

 <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 "Specialista di 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 6 - Definizione della linea guida comune per la valutazione dei risultati dell'apprendimento a complemento del profilo di qualifica transnazionale e del curriculum del titolo di studio post-secondario comune umbro-macedone "Specialista di Vinificazione".

Deliverable 13

Qualificazione congiunta umbro-macedone post-secondaria "Specialista di Vinificazione": la linea guida comune per la valutazione dei risultati dell'apprendimento che integra il profilo di qualifica e il curriculum transnazionale.

Giugno 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 6 e relativo Deliverable 13	3
La linea guida comune per la valutazione dei risultati dell'apprendimento	5
Sezione A: Valutazione dei risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard comune alla Repubblica di Macedonia settentrionale e alla Regione Umbria	5
Sezione B.1: Valutazione dei risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard specifico per la Repubblica della Macedonia del Nord	52
Sezione B.2: Valutazione dei risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard specifico per la Regione Umbria	59

Premessa: caratteristiche principali del Work Package 6 e relativo Deliverable 13

Il titolo evidente del Work Package 6 "Definire la linea guida congiunta per la valutazione dei risultati dell'apprendimento a complemento del profilo di qualifica transnazionale e del curriculum della qualificazione professionale congiunta umbro-macedone post-secondaria Specialista di Vinificazione", introduce chiaramente il contenuto di questa quinta 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 per sostenere le qualifiche professionali congiunte transnazionali basate sull'ECVET (svolte nell'ambito del Work Package 2), la progettazione del profilo di qualificazione del titolo di studio congiunto umbro-macedone post-secondario "Specialista di Vinificazione" (realizzato nell'ambito del Work Package 3), la definizione e la formalizzazione del Memorandum of Understanding - MoU ECVET che stabilisce il profilo di qualificazione transnazionale per il titolo di studio congiunto umbro-macedone post-secondario "Specialista di Vinificazione", e la struttura di cooperazione per garantire la trasparenza, la comparabilità, la qualità e il riconoscimento reciproco della qualifica (realizzata nell'ambito del Work Package 4), nonché la progettazione del curriculum congiunto che integra il profilo di qualifica transnazionale (realizzato nell'ambito del Work Package 5).

Più in particolare, nell'ambito dell'obiettivo principale del progetto WINEVET (preparare e impostare il titolo di studio congiunto umbro-macedone di livello superiore "Specialista di Vinificazione"), il Work Package 6 comprende le attività volte a progettare la linea guida congiunta per la valutazione dei risultati dell'apprendimento che integra il profilo di qualifica transnazionale e il curriculum del titolo di studio congiunto umbro-macedone post-secondario "Specialista di Vinificazione".

La definizione della linea guida congiunta per la valutazione dei risultati dell'apprendimento è proseguita identificando i requisiti specifici che i discenti devono soddisfare per avere successo e fornendo raccomandazioni metodologiche per il processo di valutazione.

La linea guida congiunta identifica i requisiti specifici che i discenti devono soddisfare per dimostrare il raggiungimento dei risultati di apprendimento e l'acquisizione delle relative competenze, elencandoli e definendoli in stretta relazione con le unità di risultati di apprendimento (e parti di unità) dettagliate nel profilo della qualifica, e con le corrispondenti unità di formazione, moduli e attività di apprendimento descritte nel curriculum.

La raccomandazione metodologica per il processo di valutazione si concentra sia sulle specificità delle attività e dei contesti di apprendimento formali e non formali (in particolare, contesti e attività di apprendimento basati sul lavoro e contesti e attività di apprendimento all'estero), sia sull'integrazione nel processo di valutazione dei risultati dell'autovalutazione e della valutazione tra pari effettuate dai discenti nell'ambito delle attività di apprendimento, secondo il curriculum comune.

A partire dal quinto incontro del Consorzio del progetto WINEVET (Todi - Italia, 21 febbraio 2020), il partenariato - nonostante le difficoltà legate alla situazione sanitaria dovute alla diffusione di Covid-19 - 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.

La linea guida congiunta per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, progettata con il contributo di ciascun partner (inclusi i contributi relativi a specifici fattori sussidiari nazionali e regionali), è stata assemblata dal candidato in una bozza integrata, discussa e validata da tutti i partner durante il sesto incontro del Consorzio (Skopje - Repubblica del Nord Macedonia, ... luglio 2020), e poi resa accessibile:

- nell'area di lavoro aperta agli attori chiave e agli 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 5 - Qualificazioni comuni post-secondarie umbro e macedone di Winemaker Specialist: la linea guida comune per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, con la raccomandazione metodologica per la valutazione, e l'elenco dei requisiti specifici che i discenti devono rispettare per avere successo), rivolto a coloro che partecipano ad eventi moltiplicatori transnazionali e territoriali che si terranno durante il progetto in Umbria e nella Repubblica della Macedonia del Nord.

Questa deliverable 13, evidentemente intitolata "Umbrio-Macedone post-secondaria congiunta di qualificazione professionale umbro-macedone Winemaker Specialist: la linea guida congiunta per la valutazione dei risultati dell'apprendimento a complemento del profilo di qualifica e del curriculum transnazionale", fornisce una panoramica completa dei risultati delle attività di implementazione realizzate nell'ambito del Work Package 6 del progetto WINEVET. La versione integrale del prodotto è pubblicata in inglese, mentre la versione sintetica per la diffusione (Info-pack 5) è pubblicata nelle altre lingue del partenariato (italiano e macedone).

La linea guida comune per la valutazione dei risultati dell'apprendimento

Sezione A: Valutazione dei risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard comuni alla Repubblica della Macedonia settentrionale e alla Regione Umbria

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)
<p>1 (A) - Definire le strategie dell'azienda vinicola</p>	<p>1 (A) - Definizione delle strategie dell'azienda vinicola</p>	<p>1.1 (A) – Come analizzare il mercato del vino</p>	<p>1. Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per individuare e comprendere i fattori e le dinamiche che influenzano il mercato, in particolare nel segmento vitivinicolo del settore agroalimentare, da verificare:</p> <p>a) Attività di base che si svolgono su un mercato: Identificare le attività di mercato</p> <p>b) Mercato agroalimentare e del vino: Individuare le principali caratteristiche e peculiarità del mercato del vino</p> <p>c) Relazioni sul mercato Individuare le tendenze generali e le azioni della concorrenza sul mercato e</p> <p>d) Andamento del mercato del vino e del settore enologico in entrata</p>	<p>La performance per l'individuazione e la comprensione dei fattori e delle dinamiche che influenzano il mercato, in particolare nel segmento vitivinicolo del settore agroalimentare, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica le attività di mercato quando si tratta di economia come la domanda, l'offerta, lo scambio di beni e servizi, l'equilibrio del mercato</p> <p>b) - individua le caratteristiche e le 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>

						<p>c) - individua le tendenze del mercato e i concorrenti, evidenziando le relazioni di mercato come B2B, e B2C, spiegando le differenze e le caratteristiche di questi ultimi, e dando un esempio di impatto dei cambiamenti culturali sull'evoluzione del mercato (ad esempio, il bere responsabile nel mercato delle bevande alcoliche)</p> <p>d) - individua le tendenze specifiche del mercato e le azioni degli imprenditori nel settore vitivinicolo, fornendo esempi (ad esempio, Alcool in Moderazione, Bollicine, Invecchiamento, Frutticoltura, ecc.)</p>
--	--	--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

1 (A) - Definire le strategie dell'azienda vinicola	1 (A) - Definizione delle strategie dell'azienda vinicola	1.1 (A) - Come analizzare il mercato del vino	2. Gestione del marketing	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere il processo di gestione del marketing e del marketing nella gestione di un'azienda, da verificare:</p> <p>a) Importanza del marketing nella gestione di un'azienda: Identificare i fondamenti del marketing, le definizioni e i concetti della gestione del marketing</p> <p>b) Gestione del marketing come uno dei possibili tipi di gestione:</p>	<p>La performance per la comprensione del processo di gestione del marketing e del marketing nella gestione di un'azienda, in particolare nel segmento viticolo del settore agroalimentare, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica i fondamenti e le definizioni del marketing - descrive i concetti della gestione del marketing, indicando teorie ed esempi di approccio strategico al marketing</p> <p>b) - identifica le caratteristiche generali e specifiche della gestione del marketing (ad es. attenzione alle esigenze dei clienti, costante sviluppo e miglioramento dei prodotti, pianificazione strategica, capacità di rispondere</p>	<p>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</p>
--	--	--	----------------------------------	---	---	--

			<p>Spiegare le caratteristiche generali e specifiche della gestione del marketing all'interno della gestione aziendale</p> <p>c) Processo di gestione del marketing: Spiegare le fasi principali del processo di gestione del marketing</p>	<p>rapidamente ai cambiamenti del mercato, approccio olistico all'intero processo di vendita dei prodotti/servizi, ecc.)</p> <p>c) - identifica e descrive le fasi principali del processo di gestione del marketing (analisi delle opportunità/possibilità di marketing; analisi dei mercati target e del processo decisionale; definizione delle strategie di marketing e dei piani di marketing; organizzazione, introduzione e controllo delle attività di marketing</p>	<p>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.</p> <p>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 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.</p>
--	--	--	---	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Performance Indic	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--------------------------	--	--

				<p>ators (Requ ireme nts learn ers have to compl y with to demo nstrat e learni ng outco mes)I ndicat ori di perfor manc e (Requ isiti che gli stude nti devon o rispet tare per dimos trare i risulta ti dell'a ppren dime nto)I ndicat ori di perfor</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				man e (Requ isiti che gli stude nti devon o rispet tare per dimos trare i risulta ti dell'a ppren dime nto)		
1 (A) - Definire le strategie dell'azienda vinicola	1 (A) - Definizione delle strategie dell'azienda vinicola	1.1 (A) - Come analizzare il mercato del vino	3. Analisi di marketing	Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze e necessità per effettuare analisi di mercato, della	La performance per lo svolgimento di analisi di mercato, della clientela e della concorrenza, in particolare nel segmento vitivinicolo del settore agroalimentare, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente: a) - individua, utilizzando la terminologia di base delle analisi di marketing, la situazione esterna e gli aspetti interni dell'attività aziendale - identifica i costi delle analisi di marketing e i rischi associati alla mancata esecuzione delle analisi b) - mostra l'applicazione di metodi e strumenti professionali per la compartimentazione del mercato (ad esempio Lean Canvas - business plan, diagrammi e grafici) c) - individua e descrive i metodi e gli strumenti per le analisi di marketing	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). Per la valutazione dei risultati dell'apprendimento, si suggerisce

				<p>clientela e della concorrenza, in particolare nel segmento vitivinicolo del settore agroalimentare, da verificare:</p> <p>a) Analisi di marketing della redditività: Dimostrare la necessità di effettuare analisi di marketing, e di spiegarne le caratteristiche</p>	<p>(analisi dei siti web della concorrenza, ricerche di tipo questionario, colloqui diretti con i clienti, analisi SWOT, ecc.)</p> <p>d) - identifica e descrive gli approcci e i metodi per l'interpretazione e l'elaborazione dei risultati delle analisi di marketing</p>	<p>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.</p>
--	--	--	--	---	--	--

				<p>prima di prendere decisioni di marketing</p> <p>b) Compartmentalizzazione del mercato e dei clienti : Spiegare le relazioni tra le tipologie di prodotti vitivinicoli e le diverse tipologie di clienti</p> <p>c) Metodi di analisi: Spiegare i metodi</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				di di nalis i di mark eting		
				d) Risult ati delle nalis i di mark eting; Inter pretar e ed elabo rare i dati delle nalis i di mark eting		

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Performance Indicators (Requirements learners have to comply with to demonstrate learning outcomes)Indicatori di performance	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione

				<p>ance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)</p>		
--	--	--	--	--	--	--

<p>1 (A) - Definire le strategie dell'azienda vinicola</p>	<p>1 (A) - Definizione delle strategie dell'azienda vinicola</p>	<p>1.1 (A) - Come analizzare il mercato del vino</p>	<p>4.Strategia di marketing</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per definire e attuare una strategia di marketing, in particolare in un'azienda vinicola, da verificare:</p> <p>a) Importa</p>	<p>La performance per la definizione e l'implementazione di una strategia di marketing in un'azienda vinicola, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica metodi e procedure finalizzati al raggiungimento degli obiettivi di mercato fondamentali definiti dalla missione dell'azienda - identifica i tipici tipi di strategia di marketing con diverse gamme, ad es. specializzazione focalizzata sul singolo mercato di destinazione, segmento di consumo B2B e B2C, nicchia, seguito di tendenza, ecc.</p> <p>b) - identifica e descrive i principali approcci attuali alle strategie di prodotto (ad es. singolo prodotto, multiprodotto, ecc.)</p> <p>c) - identifica e descrive i principali approcci attuali alle strategie di distribuzione (ad es. canali di vendita singoli, multicanalità, reti, ecc.)</p> <p>d) - identifica e descrive le fasi tipiche della creazione di una strategia di marketing (per es. definizione dell'obiettivo e dei compiti principali, ecc.), le principali domande da</p>	<p>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. 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</p>
---	---	---	--	--	--	--

				<p>nza e tipi di strategie di marketing Per spiegare l'essenza, i benefici e i tipi e il tipo di strategia di marketing</p> <p>b) Strategie di prodotto: Spiegare la tipologia delle possibili strategie di prodotto</p> <p>c) Strategie di distribuzione: Spiegare la tipologia delle</p>	<p>affrontare (per es. quali effetti ci interessano) e la decisione da prendere durante il processo di creazione e di introduzione (per es. selezione di un mercato target)</p>	<p>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.</p>
--	--	--	--	--	---	---

				<p>possibili strategie e di distribuzione</p> <p>d) Processo di strategia di marketing e relativo processo decisionale: Spiegare il processo di definizione e attuazione di una strategia di marketing e le decisioni da prendere durante il processo</p>		
--	--	--	--	---	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	----------------------------------	---	--

				(Requisiti che gli studenti devono o rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)		
1 (A) - Definire le strategie dell'azienda vinicola	1 (A) - Definizione delle strategie dell'azienda vinicola	1.1 (A) - Come analizzare il mercato del vino	5. Attività di marketing e comunicazione	<p>Dimostrazioni teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze e delle necessità per svolgere attività di marketing e di comunicazione</p>	<p>La performance per lo svolgimento di attività di marketing e di comunicazione, in particolare nel segmento vinicolo del settore agroalimentare, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica le tendenze e le tipologie delle attività di marketing (outbound e inbound marketing, marketing analitico, brand marketing, internet e mobile marketing, ecc.)</p> <p>b) - identifica i tipi di comunicazione di marketing e di pubbliche relazioni (pubblicità ATL e BTL, comunicazione interna, ecc.) e le funzioni (ad es. pubblicità informativa, supporto alla vendita, pubblicità persuasore, pubblicità di richiamo, pubblicità educativa, pubblicità competitiva, ecc.)</p> <p>c) - identifica e descrive le fasi principali della pianificazione della comunicazione di marketing</p>	<p>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. 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</p>

