad ogni studente di scegliere il personaggio storico macedone e di scrivere una descrizione della persona illustrata selezionata. Ogni studente legge la descrizione degli altri partecipanti.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
Per la valutazione, la discussione può essere valutata tenendo conto della presentazione orale, del livello di difficoltà dell'argomento e dell'aspetto versatile delle parole usate. Nonostante ciò, gli altri partecipanti possono fornire informazioni di feedback.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sui caratteri storici macedoni, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
http://macedonianlanguage.org/	Macedonian Language E-Learning Center
http://www.learn-mk.com/	"Learn Macedonian" - free web-school for an elementary knowledge about the Macedonian language
LINGUA:	Italiano

LINK	DESCRIZIONE
https://www.webtran.it/macedonian/	<i>Traduttore online italiano-macedone</i>
https://it.wikipedia.org/wiki/Storia_della_Macedonia_del_Nord	<i>Articolo "Storia della Macedonia del Nord", Wikipedia</i>

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://www.e-ucebnici.mon.gov.mk/	Учебници по македонски јазик

Attività 8: La mia mobilità per l'apprendimento in Macedonia

Durata: 240 minuti, di cui 180 minuti per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore ritorna ai contenuti precedenti e si esercita a parlare e scrivere in lingua macedone, sostenendoli nell'apprendimento collettivo, per permettere ai partecipanti di identificare e comprendere le parole e le strutture grammaticali appropriate.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi per parole ed espressioni grammaticali in lingua macedone;
 - Scrittura pratica ed espressione orale: In questa attività, l'insegnante/formatore chiede ad ogni studente di scrivere una descrizione del suo apprendimento in Macedonia. Ogni studente legge la storia agli altri partecipanti.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
Per la valutazione, la discussione può essere valutata tenendo conto della presentazione orale, del livello di difficoltà dell'argomento e dell'aspetto versatile delle parole usate. Nonostante ciò, gli altri partecipanti possono fornire informazioni di feedback.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla scrittura e la conversazione in lingua macedone e sulla mobilità di apprendimento in Macedonia, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
http://macedonianlanguage.org/	Macedonian Language E-Learning Center
http://www.learn-mk.com/	"Learn Macedonian" - free web-school for an elementary knowledge about the Macedonian language
LINGUA:	Italiano

LINK	DESCRIZIONE
https://www.webtran.it/macedonian/	<i>Traduttore online italiano-macedone</i>

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
http://www.e-ucebnici.mon.gov.mk/	Учебници по македонски јазик
https://www.youtube.com/watch?v=d-JYN73Wi88	Видео презентација

Unità di formazione 1 (B.2):

Esercizio di una professione come lavoratore dipendente o autonomo (24 ore)

Unità di formazione non progettata per la mobilità di apprendimento

Modulo 1.1 (B.2) - Come esercitare una professione come lavoratore dipendente o autonomo (24 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: Contratti di lavoro italiano per attività di lavoro dipendente e autonomo - Caratteristiche generali (240 minuti, di cui 120 per attività pratiche)

Attività 2: Contratti di lavoro italiano per attività di lavoro dipendente e autonomo - Applicazioni specifiche (240 minuti, di cui 120 per attività pratiche)

Attività 3: Responsabilità civile e penale dei lavoratori in Italia (240 minuti, di cui 120 per attività pratiche)

Attività 4: Regolamentazione fiscale per le attività lavorative subordinate e autonome in Italia (240 minuti, di cui 120 per le attività pratiche)

Attività 5: Normativa previdenziale per le attività lavorative subordinate e autonome in Italia (240 minuti, di cui 120 per le attività pratiche)

Attività 6: Responsabilità contabile dei lavoratori dipendenti e autonomi in Italia (240 minuti, di cui 120 per attività pratiche)

Attività 1: Contratti di lavoro italiano per attività di lavoro dipendente e autonomo - Caratteristiche generali

Durata: 240 minuti, di cui 120 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti al diritto del lavoro italiano, in particolare sulle caratteristiche generali dei contratti di lavoro più frequentemente utilizzati per attività di lavoro dipendente e autonomo.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sul diritto del lavoro italiano, in particolare sulle caratteristiche generali dei contratti di lavoro subordinato e autonomo
 - Lavoro di gruppo (due gruppi di partecipanti): Il formatore chiede al primo gruppo di descrivere le caratteristiche dei contratti di lavoro più frequentemente utilizzati per attività di lavoro dipendente e al secondo gruppo di descrivere le caratteristiche dei contratti di lavoro più frequentemente utilizzati per attività di lavoro autonomo. I due gruppi presentano reciprocamente le descrizioni. Discussione collettiva, guidata dal formatore, sulla pertinenza dei contratti di lavoro rispetto alle diverse attività lavorative.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:

I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, i contratti di lavoro descritti all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sul diritto del lavoro italiano, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.ilo.org/ifpdial/information-resources/national-labour-law-profiles/WCMS_158903/lang--en/index.htm	Web pages "National Labour Law Profile: Italy", ILO, Aldo De Matteis, Paola Accardo, Giovanni Mammone

https://iclg.com/practice-areas/employment-and-labour-laws-and-regulations/italy	Web pages "Italy: Employment & Labour law 2020", ICGL.com
---	---

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.lavoro.gov.it/temi-e-priorita/occupazione/focus-on/Disciplina-dei-rapporti-di-lavoro/Pagine/default.aspx	Pagine web del Ministero del lavoro "Disciplina dei rapporti di lavoro"	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.zsh-online.de/projekte/projekte/5-zeitschriftenartikel/download/437_aee78cc0b3aebdd06ab4fd76da5f1515	УПАТУВАЊЕ РАБОТНИЦИ ВО ИСТОЧНА ЕВРОПА, Agreement No. VS/2017/0349	

Attività 2: Contratti di lavoro italiano per attività di lavoro dipendente e autonomo - Applicazioni specifiche

