Приложение
към чл. 2

ДЪРЖАВЕН ОБРАЗОВАТЕЛЕН СТАНДАРТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА „ЛОЗАРО-ВИНАРСТВО“

Професионално направление					
Код: 0811	**Растениевъдство, животновъдство и рибно стопанство**				
Професия					
Код: 081109	**Лозаро-винарство**				
Степени на професионална квалификация		**-**	**II**	**III**	**-**
Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)		**-**	**3**	**4**	**-**
Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)		**-**	**3**	**4**	**-**

1. Изисквания към кандидатите

1.1. Изисквания към кандидатите за входящо минимално образователно и/или входящо квалификационно равнище за придобиване на степени на професионална квалификация съгласно Закона за професионалното образование и обучение.

За придобиване на втора и трета степен на професионална квалификация по професията „Лозаро-винарство“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение, утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД09-2230 от 09.08.2024 г., изискванията за входящото минимално образователно равнище към кандидатите са:

1.1.1. За придобиване на втора степен на професионална квалификация:

- за лица, навършили 16 години – завършен първи гимназиален етап.

1.1.2. За придобиване на трета степен на професионална квалификация:

- за ученици – завършено основно образование;
- за лица, навършили 16 години – придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити или завършено средно образование.

Изискването за входящо квалификационно равнище при продължаващо професионално обучение за придобиване на трета степен на професионална квалификация е придобита втора степен на професионална квалификация по професията.

1.2. Здравословното състояние на кандидата се удостоверява с медицински документ, доказващ, че професията, по която желае да се обучава, не му е противопоказна.

2. Описание на професията „Лозаро-винарство“

2.1. Втора степен на професионална квалификация по професията

Професията „Лозаро-винарство“ включва знания, умения и компетентности, свързани с отглеждането на лозови насаждения, производството на грозде и изпълнение на основни дейности по винопроизводство.

Лицето, придобило втора степен на професионална квалификация по професията „Лозаро-винарство“, разполага с необходимите умения да изпълнява основни агротехнически дейности в лозарството. То се справя уверено с резитбата на лозята, торенето, провеждането на растителна защита и всички важни грижи по време на вегетацията. Участва активно в процесите по размножаване на лозови растения и създаване на нови насаждения, като следва указанията на специалистите и стандартите на добрата земеделска практика.

Когато настъпи времето за прибиране на реколтата, лицето, придобило втора степен на професионална квалификация по професията „Лозаро-винарство“, участва в гроздобера и умее да извършва първичната обработка и сортиране на гроздето. В рамките на винопроизводството се включва в началните етапи на технологичния процес – извършва мачкане на гроздето, следи за правилното протичане на ферментацията, участва в прехвърлянето на винения материал и осигурява подходящи условия за неговото съхранение.

При изпълнение на работните си задължения спазва стриктно правилата за хигиена, безопасност на труда и опазване на околната среда. Умее да борави с основните машини, съоръжения и инструменти, които се използват както в лозарската, така и във винарската дейност. Води основна документация и отчети, които съпътстват производствения процес.

Обикновено работи под ръководството на агроном, технолог или управител в лозаро-винарско стопанство, винарска изба, земеделска кооперация и др. Притежава добри умения за работа в екип, проявява отговорност към качеството на продукцията и съблюдава екологичните стандарти при изпълнение на своите дейности.

2.2. Трета степен на професионална квалификация по професията

Професията „Лозаро-винарство“ с трета степен на професионална квалификация изисква задълбочени познания и практически умения както в лозарството, така и във винопроизводството. Лицето, притежаващо тази квалификация, играе ключова роля в целия процес – от създаването на лозовите насаждения до производството и представянето на готовите винени продукти.

Такъв специалист умее да организира и ръководи дейностите по създаване, поддържане и обновяване на лозята, като същевременно прилага устойчиви и екологично съобразени практики при отглеждането на лозовите растения. Планира грижите през вегетацията, следи развитието на лозите и определя подходящия момент за прибиране на реколтата, така че да бъде гарантирано високо качество на гроздето.

Участва активно във всеки етап от процеса на производство на вино – от мачкането на гроздето, през ферментацията и стабилизацията, до бутилирането и съхранението на виното. Стриктно спазва добри хигиенни и производствени практики, които гарантират безопасност и качество на крайния продукт.

Обучаваният по професията „Лозаро-винарство“ – трета степен на професионална квалификация, придобива право да се яви на изпити за придобиване на правоспособност за управление на МПС от категория „В“ при спазване изискванията на Наредба № 37 от 2002 г. за условията и реда за обучение на кандидатите за придобиване на правоспособност за управление на моторно превозно средство и условията и реда за издаване на разрешение за тяхното обучение (обн., ДВ, бр. 82 от 2002 г.) и за придобиване на правоспособност за управление на МПС от категория „Твк“ при спазване изискванията на Наредба № 1 от 15 февруари 2019 г. за условията и реда за обучение на кандидатите за придобиване на правоспособност за работа със земеделска и горска техника и условията и реда за издаване на удостоверение за регистрация на учебни форми за тяхното обучение (обн., ДВ, бр. 19 от 2019 г.).

Професионалистът работи с технологично оборудване и машини, извършва технически контрол и поддръжка, както и базови анализи за оценка на качеството на гроздето и виното. Води необходимата документация, подготвя отчети и участва в процесите по сертифициране и външен контрол.

Участва в търговската реализация на продукцията, прилага основни маркетингови подходи и активно представя продуктите на пазара, като по този начин допринася за успеха и устойчивостта на лозаро-винарското предприятие. Трета степен на професионална квалификация по професията „Лозаро-винарство“ включва самостоятелна работа, ръководство на екипи или заемане на отговорни позиции в лозаро-винарски стопанства, кооперации, избени предприятия или семейни производствени структури. Обучението позволява включване в програми за професионално развитие, участие в иновации и прилагане на модерни технологии в лозарството и винарството.