				<p>one, in particolare nel segmento vitivinicolo del settore agroalimentare, da verificare:</p> <p>a) attività di marketing: Spiegare la tipologia e le tendenze delle attività di marketing</p> <p>b) comunicazione di marketing e pubblicità</p>	<p>(identificazione del target di riferimento, definizione dell'obiettivo del processo di comunicazione, design del messaggio, scelta del canale di comunicazione, budgeting pubblicitario, scelta del mix di promozione, valutazione dei risultati della pubblicità)</p>	<p>servono come 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 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.</p>
--	--	--	--	--	---	--

				<p>che relazioni: Spiegare la tipologia e le funzioni della comunicazione di marketing e delle relazioni pubbliche</p> <p>c) piano di comunicazione di marketing: Spiegare il processo di pianificazione della comunicazione</p>		
--	--	--	--	--	--	--

				di marketing		
--	--	--	--	--------------	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

1 (A) - Definire le strategie dell'azienda vinicola	1 (A) - Definizione delle strategie dell'azienda vinicola	1.1 (A) - Come analizzare il mercato del vino	6. Marketing online e social media marketing	Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per creare l'immagine di un'azienda con l'uso dei social media, da verificare:	La performance per la creazione dell'immagine di un'azienda con l'utilizzo dei social media, in particolare nel segmento viticolo del settore agroalimentare, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente: a) - descrive le caratteristiche di efficienza e qualità di un sito internet (chiaro e ordinato, contenente dati aggiornati, facile navigazione tra le pagine, contenente informazioni cruciali), e le tecniche di web marketing (ad esempio, pay per click advertising, text link advertising, text advertising contestuale, ottimizzazione organica dei motori di ricerca, partecipazione a forum e community, link popularity, ecc.) b) - descrive le caratteristiche degli strumenti dei social media (blog, microblog, Wikipedia e altri database, YouTube, social network: Facebook,	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. 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 servono come veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale sui risultati
--	--	--	---	---	--	---

				<p>a) web marketing: Applicare i principi di base dell'uso efficiente e le tecniche di web marketing</p> <p>b) social media: Creare e gestire i contenuti dei social media utilizzando gli strumenti dei social media</p>	<p>Instagram, Pinterest, LinkedIn, Twitter, ecc.)</p> <p>- identifica e descrive gli strumenti più diffusi per la creazione e la gestione dei contenuti dei social media (ad es. strumenti per la grafica, l'edizione di foto, la pianificazione di pubblicazioni, la produzione di brevi animazioni e presentazioni, la valutazione dell'efficienza, per il controllo di particolari frasi, le analisi statistiche, ecc.)</p> <p>c) - individua e descrive l'insieme delle regole che un'azienda deve seguire per quanto riguarda i contenuti pubblicati su internet.</p>	<p>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.</p>
--	--	--	--	---	--	---

				c) regole operativ e di marketi ng online e social marketi ng: Spiegar e le regole operativ e per il marketi ng online e social		
--	--	--	--	---	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

1 (A) - Definire le strategie dell'azienda	1 (A) - Definizio	1.1 (A) - Come analizzare il	7. Monitoraggio del marketing	Dimostrazione teorica	La performance per il monitoraggio del marketing, in particolare nel segmento del vino del settore	Utilizzando strumenti selezionati presentati durante la formazione,
---	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------	--	---

<p>vinicola</p>	<p>ne delle strategie dell'azienda da vinicola</p>	<p>mercato del vino</p>		<p>e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per monitorare le attività di marketing, da verificare:</p> <p>a) processo di monitoraggio del marketing: Spiegare il corso d'azione e del monitoraggio del marketing</p> <p>b) strumenti per</p>	<p>agroalimentare, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica e descrive le fasi tipiche delle attività di monitoraggio del marketing (elencazione degli elementi di controllo delle attività di marketing insieme a razionale/base, pianificazione delle attività di marketing, implementazione del monitoraggio, analisi dei risultati del monitoraggio, introduzione delle conclusioni dell'analisi)</p> <p>b) - descrive e utilizza i tipici strumenti di monitoraggio del marketing (ad es. Google Analytics, Hootsuite, Google AdWords, Bitly, Freshmail, ecc.)</p> <p>c) - identifica e descrive le funzioni e le caratteristiche di utilizzo degli indicatori chiave di performance (ad es. il ROI Return Of Investment ratio delle spese relative alle attività di marketing rispetto ai profitti realizzati) e degli indicatori relativi ai contenuti di marketing (ad es. per un sito web: numero di utenti unici nuovi e di ritorno, numero di visite, tempo trascorso sul sito web, commenti e opinioni positive e negative, ecc.)</p>	<p>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.</p> <p>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 servono come 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.</p>
------------------------	---	--------------------------------	--	---	---	---

				<p>il monitoraggio del marketing: Spiegare le funzioni e le caratteristiche di utilizzo degli strumenti di monitoraggio del marketing</p> <p>c) indicatori di monitoraggio del marketing: Spiegare le caratteristiche di funzione e di utilizzo degli indicatori di monitoraggio del marketing</p>		
--	--	--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
1 (A) - Definire le strategie dell'azienda vinicola	1 (A) - Definizioni delle strategie dell'azienda vinicola	1.2 (A) – Come definire il piano strategico dell'azienda vinicola	1. Le basi della strategia. Vantaggi per la pianificazione strategica	Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per individuare e comprendere le ragioni e i principali punti di importanza della pianificazione strategica, da verificare: a) processo di pianificazione strategica: Spiegare gli elementi chiave e le fasi della strategia di pianificazione	La performance per l'individuazione e la comprensione delle ragioni e dei principali punti di importanza della pianificazione strategica, in particolare nell'impresa vinicola, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente: a) - identifica e descrive gli elementi e le fasi chiave per la pianificazione strategica (Analisi, Formulazione della strategia, Definizione degli obiettivi, Piano di attività/piano d'azione, Controllo e feedback), e i benefici per la pianificazione strategica	I partecipanti analizzano e valutano all'interno dei gruppi e, nel complesso, insieme al formatore, le idee emerse all'interno del lavoro di gruppo. 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 servono come 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.
1 (A) - Definire le strategie dell'azienda	1 (A) - Definizioni	1.2 (A) – Come definire il piano	2. Come pianificare?	Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle	La performance per l'applicazione di approcci metodologici e operativi alla pianificazione strategica, in particolare	Ogni studente presenta a tutti i partecipanti il

vinicola	one delle strategie dell'azienda vinicola	strategico dell'azienda vinicola		<p>competenze necessarie per applicare approcci metodologici e operativi alla pianificazione strategica, da verificare:</p> <p>a) approcci metodologici e operativi alla pianificazione strategica: Applicare approcci metodologici e operativi alla pianificazione strategica e identificare i contenuti del piano strategico</p>	<p>nell'impresa vinicola, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica e descrive gli 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, Balanced Score Card, ecc.), e i contenuti del piano strategico (messaggio di gestione, informazioni e background dell'organizzazione, missione e valori, analisi della situazione attuale, scopi, obiettivi e strategie, indicatori di valutazione)</p>	<p>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. 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 servono come 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.</p>
Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione

				dell'apprendimento)		
1 (A) - Definire le strategie dell'azienda vinicola	1 (A) - Definizioni delle strategie dell'azienda vinicola	1.2 (A) – Come definire il piano strategico dell'azienda vinicola	3. SWOT - strumento per la pianificazione	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per effettuare analisi SWOT delle attività e delle operazioni dell'azienda, da verificare:</p> <p>a) approcci metodologici e operativi alla pianificazione strategica: Applicare approcci metodologici e operativi alla pianificazione strategica e identificare i contenuti del piano strategico</p>	<p>La performance per l'esecuzione di analisi SWOT delle attività e delle operazioni dell'azienda, in particolare nell'impresa vinicola, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - descrive le caratteristiche dell'analisi SWOT e il vantaggio competitivo che l'analisi può fornire all'azienda - applica l'analisi SWOT che mostra i punti di forza, i punti deboli, le opportunità e le minacce delle imprese e delle operazioni di vinificazione</p>	<p>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. 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 servono come 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.</p>
1 (A) - Definire le strategie dell'azienda vinicola	1 (A) - Definizioni delle strategie dell'azienda vinicola	1.2 (A) – Come definire il piano strategico dell'azienda vinicola	4. Impostazione della Visione / Missione	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per impostare la visione e la missione dell'azienda, in particolare nell'impresa vinicola, da verificare:</p>	<p>La performance per impostare la visione e la missione dell'azienda, in particolare nell'impresa vinicola, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - descrive il concetto di valori, visione e missione all'interno della pianificazione strategica</p>	<p>La performance per impostare la visione e la missione dell'azienda, in particolare nell'impresa vinicola, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p>

	vinicola			<p>a) l'impostazione della visione e della missione aziendale nell'ambito della pianificazione strategica: Definizione dei valori, della visione e della missione dell'impresa vitivinicola</p>	- applica il concetto di valori, visione e missione nella pianificazione strategica dell'impresa vinicola	<p>a) - descrive il concetto di valori, visione e missione all'interno della pianificazione strategica - applica il concetto di valori, visione e missione nella pianificazione strategica dell'impresa vinicola</p>
--	-----------------	--	--	---	---	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

1 (A) - Definire le strategie dell'azienda vinicola	1 (A) - Definizioni delle strategie dell'azienda vinicola	1.2 (A) – Come definire il piano strategico dell'azienda vinicola	5. Definizione degli obiettivi e bozza del piano strategico	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per stabilire gli obiettivi e la strategia di business dell'azienda, in particolare nell'impresa vinicola, da verificare:</p> <p>a) la definizione degli obiettivi e della strategia aziendale: Definire gli obiettivi aziendali, i traguardi e la strategia dell'azienda vinicola</p>	<p>La performance per la definizione degli obiettivi di business e della strategia aziendale, in particolare nell'impresa vinicola, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - descrive il concetto di obiettivi di business, gli obiettivi di business e la strategia di business all'interno della pianificazione strategica - applica il concetto di obiettivi di business, obiettivi di business e strategia di business all'interno della pianificazione strategica dell'impresa vinicola</p>	<p>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. 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 servono come veri partner nell'apprendimento, dovrebbe cercare di dare una valutazione personale</p>
--	--	--	--	--	---	---

						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.
--	--	--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
<p>2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>	<p>2 (A) - Gestione della cantina</p>	<p>2.1 (A) - Come gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva</p>	<p>1. Caratteristiche biologiche della vite</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per individuare gli organi sotterranei e quelli in superficie; tipi di viticci, modalità di propagazione della vite (generativamente e vegetativamente) e ciclo biologico annuale della vite, da verificare a fronte:</p> <p>a) Parti del vigneto in superficie e nel sottosuolo</p> <p>b) Struttura e funzione dei corpi della vite</p> <p>c) Propagazione della vite</p> <p>d) Ciclo biologico annuale della vite</p>	<p>La performance per l'identificazione degli organi della vite, i tipi di tralci, le modalità di propagazione della vite e il ciclo biologico annuale della vite, viene valutata dall'esaminatore verificando se l'allievo:</p> <p>a) - identifica la maggior parte degli organi della vite in superficie e nel sottosuolo (radice, fusto, foglia, fiore e frutto), distingue i tipi di viticci e gli stadi di vegetazione (fenofasi): germogli di apertura, crescita dei viticci, fioritura, impollinazione dei chicchi e maturazione dell'uva</p> <p>b) - esegue la microscopia di parti di vite e ne spiega la costruzione e la funzione</p> <p>c) - distingue generativamente dalla propagazione vegetativa ed elenca le caratteristiche della propagazione della vite</p> <p>d) scrive correttamente un diario fenomenologico per le fasi di vegetazione della vite e spiega come la vite viene preparata per il riposo invernale e il periodo di riposo</p>	<p>Ogni partecipante identifica individualmente le parti in superficie e sotterranee della vite. Le parti sono indicate sotto codici, l'utente riceve una lista di nomi di parti in superficie e sotterranee e deve scrivere il codice esatto prima del nome appropriato della parte della linea del vino.</p> <p>Ogni partecipante realizza una sezione trasversale per la microscopia degli organi dell'uva e può utilizzare preparati microscopici pronti per l'uso di parti della vite. Egli descrive la costruzione e spiega il collegamento con la loro funzione.</p> <p>I partecipanti in piccoli gruppi fanno una presentazione con le caratteristiche della propagazione generativa e vegetativa della vite e la presentano agli altri allievi. Esercizio supplementare: Ogni partecipante esplora le caratteristiche biologiche di una determinata varietà di vino e compila il diario fenologico e la preparazione della linea del vino per il riposo invernale</p>

						e il periodo di riposo. Per valutare i risultati dell'apprendimento, oltre all'autovalutazione da parte del partecipante, anche gli altri partecipanti del gruppo fanno una valutazione. Ogni partecipante dà una valutazione personale dei risultati di apprendimento raggiunti, e alla fine, il partecipante riceve un feedback sui suoi risultati dal formatore.
--	--	--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante	2 (A) - Gestione della cantina	2.1 (A) - Come gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva	2. Varietà di uva da vino	Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per il riconoscimento dei vitigni secondo le loro caratteristiche morfologiche, la categorizzazione secondo la qualità per la produzione di vini bianchi e neri; la correlazione tra la composizione chimica e i valori tecnici delle uve e la cernita ottimale dei vigneti di vino, da verificare: a) Varietà di vino per la produzione di vini neri di qualità	La performance per il riconoscimento delle varietà di vino e la categorizzazione delle varietà di vino in base alla qualità per la produzione di vini bianchi e neri viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente: a) descrive le caratteristiche morfologiche e riconosce la maggior parte delle varietà di vino per la produzione di vini neri di qualità b) - descrive le caratteristiche morfologiche e riconosce la maggior parte delle varietà di vino per la produzione di vini neri di media qualità c) - descrive le caratteristiche morfologiche e riconosce la maggior parte delle varietà di vino per la produzione di vini bianchi di qualità d) - descrive le caratteristiche morfologiche e riconosce la maggior parte delle varietà di vino per la produzione di vini bianchi di media qualità	L'insegnante fornisce un album (ampelografia) delle varietà di uva da vino, rispettivamente al paese in cui il programma è realizzato. Gli allievi italiani riconoscono le varietà che vengono coltivate per lo più nel loro paese e nei loro dintorni, mentre gli allievi della Repubblica della Macedonia settentrionale riconoscono le varietà di vino importanti per la loro zona di coltivazione.
--	---------------------------------------	---	----------------------------------	--	--	--