Durata: 240 minuti, di cui 120 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti al diritto del lavoro italiano, in particolare sulle applicazioni specifiche dei contratti di lavoro più frequentemente utilizzati per le attività di lavoro dipendente e autonomo.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sul diritto del lavoro italiano, in particolare sulle applicazioni specifiche dei contratti di lavoro per le attività di lavoro subordinato - compresi gli apprendisti - e autonomo
 - Lavoro di gruppo (tre gruppi di partecipanti): Il formatore chiede al primo gruppo di compilare un modello di contratto di lavoro per attività di lavoro dipendente, al secondo gruppo di compilare un modello per attività di lavoro dipendente in apprendistato e al terzo gruppo di compilare un modello per attività di lavoro autonomo. I tre gruppi presentano reciprocamente i contratti di lavoro. Discussione collettiva, guidata dal formatore, sull'accuratezza dei contratti di lavoro.
 - Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, i contratti di lavoro compilati all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sui contratti di lavoro italiani per attività lavorative dipendenti e autonome, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.graber-partner.com/en/international-companies/employees-employers-in-italy.html	Article "EMPLOYEES/EMPLOYERS IN ITALY - Employment contracts, notifications and labor cost calculations in Italy", graber partner
https://www.britishinitaly.com/italian-employment-	Article "Working in Italy - ITALIAN EMPLOYMENT CONTRACTS",

contracts/	<i>Britishinitaly.com</i>
https://www.italiancompanyformations.com/services/employment-payroll-services/types-employment-contract/	Article "Types of employment contracts", <i>Italiancompanyformations.com - LEXIA Avvocati</i>

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.modellocontratto.com/contratto-di-lavoro-subordinato.html	Articolo "Contratto di lavoro subordinato", <i>modellocontratto.com</i>	
https://www.modellocontratto.com/contratto-di-apprendistato	Articolo "Contratto Apprendistato", <i>modellocontratto.com</i>	
https://www.lexdo.it/modello/contratto-lavoro-autonomo-freelance/	Articolo "Contratto per lavoro autonomo (freelance)", <i>LexDo.it</i>	
https://www.soldionline.it/guide/lavoro/tipologia-contratti-lavoro?cp=1	Articolo "Le diverse tipologie di contratti di lavoro: caratteristiche e utilizzi", <i>Soldionline</i>	
https://www.cliclavoro.gov.it/NormeContratti/Contratti	Pagine web "Contratti - CLICLAVORO", <i>CLICLAVORO</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.zsh-online.de/projekte/projekte/5-zeitschriftenartikel/download/437_aee78cc0b3aebdd06ab4fd76da5f1515	УПАТУВАЊЕ РАБОТНИЦИ ВО ИСТОЧНА ЕВРОПА, Agreement No. VS/2017/0349	

Attività 3: Responsabilità civile e penale dei lavoratori in Italia

Durata: 240 minuti, di cui 120 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore introduce i discenti al diritto del lavoro italiano, ovvero alla responsabilità civile e penale dei lavoratori nell'ambito delle attività lavorative dipendenti e autonome.

Compiti specifici ed esercitazioni dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sul diritto del lavoro italiano, in particolare sulla responsabilità civile e penale dei lavoratori nell'ambito dell'attività lavorativa dipendente e autonoma
 - Lavoro di gruppo (due gruppi di partecipanti): Il formatore chiede al primo gruppo di descrivere le principali caratteristiche della responsabilità civile dei lavoratori nell'ambito delle attività lavorative dipendenti e autonome, e al secondo gruppo di descrivere le principali caratteristiche della responsabilità penale dei lavoratori nell'ambito delle attività lavorative dipendenti e autonome. I due gruppi presentano reciprocamente le descrizioni. Discussione collettiva, guidata dal formatore, sulla rilevanza della responsabilità civile e penale dei lavoratori nell'ambito delle attività lavorative dipendenti e autonome.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:

I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi, e nel complesso, insieme al formatore, le principali caratteristiche della responsabilità civile dei lavoratori descritte all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulla responsabilità civile e penale dei lavoratori in Italia, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.lawyersitaly.eu/civil-and-commercial-liability-in-italy	Article "Civil and Commercial Liability in Italy", <i>Italiancompanyformations.com - LEXIA Avvocati, 2016</i>
https://www.hg.org/legal-articles/basic-principles-of-	Article "Basic Principles of Italian Criminal Law", <i>HC.org – Legal</i>

italian-criminal-law-26796	<i>Resources, Nicola Canestrini, 2018</i>
https://www.lexology.com/library/detail.aspx?g=a6bccdcf-32a5-4f7e-b879-31c3111b44ef	<i>Article "Employment & labour law in Italy", LEXOLOGY, Trifirò & Partners Avvocati, 2018</i>

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.lavoro.gov.it/temi-e-priorita/occupazione/focus-on/Disciplina-dei-rapporti-di-lavoro/Pagine/default.aspx	<i>Pagine web del Ministero del lavoro "Disciplina dei rapporti di lavoro"</i>
http://www.ceda.pc.it/index.php?id=la-responsabilita-del-lavoratore-dipendente	<i>Articolo "La responsabilità del lavoratore dipendente", C.E.D.A. S.R.L. S.T.P., Montesissa & Celli</i>

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://www.zsh-online.de/projekte/projekte/5-zeitschriftenartikel/download/437_aee78cc0b3aebdd06ab4fd76da5f1515	УПАТУВАЊЕ РАБОТНИЦИ ВО ИСТОЧНА ЕВРОПА, Agreement No. VS/2017/0349

Attività 4: Normativa fiscale per le attività lavorative subordinate e autonome in Italia

Durata: 240 minuti, di cui 120 per attività pratiche.