3. Единици резултати от ученето (ЕРУ) за придобиване на всяка от степените на професионална квалификация по професията „Лозаро-винарство“

Степен на професионална квалификация	Ниво по НКР/ ЕКР	Номер на ЕРУ и вид професионална подготовка (ПП)																
		ЕРУ 1	ЕРУ 2	ЕРУ 3	ЕРУ 4	ЕРУ 5	ЕРУ 6	ЕРУ 7	ЕРУ 8	ЕРУ 9	ЕРУ 10	ЕРУ 11	ЕРУ 12	ЕРУ 13	ЕРУ 14	ЕРУ 15	ЕРУ 16	ЕРУ 17
		Обща ПП		Отраслова ПП		Специфична ПП												
II	3	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
III	4	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

3.1. Списък на Единиците резултати от ученето по видове професионална подготовка

ЕРУ по обща професионална подготовка – единна за всички професионални направления от СППОО

ЕРУ 1. Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда
ЕРУ 2. Икономика и предприемачество

ЕРУ по отраслова професионална подготовка – единна за професиите от професионално направление „Растениевъдство, животновъдство и рибно стопанство“

ЕРУ 3. Въздействие на климатичните промени върху растенията и животните
ЕРУ 4. Екологични стандарти в селското стопанство

ЕРУ по специфична професионална подготовка по професията

ЕРУ 5. Органография на лозата
ЕРУ 6. Размножаване на лозата
ЕРУ 7. Създаване на лозови насаждения
ЕРУ 8. Технологии за отглеждане на лозата
ЕРУ 9. Торене на лозата
ЕРУ 10. Растителна защита в лозарството
ЕРУ 11. Гроздобер и първична обработка на гроздето
ЕРУ 12. Основи на винопроизводството
ЕРУ 13. Анализ и контрол на качеството на гроздето и виното
ЕРУ 14. Съхранение и бутилиране на вино
ЕРУ 15. Работа с машини и съоръжения в лозарството и винопроизводството
ЕРУ 16. Екологични практики и биологично лозарство
ЕРУ 17. Маркетинг и реализация на лозаро-винарска продукция

3.2. Описание на единиците резултати от ученето за професията „Лозаро-винарство“

3.2.1. Обща професионална подготовка по професията

ЕРУ 1	**Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда**
Резултат от учене 1.1	Спазва хигиенните норми и здравословните и безопасните условия на труд (ЗБУТ) на работното място
Знания	• Познава основните нормативни актове за здравословни и безопасни условия на труд • Обяснява възможните професионални и здравни рискове на работното място и причините за тяхното възникване • Разяснява основните правила при оказването на първа помощ при трудови злополуки • Изброява основните видове лични предпазни средства и техните функции • Познава видовете защитни приспособления и средства за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ • Изброява правилата за работа при аварии и аварийни ситуации
Умения	• Прилага мерки за безопасност на работното място

	• Спазва хигиенните норми на работното място • Прилага инструкции за безопасна работа • Реагира правилно при аварийни ситуации
Компетентности	• Спазва стриктно мерките за безопасност при изпълнение на различните трудови дейности
Резултат от учене 1.2	Осъществява превантивна дейност за опазване на околната среда
Знания	• Познава нормативни актове, свързани с опазването на околната среда, и ЗБУТ • Познава трудовоправните норми, свързани със ЗБУТ • Разяснява общите изисквания за осигуряване на ЗБУТ съобразно спецификата на провежданата дейност и изискванията на техническото, технологичното и социалното развитие с цел защита на живота, здравето и работоспособността на работещите
Умения	• Търси информация за устойчиви практики, приложими в конкретната професионална дейност • Изпълнява дейности по събиране и съхраняване на опасни продукти, излезли от употреба уреди и консумативи съобразно правилата за рециклиране • Използва технологии и материали, щадящи околната среда • Спазва практики за пестене на вода, енергия и други ресурси на работното място
Компетентности	• Правилно обработва отпадъците на работното място съобразно изискванията за сортиране • Вярно и точно разпознава замърсяващи фактори на работното място и съдейства за ограничаване на въздействието им • Способен е стриктно да следва утвърдените правила и изисквания за опазване на околната среда
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Владее теоретични знания за: – хигиенните норми – здравословните и безопасните условия на труд на работното място – овладяването на аварийни ситуации и оказването на първа помощ – превантивната дейност за опазване на околната среда Част по практика на професията: • Избира своевременно най-адекватния тип поведение при зададената рискова ситуация • Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията:

	• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 2	**Икономика и предприемачество**
Резултат от учене 2.1	Познава основите на пазарната икономика
Знания	• Познава основни икономически понятия – търсене, предлагане, пазар, конкуренция, цена • Познава ролята на държавата в икономиката – данъци, бюджет, регулации • Обяснява дейността на организацията в контекста на основни икономически принципи и понятия • Разяснява основни понятия във финансите – приходи, разходи, печалба, инвестиции • Разбира значението на социалната и екологичната отговорност при ръководене на бизнес
Умения	• Използва основни икономически понятия, като търсене, предлагане, пазар, конкуренция и цена при изпълнение на професионалните си задачи • Отчита значението на основните финансови показатели, като приходи, разходи, печалба и инвестиции
Компетентности	• Прилага правилата и изискванията, свързани с ролята на държавата в икономиката, включително данъци, бюджет и регулации, в рамките на работната среда и своите професионални ангажименти
Резултат от учене 2.2	Познава основите на предприемачеството
Знания	• Познава същността и ролята на предприемачеството в икономиката • Изрежда основните стъпки при стартиране на бизнес, включително генериране на идея, пазарно проучване, изготвяне на бизнес план • Изброява видовете фирми и организационно-правни форми на стопанска дейност
Умения	• Разграничава видовете фирми и организационно-правните форми на стопанска дейност • Прилага знания за предприемачеството в работната си среда
Компетентности	• Идентифицира успешни практически примери за управление на бизнес начинания • Предлага решения за подобряване на дейността в съответствие с технологичните и организационните изисквания • При необходимост представя идеи и предложения пред клиенти, инвеститори или партньори, като аргументира решенията си
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Владее основните теоретични знания и понятия в областта на икономиката • Владее основните теоретични постановки в областта на предприемачеството Част по практика на професията:

	• Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на описания проблем в зададения казус • Участва в разработването на бизнес план на фирмата според изискванията на предварително дефинираното задание
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

3.2.2. Отраслова професионална подготовка по професията

ЕРУ 3	**Въздействие на климатичните промени върху растенията и животните**
Резултат от учене 3.1	Свързва климатичните фактори с измененията в растенията и животните
Знания	• Изброява основни фактори на климатичните промени (температура, валежи, екстремни метеорологични явления) • Разбира влиянието на климатичните промени върху жизнения цикъл на растенията и животните • Познава механизмите на адаптация на различни растителни и животински видове към променящите се климатични условия
Умения	• Преценява рисковете, свързани с климатичните промени върху земеделието и животновъдството • Планира земеделските дейности
Компетентности	• Обяснява влиянието на климатичните фактори върху живите организми, като прави връзка между конкретни климатични условия и адаптациите на растенията и животните в различни среди
Резултат от учене 3.2	Прилага добри практики в селското стопанство
Знания	• Описва основни характеристики на растенията, животните и средата им на развитие • Изброява природни и технологични фактори, влияещи върху селскостопанското производство • Назовава основни процеси в растениевъдството и животновъдството
Умения	• Прилага методи за сеитба, засаждане, напояване и обработка на почвата • Изпълнява дейности по хранене, поене, почистване и грижа за животни • Използва ръчни и механизирани средства при работа на полето и във фермата
Компетентности	• Участва активно в сезонни и целогодишни дейности по растениевъдство и животновъдство, като прилага добри практики
Резултат от учене 3.3	Използва устойчиви подходи за управление на ресурси в аграрния сектор

Знания	• Назовава агроекологични мерки за намаляване на негативното въздействие от екстремни климатични условия • Познава принципите и стратегиите за устойчиво управление на биологични ресурси в аграрния сектор • Изброява подходи за ефективно използване на водни и хранителни ресурси в селското стопанство
Умения	• Прилага мерки за устойчиво управление на биологични ресурси в аграрния сектор • Оптимизира използването на вода спрямо конкретните агроклиматични условия • Използва устойчиви сортове и породи, съобразени с климатичните рискове
Компетентности	• Прилага ефективни стратегии за справяне с климатичните промени
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Описва климатичните фактори – ясно и точно обяснение на основните климатични фактори (температура, валежи, екстремни явления) и тяхното влияние върху селското стопанство • Описва последиците от климатичните промени – демонстрира разбиране за въздействието върху растенията и животните, включително физиологични и продуктивни ефекти • Изброява адаптационни методи – посочва подходящи практики и стратегии за адаптация на растениевъдството и животновъдството • Описва политики и устойчиви практики – познава и може да обясни политики и подходи за устойчиво управление при климатични предизвикателства Част по практика на професията: • Оценка на рисковете – използва агрометеорологични данни за оценка на рискове в реални или симулирани ситуации • Планиране на устойчиви дейности – демонстрира умения за подбор на устойчиви сортове и технологии при различни климатични условия • Прилагане на добри практики – показва знания и умения за прилагане на устойчиви земеделски и животновъдни техники • Предлагане на решения – разработва конкретни предложения за смекчаване на ефектите от климатичните промени в практическа задача/казус
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 4	**Екологични стандарти в селското стопанство**
Резултат от учене 4.1	Прилага екологични изисквания и нормативна уредба

Знания	• Познава основните национални и европейски изисквания за опазване на околната среда в селското стопанство • Описва задълженията на земеделския стопанин във връзка с екологичните стандарти • Назовава екологично значими дейности и потенциални рискове за природната среда
Умения	• Прилага основните национални и европейски изисквания за опазване на околната среда • Изпълнява земеделски дейности в съответствие с национални и европейски изисквания • Работи при спазване на екологични норми и указания
Компетентности	• Изпълнява земеделски дейности в съответствие с действащата нормативна уредба за екологично земеделие и устойчиво развитие
Резултат от учене 4.2	Използва начините на управление на отпадъци и опазване на ресурсите
Знания	• Познава видовете отпадъци в селското стопанство • Изброява начините за тяхното събиране, сортиране и третиране • Описва методи за пестене на вода и енергия в производствения процес
Умения	• Организира безопасно събиране на отпадъци (опаковки от препарати, растителни остатъци и др.) • Организира безопасно съхранение на отпадъци (опаковки от препарати, растителни остатъци и др.) • Прилага техники за намаляване на водопотреблението и енергийни разходи
Компетентности	• Ефективно и отговорно управлява отпадъците и природните ресурси в стопанството
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Демонстрира добри теоретични познания във връзка с екологичните стандарти и нормативна уредба в селското стопанство – обяснява задълженията на земеделския производител и съответните регламенти • Описва правилата за управление на земеделски отпадъци – начини за събиране, съхранение и третиране на отпадъци и опасни вещества • Обяснява необходимостта от документиране на екологични дейности – познава образци на дневници и формуляри, използвани в практиката Част по практика на професията: • Извършва правилно съхранение и третиране на отпадъци – събира, разделя и обезопасява опаковки и органични отпадъци съгласно инструкциите • Полага грижи за опазване на природната среда при ежедневна работа – използва икономично ресурси, избягва замърсяване, отчита въздействието на дейностите

	• Води и попълва елементарна екологична документация – попълва дневник за използвани торове и препарати, отбелязва мерки за опазване на природата
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