				<p>b) Varietà di vino per la produzione di vini neri di media qualità</p> <p>c) Varietà di vino per la produzione di vini bianchi di qualità</p> <p>d) Varietà di vino per la produzione di vini bianchi di media qualità</p> <p>e) Varietà di vino per la produzione di vini bianchi di consumo</p>	<p>e) - descrive le caratteristiche morfologiche e riconosce la maggior parte delle varietà di vino per la produzione di vini bianchi di consumo</p>	<p>Il partecipante riconosce le varietà di uva da vino e i modelli delle varietà di uva da vino dall'album fotografico e dai video.</p> <p>Esercizio supplementare: Ogni partecipante esplora le caratteristiche di un determinato vitigno e sulla base delle caratteristiche botaniche, tecnologiche e ampelotecniche categorizza le varietà di vino, sia per la produzione di vini neri, bianchi o di consumo, e valuta i valori tecnici delle uve e la varietà ottimale dei vigneti di vino.</p> <p>Ogni partecipante dà una valutazione personale dei risultati dell'apprendimento, e anche gli altri partecipanti del gruppo fanno una valutazione. Ogni partecipante dà una valutazione personale dei risultati di apprendimento raggiunti e, alla fine, il formatore dà un feedback sui risultati ottenuti dal partecipante.</p>
--	--	--	--	--	--	---

Competenze / Unità di	Unità	Moduli di	Learning	Indicatori di performance	Indici di accettabilità delle prestazioni	Raccomandazione
-----------------------	-------	-----------	----------	---------------------------	---	-----------------

risultati dell'apprendimento	di formazione	formazione	activities	(Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	(Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	metodologica per il processo di valutazione
<p>2 (A) - To manage the procurement and primary processing of grapes, the technological process of production, bottling, packaging and storage of white, rose, red and sparkling wine</p>	<p>2 (A) - Cellar management</p>	<p>2.1 (A) - How to manage the procurement and primary processing of grapes</p>	<p>3. Technological characteristics of grapes</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per conoscere le caratteristiche tecnologiche dell'uva: composizione meccanica e chimica, zucchero nell'uva, altri prodotti chimici, maturità tecnologica dell'uva e l'impatto della vendemmia e della produzione di vino da verificare:</p> <p>a) Fattori che influenzano la composizione meccanica dell'uva</p> <p>b) Composizione chimica dell'uva e del mosto</p> <p>c) Zuccheri nell'uva.</p> <p>d) Altri prodotti chimici nell'uva</p> <p>e) Maturità tecnologica delle uve</p>	<p>Le prestazioni per le conoscenze e le competenze necessarie per spiegare le caratteristiche tecnologiche dell'uva, la determinazione del rango, la determinazione dello zucchero e la maturità tecnologica dell'uva sono valutate dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - spiega come alcuni fattori influenzano la composizione meccanica e chimica dell'uva e calcola la produzione e la resa dell'uva in base a determinati valori</p> <p>b) - spiega come alcuni fattori influenzano la composizione chimica dell'uva e del mosto</p> <p>c) - elenca i fattori che influenzano il contenuto di zucchero nell'uva, classifica le varietà di uva da vino in base al contenuto di zucchero e determina la quantità di zucchero in una determinata varietà di uva</p> <p>d) - elenca le altre sostanze chimiche presenti nell'uva</p> <p>e) - spiega le caratteristiche e il significato della maturità tecnologica delle uve per la produzione di vino, determina la maturità tecnologica delle uve con rifrattometro e determina il momento della vendemmia</p>	<p>L'addestratore stabilisce i compiti per la determinazione della buccia dell'uva in base ai valori dati dalla composizione meccanica dell'uva. L'allievo, con l'aiuto dei valori dati e applicando una data formula, determina la resa e la classificazione delle uve.</p> <p>Utilizzando un dato metodo, il partecipante calcola la quantità di zucchero nell'uva.</p> <p>Applicando un rifrattometro, il partecipante determina la maturità tecnologica dei vitigni e determina il momento della vendemmia.</p> <p>Ogni partecipante dà una valutazione personale dei risultati dell'apprendimento, e anche gli altri partecipanti del gruppo fanno una valutazione. Ogni partecipante dà una valutazione personale dei risultati di apprendimento raggiunti, e alla fine, il partecipante riceve un feedback sui suoi risultati dal formatore.</p>

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
<p>2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>	<p>2 (A) - Gestione della cantina</p>	<p>2.1 (A) - Come gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva</p>	<p>4. Produzione biologica di uva</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per riconoscere il significato e le specificità della produzione biologica, dei principi dell'agricoltura biologica e delle condizioni per la produzione biologica viticola da verificare:</p> <p>a) Significato e specificità della produzione biologica</p> <p>b) Principi dell'agricoltura biologica</p> <p>c) Condizioni per la produzione biologica in viticoltura</p>	<p>Le prestazioni per le specifiche della produzione viticola biologica, i principi dell'agricoltura biologica e le condizioni per la produzione biologica della vite sono valutate dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - sottolinea la legislazione sulla produzione e la regolamentazione della viticoltura biologica nei paesi dell'Unione Europea, il controllo della produzione biologica e le procedure per l'ottenimento di un certificato per la produzione agricola biologica, indicando i passi per il passaggio dalla produzione convenzionale a quella biologica</p> <p>b) - sottolinea i principi dell'agricoltura biologica con particolare attenzione ai principi della produzione viticola</p> <p>c) - spiega le misure agro-tecniche per la produzione biologica della viticoltura, i fertilizzanti che possono essere utilizzati nella viticoltura biologica, le misure di prevenzione e protezione e la selezione dei mezzi di protezione per la produzione biologica della viticoltura e la raccolta e lo stoccaggio dell'uva biologica</p>	<p>Individualmente, ogni studente risolve un test con diversi tipi di domande, che fanno riferimento alla legislazione sulla produzione viticola biologica.</p> <p>L'allievo associa dichiarazioni appropriate con una caratteristica definita alla produzione di uva convenzionale o biologica.</p> <p>Esercizio supplementare: Gli allievi in piccoli gruppi ricercano le condizioni per la produzione biologica della viticoltura, preparano una presentazione e la presentano in un gruppo numeroso.</p> <p>Oltre all'autovalutazione del discente, viene eseguita una valutazione di gruppo per valutare i risultati dell'apprendimento. Alla fine il discente riceve un feedback sui risultati ottenuti dagli altri studenti e dal formatore.</p>

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
<p>2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>	<p>2 (A) - Gestione della cantina</p>	<p>2.2 (A) - Come gestire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>	<p>1. Cantina</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze richieste per i tipi di cantina; le condizioni tecniche e tecnologiche della cantina; le condizioni per la costruzione di una cantina; i tipi di locali e i reparti di produzione di una cantina; i lati positivi e negativi dei vasi vinari in legno, cemento, metallo, plastica e vetro; e il mantenimento dell'igiene dei vasi vinari, da verificare:</p> <p>a) Classificazione delle cantine</p> <p>b) Condizioni per la costruzione di cantine</p> <p>c) Navi da vino</p> <p>d) Mantenere l'igiene dei recipienti per il vino</p> <p>Tradotto con www.DeepL.com/Translator (versione gratuita)</p>	<p>Le prestazioni sulle specifiche dei tipi di cantina, le condizioni tecniche e tecnologiche per la costruzione di una cantina, i tipi di locali e i reparti di produzione in una cantina, i pro e i contro delle pietanze a base di vino e il mantenimento dell'igiene dei recipienti per il vino sono valutati dall'esaminatore verificando se l'allievo:</p> <p>a) - classifichi correttamente le cantine</p> <p>b) - spiega le condizioni di costruzione delle cantine e individua l'ubicazione dei reparti di produzione e le condizioni in essi presenti</p> <p>c) - evidenzia i lati positivi e negativi dei vasi vinari in legno, cemento, metallo, plastica e vetro e sulla base dei lati positivi e negativi determina l'uso per i diversi prodotti vinicoli</p>	<p>Ogni partecipante esegue individualmente una classificazione delle cantine in base alle caratteristiche date.</p> <p>Esercizio: I partecipanti in piccoli gruppi analizzano i piani delle cantine e identificano le distanze di produzione e le condizioni in esse presenti.</p> <p>Il partecipante collega le dichiarazioni delle caratteristiche con il tipo di contenitore di vino appropriato, determina l'uso per i diversi prodotti vinicoli e propone l'uso di alcuni vasi vinari per un determinato vino.</p> <p>I partecipanti in piccoli gruppi suggeriscono le procedure per la manutenzione, la rimozione della pietra del vino e la preparazione per l'uso di recipienti per il vino malati e contaminati.</p>

						Oltre all'autovalutazione del partecipante, viene eseguita una valutazione di gruppo per valutare i risultati dell'apprendimento. Alla fine, dagli altri partecipanti e dal formatore, il partecipante riceve un feedback sui loro risultati.
--	--	--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante	2 (A) - Gestione della cantina	2.2 (A) - Come gestire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e	2. Macchine e attrezzature per la produzione di vino e strumenti per il controllo di processo	Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze richieste per le macchine e i dispositivi per la lavorazione dell'uva e del principio del loro funzionamento; strumenti di controllo del processo; il collegamento tra macchine, dispositivi e strumenti con la qualità e la quantità della produzione vinicola, da	Le prestazioni per le specifiche di macchine e dispositivi per la lavorazione dell'uva e strumenti per il controllo di processo; il principio del loro lavoro; strumenti di controllo di processo, viene valutato dall'esaminatore verificando se l'allievo: a) - Descrive le macchine e i dispositivi per la lavorazione dell'uva: marmellata d'uva; presse e drenatori per uva; pompe per cantina, filtri per vino e spiega il principio del loro funzionamento b) - Spiega il principio di funzionamento degli strumenti di controllo di processo: temperatura, pressione e portata	Dalle immagini preparate, il partecipante identifica le macchine e i dispositivi per la lavorazione dell'uva e descrive il principio del loro lavoro. In piccoli gruppi, i partecipanti preparano un piano per l'ordine di accensione e spegnimento delle macchine e delle
--	---------------------------------------	---	--	---	--	---

		spumante	<p>verificare:</p> <p>a) le macchine e i dispositivi per la lavorazione dell'uva e il principio del loro funzionamento</p> <p>b) Strumenti di controllo di processo</p> <p>c) Macchine e dispositivi per la stabilizzazione fisica del vino</p>	<p>c) - Spiega il principio del funzionamento delle macchine e dei dispositivi per la stabilizzazione fisica del vino</p>	<p>attrezzature in base alle attività di lavorazione primaria dell'uva e lo presentano a tutti i partecipanti del gruppo.</p> <p>Il partecipante identifica le macchine e i dispositivi per la stabilizzazione fisica del vino e descrive il principio del loro lavoro.</p> <p>Ogni partecipante analizza il rapporto tra macchine e dispositivi con la qualità e la quantità della produzione di vino.</p> <p>Oltre all'autovalutazione da parte del partecipante, viene effettuata una valutazione di gruppo per valutare i risultati dell'apprendimento. Alla fine, il partecipante riceve un feedback sui suoi risultati dal formatore.</p>
--	--	-----------------	---	---	---

Competenze / Unità di risultati	Unità di	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il
--	-----------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

dell'apprendimento	formazione			devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)		processo di valutazione
<p>2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>	<p>2 (A) - Gestione della cantina</p>	<p>2.2 (A) - Come gestire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>	<p>3. Manutenzione di macchinari, attrezzature e navi da vino</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per l'importanza della pulizia e della disinfezione regolare di macchine, dispositivi e contenitori per il vino; modi per rimuovere la pietra del vino dai contenitori per il vino; modi per pulire e preparare l'uso di contenitori per il vino malati e contaminati; linee guida per determinare il metodo e i mezzi per la pulizia dei contenitori per il vino e la manutenzione di macchine, dispositivi e contenitori per la produzione di vino, da verificare:</p> <p>a) Pulizia e disinfezione di macchine, dispositivi e contenitori per il vino</p> <p>b) Metodi e mezzi di pulizia delle navi da vino</p>	<p>Le prestazioni per le specifiche dell'importanza della regolare pulizia e disinfezione di macchine, dispositivi e contenitori per il vino; i modi per rimuovere la pietra del vino dai contenitori per il vino; i modi per pulire e prepararsi all'uso di contenitori per il vino malati e contaminati; e le linee guida per determinare il metodo e i mezzi per la pulizia dei contenitori per il vino, sono valutati dall'esaminatore verificando se l'allievo::</p> <p>a) - Spiega perché la pulizia e la disinfezione regolare di macchine, dispositivi e contenitori per il vino è importante e determina i metodi e i mezzi per la pulizia dei contenitori per il vino</p> <p>b) - Propone la selezione e l'applicazione di diversi modi per rimuovere la pietra del vino dai vasi vinari e dimostra come questi vengono puliti e preparati per l'uso su vasi vinari malati e inquinati</p>	<p>Ogni partecipante spiega perché la pulizia e la disinfezione regolare di macchine, dispositivi e contenitori per il vino è importante.</p> <p>In piccoli gruppi, i partecipanti determinano i metodi e i mezzi per la pulizia di determinati contenitori di vino.</p> <p>Ogni partecipante propone la selezione e l'applicazione di un metodo adeguato per rimuovere la pietra del vino da un determinato contenitore di vino e dimostra la manutenzione delle macchine e dei dispositivi per la produzione del vino.</p> <p>Ogni partecipante dimostra come pulire e preparare l'uso di contenitori di vino inquinati e contaminati.</p> <p>Oltre all'autovalutazione da parte del partecipante, viene eseguita una valutazione di gruppo per valutare i risultati dell'apprendimento. Alla fine, il partecipante riceve un feedback sui suoi risultati dal formatore.</p>