descrizione: In questa attività il formatore introduce i discenti al diritto del lavoro italiano, ovvero alla normativa fiscale per le attività di lavoro dipendente e autonomo in Italia.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sul diritto del lavoro italiano, in particolare sulla normativa fiscale per le attività di lavoro subordinato e autonomo
 - Lavoro di gruppo (due gruppi di partecipanti): Il formatore chiede al primo gruppo di descrivere le caratteristiche della normativa fiscale per le attività lavorative subordinate in Italia e al secondo gruppo di descrivere le caratteristiche della normativa fiscale per le attività lavorative autonome in Italia. I due gruppi presentano reciprocamente le descrizioni. Discussione collettiva, guidata dal formatore, sulla normativa fiscale rispetto alle diverse attività lavorative.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, le norme fiscali descritte all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulle normative fiscali italiane per le attività lavorative dipendenti e autonome, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://europa.eu/youreurope/citizens/work/taxes/income-taxes-abroad/italy/index_en.htm	Web pages "Income taxes abroad – Italy", Your Europe – European Union
https://www.cloudpay.net/resources/understanding-payroll-in-italy-what-global-companies-need-to-know-about-italy-payroll	Article "Understanding Payroll in Italy: What Global Companies Need to Know About Italy Payroll", cloudpay, 2017

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.lavoro.gov.it/temi-e-priorita/occupazione/focus-on/Disciplina-dei-rapporti-di-lavoro/Pagine/default.aspx	https://www.lavoro.gov.it/temi-e-priorita/occupazione/focus-on/Disciplina-dei-rapporti-di-lavoro/Pagine/default.aspx	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.zsh-online.de/projekte/projekte/5-zeitschriftenartikel/download/437_aee78cc0b3aebdd06ab4fd76da5f1515	УПАТУВАЊЕ РАБОТНИЦИ ВО ИСТОЧНА ЕВРОПА, Agreement No. VS/2017/0349	

Attività 5: Norme di sicurezza sociale per le attività di lavoro subordinato e autonomo in Italia

Durata: 240 minuti, di cui 120 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore introduce i discenti al diritto del lavoro italiano, ovvero alla normativa previdenziale per le attività lavorative subordinate e autonome in Italia.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sul diritto del lavoro italiano, in particolare sulla normativa previdenziale per le attività lavorative subordinate e autonome
 - Lavoro di gruppo (due gruppi di partecipanti): Il formatore chiede al primo gruppo di descrivere le caratteristiche della normativa previdenziale per il lavoro dipendente in Italia e al secondo gruppo di descrivere le caratteristiche della normativa previdenziale per il lavoro autonomo in Italia. I due gruppi presentano reciprocamente le descrizioni. Discussione collettiva, guidata dal formatore, sulla normativa previdenziale rispetto alle diverse attività lavorative.
- Self-assessment and peer-evaluation activities:
 - The participants analyse and evaluate within the groups, and as a whole, along with the trainer, the social security regulations described within the group work.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulle norme di sicurezza sociale italiane per le attività lavorative dipendenti e autonome, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
http://policyinpractice.co.uk/italys-welfare-system-an-overview/	Article "Italy's welfare system: an overview", <i>Policy in Practice</i> , 2015
https://www.eubusiness.com/europe/italy/staff-welfare	Article "Doing business in Italy: Staff welfare, <i>EUBusiness</i> , Ina Dimireva, 2012

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.lavoro.gov.it/temi-e-priorita/occupazione/focus-on/Disciplina-dei-rapporti-di-lavoro/Pagine/default.aspx	<i>Pagine web del Ministero del lavoro "Disciplina dei rapporti di lavoro"</i>	
https://politicasemplice.it/capire-politica/mercato-lavoro-protezione-sociale	<i>Articolo "Mercato del lavoro e protezione sociale", Politica Semplice</i>	
https://www.laleggepertutti.it/226135_inps-prestazioni-di-previdenza-e-assistenza	<i>Articolo "Inps: prestazioni di previdenza e assistenza", La Legge per Tutti, Noemi Secci, 2018</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.zsh-online.de/projekte/projekte/5-zeitschriftenartikel/download/437_aee78cc0b3aebdd06ab4fd76da5f1515	УПАТУВАЊЕ РАБОТНИЦИ ВО ИСТОЧНА ЕВРОПА, Agreement No. VS/2017/0349	

Attività 6: Responsabilità contabile dei lavoratori dipendenti e autonomi in Italia

Durata: 240 minuti, di cui 120 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore introduce i discenti al diritto del lavoro italiano, ovvero alla normativa sulla responsabilità contabile per le attività lavorative subordinate e autonome in Italia.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sul diritto del lavoro italiano, in particolare sulla normativa in materia di responsabilità contabile per le attività lavorative subordinate e autonome
 - Lavoro di gruppo (due gruppi di partecipanti): Il formatore chiede al primo gruppo di descrivere le caratteristiche della normativa sulla responsabilità contabile per le attività lavorative subordinate in Italia, e al secondo gruppo di descrivere le caratteristiche della normativa sulla responsabilità contabile per le attività lavorative autonome in Italia. I due gruppi presentano reciprocamente le descrizioni. Discussione collettiva, guidata dal formatore, sulla normativa in materia di responsabilità contabile rispetto alle diverse attività lavorative.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, le norme sulla responsabilità contabile descritte all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulle normative italiane in materia di responsabilità contabile per le attività lavorative dipendenti e autonome, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.nordeatrade.com/en/explore-new-market/italy/accounting	Article "Accounting and accounting rules in Italy", Nordea

LINGUA:	Italiano
----------------	----------

LINK	DESCRIZIONE
https://www.lavoro.gov.it/temi-e-priorita/occupazione/focus-on/Disciplina-dei-rapporti-di-lavoro/Pagine/default.aspx	Pagine web del Ministero del lavoro "Disciplina dei rapporti di lavoro"
https://www.fondazioneoic.eu/?cat=14	Pagine web "Principi Contabili Nazionali", OIC – Organismo Italiano di Contabilità