3.2.3. Специфична професионална подготовка по професията

ЕРУ 5	**Органография на лозата**
Резултат от учене 5.1	Разпознава основните органи и части на лозата
Знания	• Описва основни едногодишни и двугодишни вегетативни органи на лозата – летораст, пръчка и лист • Познава основни многогодишни вегетативни органи на лозата – корен, стъбло, рамена и кордони • Обяснява генеративните органи – съцветие, цвят, зърно и семе
Умения	• Описва визуално вегетативните органи на лозата • Разграничава визуално генеративните органи на лозата • Обяснява функцията на всеки орган за растежа и развитието на растението
Компетентности	• Правилно разпознава органите на лозата при наблюдение и прави оценка на състоянието ѝ
Резултат от учене 5.2	Определя видове летораси, пъпки и съцветия
Знания	• Описва устройството на спящи пъпки, ъглови очи, черно око, летни пъпки и зимни очи • Обяснява устройството на зимните и летните пъпки • Описва видовете летораси (плодни и безплодни) и съцветия
Умения	• Открива различни видове летораси и пъпки при зимна резитба • Описва различни видове летораси и пъпки при лятна резитба • Определя органи с помощта на лупа или макрофотографии
Компетентности	• Правилно определя органи с цел правилна резитба, формировка и натоварване на лозата
Резултат от учене 5.3	Свързва органите на лозата с фазите на растеж и плододаване
Знания	• Познава основните фази от фенологичното развитие на лозата: сокодвижение, набъбване на пъпките, цъфтеж, формиране и узряване на зърната и листопад • Обяснява кои органи участват активно във всяка фаза на растеж и развитие на лозата • Разбира ролята на вегетативните (корен, стъбло, летораст, листа) и генеративните (реса, цвят, грозд) органи в процеса на фотосинтеза, транспирация, опрашване, оплождане и плододаване
Умения	• Определя текущата фаза на развитие на лозата въз основа на наблюдение на морфологичните признаци

	• Свързва конкретни органи на лозата с техните функции във всяка фаза (например пъпки – разпукване, реси – цъфтеж, опрашване и оплождане, листа – фотосинтеза) • Оценява състоянието на лозовите органи в зависимост от фазата на растеж или плододаване
Компетентности	• Извършва основни дейности по лозата съобразно състоянието на вегетативните и генеративните органи
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: Владее теоретични знания за: • Основните органи на лозата и тяхната функция • Видове летораси и пъпки • Фенофазите на лозата и свързва развитието на органите с агротехнически мероприятия Част по практика на професията: • Определя органите на лозата на терен или по учебен материал (снимки, схеми, 3D модели) – назовава правилно и показва летораси, листа, съцветия, пъпки • Разграничава пъпки и летораси по форма и позиция – извършва оглед на лоза и разпознава плодна/вегетативна структура • Свързва наблюдаваното състояние на лозата с подходяща агротехническа намеса – предлага дейности според вегетативното състояние (например при набъбване на пъпките – филизене)
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 6	**Размножаване на лозата**
Резултат от учене 6.1	Размножава лоза чрез семена
Знания	• Познава биологичните особености на семената на лозата и факторите, влияещи върху тяхната кълняемост • Разбира целите и значението на генеративното (семенното) размножаване при селекционна дейност и създаване на подложки • Дефинира етапите на обработка на семената – стратификация, покълване, засяване и грижи за семеначетата
Умения	• Подбира и подготвя семена за размножаване според технологичните изисквания • Извършва стратификация и засяване на лозови семена в контролирани условия • Наблюдава и документира процеса на поникване и развитие на семеначетата, като прилага подходящи грижи
Компетентности	• Прилага основните техники за размножаване на лозата чрез семена в съответствие с биологични и технологични особености

Резултат от учене 6.2	Вегетативно размножаване на лозата
Знания	• Познава вегетативните методи за размножаване на лозата – присаждане на зряло, зелено, чрез отводи • Обяснява видовете резници и тяхното приложение в лозарството • Посочва изискванията към лозовите резници и сроковете за подготовка
Умения	• Избира и подготвя подходящ лозов материал за резници • Извършва стратификация на присадените лози в контролирани условия • Прилага правилни техники за съхранение и третиране на резници преди засаждане
Компетентности	• Самостоятелно прилага технологии за получаване на качествен посадъчен материал
Резултат от учене 6.3	Производство на присадени вкоренени лози
Знания	• Познава биологичните особености на основни лозови подложки и сортове, използвани при производството на посадъчен материал • Обяснява начините на вкореняване във вкоренилище • Назовава начините на вкореняване по картонажен метод • Познава изискванията за качество и стандартите при сертифициране на лозов посадъчен материал
Умения	• Избира и подготвя подходящи сортоподложкови комбинации • Прилага начините на вкореняване във вкоренилище • Извършва вкореняване по картонажен метод
Компетентности	• Изпълнява дейности по производство на лозов посадъчен материал съгласно нормативната уредба
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: Владее теоретични знания за: • Начините за размножаване и тяхната приложимост • Характеристиките на качествения посадъчен материал • Производството на лозов посадъчен материал Част по практика на професията: • Демонстрира умение за подготовка на семена и резници • Подготвя почвата и осигурява подходящи условия за вкореняване • Извършва основните дейности по производство на лозов посадъчен материал
Средства за оценяване:	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 7	**Създаване на лозови насаждения**
Резултат от учене 7.1	Подготовка на мястото за засаждане
Знания	• Познава влиянието на климатичните и почвените условия върху развитието на лозата