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
<p>2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>	<p>2 (A) - Gestione della cantina</p>	<p>2.2 (A) - Come gestire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>	<p>4. Fermentazione alcolica</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per spiegare il processo di fermentazione alcolica; influenza della temperatura e dell'ossigeno sulla fermentazione alcolica; connessione della composizione del setaccio e della conduzione della fermentazione alcolica; chimica e biochimica della fermentazione alcolica, l'importanza del lievito di vino nel processo di fermentazione alcolica; fermentazione alcolica in condizioni controllate; tipi di lievito importanti per la fermentazione alcolica; fasi di sviluppo del lievito di vino addomesticato, lieviti selezionati ed enzimi da verificare:</p> <p>a) Fermentazione alcolica</p> <p>b) Influenza della temperatura e dell'ossigeno sulla fermentazione alcolica</p>	<p>Le prestazioni per l'identificazione della chimica e della biochimica della fermentazione alcolica; l'influenza della temperatura e dell'ossigeno sulla fermentazione alcolica; e il ruolo del lievito di vino nel processo di fermentazione alcolica viene valutato dall'esaminatore verificando se l'allievo:</p> <p>a) - Spiega la chimica e la biochimica della fermentazione alcolica e ordina correttamente gli elementi di chimica e biochimica della fermentazione alcolica</p> <p>b) - Analizza come la temperatura e l'ossigeno influenzano la fermentazione alcolica e spiega l'importanza della fermentazione alcolica controllata sulla qualità del vino</p> <p>c) - Distingue i tipi di lieviti in fermentazione alcolica, descrive le fasi di sviluppo dei lieviti mansueti e dei lieviti selezionati e dimostra la preparazione e l'uso di lieviti ed enzimi di vino selezionati</p>	<p>Individualmente, ogni partecipante ordina gli elementi di chimica e biochimica della fermentazione alcolica.</p> <p>Il partecipante segue il processo di fermentazione alcolica, li scrive, spiega e regola i parametri del processo di fermentazione alcolica.</p> <p>I partecipanti lavorano in piccoli gruppi e preparano una presentazione, spiegando i fattori che sono controllati durante la fermentazione alcolica controllata e suggerendo modi per controllare la temperatura e l'ossigeno.</p> <p>Esercizio supplementare: i partecipanti lavorano in piccoli gruppi e preparano lieviti ed enzimi selezionati,</p>

				c) Il ruolo dei lieviti e degli enzimi del vino nel processo di fermentazione alcolica		<p>li usano e controllano il processo di fermentazione alcolica scrivendo i parametri e spiegando gli effetti dell'uso di lieviti ed enzimi selezionati.</p> <p>Oltre all'autovalutazione dei partecipanti, viene effettuata una valutazione di gruppo per valutare i risultati dell'apprendimento. Alla fine, il partecipante riceve dal formatore un feedback sui suoi risultati.</p>
--	--	--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante	2 (A) - Gestione della cantina	2.2 (A) - Come gestire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante	5. Tecnologia di produzione dei vini rossi e rosati	Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per le procedure di pigiatura delle uve; determinazione del momento di separazione delle vinacce dalla parte liquida; condizioni di temperatura durante la fermentazione alcolica; fermentazione aperta e chiusa dei vini rossi; vantaggi e svantaggi della fermentazione aperta e chiusa; tecnologia di produzione del vino rosa da	<p>La performance per l'identificazione delle procedure durante la spremitura delle uve e la determinazione del momento di separazione delle vinacce dalla parte liquida; le condizioni di temperatura durante la fermentazione alcolica; la fermentazione aperta e chiusa dei vini rossi; e la tecnologia di produzione del vino rosato, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - Spiega la tecnologia di produzione dei vini rossi, le procedure di pigiatura delle uve, il momento della separazione delle vinacce dalla parte liquida (mosto - vino giovane) e dimostra l'applicazione pratica della tecnologia di produzione dei diversi tipi di vini rossi.</p> <p>b) - Segue e controlla la fermentazione alcolica: condizioni di</p>	<p>Ogni partecipante spiega individualmente le tecnologie per la produzione di vini rossi e rosati e spiega le differenze nella tecnologia dei diversi vini.</p> <p>Esercizio: In condizioni reali, ogni partecipante segue il processo di pigiatura dell'uva e determina il momento della</p>

			<p>verificare:</p> <p>a) La tecnologia di produzione del vino rosso</p> <p>b) Fermentazione alcolica nella produzione di vini rossi e rosati</p> <p>c) Tecnologia di produzione del vino rosato</p>	<p>temperatura durante la fermentazione alcolica, fermentazione aperta e chiusa dei vini rossi</p> <p>c) - Spiega la tecnologia di produzione dei vini rosati, momento di separazione delle vinacce dalla parte liquida (mosto - vino giovane) per la produzione di vini rosati e dimostra la tecnologia di produzione dei diversi tipi di vini rosati</p>	<p>separazione delle vinacce dalla parte liquida (mosto - vino giovane) per la produzione di vini rossi e rosati.</p> <p>Esercizio: Ogni studente registra le condizioni di temperatura durante la fermentazione alcolica, confronta la fermentazione aperta e chiusa dei vini rossi e rosati e spiega le differenze di fermentazione durante la produzione di vini rossi e rosati.</p> <p>Individualmente, ogni partecipante assaggia diversi tipi di vini rossi e rosati e li valuta.</p> <p>Oltre all'autovalutazione da parte del partecipante, viene eseguita una valutazione di gruppo per valutare i risultati dell'apprendimento. Alla fine, il partecipante riceve un feedback sui suoi risultati dal formatore.</p>
--	--	--	---	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

<p>2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>	<p>2 (A) - Gestione della cantina</p>	<p>2.2 (A) - Come gestire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>	<p>6. Tecnologia di produzione dei vini bianchi</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per la tecnologia di produzione del vino bianco; procedure di pigiatura dell'uva, spremitura e pressatura della polpa; condizioni per il corretto svolgimento della fermentazione alcolica nella produzione dei vini bianchi; importanza della protezione del mosto dall'aerazione (ossidazione); modo di regolazione delle aldeidi, cioè degli acidi volatili durante la fermentazione e selezione dei recipienti di fermentazione nella produzione dei vini bianchi, da verificare:</p> <p>a) Tecnologia di produzione del vino bianco</p> <p>b) Fermentazione alcolica nella produzione di vini bianchi</p>	<p>Le prestazioni per l'identificazione della tecnologia di produzione del vino bianco; le procedure per la trasformazione dell'uva in polpa d'uva; la conduzione della fermentazione alcolica nella produzione dei vini bianchi; la protezione del mosto dall'aerazione (ossidazione); la regolazione delle aldeidi, cioè degli acidi volatili e la selezione dei recipienti di fermentazione nella produzione dei vini bianchi, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a)- Spiega la tecnologia di produzione del vino bianco e dimostra le procedure per la pigiatura dell'uva, la spremitura e la pressatura della polpa dell'uva</p> <p>b)- Monitora e controlla la fermentazione alcolica: le condizioni di temperatura per il corretto svolgimento della fermentazione alcolica nella produzione dei vini bianchi, identifica la necessità e l'importanza della protezione del mosto dall'ossidazione (ossidazione) e descrive i modi per regolare le aldeidi, cioè gli acidi volatili durante la fermentazione</p>	<p>Ogni partecipante spiega individualmente le tecnologie per la produzione di vini bianchi.</p> <p>Esercizio: In condizioni reali, ogni partecipante dimostra le procedure per la pigiatura dell'uva, la spremitura e la pressatura della polpa.</p> <p>Esercizio: Ogni partecipante registra le condizioni per il corretto svolgimento della fermentazione alcolica nella produzione di vini bianchi e propone procedure per la protezione del mosto dall'aerazione (ossidazione).</p> <p>Esercizio: Ogni studente suggerisce una scelta di recipienti di fermentazione per la produzione di vini bianchi.</p> <p>Individualmente, ogni partecipante assaggia diversi tipi di vini bianchi e li valuta.</p> <p>Oltre all'autovalutazione da parte del partecipante, viene eseguita una valutazione di gruppo per valutare i risultati dell'apprendimento. Alla fine, il partecipante riceve un feedback sui suoi risultati dal formatore.</p>
---	--	---	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
<p>2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>	<p>2 (A) - Gestione della cantina</p>	<p>2.2 (A) -Come gestire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>	<p>7. Tecnologia di produzione di vini speciali</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per la tecnologia di produzione di vini da dessert naturali; condizioni per la produzione di vini da dessert naturali; caratteristiche della produzione di vini liquorosi e da dessert; tecnologia per la produzione di famosi vini liquorosi; tecnologia per la produzione di vini aromatizzati (vermouth); metodo classico di produzione di vini spumanti naturali; tecnologia per la produzione di vini champagne, da verificare:</p> <p>a) Tecnologia di produzione di vini da dessert naturali</p> <p>b) Tecnologia di produzione del vino aromatizzato</p> <p>c) Tecnologia di produzione dei vini spumanti naturali</p> <p>d) Tecnologia di produzione del vino champagne</p>	<p>La performance per l'identificazione della tecnologia di produzione delle diverse tipologie di vini speciali: vini da dessert naturali; vini liquorosi; vini aromatizzati; vini spumanti e champagne, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - Spiega la tecnologia di produzione dei vini da dessert naturali e controlla le condizioni per la nuova produzione</p> <p>b) - Spiega la tecnologia di produzione dei vini aromatizzati - vermouth (Muscatfrontion, Malaga, Madeira, Porto, ecc.) e controlla le condizioni per la nuova produzione</p> <p>c) - Spiega la tecnologia di produzione dei vini spumanti naturali e controlla le condizioni per una nuova produzione</p> <p>d) - Spiega la tecnologia di produzione dei vini champagne e controlla le condizioni per la nuova produzione</p>	<p>Ogni partecipante combina individualmente le tecnologie per la produzione di diversi tipi di vini speciali: vini da dessert naturali, vini da dessert, vini liquorosi, vini aromatizzati, spumanti e champagne.</p> <p>I partecipanti lavorano in gruppo e presentano ricette per la produzione di marchi famosi in tutto il mondo di vini speciali.</p> <p>In condizioni reali, ogni partecipante controlla le condizioni per la produzione di diversi tipi di vini speciali.</p> <p>Il partecipante confronta il modo classico e industriale di produrre vini spumanti naturali.</p> <p>Ogni partecipante assaggia individualmente i diversi</p>

						<p>tipi di vini speciali: vini da dessert naturali; vini liquorosi; vini aromatizzati; vini spumanti e champagne e ne dà una valutazione.</p> <p>Oltre all'autovalutazione da parte del partecipante, viene eseguita una valutazione di gruppo per valutare i risultati dell'apprendimento. Alla fine, il partecipante riceve dal formatore un feedback sui suoi risultati.</p>
--	--	--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante	2 (A) - Gestione della cantina	2.2 (A) - Come gestire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante	8. Malattie, carenze e viticoltura	Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per l'importanza delle malattie e delle carenze del vino; riconoscimento delle malattie e delle carenze del vino attraverso l'analisi organolettica; cause e misure preventive per prevenire le malattie e le carenze del vino; metodi per il trattamento del vino da alcune malattie; importanza dello spazio aereo	Le prestazioni per l'identificazione di malattie e carenze del vino; i metodi per il trattamento del vino da alcune malattie; il versamento del vino in un contenitore non protetto con spazio d'aria sopra il livello del vino; la pulizia e il filtraggio del vino; e la stabilizzazione del vino, viene valutato dall'esaminatore verificando se l'allievo: a) - Distingue le malattie del vino: acido dal vino al mannitolo; vino rovesciato, mucoso e aggrovigliato; carenze del vino (rivestimento marrone, rivestimento nero o blu, rivestimento grigio, rivestimento bianco, odore di acido solforico H2S, odore di muffa e altri odori) b) - Identifica le malattie e le carenze del vino attraverso	Individualmente, ogni partecipante risponde ad un test che descrive le caratteristiche di alcune malattie del vino, e il partecipante collega ogni caratteristica con la corrispondente malattia del vino: vino in salamoia, vino maniacale; vino capovolto, mucoso e intricato; rivestimento marrone, rivestimento nero o blu,

			<p>sul livello del vino in uno spazio non protetto; versamento del vino in un contenitore non protetto con spazio aereo al di sopra del livello del vino; trasfusione del vino; affilatori per il vino e come vengono utilizzati; decontaminazione del vino; filtrazione del vino e tipi di filtri; trattamento termico del vino; stabilizzazione fisica dei vini a bassa temperatura e pastorizzazione come metodo di stabilizzazione del vino, da verificare:</p> <p>a) Malattie del vino</p> <p>b) Riconoscimento delle malattie e delle carenze del vino attraverso l'analisi organolettica e l'esame microscopico</p> <p>c) Misure preventive per prevenire malattie e carenze del vino</p> <p>d) Trattamento del vino da alcune malattie</p> <p>e) Versare il vino in un contenitore non protetto con spazio d'aria sopra il livello del vino</p> <p>f) Trasfusione del vino</p> <p>g) Mezzi per pulire il vino e come utilizzarli</p> <p>h) Filtrazione del vino</p> <p>i) Lavorazione termica del vino</p> <p>j) Stabilizzazione fisica dei vini a bassa temperatura e pastorizzazione come metodo di stabilizzazione del vino</p>	<p>l'analisi organolettica, descrive le cause delle malattie e delle carenze del vino e identifica le cause delle malattie del vino attraverso l'esame microscopico</p> <p>c) - Presenta misure preventive per prevenire malattie e carenze del vino</p> <p>d) - Analizza e spiega le modalità di trattamento del vino da alcune malattie e propone misure e tecniche per il trattamento del vino da alcune malattie</p> <p>e) - Analizza l'importanza dello spazio aereo sopra il livello del vino nello spazio non protetto e dichiara i metodi per versare il vino in un contenitore non protetto con spazio aereo sopra il livello del vino</p> <p>f) - Spiega e dimostra la trasfusione del vino (metodi, tempo, condizioni e tecnica di trasfusione)</p> <p>g) - Elenca i mezzi di disintossicazione del vino e le modalità di utilizzo (gelatina, bentonite, albume d'uovo, bolla di pesce, caseina, ferrocianuro di potassio o disintossicazione del vino blu, ecc.)</p> <p>h) - Spiega la tecnologia di filtrazione del vino ed elenca i tipi di filtri utilizzati nei processi di vinificazione.</p> <p>i) - Analizza e descrive la stabilizzazione fisica dei vini a bassa temperatura e spiega la pastorizzazione come metodo di stabilizzazione del vino.</p> <p>j) - Analizza e descrive la stabilizzazione fisica dei vini a bassa temperatura e spiega la pastorizzazione come metodo di stabilizzazione del vino.</p>	<p>rivestimento grigio, rivestimento bianco, odore di acido solforico H₂S, odore di muffa e altri odori.</p> <p>I partecipanti lavorano in piccoli gruppi ed eseguono analisi organolettiche ed esami al microscopio di alcuni vini, identificano le malattie e le carenze dei vini in questione, e propongono misure per prevenire le malattie, per curare e migliorare il vino.</p> <p>Individualmente, ogni partecipante spiega la procedura per versare il vino in un contenitore non protetto con spazio d'aria sopra il livello del vino e le tecniche per versare il vino (metodi, tempo, condizioni e tecnica di versamento).</p> <p>I partecipanti lavorano in piccoli gruppi e suggeriscono le modalità di utilizzo dei detergenti e della tecnologia di filtraggio del vino.</p> <p>Ogni partecipante, in condizioni reali, applica una procedura per il trattamento termico, la stabilizzazione fisica a basse temperature e la pastorizzazione come metodo di stabilizzazione di alcuni vini.</p> <p>Individualmente ogni partecipante assaggia</p>
--	--	--	--	--	---

						<p>diversi tipi di vini, identifica le malattie e le carenze dei vini e propone misure per correggerle.</p> <p>Oltre all'autovalutazione degli studenti, viene effettuata una valutazione di gruppo per valutare i risultati dell'apprendimento. Alla fine, il partecipante riceve dal formatore un feedback sui suoi risultati.</p>
--	--	--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino	2 (A) - Gestione della cantina	2.2 (A) - Come gestire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e	9. Maturazione del vino e interventi sul vino	Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per l'importanza della maturazione del vino; fermentazione silenziosa; decantazione naturale del vino; modificazioni degli acidi che si manifestano con la deposizione della pietra	Le prestazioni per la maturazione del vino; le fasi di sviluppo del vino; la riparazione della composizione chimica del vino; la riparazione del colore e dei tannini nel vino in caso di eccesso e mancanza di tannini; la riparazione dell'alcol nel vino e la fermentazione malolattica con colture pure, viene valutata dall'esaminatore verificando se l'allievo: a) - Spiega il processo di fermentazione silenziosa durante la maturazione del vino, i cambiamenti degli acidi che si	Ogni partecipante presenta individualmente i cambiamenti che avvengono durante la maturazione e la fermentazione silenziosa del vino e come influiscono sulla produzione del vino.