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://www.zsh-online.de/projekte/projekte/5-zeitschriftenartikel/download/437_aee78cc0b3aebdd06ab4fd76da5f1515	УПАТУВАЊЕ РАБОТНИЦИ ВО ИСТОЧНА ЕВРОПА, Agreement No. VS/2017/0349

Unità di formazione 2 (B.2):

Gestione dell'attività professionale di Winemaker Specialist (24 ore)

Unità di formazione non progettata per la mobilità di apprendimento

Modulo 2.1 (B.2) - Come gestire l'attività professionale di Winemaker Specialist (24 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: Italia: Principali caratteristiche del paese (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 2: settore agricoltura italiana e settore operazioni di cantina (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 3: Professionisti che operano nel settore dell'agricoltura e della cantina in Italia (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 4: La qualifica professionale di Winemaker Specialist in Italia - Contesto generale (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 5: La qualifica professionale Winemaker Specialist in Italia - Specifiche (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 6: Strategia di attività professionale sostenibile come Enologo Specialista in Italia (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 1: Italia: Principali caratteristiche del paese

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore introduce i discenti alle principali caratteristiche e caratteristiche del contesto geografico, socio-culturale-economico e legislativo del Paese italiano.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sul contesto geografico, socio-culturale-economico e legislativo italiano
 - Lavoro di gruppo (3-4 gruppi di partecipanti): Il formatore propone la lettura collettiva delle pagine di Wikipedia dedicate all'Italia. Dopo la lettura, ai gruppi viene chiesto di scrivere una sintesi delle principali caratteristiche e caratteristiche del contesto geografico, socio-culturale-economico, legislativo del Paese italiano. I gruppi presentano reciprocamente le loro sintesi. Discussione collettiva, guidata dal formatore, sulle sintesi.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:

I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, le principali caratteristiche del paese riassunte all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Pagine di Wikipedia relative al contesto geografico, socio-culturale-economico, legislativo del Paese italiano:

- Italia (<https://en.wikipedia.org/wiki/Italy>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe supportare i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulle principali caratteristiche dell'italiano, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, comunicazione efficace con loro, approcci empatici ed orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://en.wikipedia.org/wiki/Italy	Article "Italy", Wikipedia

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE

https://it.wikipedia.org/wiki/Italia	Articolo "Italia", Wikipedia

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://mk.wikipedia.org/wiki/Италија	Италија

Attività 2: Settore agricolo italiano e settore delle aziende vitivinicole

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce gli allievi alle principali caratteristiche e peculiarità del settore agricolo e delle operazioni di cantina in Italia.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sulle principali caratteristiche e peculiarità del settore agricolo e dell'attività vitivinicola in Italia
 - Attività pratica: L'insegnante/formatore propone i video di YouTube qui sotto sulle operazioni della cantina in Italia da guardare e ascoltare con gli allievi. Dopo il video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei filmati.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video YouTube relativo alla produzione di vino:

- Scoprire i vini del Nord Italia (<https://www.youtube.com/watch?v=Au5gHe6Z9Uo>)
- Scoprire i vini del Centro Italia (<https://www.youtube.com/watch?v=tXf62porV3M>)
- Scoprire i vini del Sud Italia (<https://www.youtube.com/watch?v=SLI9k0eKdlc>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe supportare i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sulle principali caratteristiche e caratteristiche del settore agricolo e delle aziende vinicole in Italia, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=Au5gHe6Z9Uo	Video "Discover The Wines of Northern Italy"
https://www.youtube.com/watch?v=tXf62porV3M	Video "Discover The Wines of Central Italy"

https://www.youtube.com/watch?v=SLI9k0eKdlc	Video "Discover The Wines of Southern Italy"
https://en.wikipedia.org/wiki/Italian_wine	Article "Italian wine", Wikipedia

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://it.wikipedia.org/wiki/Viticultura_in_Italia	Articolo "Viticultura in Italia", Wikipedia	

LINGUA:	Macedonian (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://mk.wikipedia.org/wiki/Италија	Италија - Земјоделство	

Attività 3: Professionisti operanti nel settore dell'agricoltura e della viticoltura in Italia

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore introduce i discenti alla struttura professionale (ruoli, profili, figure, qualifiche) che caratterizza il settore agricolo e l'attività vitivinicola in Italia.

Compiti specifici ed esercitazioni dei discenti su argomenti legati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sulle principali caratteristiche e peculiarità della struttura professionale che caratterizza il settore agricolo e l'attività vitivinicola in Italia
 - Attività pratica: L'insegnante/formatore propone i video di YouTube qui sotto sul mercato del lavoro nel settore agricolo e nel segmento vitivinicolo in Italia da guardare e ascoltare con gli allievi. Dopo i video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente dei filmati.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video YouTube relativo alla produzione di vino:

- L'Italia deve affrontare la carenza di giovani agricoltori (<https://www.youtube.com/watch?v=Br-o-kL1HYw>)
- LAVORARE IN UN VIGNETO ITALIANO (<https://www.youtube.com/watch?v=0Ixm9kyJvss>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale sul mercato del lavoro italiano nel settore agricolo e nel segmento vitivinicolo in Italia, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=Br-o-kL1HYw	Video "Italy faces shortage of young farmers"
https://www.youtube.com/watch?v=0Ixm9kyJvss	Video "WORKING IN AN ITALIAN VINEYARD"

https://en.wikipedia.org/wiki/Italian_wine	Article "Italian wine", Wikipedia
---	-----------------------------------

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://it.wikipedia.org/wiki/Viticultura_in_Italia	Articolo "Viticultura in Italia", Wikipedia	
https://www.famgliacecchi.it/it/news/le-figure-professionali-nel-settore-vitivinicolo/718	Articolo "Le figure professionali nel settore vitivinicolo", Wine Education, Famiglia Cecchi	

LINGUA:	Macedone(Македонски - Makedonski)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://mk.wikipedia.org/wiki/Италија	Италија - Земјоделство	

Attività 4: La qualifica professionale Winemaker Specialist in Italia - Contesto generale