	• Дефинира етапите на подготовка на мястото за засаждане • Познава географски информационни системи (ГИС) за анализ на терени, почви, климатични условия и тероари • Посочва изискванията за маркиране на терен според избраната схема на засаждане • Описва технологичната последователност при основна и предпосадъчна почвена подготовка на големи площи
Умения	• Извършва визуална оценка на терена • Разчита резултати от почвени и агрохимични анализи • Извършва правилно агротехнически мероприятия • Извършва маркиране на терена • Участва в механизирани обработки – оран, дисковане, фрезоване, внасяне на торове • Създава благоприятни условия за засаждане на лозовите растения • Използва ГИС за анализ на терени, почви, климатични условия и тероари
Компетентности	• Избира и подготвя подходящо място за засаждане на лозово насаждение в съответствие с агроекологичните условия и технологичните изисквания • Изпълнява правилно процеса по създаване на лозов масив според агротехническите и биологичните изисквания и ГИС
Резултат от учене 7.2	Засажда лози
Знания	• Познава биологичните изисквания на лозата към дълбочината и схемата на засаждане • Прилага технологията за засаждане на вкоренени присадени лози • Разпознава технологията за засаждане на лози чрез хидробур
Умения	• Извършва засаждане на единични растения • Използва подходящи инструменти за ръчно засаждане • Използва подходяща техника за механизирано засаждане • Извършва засаждане чрез хидробур
Компетентности	• Правилно засажда лози съобразно агротехническите норми
Резултат от учене 7.3	Грижи се за млади лозови насаждения след засаждане
Знания	• Познава основните агротехнически мероприятия за отглеждане на млади лози през първата година • Спазва основните агротехнически мероприятия за отглеждане на млади лози през втората година • Описва факторите, влияещи на прихващането и развитието на растенията
Умения	• Полива и разграничава междуредови обработки • Премахва плевели • Подпомага формирането на младите растения
Компетентности	• Самостоятелно прилага основни грижи за успешното вкореняване и развитие на новосъздадени лозови насаждения
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: Владее теоретични знания за:

	• Изискванията на лозата към почвено-климатичните условия при избор на място за засаждане • Етапите при засаждането • Основните агротехнически мероприятия за отглеждане на млади лози Част по практика на професията: • Извършва засаждане по зададена схема • Извършва основните агротехнически мероприятия за отглеждане на млади лози
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 8	**Технологии за отглеждане на лозата**
Резултат от учене 8.1	Извършва резитба и формиране на лозата
Знания	• Познава основите за извършване на резитба при лозата • Обяснява ниско и средностъблени формировки – приземен, стъблен Гюйо, кордон Роая и др. • Познава високостъблени формировки – Мозер, Омбрела и др. • Обяснява всички изучавани формировки • Познава целите и времето за зимна и лятна резитба
Умения	• Извършва зимна резитба според възрастта и състоянието на лозата • Прилага резитбени операции за оформяне на желаната формировка • Използва резитбени операции за поддържане на желаната формировка
Компетентности	• Под наблюдение извършва резитбени операции, като съблюдава биологията на лозата и целите на производството
Резултат от учене 8.2	Полага грижи през периода на вегетация и прибира реколтата
Знания	• Прилага агротехническите дейности по време на вегетацията – окопаване, торене, напояване, летни резитби (филизене, колтучене, кършене и колцуване) и привързване • Познава признаците за узряването на гроздето • Разяснява начините на прибиране и съхранение на гроздето • Познава цифрови модели за управление на лозето и за мониторинг на болести по лозата
Умения	• Прилага ръчни и механизирани грижи за лозата през различните етапи на развитие • Извършва прибиране на гроздето • Извършва съхранение на гроздето • Използва цифрови решения за управление на лозето и за мониторинг на болести по лозата
Компетентности	• Правилно обгрижва лозовите насаждения през целия вегетационен период и прибира реколтата в подходящ момент
Критерии за	Част по теория на професията:

оценяване на ЕРУ	Владее теоретични знания за: • Отглеждането на лозата – от засаждането до гроздобера • Резитбените системи и формировки • Технологичните операции по време на вегетационния период Част по практика на професията: • Извършва правилна почвена обработка и маркира терен за засаждане – демонстрира умения по подготовка на място за лозов масив • Изпълнява резитба и оформя лозата според избрана система – работи с лозарски инструменти и прилага точна резитба • Извършва основни грижи през вегетацията на лозята – показва филизене, привързване, подкастряне, премахване на листа • Прибира гроздето при спазване на хигиенни и технологични изисквания – провежда ръчен или механизиран гроздобер в реални или симулирани условия
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 9	**Торене на лозата**
Резултат от учене 9.1	Определя нуждата от подхранване
Знания	• Познава основните макроелементи (азот, фосфор, калий) и тяхното въздействие върху лозата • Обяснява основните микроелементи (желязо, бор, цинк и други) и тяхното въздействие върху лозата • Описва признаците на недостиг на макро- и микроелементи
Умения	• Интерпретира резултати от почвени анализи • Разяснява резултати от листни анализи • Определя необходимостта от торене според фазата на развитие и състоянието на лозето • Определя визуално недостига на макро- и микроелементи
Компетентности	• Самостоятелно изготвя план за подхранване в съответствие с биологичните показатели и екологичните изисквания
Резултат от учене 9.2	Прилага органични и минерални торове
Знания	• Познава видовете органични торове, начините на тяхното приложение • Описва видовете минерални торове, начините на тяхното приложение • Посочва добри практики за торене в лозарството
Умения	• Извършва ръчно торене • Извършва механизирано торене • Използва защитни средства и спазва безопасност при работа с торове
Компетентности	• Прилага технологии за подхранване, щадящи почвата и околната среда, съгласно стандартите за добра земеделска практика

Резултат от учене 9.3	Оценява ефективността от торене
Знания	• Описва нуждите на лозата в различните фази от вегетацията • Познава ефектите от недохранване или прехранване • Разчита торови планове, препоръки и норми за торене в зависимост от условията
Умения	• Планира сезонни торови мероприятия спрямо фенофазите на лозата • Оценява ефективността на използваните торове чрез наблюдение и отчет • Изготвя и анализира базови торови баланси и препоръки
Компетентности	• Извършва преценка на ефективността от вложените средства и коригира подхода при необходимост
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: Владее теоретични знания за: • Основните хранителни елементи • Нуждите на лозата през различните фенофази • Видовете торове, методите за приложение и различията между органични, минерални, комбинирани торове и начина им на действие • Симптоми на недостиг/излишък Част по практика на професията: • Оценява необходимостта от торене – анализира състоянието на лозето или симулирани данни, за да предложи адекватна програма за подхранване • Извършва правилна подготовка на торовете – пресмята дози и разрежда разтвори съгласно указанията • Прилага торове с подходяща техника – демонстрира работа с ръчна или механизирана система за торене, спазвайки агротехническите изисквания • Спазва изискванията за безопасност и опазване на околната среда – използва защитни средства и следва предписаните инструкции • Попълва документация или план-график за торене – записва използваните торове, дати на приложение и наблюдавани ефекти
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 10	**Растителна защита в лозарството**
Резултат от учене 10.1	Разпознава основни болести и вредители по лозата
Знания	• Познава симптомите на основни болести (мана, оидиум, сиво гниене, късовъзлие, мозайка, листно завиване, бактериален рак, чернилка, екскориоза, еутипоза и др.) • Описва симптомите на повреди от основните вредители (филоксера, лозова пъстрянка, шарен гроздов молец, лозов