<p>bianco, rosato, rosso e spumante</p>		<p>conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante</p>		<p>del vino; declino biologico degli acidi e dell'esterificazione e formazione di sostanze aromatiche nel vino; effetto dell'ossigeno e della temperatura sulla maturazione del vino; fasi di sviluppo del vino; riparazione della composizione chimica del vino (acidi, coloranti, tannini e alcol), da verificare:</p> <p>a) Maturazione del vino</p> <p>b) Riparazione del vino</p>	<p>manifestano con la deposizione della pietra del vino, il declino biologico degli acidi, il processo di esterificazione e la formazione di sostanze aromatiche nel vino, l'effetto dell'ossigeno sulla maturazione del vino e l'impatto della temperatura sulla maturazione del vino</p> <p>b) - Analizza l'importanza della riparazione della composizione chimica del vino (acidi, coloranti, tannini e alcol), le misure per riparare il colore del vino, i metodi per rimuovere il colore nei vini bianchi, la riparazione del tannino nel vino in eccesso e la mancanza di tannini e la riparazione dell'alcol nel vino e dimostra la fermentazione malolattica con colture pure (batteri)</p>	<p>Lavorando in piccoli gruppi, i partecipanti fanno una presentazione sui cambiamenti degli acidi che si manifestano con la deposizione della pietra del vino e il declino biologico degli acidi e il processo di esterificazione e la formazione di sostanze aromatiche nel vino.</p> <p>Ogni partecipante controlla e regola individualmente la quantità di ossigeno e la temperatura sulla maturazione del vino.</p> <p>Ogni partecipante suggerisce il metodo di riparazione della composizione chimica del vino (acidi, coloranti, tannini e alcol).</p> <p>Ogni partecipante propone individualmente le procedure per la riparazione del colore del vino e la rimozione del colore dai vini bianchi.</p> <p>Ogni partecipante dimostra un modo per riparare il tannino nel vino in caso di eccesso e mancanza di tannini.</p> <p>Ogni partecipante propone metodi per riparare l'alcol nel vino e dimostra la fermentazione malolattica con colture pure (batteri).</p> <p>Ogni partecipante assaggia</p>
--	--	---	--	--	---	--

						vini diversi con alcune carenze e propone misure per correggerle. Oltre all'autovalutazione da parte del partecipante, viene effettuata una valutazione di gruppo per valutare i risultati dell'apprendimento. Alla fine, il partecipante riceve dal formatore un feedback sui suoi risultati.
--	--	--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante	2 (A) - Gestione della cantina	2.2 (A) - Come gestire il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino bianco, rosato, rosso e spumante	10. Confezionamento, immagazzinamento e conservazione dei prodotti finiti	<p>Teorico e pratico delle conoscenze e delle competenze necessarie per dimostrare l'importanza del confezionamento per la produzione e il commercio del vino, controllo della preparazione della linea di riempimento; monitoraggio del processo di lavaggio delle bottiglie, sterilizzazione, condizioni di riempimento delle bottiglie con il vino, vantaggi e svantaggi dei diversi tipi di tapparelle, chiusura ed etichettatura; condizioni di pallettizzazione e stoccaggio del prodotto finito in un magazzino; condizioni ottimali di stoccaggio e conservazione del vino secondo il tipo e lo stile di imballaggio e trasporto delle bottiglie di vino, da verificare:</p> <p>a) Linee di riempimento del vino</p>	<p>La prestazione per la preparazione della linea di riempimento del vino; funzione sulla linea di riempimento del vino e processi di pallettizzazione e stoccaggio del prodotto finito in un magazzino, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - Descrive le preparazioni per il funzionamento della linea di riempimento del vino (igiene, collegamento di tutte le macchine della linea, selezione delle bottiglie appropriate, chiusure, etichette), controlla la 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, ecc.)</p> <p>b) - Controlla il processo di lavaggio delle bottiglie, la sterilizzazione, le condizioni di riempimento delle bottiglie con il vino, i lati buoni e gli svantaggi dei diversi tipi di chiusure, la chiusura e l'etichettatura</p> <p>c) - Controlla il processo e le condizioni per la pallettizzazione e lo stoccaggio del prodotto finito nel magazzino, determina le condizioni ottimali per lo stoccaggio e la conservazione, secondo il tipo e lo stile del vino e controlla le modalità di imballaggio e trasporto delle bottiglie di vino.</p>	<p>Individualmente, ogni partecipante sottolinea l'importanza del packaging per la produzione e il commercio del vino.</p> <p>In condizioni reali, il partecipante controlla la preparazione della linea di riempimento: l'igiene, il collegamento di tutte le macchine della linea, la scelta del vetro e delle bottiglie appropriate per un certo tipo di vino, le chiusure, le etichette, ecc.</p> <p>Il partecipante controlla il processo di lavaggio delle bottiglie, la sterilizzazione, le condizioni di riempimento delle bottiglie con il vino e propone soluzioni per alcune irregolarità del processo.</p>
--	---------------------------------------	--	--	--	--	--

				<p>b) Riempimento di vino</p> <p>c) Pallettizzazione e stoccaggio del prodotto finito in un magazzino</p>		<p>Il partecipante controlla il processo e determina le condizioni ottimali per la pallettizzazione e lo stoccaggio del prodotto finito in un magazzino.</p> <p>I partecipanti lavorano in piccoli gruppi e suggeriscono metodi per il confezionamento di diversi tipi di vino e come trasportare le bottiglie di vino.</p> <p>Oltre all'autovalutazione da parte del partecipante, viene eseguita una valutazione di gruppo per valutare i risultati dell'apprendimento. Alla fine, il partecipante riceve un feedback sui suoi risultati dal formatore.</p>
--	--	--	--	---	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
3 (A) - Garantire l'attuazione delle misure per la sicurezza e la salute sul lavoro in cantina	3 (A) - Attuazione delle misure OHS in cantina		3	1. OHS e HACCP: principi generali, regole e procedure	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per identificare e applicare i principi generali, le regole e le procedure in materia di salute e sicurezza sul lavoro - OHS e analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - HACCP, da verificare:</p> <p>a) Principi, regole e procedure OHS: Identificare i principi, le regole e le procedure in materia di OHS</p>	<p>La prestazione per l'identificazione e l'applicazione dei principi generali, delle regole e delle procedure in materia di salute e sicurezza sul lavoro - OHS e analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - HACCP, viene valutata dall'esaminatore</p>

				<p>b) Principi, regole e procedure HACCP: Individuare principi, regole e procedure in materia di HACCP</p>	<p>verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica e descrive i principi, le regole e le procedure in materia di salute e sicurezza sul lavoro - OHS</p> <p>b) - identifica e descrive i principi, le regole e le procedure relative all'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - HACCP</p>
--	--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Methodological recommendation for the evaluation process
3 (A) - Garantire l'attuazione delle misure per la sicurezza e la salute sul lavoro in cantina	3 (A) - Attuazione delle misure OHS in cantina		3 2. OHS e HACCP: norme e procedure specifiche per l'approvvigionamento e la prima trasformazione delle uve	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per identificare e applicare norme e procedure specifiche in materia di salute e sicurezza sul lavoro - OHS e analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - HACCP per l'approvvigionamento e la lavorazione primaria dell'uva, da verificare:</p> <p>a) Norme e procedure specifiche OHS: Identificare i principi, le regole e le procedure relative alle norme e procedure specifiche OHS per</p>	<p>La performance per l'identificazione e l'applicazione di specifiche regole e procedure in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro - OHS e Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP per l'approvvigionamento e la</p>	

			<p>l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva</p> <p>b) Principi, regole e procedure HACCP: Individuare principi, regole e procedure in materia di HACCP regole e procedure specifiche per l'approvvigionamento e la prima trasformazione dell'uva</p>	<p>lavorazione primaria dell'uva, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica e descrive i principi, le regole e le procedure in materia di salute e sicurezza sul lavoro - OHS regole e procedure specifiche per l'approvvigionamento e la lavorazione primaria dell'uva</p> <p>b) - identifica e descrive i principi, le regole e le procedure relative all'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - regole e procedure HACCP specifiche per l'approvvigionamento e la lavorazione primaria dell'uva</p>
--	--	--	---	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
3 (A) - Garantire	3 (A) - Attuazione delle misure OHS in cantina		3 3. OHS e HACCP: norme e procedure specifiche per il processo di produzione del vino		Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per identificare e applicare	La performance per l'identificazione e

<p>l'attuazione delle misure per la sicurezza e la salute sul lavoro in cantina</p>			<p>norme e procedure specifiche in materia di salute e sicurezza sul lavoro - OHS e analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - HACCP per il processo di produzione del vino, da verificare:</p> <p>a) Norme e procedure specifiche per la salute e la sicurezza sul lavoro: Identificare i principi, le regole e le procedure relative alle norme e procedure specifiche per la salute e la sicurezza sul lavoro (OHS) per il processo di produzione del vino</p> <p>b) Principi, regole e procedure HACCP: Individuare principi, regole e procedure in materia di HACCP regole e procedure specifiche per il processo di produzione del vino</p>	<p>l'applicazione di specifiche regole e procedure in materia di salute e sicurezza sul lavoro - OHS e analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - HACCP per il processo di produzione del vino, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica e descrive i principi, le regole e le procedure in materia di salute e sicurezza sul lavoro - OHS regole e procedure specifiche per il processo di produzione del vino</p> <p>b) - individua e descrive i principi, le regole e le procedure relative all'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - regole e procedure HACCP specifiche per il processo di produzione del vino</p>
--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati	Unità di	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il
---------------------------------	----------	----------------------	---------------------------	--	--	-------------------------------------

dell'apprendimento Units	formazione		devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)		processo di valutazione
<p>3 (A) - Garantire l'attuazione delle misure per la sicurezza e la salute sul lavoro in cantina</p>	<p>3 (A) - Attuazione delle misure OHS in cantina</p>	<p>4. OHS e HACCP: norme e procedure specifiche per l'imbottigliamento, il confezionamento e la conservazione del vino</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per identificare e applicare norme e procedure specifiche in materia di salute e sicurezza sul lavoro - OHS e analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - HACCP per l'imbottigliamento, il confezionamento e la conservazione del vino, da verificare:</p> <p>a) Norme e procedure specifiche OHS: Identificare i principi, le regole e le procedure relative alle norme e procedure specifiche OHS per l'imbottigliamento, il confezionamento e lo stoccaggio del vino.</p> <p>b) Principi, regole e procedure HACCP: Individuare principi, regole e procedure in materia di HACCP regole e procedure specifiche per l'imbottigliamento, il confezionamento e la conservazione del vino</p>	<p>Le prestazioni per l'identificazione e l'applicazione di specifiche regole e procedure in materia di salute e sicurezza sul lavoro - OHS e analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - HACCP per l'imbottigliamento, il confezionamento e la conservazione del vino, vengono valutate dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica e descrive i principi, le regole e le procedure in materia di salute e sicurezza sul lavoro - OHS regole e procedure specifiche per l'imbottigliamento, il confezionamento e l'immagazzinamento del vino</p> <p>b) - identifica e descrive i principi, le regole e le procedure relative all'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo - regole e procedure HACCP specifiche per l'imbottigliamento, il confezionamento e la conservazione del vino</p>	

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
<p>3 (A) - Garantire l'attuazione delle misure per la sicurezza e la salute sul lavoro in cantina</p>	<p>3 (A) - Attuazione delle misure OHS in cantina</p>	<p>5 Norme e procedure specifiche per l'igiene e la disinfezione degli impianti e delle attrezzature della cantina</p>		<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per individuare e applicare regole e procedure specifiche per la sanificazione e la disinfezione degli impianti e delle attrezzature della cantina, da verificare:</p> <p>a) regole e procedure specifiche: Individuare regole e procedure specifiche per la sanificazione e la disinfezione degli impianti e delle attrezzature della cantina</p>	<p>La prestazione per l'individuazione e l'applicazione di specifiche regole e procedure per la sanificazione e la disinfezione degli impianti e delle attrezzature della cantina, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - individua e descrive le regole e le procedure specifiche per la sanificazione e la disinfezione degli impianti e delle attrezzature della cantina</p>	

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

3 (A) - Garantire l'attuazione delle misure per la sicurezza e la salute sul lavoro in cantina	3 (A) - Attuazione delle misure OHS in cantina		3 6. Attuazione delle misure OHS in cantina		<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per individuare e applicare regole e procedure specifiche per lo smaltimento delle acque reflue di cantina, delle vinacce e delle vinacce, da verificare:</p> <p>a) regole e procedure specifiche: Individuare norme e procedure specifiche per lo smaltimento delle acque reflue di cantina, vinacce e vinacce</p>	<p>La prestazione per l'individuazione e l'applicazione di specifiche regole e procedure per lo smaltimento delle acque reflue di cantina, delle vinacce e delle vinacce, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - individua e descrive specifiche regole e procedure per lo smaltimento delle acque reflue di cantina, vinacce e vinacce</p>
---	---	--	--	--	---	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati dell'apprendimento)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