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore introduce i discenti al contesto generale della qualifica professionale di Winemaker Specialist in Italia.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sul contesto generale della qualifica professionale Winemaker Specialist: Normativa nazionale italiana e regionale umbra in materia di qualificazione; principi e strumenti europei per la trasparenza e il riconoscimento dei risultati dell'apprendimento e delle qualifiche; contratti collettivi nazionali di lavoro nel settore agricolo applicabili a Winemaker Specialist.
 - Lavoro di gruppo (3-4 gruppi di partecipanti): Il formatore propone i video YouTube qui sotto sulla mobilità transnazionale per l'apprendimento da guardare e ascoltare con gli studenti. Dopo i video, ai gruppi viene chiesto di scrivere un commento su di essi. I gruppi presentano reciprocamente i loro commenti. Discussione collettiva, guidata dal formatore, sui commenti.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, i commenti sulla mobilità transnazionale per l'apprendimento sono emersi all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video YouTube relativo alla mobilità transnazionale per l'apprendimento:

- Interviste con i partecipanti - Mobilità per l'apprendimento (<https://www.learningmobility.it/interviews/>)
- Erasmus+ Tutorial sull'accordo di apprendimento (<https://www.youtube.com/watch?v=fu8j-129P4Q>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sul contesto generale della qualifica professionale Winemaker Specialist in Italia, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.learningmobility.it/interviews/	<i>Interviews with participants - Learning mobility</i>

https://www.youtube.com/watch?v=fu8j-129P4Q	<i>Erasmus+ Learning agreement tutorial</i>

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.flai.it/wp-content/uploads/2018/10/CCNL_impiegati_agricoli23_02_2017.pdf	<i>CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE DI LAVORO per i Quadri e gli Impiegati Agricoli - 23 febbraio 2017</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.na.org.mk/index.php/mk/akcii-na-erazmus.html	Акции на Еразмус - Мобилности	

Attività 5: La qualifica professionale Winemaker Specialist in Italia - Specifiche

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore introduce i discenti alle caratteristiche specifiche della qualifica professionale di Winemaker Specialist in Italia.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sulle caratteristiche specifiche della qualifica professionale Winemaker Specialist
 - Pratico lavoro collettivo: Il formatore propone la lettura collettiva degli standard professionali, formativi e di valutazione, compresi quelli specifici per l'Italia, del Winemaker Specialist (disponibili nelle pagine Internet dedicate ai risultati del progetto Erasmus+ KA3 "WINEVET"). Dopo la lettura, discussione collettiva, guidata dal formatore: ad ogni discente viene chiesto di parlare e discutere liberamente degli standard professionali, formativi e di valutazione che caratterizzano il Winemaker Specialist.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sugli standard professionali, formativi e di valutazione per lo Specialista di Vinificazione, e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Pagine Internet del progetto Erasmus+ KA3 "WINEVET" del progetto Erasmus+ KA3 relative agli standard professionali, di formazione e di valutazione dello Specialista di Vinificazione:

- Products (<https://winevet.eu/products>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sulle caratteristiche specifiche della qualifica professionale Winemaker Specialist in Italia, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://winevet.eu/products	<i>Products of the Erasmus+ KA3 project "WINEVET"</i>

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://winevet.eu/sites/default/files/attachments/N.%2035.2%20-%20Infopack%202%20%20IT.pdf	<i>Infopack 2 – IT (prodotto del progetto Erasmus+ KA3 project "WINEVET")</i>	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://winevet.eu/products/deliverable-n-35-wp-9-infopack-2	<i>Инфо-пакет 2 – МК</i>	

Attività 6: Strategia di attività professionale sostenibile come Specialista di Vinificazione in Italia

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, il formatore introduce i discenti ai temi dell'identificazione e dell'implementazione di una strategia personale di attività professionale sostenibile come Winemaker Specialist in Italia.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione sulla sostenibilità dello sviluppo professionale: sviluppo professionale, impatto sostenibile, fattori di promozione, casi di studio.
 - Lavoro di gruppo (3-4 gruppi di partecipanti): Il formatore propone i video di YouTube qui sotto sullo sviluppo professionale personale da guardare e ascoltare con i partecipanti. Dopo i video, ai gruppi viene chiesto di scrivere un commento su di essi. I gruppi presentano reciprocamente i loro commenti. Discussione collettiva, guidata dal formatore, sui commenti.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, i commenti sullo sviluppo professionale personale sono emersi all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video YouTube relativo allo sviluppo professionale personale:

- Crescita personale e sviluppo professionale (www.youtube.com/watch?v=cmglfdSZzhY)
- Cos'è un piano di sviluppo professionale? (www.youtube.com/watch?v=PRZcstlx6KQ)
- Perché un uomo lascia la carriera bancaria da 10 anni per diventare un agricoltore (www.youtube.com/watch?v=TISBZdKM3F8)
- Carriere in agricoltura 2019 (www.youtube.com/watch?v=yiD_P4RHZg8)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti nell'esperienza di apprendimento collettivo formale e non formale sulla strategia personale di attività professionale sostenibile come Winemaker Specialist in Italia, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad esempio, comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
----------------	---------

LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=cmglfdSZzhY	Video "Personal Growth and Professional Development"
https://www.youtube.com/watch?v=PRZcstlx6KQ	Video "What is a Professional Development Plan?"
https://www.youtube.com/watch?v=TISBZdKM3F8	Video "Why a Man Quit 10-Year Banking Career to Become a Farmer"
https://www.youtube.com/watch?v=yiD_P4RHgz8	Video "Careers In Agriculture 2019"

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://hr.fbk.eu/it/attivita/sviluppo-professionale	Articolo "Sviluppo professionale e carriere", Fondazione Bruno Kessler, 2018