	стъблен пробивач, еднопоясен гроздов молец, лозов акар, лозова краста и др.) • Обяснява биологията на вредителите и условията за развитие на болестите
Умения	• Открива конкретни повреди от болести по листа, гроздове и летораст • Идентифицира конкретни повреди от неприятели по листа, гроздове и летораст • Прилага подходящи печатни и цифрови източници (определители, ръководства, приложения) за разпознаване и диагностика на основни болести и вредители по лозата
Компетентности	• Извършва точна оценка на фитосанитарното състояние на лозята и информирано взема решения за последващи действия
Резултат от учене 10.2	Прилага подходящи растителнозащитни средства
Знания	• Познава органични препарати за растителна защита (ПРЗ) • Избира конвенционални препарати за растителна защита • Описва принципите на интегрирана борба и устойчиво приложение на ПРЗ
Умения	• Посочва подходящи препарати според диагнозата и етапа от вегетацията • Извършва третиране с ръчни пръскачки, прилагайки съответната доза и разтвор • Прилага традиционни и съвременни технологии за растителна защита, включително наземна техника и дронове за прецизно третиране
Компетентности	• Прилага растителнозащитни мерки ефективно и безопасно, в съответствие с добрите земеделски практики и нормативните изисквания
Резултат от учене 10.3	Прилага правила за работа с препарати за растителна защита и документация
Знания	• Познава изискванията за безопасна работа с препарати за растителна защита • Използва лични предпазни средства • Описва начини за оказване на първа помощ при инцидент • Обяснява правилата за съхранение, транспортиране и изхвърляне на остатъчни препарати и опаковки
Умения	• Използва защитно облекло • Прилага оборудване съгласно инструкциите за безопасност • Води дневник на растителната защита и попълва документи за употреба на препарати за растителна защита
Компетентности	• Осигурява безопасност за себе си, околната среда и продукцията чрез прилагане на регламентирани практики и стриктна документация
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: Владее теоретични знания за: • Основните болести и вредителите по лозата • Средствата за растителна защита

	• Различни методи за борба с вредители – химичен, агротехнически, биологичен и интегриран • Нормативната уредба и принципите за безопасност при употреба на ПРЗ • Правилата за съхранение, етикетиране, транспортиране и използване на препарати Част по практика на професията: • Диагностицира заболявания и вредители на практика (в поле или по снимки/образци) • Разпознава реални симптоми и поставя правилна диагноза • Избира подходящи препарати според диагноза и фаза на развитие на лозата • Мотивира избора на конкретен ПРЗ и обосновава дозировка и начин на приложение • Приготвя работен разтвор на препарат за растителна защита • Пресмята точни дози, спазва инструкции, използва лични предпазни средства • Извършва третиране с ръчна или механична пръскачка • Демонстрира техника на приложение, равномерност и безопасност при работа • Води дневник за растителна защита или попълва формуляр за употреба на ПРЗ • Документира вид, доза, площ, дата и условия на приложение
Средства за оценяване	Част по теория на професията • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 11	**Гроздобер и първична обработка на гроздето**
Резултат от учене 11.1	Определя подходящия момент за гроздобер
Знания	• Познава характеристиката на червени винени сортове грозде (Мавруд, Гъмза, Широка мелнишка лоза, Каберне Совиньон, Мерло, Сира, Каберне Фран, Малбек, Памид, Рубин и др.) • Описва характеристиката на бели винени сортове грозде (Совиньон Блан, Шардоне, Тамянка, Димят, Миксет Сандански, Мискет врачански и др.) • Обяснява характеристиката на десертни сортове грозде (Болгар, Супер ран Болгар, Велика, Султанина) • Посочва фактори, влияещи върху качеството на гроздето – климат, сортови особености и агротехника
Умения	• Измерва и интерпретира стойности на захарност и киселинност при винени сортове • Измерва и интерпретира стойности на захарност и киселинност при десертни сортове • Оценява визуално и с просто полево оборудване зрелостта на гроздето
Компетентности	• Самостоятелно взема решение за момента на беритба, съобразено с изискванията на сорта и целта на преработката

Резултат от учене 11.2	Извършва гроздобер и първично сортиране
Знания	• Обяснява начините за ръчен гроздобер • Познава начините за механизиран гроздобер • Посочва изискванията за първично сортиране на гроздето
Умения	• Извършва гроздобер с минимално увреждане • Сортира гроздето по здравина, цвят, наличие на болести или повреди
Компетентности	• Правилно изпълнява гроздобер и сортиране съгласно технологичните изисквания и с оглед на запазване качеството на суровината
Резултат от учене 11.3	Организира транспорт на гроздето до пункт за обработка
Знания	• Описва правилата за хигиенично събиране, съхранение на грозде • Назовава правилата за транспортиране на грозде • Познава влиянието на условията на транспортиране върху качеството на суровината
Умения	• Организира подготовката на касети, сандъци или контейнери за транспортиране • Организира натоварване, подреждане и транспорт при спазване на добри хигиенни практики
Компетентности	• Осигурява опазване на гроздето от замърсяване и увреждане по време на събиране, съхранение и транспорт
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: Владее теоретични знания за: • Различията между физиологична и технологична зрелост • Влиянието на зрелостта върху качеството на виното • Методите и начините на гроздобер • Правилата за сортиране и хигиенична обработка • Изискванията за транспортиране на гроздето Част по практика на професията: • Извършва прецизно гроздобер (ръчно или механизирано) • Оценява зрелостта на гроздето в реална или симулирана ситуация • Изпълнява първично сортиране на гроздето • Подготвя гроздето за правилно транспортиране • Спазва изисквания за безопасност и хигиена при работа • Използва защитно облекло, дезинфекцира съдове, поддържа работното място чисто
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 12	**Основи на винопроизводството**
Резултат от учене 12.1	Познава технологичните етапи на винопроизводството
Знания	• Описва основните етапи на винопроизводството – от приемане на гроздето до бутилиране на готовото вино