<p>4 (A) - Gestire la conformità tra le scorte fisiche e i dati di inventario dell'azienda vinicola</p>	<p>4 (A) - Gestione della conformità</p>	<p>4</p> <p>1. Principi di contabilità di magazzino</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per identificare la gestione del magazzino come un sistema complesso volto a controllare il flusso e lo stoccaggio delle merci nel magazzino da verificare:</p> <p>a) Concetto e definizione di magazzini per il vino (cantine) b) Identificazione degli obiettivi di magazzino c) Mantenimento di livelli di scorte sicure d) Controllo del flusso di merci e) Mantenere il controllo di qualità f) Utilizzo di un software reale</p>	<p>La performance per l'individuazione dei principi di contabilità nei magazzini, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - definisce i magazzini del vino b) - individua gli obiettivi di magazzino c) - determina i livelli di sicurezza delle scorte d) - controlla il flusso delle merci nei magazzini e) - applica misure di controllo della qualità nei magazzini f) - utilizza soluzioni software per la gestione delle cantine che includono l'integrazione dell'ufficio con gli ordini di approvvigionamento e il controllo dell'inventario, aggiornamenti delle scorte in tempo reale, scalabilità della crescita futura, etichettatura dei reclami, e-commerce e reporting avanzato.</p>
--	---	---	---	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
--	---------------------	----------------------	---------------------------	--	--	---

				dell'apprendimento)		
4 (A) - Gestire la conformità tra le scorte fisiche e i dati di inventario dell'azienda vinicola	4 (A) - Gestione della conformità	4	2. Inventario - Come gestirli?	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere il processo e il sistema di gestione dell'inventario delle cantine da verificare:</p> <p>a) Da cosa dipende il livello di inventario? b) Processo di gestione del processo c) Metodi e tecniche di gestione dell'inventario</p>	<p>La performance per la conoscenza del processo e del sistema di gestione degli inventari in cantina, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica gli effetti negativi derivanti da livelli di inventario insufficienti e da grandi quantità di scorte</p> <p>b) - spiega i sistemi di controllo e gestione delle scorte e le misure per il miglioramento continuo di questi sistemi</p> <p>c) - descrive gli svantaggi e i vantaggi della tracciabilità delle scorte con i metodi: memoria, con schede (su carta) e computer</p>	

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	---	---	--

<p>4 (A) - Gestire la conformità tra le scorte fisiche e i dati di inventario dell'azienda vinicola</p>	<p>4 (A) - Gestione della conformità</p>	<p>4</p> <p>3. Tracciabilità dei prodotti alimentari</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per individuare la necessità di verificare la tracciabilità dei prodotti alimentari:</p> <p>a) Che cos'è la "tracciabilità"?</p> <p>b) Perché è necessaria la tracciabilità?</p> <p>c) L'importanza del livello di azione europeo</p> <p>d) Quadro giuridico per il sistema di rintracciabilità</p> <p>e) Requisiti specifici per l'identificazione dell'origine e dell'autenticità delle diverse categorie di prodotti alimentari</p>	<p>La performance per l'identificazione della necessità di rintracciabilità dei prodotti alimentari, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - spiega l'importanza della tracciabilità per la vinificazione</p> <p>b) - sottolinea l'opportunità, attraverso la tracciabilità, di identificare il rischio e di rintracciarlo fino alla sua origine per isolare rapidamente il problema ed evitare che i prodotti contaminati raggiungano i consumatori, ma anche per fornire informazioni accurate al pubblico, minimizzando così le perturbazioni commerciali</p> <p>c) - sottolinea l'efficacia della tracciabilità nel soddisfare i requisiti comuni a tutti gli Stati membri dell'UE</p> <p>d) - spiega le linee guida (disponibili sul sito web della Commissione Europea) con le quali gli operatori commerciali sono tenuti a documentare i nomi e gli indirizzi del fornitore e del cliente in ogni caso, nonché la natura del prodotto e la data di consegna.</p> <p>e) - indica le informazioni necessarie da conservare: il volume o la quantità del prodotto, l'eventuale numero della serie e una descrizione più dettagliata del prodotto, ad esempio</p>
--	---	--	--	---

				se è grezzo o lavorato f) - individua requisiti specifici per il settore che si riferiscono ad alcune categorie di prodotti alimentari, in primo luogo il vino, attraverso i quali i consumatori possono identificare l'origine e la genuinità
--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
4 (A) - Gestire la conformità tra le scorte fisiche e i dati di inventario dell'azienda vinicola	4 (A) - Gestione della conformità		44. Procedure aziendali relative alla contabilità di magazzino, all'inventario e alla tracciabilità dei prodotti vitivinicoli	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per identificare le procedure di gestione del magazzino, l'inventario e la tracciabilità dei prodotti vitivinicoli da verificare:</p> <p>a) Responsabilità comuni del magazzino e della gestione b) Responsabilità di gestione c) Responsabilità del magazzino</p>	<p>La performance per la conoscenza del processo e del sistema di gestione degli inventari in cantina, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - individua le responsabilità comuni del magazzino e della gestione ed elenca le attività quotidiane, mensili, trimestrali e annuali</p> <p>b) - identifica i ruoli e le responsabilità chiave nella gestione del magazzino, dell'inventario e della tracciabilità e sottolinea il ruolo del management nell'amministrazione dei documenti e nell'assicurazione dell'inventario</p> <p>c) - spiega i ruoli e le responsabilità chiave dei dipendenti del magazzino e identifica il ruolo</p>	

				dell'organizzatore del magazzino
--	--	--	--	----------------------------------

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	---	---	--

4 (A) -Gestire la conformità tra le scorte fisiche e i dati di inventario dell'azienda vinicola	4 (A) - Gestione della conformità		4 5. Strumenti IT per la gestione dello storage	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per il software utilizzato per la gestione delle attività di cantina, soluzioni software per la misurazione dei fattori e dei parametri nel vino e soluzioni software per il monitoraggio della produzione e dei costi, da verificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Strumenti informatici in vinificazione b) Soluzioni software per la gestione delle cantine c) Soluzioni software per la misurazione di tutti i fattori importanti nella produzione del vino d) Monitoraggio della produzione vinicola e dei costi 	<p>La performance per la conoscenza del processo e del sistema di gestione degli inventari in cantina, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) - identifica i vantaggi dell'applicazione degli strumenti informatici in vinificazione b) - spiega le soluzioni software che consentono il pieno controllo di tutte le attività in cantina in un unico luogo, ovvero monitorare tutte le attività in cantina durante la produzione del vino, come la distruzione, la frantumazione, la negazione, gli additivi, la
--	--	--	--	--	---

					fermentazione e il confezionamento c) - elenca 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 d) - descrive moduli di gestione del vino che forniscono rapporti di tracciabilità per ogni vino e bottiglia in cantina con un click
--	--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
5 (A) - Gestire il personale della cantina	5 (A) - Gestione del personale		5	1. Gestione del tempo	Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per pianificare ed esercitare un controllo consapevole del tempo dedicato ad attività specifiche, da verificare: a) approcci metodologici e operativi per la gestione del tempo: Applicare strategie, tecniche e strumenti di gestione al processo di pianificazione ed esercitare un controllo consapevole del tempo dedicato ad attività specifiche	La performance per la pianificazione e l'esercizio di un controllo consapevole del tempo speso in attività specifiche, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente: a) - identifica e descrive le

				strategie, le tecniche e gli strumenti di gestione del tempo, soprattutto per aumentare l'efficacia, l'efficienza e la produttività
--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
5 (A) - Gestire il personale della cantina	5 (A) - Gestione del personale		2. La cantina come organizzazione sociale		<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere e applicare i concetti di organizzazione sociale rilevanti, da verificare:</p> <p>a) Concetti di base: Descrivere il concetto di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo e clima organizzativo</p>	<p>La performance per la comprensione e l'applicazione di concetti organizzativi sociali rilevanti, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica e descrive il concetto di gruppo, la posizione, il ruolo, i comportamenti individuali e collettivi, le dinamiche di gruppo e il clima organizzativo</p>

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
5 (A) - Gestire il personale della cantina	5 (A) - Gestione del personale	5	3. Come assegnare efficacemente i compiti ai membri del team	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per assegnare efficacemente i compiti ai membri del team, da verificare:</p> <p>a) Gestione dei compiti: Descrivere le tecniche e gli strumenti per assegnare efficacemente i compiti ai membri del team</p>	<p>La prestazione per l'assegnazione di compiti efficaci ai membri del team, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - individua e descrive le tecniche e gli strumenti per l'assegnazione di compiti e responsabilità ai collaboratori, per il supporto nello svolgimento e il controllo del completamento dei compiti assegnati, per la valutazione delle prestazioni professionali e per l'intervento in situazioni di non conformità</p>	

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
5 (A) - Gestire il personale della cantina	5 (A) - Gestione del personale		5 4. Gestione dei conflitti sul posto di lavoro		<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per gestire i conflitti sul posto di lavoro, da verificare:</p> <p>a) Gestione dei conflitti: Descrivere tecniche e strumenti per la gestione dei conflitti sul posto di lavoro</p>	<p>La performance per la gestione dei conflitti sul posto di lavoro, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica e descrive le tecniche e gli strumenti per la gestione dei conflitti sul posto di lavoro</p>

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
5 (A) - To manage the staff of the winery	5 (A) - Gestione del personale		5 5. Comunicazione sul posto di lavoro		<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per gestire la comunicazione sul posto di lavoro, da verificare:</p>	<p>La performance per la gestione della comunicazione sul posto di lavoro, viene valutata</p>

				<p>a) Comunicazione sul posto di lavoro: Descrivere tecniche e strumenti per la gestione della comunicazione sul luogo di lavoro</p>	<p>dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica e descrive le tecniche e gli strumenti per la gestione della comunicazione sul luogo di lavoro</p>
--	--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
5 (A) - Gestire il personale della cantina	5 (A) - Gestione del personale		6. How to deal with and manage stress in the workplace	<p>5</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per affrontare lo stress da lavoro, da verificare:</p> <p>a) stress da lavoro: Descrivere tecniche e strumenti per affrontare e gestire lo stress sul posto di lavoro</p>	<p>La prestazione per affrontare lo stress legato al lavoro, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - identifica e descrive le tecniche e gli strumenti per affrontare e gestire lo stress sul posto di lavoro</p>

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
5 (A) - Gestire il personale della cantina	5 (A) - Gestione del personale	5	7. Gestione delle risorse umane	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per gestire le risorse umane, da verificare:</p> <p>a) Gestione delle risorse umane: Descrivere strategie, metodi e strumenti per la gestione delle risorse umane</p> <p>a) - individua e descrive tecniche e strumenti per strategie, metodi e strumenti per la gestione delle risorse umane, in particolare per supportare il soddisfacimento dei bisogni professionali e di competenze dell'azienda (reperimento e selezione delle risorse professionali, progettazione e realizzazione della formazione rivolta al personale)</p>		

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
6 (A) - Gestire il sistema di qualità della cantina	6 (A) - Gestione del sistema di qualità	6	1. Gestione della qualità	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per identificare le condizioni che influenzano la qualità, gli standard di qualità, i costi e il controllo della qualità del prodotto, da verificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Concetto e definizione della qualità dei prodotti e dei servizi b) Gestione della qualità c) Sistema di gestione della qualità totale (TQM) d) Standard di qualità e) Costo della qualità del prodotto f) Controllo qualità 	<p>The performance for identifying the quality of the products and services and the basic characteristics of the quality, it is evaluated by the examiner verifying if the learner:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) - presents classification, market and technical characteristics of quality b) - describes the basic elements and methods of quality management c) - identifies goals and objectives of the total quality system d) - emphasizes standards and methods of standardization in winemaking processes e) - describes factors related to product quality costs f) - uses software solutions for quality control management in wineries that include office integration with procurement orders and inventory control, the ability to provide real-time stock updates, future growth adaptability, labelling and reporting complaints, e-commerce and progress explains methods for achieving 	

				goals and plan, checking results, and taking action
--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
6 (A) - Gestire il sistema di qualità della cantina	6 (A) - Gestione del sistema di qualità		6	2. Qualità dell'uva	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per individuare i metodi utilizzati per giustificare la maturità delle uve da verificare:</p> <p>a) Maturazione dell'uva b) Maturità tecnologica delle uve c) Maturità fisiologica delle uve d) I metodi più comuni utilizzati per determinare la maturazione delle uve</p>	<p>La performance per l'individuazione dei metodi utilizzati per correggere la maturazione delle uve, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - indica le caratteristiche con cui è nota la maturazione delle uve nei diversi vitigni b) - spiega la dipendenza della determinazione della maturità tecnologica e del tempo di raccolta delle uve di diverse varietà di uva, il tipo di vino richiesto per la produzione, le condizioni climatiche per il tempo di maturazione, ecc. c) - identifica lo stato di maturità fisiologica delle diverse varietà di uva d) - presenta i metodi per la determinazione della maturità delle uve: il metodo organolettico, il metodo chimico, il metodo</p>

				fisico e il metodo "indicatore di maturità".
--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	---	---	--

6 (A) - Gestire il sistema di qualità della cantina	6 (A) - Gestione del sistema di qualità			3. Qualità del vino	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per individuare i metodi utilizzati per determinare la qualità del vino in cantina, da verificare:</p> <p>a) Qualità del vino b) Analisi chimiche del vino c) Analisi sensoriale del vino</p>	<p>La prestazione per l'identificazione della necessità di rintracciabilità dei prodotti alimentari, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - interpreta i metodi e le regole dell'OIV sulla qualità del vino nella Repubblica del Nord Macedonia / Regione Umbria / Italia b) - presenta una procedura e un'attrezzatura di laboratorio per l'analisi chimica del vino c)- evidenzia i vantaggi e gli svantaggi della determinazione della qualità del vino attraverso la degustazione</p>
--	--	--	--	----------------------------	---	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
6 (A) - Gestire il sistema di qualità della cantina	6 (A) - Gestione del sistema di qualità	6	4. Gestione della qualità dell'economia dell'impresa	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per individuare l'importanza e il ruolo del management nel miglioramento dell'efficacia e dell'efficienza, da verificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Efficacia ed efficienza di una cantina b) Fondi della cantina c) Economia del lavoro d) Costi, calcoli e prezzi e) Successo aziendale (produttività, economia, redditività) f) Gestione dei risultati della società (ricavi, spese) 	<p>La performance per la conoscenza del processo e del sistema di gestione dell'economia in cantina, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a)- spiega i modelli e i fattori che influenzano l'efficacia e l'efficienza delle cantine b) - spiega il patrimonio della cantina e la sua suddivisione in capitale di base e capitale circolante c) - spiega i metodi di pagamento del lavoro e la standardizzazione del lavoro d) - descrive il processo di compilazione dei calcoli e i metodi di listino per la formazione dei prezzi e) - identifica la produttività, l'economia e la redditività e i metodi per affrontare questi indicatori 	

				economici f) - illustra il bilancio e la distribuzione dell'utile netto
--	--	--	--	---