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://www.utms.cc/estudent/images/Prezentacii/Fakultet%20za%20menagement%20na%20covecki%20resursi/III%20godina/V%20semestar/Menazment%20na%20kariera/T8.pdf	МЕНАЏМЕНТ НА КАРИЕРА, ТЕМА 8. РАЗВИВАЊЕ СО РАБОТАТА ПРОФЕСИОНАЛЕН РАЗВОЈ Доц. д-р Наташа Сарџоска, М-р Марина Стојмирова

Unità di formazione 3 (B.2):

Comunicazione in italiano (32 ore)

Unità di formazione progettata per la mobilità di apprendimento

Modulo 3.1 (B.2) - *Comunicazione in italiano* (32 ore)

Elenco delle attività di apprendimento

Attività 1: *Vocabolario della produzione vinicola italiana* (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 2: *Vocabolario dei vini italiani di qualità* (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 3: *Ascoltare e parlare dell'Umbria* (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 4: *Scrivere e parlare della mia vita* (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 5: *Ridere e imparare insieme!* (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 6: *Storia della lingua italiana* (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 7: *personaggi storici italiani* (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 8: *La mia mobilità per l'apprendimento in Italia* (240 minuti, di cui 160 per attività pratiche)

Attività 1: Vocabolario della produzione vinicola italiana

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce gli allievi a presentare i tempi perfetti e imperfetti in italiano e le parole chiave nel campo del processo di produzione del vino, nonché a rivedere il relativo vocabolario e le strutture grammaticali.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi sui tempi presenti perfetti e imperfetti
 - Esercizio pratico di vocabolario: In questa attività, l'insegnante/formatore propone i video di YouTube qui sotto da guardare insieme agli studenti. Durante la visione, viene chiesto loro di elencare le parole chiave relative alla produzione di vino che sentono nel video. Dopo aver visto il video, gli studenti si riuniscono in piccoli gruppi di 3-4, e scrivono un breve copione usando il vocabolario che hanno annotato, presentandolo ad altri gruppi.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, le bozze dei copioni definiti all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video YouTube relativi alla produzione di vino:

- Introduzione al vino: il processo produttivo (<https://www.youtube.com/watch?v=STCW8gJ6e6s>)
- Rockea, la vendemmia. Dal grappolo al vino! (https://www.youtube.com/watch?v=w_DhzHpP9OA)
- I segreti di un buon vino - Linea verde (<https://www.youtube.com/watch?v=1CLiYlrcQCs>)
- Come si produce il vino (<https://www.youtube.com/watch?v=Qx0jK6IGPIs>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti in questa esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per l'attività pratica, il formatore scrive anche il vocabolario, sia durante la visione dei video nell'ambito della preparazione in classe, sia direttamente in classe, al fine di avere un riassunto sulle parole del campo di produzione del vino per il test di vocabolario, che deve essere utilizzato come valutazione dell'attività.

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha portato, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.linguee.com/english-italian	Linguee English-Italian Dictionary

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=STCW8gJ6e6s	Video "Introduzione al vino: il processo produttivo"
https://www.youtube.com/watch?v=w_DhzHpP9OA	Video "Rockea, la vendemmia. Dal grappolo al vino!"
https://www.youtube.com/watch?v=1CLlYlrcQCs	Video "I segreti di un buon vino - Linea verde"
https://www.youtube.com/watch?v=Qx0jK6IGPls	Video "Come si produce il vino"
https://dizionario.internazionale.it/	Dizionario italiano "Il dizionario di italiano dalla a alla z"
https://www.webtran.it/macedonian/	Traduttore in linea italiano-macedone

LINGUA:	Macedone(<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://www.webtran.it/macedonian/	Италијанско-Македонски интернет преведувач

Attività 2: Vocabolario dei vini di qualità italiani

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione In questa attività, l'insegnante/formatore introduce gli allievi ai futuri semplici e futuri tempi perfetti in italiano e alle parole chiave nel campo dei vini italiani di qualità (vini DOCG Denominazione di origine controllata e garantita, DOC Denominazione di origine controllata, IGT Indicazione Geografica Tipica), oltre a rivedere il relativo vocabolario e le strutture grammaticali.

Compiti specifici ed esercitazioni dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi sui tempi futuri semplici e futuri perfetti
 - Esercizio pratico di vocabolario: In questa attività, l'insegnante/formatore propone i video di YouTube qui sotto da guardare insieme agli studenti. Durante la visione, viene chiesto loro di elencare le parole chiave relative ai vini italiani DOCG, DOC e IGT che sentono nel video. Dopo aver visto il video, i discenti si riuniscono in piccoli gruppi di 3-4, e scrivono una breve sceneggiatura utilizzando il vocabolario che hanno annotato, presentandola ad altri gruppi.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, le bozze dei copioni definiti all'interno del lavoro di gruppo.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video YouTube relativi alla produzione di vino:

- Vini Italiani: le 12 migliori DOCG (<https://www.youtube.com/watch?v=wz3gy-uDSI0>)
- Come si certifica un vino DOC (<https://www.youtube.com/watch?v=hyPTSRDdgFU>)
- Conosci le differenze tra IGT, DOC e DOCG? (<https://www.youtube.com/watch?v=1CLiYlrcQCc>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti in questa esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per l'attività pratica, il formatore scrive anche il vocabolario, sia durante la visione dei video nell'ambito della preparazione in classe, sia direttamente in classe, al fine di avere un riassunto sulle parole del campo dei vini italiani di qualità per il test di vocabolario, che deve essere utilizzato come valutazione dell'attività.

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri e propri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha portato, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
----------------	---------

LINK	DESCRIZIONE
https://www.linguee.com/english-italian	Linguee English-Italian Dictionary

LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=wz3gy-uDSI0	Video "Vini Italiani: le 12 migliori DOCG"
https://www.youtube.com/watch?v=hyPTSRDdgFU	Video "Come si certifica un vino DOC"
https://www.youtube.com/watch?v=1CLiYrcQCs	Video "Conosci le differenze tra IGT, DOC e DOCG?"
https://dizionario.internazionale.it/	Dizionario italiano "Il dizionario di italiano dalla a alla z"
https://www.webtran.it/macedonian/	Traduttore in linea italiano-macedone

LInGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://www.webtran.it/macedonian/	Италијанско-Македонски интернет преведувач

Attività 3: Ascoltare e parlare dell'Umbria

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività il formatore introduce i discenti alla forma imperativa e alla presentazione condizionale in italiano, alla pratica della comprensione orale e dell'espressione orale della Regione Umbria, nonché alla revisione del relativo vocabolario e delle strutture grammaticali.

Compiti specifici ed esercizi dei discenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi sulla forma imperativa e sul condizionale presente
 - Comprensione pratica dell'ascolto ed espressione orale: In questa attività, l'insegnante/formatore propone il video YouTube qui sotto sulla Regione Umbria da guardare e ascoltare con i discenti. Dopo il video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente del filmato.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sul video e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video YouTube relativo alla produzione di vino:

- ITALIA 10 UMBRIA (https://www.youtube.com/watch?v=5_97s_XOLfU)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti in questa esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.linguee.com/english-italian	Linguee English-Italian Dictionary
LINGUA:	Italiano
LINK	DESCRIZIONE
https://www.youtube.com/watch?v=5_97s_XOLfU	Video "ITALIA 10 UMBRIA"

https://dizionario.internazionale.it/	Dizionario italiano "Il dizionario di italiano dalla a alla z"
https://www.webtran.it/macedonian/	Traduttore in linea italiano-macedone

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://www.webtran.it/macedonian/	Италијанско-Македонски интернет преведувач

Activity 5: Scrivere e parlare della mia vita

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce i discenti alla forma composta condizionale e comparativa in italiano, alla pratica della scrittura e della conversazione in italiano, nonché alla revisione del relativo vocabolario e delle strutture grammaticali.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi sulla forma composta condizionale e comparativa
 - Scrittura pratica ed espressione orale: In questa attività, il formatore chiede ai partecipanti di pensare ad una storia inserita nel loro ambiente di vita. Il racconto dovrebbe riguardare i loro interessi o il loro lavoro quotidiano. Il titolo può essere "Un giorno sul mio posto di lavoro", "La mia vacanza preferita", ecc. A seconda della storia, dovrebbe essere inclusa una prospettiva "culturale". Può trattarsi di punti di riferimento nei luoghi di vacanza, di tradizioni familiari, di una lingua straniera che imparano o parlano o di attività culturali che amano fare nel tempo libero, ecc. Ogni partecipante legge la storia agli altri studenti.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Per la valutazione, la presentazione può essere valutata considerando 1. La presentazione orale, 2. Il livello di difficoltà dell'argomento e 3. Il livello di difficoltà dell'argomento. 3. La varietà di parole usate. Inoltre, gli altri partecipanti sono invitati a dare un feedback.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti in questa esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.linguee.com/english-italian	Linguee English-Italian Dictionary

LINGUA:	Italiano
----------------	----------

LINK	DESCRIZIONE
https://dizionario.internazionale.it/	Dizionario italiano "Il dizionario di italiano dalla a alla z"
https://www.webtran.it/macedonian/	Traduttore in linea italiano-macedone

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://www.webtran.it/macedonian/	Италијанско-Македонски интернет преведувач

Attività 5: Ridere e imparare insieme!

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce gli allievi ai pronomi combinati e al congiuntivo presente in italiano e alla pratica della comprensione orale e dell'espressione orale concentrandosi sugli aspetti divertenti della produzione e del consumo del vino, oltre che alla revisione del relativo vocabolario e delle strutture grammaticali.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezione ed esercizi sui pronomi combinati e sul congiuntivo presente
 - Comprensione pratica dell'ascolto ed espressione orale: In questa attività, l'insegnante/formatore propone i video di YouTube qui sotto per guardare e ascoltare con i discenti. Dopo ogni video, ad ogni discente viene chiesto di parlare e discutere liberamente del filmato.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Per la valutazione, la presentazione può essere valutata considerando 1. La presentazione orale, 2. Il livello di difficoltà dell'argomento e 3. Il livello di difficoltà dell'argomento. 3. La varietà di parole usate. Inoltre, gli altri partecipanti sono invitati a dare un feedback.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video su YouTube relativi agli aspetti divertenti della produzione e del consumo di vino:

- Antonio Albanese - Sommelier (https://www.youtube.com/watch?v=Jz_RQYKfCAs)
- E' PIU' BUONO IL VINO IN CARTONE? - La Sfida #1 (https://www.youtube.com/watch?v=LntWKj_pwOs)
- 10 stereotipi di chi beve vino (<https://www.youtube.com/watch?v=RGJUjJ-29Ok>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti in questa esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.linguee.com/english-italian	Linguee English-Italian Dictionary

--	--

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://dizionario.internazionale.it/	Dizionario italiano "Il dizionario di italiano dalla a alla z"	
https://www.youtube.com/watch?v=Jz_RQYkFCAs	Video "Antonio Albanese - Sommelier"	
https://www.youtube.com/watch?v=LNtWKj_pwOsh	Video "E' PIU' BUONO IL VINO IN CARTONE? - La Sfida #1"	
https://www.youtube.com/watch?v=RGJUjJ-29Ok	Video "10 stereotipi di chi beve vino"	
https://www.webtran.it/macedonian/	Traduttore in linea italiano-macedone	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.webtran.it/macedonian/	Италијанско-Македонски интернет преведувач	