Sezione B.1: Valutazione dei risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard specifici della Repubblica del Nord Macedonia

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
1 (B.1) - Lavorare come lavoratore dipendente o autonomo e operare in conformità con le leggi e gli altri regolamenti con l'attività professionale di Specialista di Vinificazione nella Repubblica del Nord Macedonia	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		1. Legislazione del lavoro macedone 1	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per il significato delle disposizioni della legge sui rapporti di lavoro; contenuto del contratto di lavoro a tempo indeterminato e determinato, diritti e doveri 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; risoluzione del contratto di lavoro mediante 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, da verificare:</p> <p>a) Contratto di lavoro</p> <p>b) Diritti e obblighi delle parti nella conclusione di un contratto di lavoro</p> <p>c) Risoluzione del contratto di lavoro per licenziamento da parte del lavoratore e del datore di lavoro</p> <p>d) Orario di lavoro, sindacati e associazioni di datori di lavoro</p>	<p>La prestazione per le disposizioni della Legge sui rapporti di lavoro, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - Spiega la procedura di assunzione, il contenuto del contratto di lavoro</p> <p>b) - Spiega i diritti e gli obblighi delle parti nella conclusione del contratto di lavoro, l'obbligo di mantenere il segreto professionale e l'obbligo del datore di lavoro di fornire condizioni di lavoro sicure</p> <p>c) - Spiega la procedura di risoluzione del contratto di lavoro per accordo, licenziamento da parte del datore di lavoro e del dipendente</p> <p>d) - Spiega la procedura per il pagamento del lavoro, l'orario di lavoro, il lavoro supplementare, il lavoro a turni, il lavoro notturno, le pause e le ferie</p>	
Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione

<p>1 (B.1) - Lavorare come lavoratore dipendente o autonomo e operare in conformità con le leggi e gli altri regolamenti con l'attività professionale di Specialista di Vinificazione nella Repubblica del Nord Macedonia</p>	<p>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</p>	<p>12. Disposizioni delle leggi e dei regolamenti sulla produzione e il commercio del vino</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per il significato delle disposizioni della Legge sul vino: acquisto e pagamento di uve da vino; comunicazione dei quantitativi 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 denominazione geografica; descrizione, etichettatura e protezione del vino, da verificare:</p> <p>a) Pianificazione e gestione del potenziale produttivo per la produzione di uve da vino</p> <p>b) Produzione di vino</p> <p>c) Mercato e commercio del vino</p> <p>d) Classificazione dei vini, produzione, etichettatura e protezione dei vini con nome geografico</p> <p>e) Descrizione, etichettatura e protezione del vino</p>	<p>La prestazione per le disposizioni della Legge sul vino, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - Spiega la procedura di acquisto e pagamento dell'uva da vino, indicando le quantità di uva acquistata e venduta, i mezzi e le procedure enologiche</p> <p>b) - Descrive la materia prima per la produzione di vino, i metodi di analisi fisico-chimica del vino, la classificazione dei vitigni per la produzione di vino, il divieto di distillazione, l'obbligo di registrare e comunicare la produzione di vino</p> <p>c) - Spiega la procedura di immissione sul mercato del vino, il campionamento, la valutazione organolettica dei vini, la decisione di immissione sul mercato, i registri di entrata e di uscita</p> <p>d) - Spiega la procedura di classificazione dei vini, produzione, etichettatura e protezione dei vini con nome geografico, descrizione, etichettatura e protezione del vino e Registro dei vini con nome geografico protetto</p> <p>e) - Spiega la procedura per l'etichettatura dei vini con il nome geografico, l'etichetta del vino e i dati</p>
--	--	---	---	--

				sull'etichetta e la competenza dell'Ispettorato di Stato per l'Agricoltura
--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	---	---	--

2 (B.1) - Comunicare in macedone (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)	2 (B.1) - Comunicazione in macedone		2 1. Vocabolario macedone sulla produzione di vino	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per individuare le parole chiave macedoni nel campo del processo di produzione del vino, da verificare:</p> <p>a) Lezioni ed esercizi per parole più semplici ed espressioni grammaticali in lingua macedone b) Esercizio pratico - grammatica</p>	<p>La performance per l'identificazione delle parole chiave macedoni nel campo del processo di produzione del vino, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - conosce parole più semplici ed espressioni grammaticali in lingua macedone b) - dice parole chiave relative alla produzione di vino</p>
---	--	--	---	--	---

2 (B.1) - Comunicare in macedone (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)	2 (B.1) - Comunicazione in macedone		2 2. Vocabolario macedone sui vini	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per identificare le espressioni in lingua macedone e le parole chiave nel campo dei vini macedoni, da verificare:</p> <p>a) Lezioni ed esercizi per parole più semplici ed espressioni grammaticali in lingua macedone b) Esercizio pratico - grammatica</p>	<p>La performance per l'identificazione delle espressioni in lingua macedone e delle parole chiave nel campo dei vini macedoni, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - conosce parole più semplici ed espressioni grammaticali in lingua macedone b) - dice parole chiave relative ai tipi di vini macedoni</p>
---	--	--	---	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Methodological recommendation for the evaluation process
2 (B.1) - Comunicare in macedone (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)	2 (B.1) - Comunicazione in macedone		3. Ascoltare e parlare della Macedonia		Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per individuare le parole e le strutture grammaticali appropriate nella lingua macedone da verificare: a) Lezioni ed esercizi per parole ed espressioni grammaticali più semplici in lingua macedone b) Esercizio pratico - grammatica	La prestazione per l'identificazione delle parole e delle strutture grammaticali appropriate nella lingua macedone, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente: a) - conosce parole ed espressioni grammaticali più semplici in lingua macedone b) - afferma parole chiave relative alla Macedonia

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
2 (B.1) - Comunicare in macedone	2 (B.1) - Comunicazione in macedone		4. Scrivere e parlare della mia vita		Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle abilità necessarie per ascoltare e parlare in lingua macedone e identificazione delle parole e delle strutture	La prestazione per ascoltare e parlare in lingua macedone

<p>(min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)</p>			<p>grammaticali appropriate nella lingua macedone, per poterle verificare:</p> <p>a) Lezioni ed esercizi per parole ed espressioni grammaticali più semplici in lingua macedone b) Scrittura pratica ed espressione orale</p>	<p>identificando le parole e le strutture grammaticali appropriate nella lingua macedone, viene valutata dall'esaminatore verificando se l'allievo:</p> <p>a) - conosce le parole e le espressioni grammaticali in lingua macedone b) - utilizza una varietà di parole</p>
---	--	--	---	--

<p>2 (B.1) - Comunicare in macedone (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)</p>	<p>2 (B.1) - Comunicazione in macedone</p>	<p>5. Ridere e imparare insieme!</p> <p>2</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle abilità necessarie per identificare le espressioni in lingua macedone e per ascoltare e parlare in macedone, da verificare:</p> <p>a) Lezioni ed esercizi per parole più semplici ed espressioni grammaticali in lingua macedone b) Comprensione pratica, ascolto ed espressione</p>	<p>La prestazione per ascoltare e parlare in lingua macedone identificando le parole e le strutture grammaticali appropriate nella lingua macedone, viene valutata dall'esaminatore verificando se l'allievo:</p> <p>a) - conosce le parole e le espressioni grammaticali in lingua macedone b) - utilizza una varietà di parole</p>
--	---	--	--	--

<p>Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento</p>	<p>Unità di formazione</p>	<p>Moduli di formazione</p>	<p>Attività di apprendimento</p>	<p>Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)</p>	<p>Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)</p>	<p>Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione</p>
--	-----------------------------------	------------------------------------	---	---	---	---

<p>2 (B.1) - Comunicare in macedone (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)</p>	<p>2 (B.1) - Comunicazione in macedone</p>	<p>6.Storia della lingua macedone</p> <p>2</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle abilità necessarie per identificare le espressioni in lingua macedone e per ascoltare e parlare in macedone, da verificare:</p> <p>a) Lezioni ed esercizi per parole più semplici ed espressioni grammaticali in lingua macedone b) Comprensione pratica, ascolto ed espressione orale</p>	<p>La prestazione per l'ascolto e la conversazione in lingua macedone, l'identificazione delle parole e delle strutture grammaticali appropriate nella lingua macedone, viene valutata dall'esaminatore verificando se lo studente:</p>
--	---	---	--	---

					a) - conosce le parole e le espressioni grammaticali in lingua macedone b) - utilizza una varietà di parole
2 (B.1) - Comunicare in macedone (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)	2 (B.1) - Comunicazione in macedone		7. Personaggi storici macedoni	Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per identificare le espressioni in lingua macedone e per ascoltare e parlare in macedone, concentrandosi sulle figure più importanti della storia macedone, da verificare: a) Lezioni ed esercizi per parole ed espressioni grammaticali in lingua macedone b) Scrittura pratica ed espressione orale	La performance per identificare le espressioni in lingua macedone e per ascoltare e parlare in macedone, concentrandosi sulle personalità più significative della storia macedone, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente: a) - conosce parole ed espressioni grammaticali per la descrizione di una persona storica in lingua macedone b) - utilizza una varietà di parole

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
2 (B.1) - Comunicare in macedone (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)	2 (B.1) - Comunicazione in macedone		2 8.La mia mobilità per l'apprendimento in Macedonia	Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle abilità necessarie per parlare e scrivere in macedone, da verificare: a) Lezioni ed esercizi per parole ed espressioni grammaticali più semplici in lingua macedone b) Scrittura pratica ed espressione orale	La prestazione per parlare e scrivere in lingua macedone, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente: a) - conosce parole ed espressioni grammaticali in lingua macedone per il suo apprendimento in	

				Macedonia b) - utilizza una varietà di parole
--	--	--	--	---

Sezione B.2: Valutazione dei risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard specifici della Regione Umbria

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
1 (B.2) - Esercitare una professione come lavoratore dipendente o autonomo in Italia	1 (B.2) - Esercizio di una professione come lavoratore dipendente o autonomo		1. Contratti di lavoro italiano per attività di lavoro dipendente e autonomo - Caratteristiche generali		<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere il diritto del lavoro sui contratti di lavoro in Italia, da verificare:</p> <p>a) diritto del lavoro italiano per le attività lavorative subordinate: Comprendere e applicare le caratteristiche generali dei contratti di lavoro per attività lavorative subordinate</p> <p>b) Diritto del lavoro italiano per attività di lavoro autonomo: Comprendere e applicare le caratteristiche generali dei contratti di lavoro autonomo</p>	<p>La prestazione per la comprensione del diritto del lavoro sui contratti di lavoro in Italia, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - individua e descrive le caratteristiche generali dei contratti di lavoro per attività lavorativa dipendente</p> <p>b) - individua e descrive le caratteristiche generali dei contratti di lavoro autonomo</p>

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
1 (B.2) - Esercitare una professione come lavoratore dipendente o autonomo in Italia	1 (B.2) - Esercizio di una professione come lavoratore dipendente o autonomo		1. 2. Contratti di lavoro italiano per attività di lavoro dipendente e autonomo - Applicazioni specifiche		<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere e applicare il diritto del lavoro sui contratti di lavoro in Italia, da verificare:</p> <p>a) diritto del lavoro italiano per le attività lavorative subordinate: Comprensione e applicazione di contratti specifici per</p>	<p>La prestazione per la comprensione e l'applicazione del diritto del lavoro sui contratti di lavoro in Italia, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p>

			attività lavorative subordinate	a) - individua e descrive i contratti specifici per le attività lavorative subordinate
			b) Diritto del lavoro italiano per attività di lavoro autonomo: Capire e applicare contratti specifici per attività di lavoro autonomo	b) - individua e descrive specifici contratti di lavoro autonomo

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
1 (B.2) - Esercitare una professione come lavoratore dipendente o autonomo in Italia	1 (B.2) - Esercizio di una professione come lavoratore dipendente o autonomo		13. Responsabilità civile e penale dei lavoratori in Italia	La prestazione per la comprensione e l'applicazione del diritto del lavoro in materia di responsabilità civile e penale dei lavoratori nell'ambito dell'attività lavorativa dipendente e autonoma in Italia, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente: a) - individua e descrive le disposizioni in materia di responsabilità civile e penale dei lavoratori nell'ambito di attività lavorative dipendenti e autonome a) - individua e descrive le disposizioni in materia di responsabilità civile e penale dei lavoratori nell'ambito dell'attività lavorativa autonoma	La prestazione per la comprensione e l'applicazione del diritto del lavoro in materia di responsabilità civile e penale dei lavoratori nell'ambito dell'attività lavorativa dipendente e autonoma in Italia, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente: a) - individua e descrive le disposizioni in materia di responsabilità civile e penale dei lavoratori nell'ambito di attività lavorative dipendenti e autonome	

						a) - individua e descrive le disposizioni in materia di responsabilità civile e penale dei lavoratori nell'ambito dell'attività lavorativa autonoma
--	--	--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
--	---------------------	----------------------	---------------------------	--	--	---

1 (B.2) - Esercitare una professione come lavoratore dipendente o autonomo in Italia	1 (B.2) - Esercizio di una professione come lavoratore dipendente o autonomo		4. Normativa fiscale per le attività lavorative subordinate e autonome in Italia		<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere e applicare la normativa fiscale per l'attività lavorativa dipendente e autonoma in Italia, da verificare:</p> <p>a) diritto del lavoro italiano per le attività lavorative subordinate: Comprendere e applicare la normativa fiscale specifica per le attività lavorative subordinate</p> <p>b) Diritto del lavoro italiano per attività di lavoro autonomo: Comprendere e applicare la normativa fiscale specifica per l'attività di lavoro autonomo</p>	<p>La prestazione per la comprensione e l'applicazione della normativa fiscale per le attività lavorative dipendenti e autonome in Italia, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - individua e descrive la normativa fiscale specifica per l'attività lavorativa dipendente</p> <p>b) - individua e descrive la normativa fiscale specifica per le attività di lavoro autonomo</p>
---	---	--	---	--	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
1 (B.2) - Esercitare una professione come lavoratore dipendente o autonomo in Italia	1 (B.2) - Esercizio di una professione come lavoratore dipendente o autonomo		5. Norme di sicurezza sociale per le attività di lavoro subordinato e autonomo in Italia		Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere e applicare la normativa previdenziale per l'attività lavorativa dipendente e autonoma in Italia, da verificare a fronte: a) diritto del lavoro italiano per le attività lavorative subordinate: Comprendere e applicare la normativa previdenziale specifica per l'attività lavorativa dipendente b) Diritto del lavoro italiano per attività di lavoro autonomo: Comprendere e applicare la normativa previdenziale specifica per le attività lavorative subordinate	La prestazione per la comprensione e l'applicazione della normativa previdenziale per l'attività lavorativa dipendente e autonoma in Italia, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente: a) - individua e descrive la normativa previdenziale specifica per l'attività lavorativa dipendente b) - individua e descrive la normativa previdenziale specifica per le attività lavorative subordinate