Attività 6: Storia della lingua italiana

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce gli studenti agli imperativi congiuntivi ed educativi del passato in italiano, e alla pratica dell'ascolto e della conversazione in italiano sulla storia della lingua italiana, nonché alla revisione del relativo vocabolario e delle strutture grammaticali.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi sugli imperativi congiuntivi ed educativi del passato
 - Comprensione pratica dell'ascolto ed espressione orale: In questa attività, l'insegnante/formatore propone i video di YouTube qui sotto sulla storia della lingua italiana da guardare e da ascoltare con gli studenti. Dopo il video, ad ogni studente viene chiesto di parlare e discutere liberamente del filmato.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - I partecipanti analizzano e valutano in gruppi di due persone la loro opinione sui video e il formatore chiede agli altri studenti se sono d'accordo o meno e fornisce un feedback finale.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet e proiettore), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli. Video YouTube relativi alla storia della lingua italiana:

- Latino e lingue volgari (<https://www.youtube.com/watch?v=aUzoYeSUIQw>)
- La nascita e la storia della lingua italiana (<https://www.youtube.com/watch?v=gwnIikVlfls>)
- Storia della lingua italiana - Italiano e latino volgare (<https://www.youtube.com/watch?v=PvilPNsAqJ8>)

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti in questa esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese
LINK	DESCRIZIONE
https://www.linguee.com/english-italian	Linguee English-Italian Dictionary

LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.youtube.com/watch?v=aUzoYeSUIQw	Video "Latino e lingue volgari"	
https://www.youtube.com/watch?v=gwnIikVlfls	Video "La nascita e la storia della lingua italiana"	
https://www.youtube.com/watch?v=PvilPNsAqJ8	Video "Storia della lingua italiana - Italiano e latino volgare"	
https://dizionario.internazionale.it/	Dizionario italiano "Il dizionario di italiano dalla a alla z"	
https://www.webtran.it/macedonian/	Traduttore in linea italiano-macedone	

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.webtran.it/macedonian/	Италијанско-Македонски интернет преведувач	

Attività 7: Personaggi storici italiani

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce gli allievi al congiuntivo imperfetto e al congiuntivo perfetto passato in italiano, alla pratica della scrittura e della lettura in italiano dei personaggi storici italiani, nonché alla revisione del relativo vocabolario e delle strutture grammaticali.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi sul congiuntivo imperfetto e sul congiuntivo perfetto passato
 - Scrittura e lettura pratica: In questa attività, l'insegnante/formatore chiede ad ogni studente di scegliere un personaggio storico italiano e di scrivere una descrizione del personaggio illustre selezionato. Ogni studente legge la descrizione agli altri partecipanti.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
 - Per la valutazione, la presentazione può essere valutata considerando 1. La presentazione scritta e orale, 2. Il livello di difficoltà dell'argomento e 3. Il livello di difficoltà dell'argomento. 3. La varietà di parole usate. Inoltre, gli altri partecipanti sono invitati a dare un feedback.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti in questa esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.linguee.com/english-italian	Linguee English-Italian Dictionary	
LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://dizionario.internazionale.it/	Dizionario italiano "Il dizionario di italiano dalla a alla z"	

https://www.webtran.it/macedonian/	Traduttore in linea italiano-macedone
---	---------------------------------------

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://www.webtran.it/macedonian/	Италијанско-Македонски интернет преведувач

Attività 8: La mia mobilità per l'apprendimento in Italia

Durata: 240 minuti, di cui 160 per attività pratiche.

Breve descrizione: In questa attività, l'insegnante/formatore introduce i discenti alle clausole congiuntive subordinate in italiano, alla pratica della scrittura e della lettura in italiano, nonché alla revisione del relativo vocabolario e delle strutture grammaticali.

Compiti specifici ed esercizi degli studenti su argomenti correlati al campo, all'interno:

- Attività di apprendimento:
 - Lezioni ed esercizi sulle clausole congiuntive subordinate
 - Scrittura e lettura pratica: In questa attività il formatore chiede ai partecipanti di scrivere una descrizione della loro esperienza di apprendimento in Italia. Ogni partecipante legge la storia agli altri studenti.
- Attività di autovalutazione e di valutazione tra pari:
- Per la valutazione, la presentazione può essere valutata considerando 1. La presentazione scritta e orale, 2. Il livello di difficoltà dell'argomento e 3. Il livello di difficoltà dell'argomento. 3. La varietà di parole usate. Inoltre, gli altri partecipanti sono invitati a dare un feedback.

Materiali didattici: attrezzatura didattica di base (lavagna a fogli mobili con pennarelli, PC con accesso a internet), materiale di scrittura per gli studenti: fogli di carta, penne e pennarelli.

Raccomandazione metodologica per l'implementazione e la valutazione: il formatore dovrebbe sostenere i discenti in questa esperienza collettiva di apprendimento formale e non formale, assicurando sia il necessario supporto scientifico nel campo specifico dell'apprendimento, sia la facilitazione dell'apprendimento non formale (ad es. comunicazione efficace con loro, approcci empatici e orientati al discente, considerazione delle esperienze individuali dei discenti, ecc.)

Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce l'autovalutazione e la valutazione collettiva tra pari. Ogni partecipante, in presenza di tutti i partecipanti che fungono da veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati dell'apprendimento che l'esperienza ha prodotto, e su ciò che è stato buono e ciò che potrebbe essere migliorato. Poi il discente riceve il feedback degli altri partecipanti sulle stesse questioni, facilitando la riflessione dei partecipanti sull'esperienza di apprendimento attraverso il dialogo tra i discenti coinvolti e il formatore.

Risorse educative aperte:

LINGUA:	Inglese	
LINK	DESCRIZIONE	
https://www.linguee.com/english-italian	Linguee English-Italian Dictionary	
LINGUA:	Italiano	
LINK	DESCRIZIONE	
https://dizionario.internazionale.it/	Dizionario italiano "Il dizionario di italiano dalla a alla z"	

https://www.webtran.it/macedonian/	Traduttore in linea italiano-macedone
---	---------------------------------------

LINGUA:	Macedone (<i>Македонски - Makedonski</i>)
LINK	DESCRIZIONE
https://www.webtran.it/macedonian/	Италијанско-Македонски интернет преведувач