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
1 (B.2) - Esercitare una professione come	1 (B.2) - Esercizio di una professione come lavoratore dipendente o autonomo		6. Responsabilità contabile dei lavoratori dipendenti e autonomi in Italia		Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere e applicare il diritto del lavoro in materia di responsabilità contabile dei lavoratori dipendenti e autonomi in Italia, da	La performance per la comprensione e l'applicazione del diritto del lavoro sulla responsabilità

<p>lavoratore dipendente o autonomo in Italia</p>			<p>verificare:</p> <p>a) diritto del lavoro italiano per le attività lavorative subordinate: Comprensione e applicazione di contratti specifici per attività lavorative subordinate</p> <p>b) Diritto del lavoro italiano per attività di lavoro autonomo: Capire e applicare contratti specifici per attività di lavoro autonomo</p>	<p>contabile dei lavoratori dipendenti e autonomi in Italia, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - individua e descrive la normativa in materia di responsabilità contabile per le attività lavorative subordinate</p> <p>b) - individua e descrive la normativa in materia di responsabilità contabile per le attività lavorative autonome</p>
--	--	--	---	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
<p>2 (B.2) - Gestire l'attività professionale di Specialista di Vinificazione in Italia</p>	<p>2 (B.2) - Gestione dell'attività professionale di Specialista di Vinificazione lavoratore dipendente o autonomo</p>	<p>2</p> <p>1. Italia: Principali caratteristiche del paese</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere le principali caratteristiche del Paese italiano, da verificare:</p> <p>a) Principali caratteristiche italiane: Comprensione delle principali caratteristiche e peculiarità del contesto geografico, socio-culturale-economico, legislativo del Paese italiano</p>	<p>La performance per la comprensione delle principali caratteristiche del paese italiano, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - individua e descrive le principali caratteristiche e peculiarità del contesto geografico, socio-culturale-economico, legislativo del paese italiano</p>		

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
2 (B.2) - Gestire l'attività professionale di Specialista di Vinificazione in Italia	2 (B.2) - Gestione dell'attività professionale di Specialista di Vinificazione lavoratore dipendente o autonomo		2. Settore agricolo italiano e settore delle aziende vitivinicole		Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere caratteristiche e peculiarità dell'agricoltura e della cantina in Italia, da verificare: a) l'agricoltura e la cantina italiana: Per comprendere le principali caratteristiche e peculiarità dell'agricoltura e dell'attività vitivinicola in Italia	La performance per la comprensione delle caratteristiche e delle peculiarità dell'agricoltura e della cantina in Italia, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente: a) - individua e descrive le principali caratteristiche e peculiarità del settore agricolo e dell'attività vitivinicola nel Nord, Centro e Sud Italia

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
2 (B.2) - Gestire	2 (B.2) - Gestione dell'attività professionale di Specialista di		3. Professionisti operanti nel settore dell'agricoltura e della viticoltura in Italia		Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere la struttura professionale che caratterizza il settore agricolo e	La performance per la comprensione della struttura professionale che

<p>l'attività professionale di Specialista di Vinificazione in Italia</p>	<p>Vinificazione lavoratore dipendente o autonomo</p>		<p>l'attività vitivinicola in Italia, da verificare:</p> <p>a) professionisti italiani del settore agricolo e vitivinicolo: Per comprendere la struttura professionale che caratterizza l'operatività del settore agricolo e vitivinicolo in Italia</p>	<p>caratterizza il settore agricolo e le operazioni di cantina in Italia, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - individua e descrive la struttura professionale (ruoli, profili, figure, qualifiche) che caratterizza il settore agricolo e l'attività vitivinicola in Italia</p>
--	--	--	---	---

<p>Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento</p>	<p>Unità di formazione</p>	<p>Moduli di formazione</p>	<p>Attività di apprendimento</p>	<p>Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)</p>	<p>Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)</p>	<p>Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione</p>
<p>2 (B.2) - Gestire l'attività professionale di Specialista di Vinificazione in Italia</p>	<p>2 (B.2) - Gestione dell'attività professionale di Specialista di Vinificazione lavoratore dipendente o autonomo</p>		<p>4. La qualifica professionale Specialista di Vinificazione in Italia - Contesto generale</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere il contesto generale della qualifica professionale di Specialista di Vinificazione in Italia, da verificare:</p> <p>a) contesto generale italiano della qualifica professionale di Specialista di Vinificazione: Per comprendere il contesto generale della qualifica professionale Specialista di Vinificazione in Italia</p>	<p>La prestazione per la comprensione del contesto generale della qualifica professionale Winemaker Specialist in Italia, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - individua e descrive le principali caratteristiche e caratteristiche della normativa nazionale italiana e regionale umbra in materia di qualificazione, i principi e gli strumenti europei per la trasparenza e il riconoscimento dei</p>	

				risultati dell'apprendimento e delle qualifiche, i contratti collettivi nazionali di lavoro nel settore agricolo applicabili allo Specialista di Vinificazione
--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	---	---	--

2 (B.2) -Gestire l'attività professionale di Specialista di Vinificazione in Italia	2 (B.2) - Gestione dell'attività professionale di Specialista di Vinificazione lavoratore dipendente o autonomo		5. La qualifica professionale Specialista di Vinificazione in Italia - Specifiche		<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere le caratteristiche specifiche della qualifica professionale di Specialista di Vinificazione in Italia, da verificare a fronte:</p> <p>a) le specificità italiane della qualifica professionale di Specialista di Vinificazione: Per comprendere le caratteristiche specifiche della qualifica professionale Winemaker Specialist in Italia</p>	<p>La prestazione per la comprensione delle caratteristiche specifiche della qualifica professionale Specialista di Vinificazione in Italia, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - individua e descrive le caratteristiche specifiche della qualifica professionale Winemaker Specialist, ovvero gli standard professionali, formativi e di valutazione, inclusi quelli specifici per l'Italia, del Winemaker Specialist</p>
--	--	--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati	Unità di	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il
--	-----------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

dell'apprendimento	formazione			devono rispettare per dimostrare i risultati		processo di valutazione
2 (B.2) -Gestire l'attività professionale di Specialista di Vinificazione in Italia	2 (B.2) - Gestione dell'attività professionale di Specialista di Vinificazione lavoratore dipendente o autonomo		2.1 (B.2) - Come gestire l'attività professionale di Specialista di Vinificazione		6. Strategia di attività professionale sostenibile come Specialista di Vinificazione in Italia	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per definire e attuare una strategia di attività professionale sostenibile come Winemaker Specialist, da verificare:</p> <p>a) Sostenibilità dell'attività professionale di Winemaker Specialist: Identificare e applicare approcci e strumenti per la crescita personale e lo sviluppo professionale in agricoltura</p>

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
3 (B.2) - Comunicare in italiano (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)	3 (B.2) - Comunicazione in italiano		3.1 (B.2) - Comunicazione in italiano		1. Vocabolario della produzione vinicola italiana	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere e utilizzare i tempi presenti perfetti e imperfetti del vocabolario italiano, e del vocabolario della produzione vinicola italiana, da verificare:</p> <p>a) Grammatica e lessico: Capire e utilizzare i tempi presenti, perfetti e</p>

						<p>imperfetti, in italiano</p> <p>b) Contenuto della comunicazione: Capire e utilizzare le parole chiave italiane nel campo del processo di produzione del vino</p>
--	--	--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	---	---	--

3 (B.2) - Comunicare in italiano (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)	3 (B.2) - Comunicazione in italiano			3.1 (B.2) - Comunicazione in italiano	2. Vocabolario dei vini di qualità italiani	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere e utilizzare i futuri semplici e futuri tempi perfetti in italiano, e il vocabolario dei vini italiani di qualità, da verificare:</p> <p>a) Grammatica e lessico: Capire e utilizzare i futuri semplici e futuri tempi perfetti in italiano</p> <p>b) Contenuto della comunicazione: Capire e utilizzare il vocabolario dei vini italiani di qualità</p>
---	--	--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati	Unità di	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il
--	-----------------	-----------------------------	----------------------------------	--	---	--

dell'apprendimento	formazione			devono rispettare per dimostrare i risultati		processo di valutazione
3 (B.2) - Comunicare in italiano (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)	3 (B.2) - Comunicazione in italiano		3	3. Ascoltare e parlare dell'Umbria	<p>Dimostrazione teorica e pratica di conoscenze e competenze necessarie per comprendere e utilizzare la forma imperativa e presentare il condizionale, e per ascoltare e parlare in italiano, da verificare contro:</p> <p>a) Grammatica e lessico: Capire e utilizzare la forma imperativa e presentare il condizionale in italiano</p> <p>b) Contenuto della comunicazione: Ascoltare e parlare in italiano della Regione Umbria</p>	<p>La prestazione per la comprensione e l'utilizzo della forma imperativa e del condizionale presente in italiano, e per l'ascolto e la conversazione in italiano, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - comprenda e utilizzi la forma imperativa e presenti il condizionale in italiano</p> <p>b) pratica la comprensione orale e l'espressione orale della Regione Umbria</p>

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
3 (B.2) - Comunicare in italiano (min. livello B2 del	3 (B.2) - Comunicazione in italiano		3	4. Scrivere e parlare della mia vita	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere e utilizzare la forma composta condizionale e comparativa in italiano, e per scrivere e parlare in italiano, da verificare a fronte:</p>	<p>La prestazione per la comprensione e l'utilizzo della forma composta condizionale e comparativa in italiano, e per la scrittura</p>

<p>QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)</p>			<p>a) Grammatica e lessico: Capire e utilizzare il condizionale composto e la forma comparativa in italiano</p> <p>b) Contenuto della comunicazione: Scrivere e parlare in italiano della propria vita</p>	<p>e la conversazione in italiano, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - capisce e utilizza il condizionale composto e la forma comparativa in italiano</p> <p>b) - si esercita a scrivere e a parlare in italiano della propria vita</p>
--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	---	---	--

<p>3 (B.2) - Comunicare in italiano (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)</p>	<p>3 (B.2) - Comunicazione in italiano</p>	<p>3</p> <p>5. Ridere e imparare insieme!</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle capacità necessarie per comprendere e utilizzare i pronomi combinati e il congiuntivo presente in italiano, e per ascoltare e parlare italiano, da verificare:</p> <p>a) Grammatica e lessico: Capire e utilizzare i pronomi combinati e il congiuntivo presente in italiano</p> <p>b) Contenuto della comunicazione: Ascoltare e parlare in italiano di aspetti divertenti della produzione e del consumo di vino</p>	<p>La prestazione per la comprensione e l'utilizzo dei pronomi combinati e del congiuntivo presente in italiano, e per l'ascolto e la conversazione in italiano, viene valutata dall'esaminatore verificando se l'allievo:</p> <p>a) - capisce e utilizza i pronomi combinati e il congiuntivo presente in italiano</p>
--	---	---	--	---

				b) - pratica la comprensione orale e l'espressione orale concentrandosi sugli aspetti divertenti della produzione e del consumo del vino
--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	---	---	--

3 (B.2) -Comunicare in italiano (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)	3 (B.2) - Comunicazione in italiano		3	6. Storia della lingua italiana	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle competenze necessarie per comprendere e utilizzare in italiano gli imperativi del passato, soggettivi ed educati, e per ascoltare e parlare italiano, da verificare:</p> <p>a) Grammatica e lessico: Capire e utilizzare imperativi del passato, congiuntivi ed educati, in italiano</p> <p>b) Contenuto della comunicazione: Ascoltare e parlare in italiano della storia della lingua italiana</p>	<p>La prestazione per la comprensione e l'utilizzo di imperativi congiuntivi ed educati del passato in italiano, e per l'ascolto e la conversazione in italiano, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - capisce e utilizza imperativi del passato, congiuntivi ed educati, in italiano</p> <p>b) - pratica la comprensione orale e l'espressione orale in</p>
--	--	--	----------	--	--	--

				italiano sulla storia della lingua italiana
--	--	--	--	---

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------------	---	---	--

3 (B.2) - Comunicare in italiano (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)	3 (B.2) - Comunicazione in italiano		3 7. Personaggi storici italiani	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle capacità necessarie per comprendere e utilizzare il congiuntivo imperfetto e il congiuntivo perfetto del passato in italiano, e per scrivere e leggere l'italiano, da verificare:</p> <p>a) Grammatica e lessico: Capire e utilizzare il congiuntivo imperfetto e il congiuntivo perfetto passato in italiano</p> <p>b) Contenuto della comunicazione: Scrivere e leggere in italiano sui personaggi storici italiani</p>	<p>La prestazione per la comprensione e l'utilizzo del congiuntivo imperfetto e del congiuntivo perfetto passato in italiano, e per la scrittura e la lettura dell'italiano, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente è in grado di capire e utilizzare il congiuntivo imperfetto e il congiuntivo perfetto passato:</p> <p>a) - capisce e utilizza il congiuntivo imperfetto e il congiuntivo perfetto passato in italiano</p> <p>b) - pratica l'espressione scritta e la lettura in italiano dei personaggi storici italiani</p>
---	--	--	---	---	--

--	--	--	--	--

Competenze / Unità di risultati dell'apprendimento	Unità di formazione	Moduli di formazione	Attività di apprendimento	Indicatori di performance (Requisiti che gli studenti devono rispettare per dimostrare i risultati)	Indici di accettabilità delle prestazioni (Livello minimo dei requisiti che i discenti devono soddisfare)	Raccomandazione metodologica per il processo di valutazione
<p>3 (B.2) -Comunicare in italiano (min. livello B2 del QCER - Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)</p>	<p>3 (B.2) - Comunicazione in italiano</p>	<p>3 8. La mia mobilità per l'apprendimento in Italia</p>	<p>Dimostrazione teorica e pratica delle conoscenze e delle capacità necessarie per comprendere e utilizzare le clausole congiuntive subordinate in italiano, e per scrivere e leggere in italiano, da verificare:</p> <p>a) Grammatica e lessico: Capire e utilizzare le clausole soggettive subordinate in italiano</p> <p>b) Contenuto della comunicazione: Scrivere e leggere in italiano sulla propria esperienza di apprendimento in Italia</p>	<p>La prestazione per la comprensione e l'utilizzo delle clausole soggettive subordinate in italiano, e per la scrittura e la lettura dell'italiano, viene valutata dall'esaminatore verificando se il discente:</p> <p>a) - capisce e utilizza le clausole del congiuntivo subordinato in italiano</p> <p>b) - pratica l'espressione scritta e la lettura in italiano della propria esperienza di apprendimento in Italia</p>		