	• Познава предназначението и последователността на операциите: мачкане, сулфитиране, ферментация, откаляване, стабилизиране, филтриране и бистрене на вината • Разяснява технологиите за производство на бяло, червено, розе и пенливо вино • Прилага основните микробиологични и физико-химични процеси, протичащи по време на ферментацията
Умения	• Извършва подготовка на гроздето за преработка, включително сортиране, мачкане и сулфитиране • Прилага технологичните изисквания при ферментация и следи основни параметри (температура, захарност, плътност) • Участва в процесите на откаляване, стабилизация, избистряне и филтриране на виното • Работи с технологична документация, производствени схеми и основни производствени съоръжения
Компетентности	• Прилага теоретични познания за винопроизводството при избор на технология в зависимост от типа грозде и желания продукт
Резултат от учене 12.2	Участва в процеса на алкохолна ферментация
Знания	• Познава същността и значението на алкохолната ферментация в процеса на винопроизводство • Обяснява ролята на дрождите и условията за тяхното оптимално развитие • Разграничава основните етапи на ферментационния процес – бурна и тиха ферментация • Познава рисковете от нежелани микроорганизми и фактори, влияещи върху качеството на ферментацията • Изброява начините за корекция на гроздовата мъст
Умения	• Подготвя и добавя култури от дрожди за стартиране на ферментацията • Следи и записва ежедневно параметри, като температура, захарност и плътност на мъстта • Разпознава признаци на нормално и отклонено протичане на ферментацията • Извършва корекция на гроздовата мъст
Компетентности	• Участва в контрола и протичането на ферментацията, спазвайки хигиенни и технологични изисквания
Резултат от учене 12.3	Извършва основни дейности по обработка на вино
Знания	• Познава основните обработки на виното след ферментация – откаляване, избистряне, стабилизиране и филтриране • Описва предназначението на помощните вещества (например бентонит, серни съединения) при обработката на вино • Назовава условията за съхранение и възможни дефекти при неправилна обработка • Посочва основните грижи за младите вина – съхранение, доливане и претакане

Умения	• Извършва елементарни манипулации, като преливане и избистряне • Поддържа хигиената на съдовете и използваните уреди • Следи основни показатели на виното (бистрота, цвят, наличие на утайка) • Работи с малогабаритно оборудване • Извършва дейности по съхранение, доливане и претакане на младите вина
Компетентности	• Извършва начален контрол и обработка на младото вино, прилагайки основни санитарни и технологични норми
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: Владее теоретични знания за: • Процеса на ферментация • Етапите на винопроизводство и тяхната последователност • Видовете вина и техните технологични особености • Основните операции за стабилизация и съхранение на виното Част по практика на професията: • Следи и записва параметри на ферментация (температура, захарност, плътност) – работи с измервателни уреди (рефрактометър, хидрометър), води контролни таблици • Извършва основни технологични операции – мачка грозде, извършва претакане, източване, хигиенизира съдовете • Поддържа хигиенни условия на работното място и оборудването • Спазва санитарни изисквания при работа с вино и инвентар • Разпознава и реагира при отклонения във ферментационния процес – идентифицира признаци на спиране или неправилен ход на ферментацията и сигнализира за коригиращи действия
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 13	**Анализ и контрол на качеството на гроздето и виното**
Резултат от учене 13.1	Извършва основни физико-химични анализи на грозде
Знания	• Познава основни показатели, характеризиращи качеството на гроздето – захарност, титруема киселинност, съдържание на вода • Описва методите за определяне на захари и киселини • Обяснява значението на тези анализи за технологичното направление на гроздето (вино, сок, дестилат)
Умения	• Извършва пробовземане от грозде по утвърдена методика • Измерва захарността на гроздов сок с рефрактометър • Определя киселинността чрез титруване • Работи с основни лабораторни уреди и съоръжения (цилиндри, бюретки, пипети, електронни pH метри)

Компетентности	• Самостоятелно провежда и интерпретира базови анализи за оценка на годността на гроздето за преработка
Резултат от учене 13.2	Контролира качеството на мъст и вино по време на производството
Знания	• Познава основните физико-химични и органолептични показатели за оценка на качеството на мъст и вино – захарност, киселинност, алкохолно съдържание, екстракт, цвят, аромат • Обяснява методите и честотата на контрол в различните етапи на производството – преди, по време и след ферментация • Разяснява допустимите технологични отклонения и допустимите стойности на основни параметри по стандарти и наредби • Разбира влиянието на технологичните фактори върху качеството на крайната продукция
Умения	• Извършва измервания на плътност, алкохолност, киселинност, pH и други показатели с помощта на лабораторна апаратура • Оценява визуално и органолептично състоянието на мъст и вино – цвят, бистрота, аромат • Води записки и попълва протоколи за извършените измервания, наблюдения • Открива признаци на отклонения (например забавена ферментация, помътняване, отклонения в аромата) и сигнализира на технолога
Компетентности	• Следи качеството на продукцията по време на технологичните етапи и прилага мерки за корекция при отклонения
Резултат от учене 13.3	Води документация и интерпретация на резултати
Знания	• Познава основните видове технологична, лабораторна и производствена документация във винарското производство • Обяснява задължителните реквизити и изисквания за попълване на технологични и лабораторни формуляри • Определя значението на коректното водене на документация за проследимост, контрол и сертификация на производствения процес, работи с електронни платформи • Прилага основни методи за анализ и интерпретация на данни от лабораторни и производствени измервания
Умения	• Попълва точно документи, свързани с качеството на суровини, междинни и крайни продукти • Обобщава, анализира и сравнява измерени стойности с нормативни граници или технологични изисквания • Работи с образци на производствени дневници, лабораторни протоколи и електронни таблици • Представя резултатите от контрола на качеството в разбираем вид – графично, таблично или описателно
Компетентности	• Поддържа точна документация и извършва контрол на качеството в съответствие със стандартите и производствените нужди

Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: Владее теоретични знания за: • Показателите за оценка на качеството на гроздето и виното • Методите за извършване на лабораторни анализи • Стандартите и нормативните изисквания за качество • Необходимостта от лабораторен контрол по време на производството Част по практика на професията: • Извършва измерване на захарност и киселинност на грозде или мъст – работи с основни уреди, приготвя проби, отчита резултати • Следи и записва качествени показатели по време на ферментация – води дневник с данни, отчита динамиката на процеса • Попълва лабораторни бланки и производствени регистри коректно – нанася данни четливо, точно и в съответствие с изискванията • Интерпретира резултатите и предлага коригиращи действия при отклонения – дава предложения за технологични намеси (например корекция на киселинност, температурен режим)
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 14	**Съхранение и бутилиране на вино**
Резултат от учене 14.1	Познава условията за съхранение на вино
Знания	• Познава оптималните условия за съхранение на вино – температура, влажност, светлина, вентилация • Обяснява влиянието на различните видове съдове за съхранение – неръждаема стомана, дъбови бъчви, бутилки • Разграничава условията за краткосрочно и дългосрочно съхранение на различни типове вина (бяло, червено, розе, пенливо) • Изброява рисковете от неправилно съхранение – окисление, загуба на аромат, образуване на утайки
Умения	• Подготвя помещения и съдове за съхранение на вино, включително почистване, дезинфекция и проверка на плътността • Следи и контролира параметрите в помещението за съхранение – температура, влажност, светлина • Участва в прилагане на мерки срещу разваляне на виното – доливане, сулфитиране, контрол на нивото на пълнене и затваряне • Разпознава признаци на разваляне или отклонения по време на съхранение (промяна в цвят, мътност, мирис)
Компетентности	• Осигурява правилни условия за съхранение на виното в съответствие с технологичните и санитарните изисквания

Резултат от учене 14.2	Извършва подготовка за бутилиране на вино
Знания	• Познава технологичните изисквания към виното преди бутилиране – бистрота, стабилност, анализи за алкохолно съдържание, киселинност и SO_2 • Обяснява необходимите етапи от подготовката за бутилиране – окончателна филтрация, корекция на сулфити, охлаждане и избистряне • Посочва видовете опаковки (бутилки, тапи, капачки) и тяхната съвместимост с различни типове вина • Спазва хигиенните и безопасните изисквания за съдовете и линията за бутилиране
Умения	• Подготвя и проверява техническото състояние на оборудването за бутилиране – филтри, помпи, пълначни и затварящи машини • Извършва окончателна филтрация на виното и го стабилизира при необходимост • Проверява съответствието на виното с технологичните показатели преди бутилиране • Подготвя бутилки и затварящи елементи (тапи, капачки) чрез почистване, стерилизиране и сортиране
Компетентности	• Организира и изпълнява технологичните стъпки по подготовката на виното за бутилиране в съответствие с хигиенните и качествените норми
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: Владее теоретични знания за: • Съхранение на виното и влиянието на светлина, температура, кислород, влажност върху стабилността на виното • Технологичната последователност за подготовка на вино за бутилиране – стабилизиране, филтриране, сулфитиране и др. • Изискванията за етикетиране и проследимост на продукцията • Рисковете при неправилно съхранение и запечатване Част по практика на професията: • Извършва подготовка на виното за бутилиране – филтрира, претака, контролира температура и избистряне • Използва оборудване за бутилиране и спазва технологична хигиена – работи с машини или ръчно при бутилиране, спазва чистота и ред • Етикетира и подрежда готовите бутилки правилно – подбира точни етикети, залепва ги правилно, извършва визуален контрол • Съхранява бутилираните вина при подходящи условия – организира складиране с контрол на светлина, температура и влага
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

ЕРУ 15	**Работа с машини и съоръжения в лозарството и винопроизводството**
Резултат от учене 15.1	Избира техника за различни дейности. Видове машини и тяхното предназначение
Знания	• Познава основните видове машини, използвани в лозарството и винарството – универсална навесна лозарска машина, плуг-риголвач, хидробур, торовнасящи и тороразпръскващи машини, машини за растителна защита, дронове, гроздокомбайни, дробилки, преси, ферментатори, филтриращи, бутилиращи линии и др. • Познава предназначението на различните машини според фазата на производствения процес – от подготовка за създаване на лозово насаждение до бутилиране • Описва устройството на основните видове машини, използвани в лозарството и винарството • Разграничава характеристиките на техниката в зависимост от вида продукция (червено, бяло, пенливо вино) • Посочва основните принципи за избор на техника според мащаба на производството, вида на обработваната суровина и технологичните изисквания
Умения	• Избира подходящи машини и съоръжения за конкретна производствена дейност • Познава устройството на основните видове машини, използвани в лозарството и винарството • Преценява технически параметри на машините (капацитет, мощност, производителност, режим на работа) • Участва в подготовката на техниката за работа – проверка на състоянието, настройка, почистване и поддръжка • Работи безопасно и ефективно с основните машини при лозаро-винарски дейности, спазвайки указанията за експлоатация
Компетентности	• Избира подходяща техника в зависимост от вида дейност и работните условия • Открива проблеми с настройки на машините • Взема самостоятелно решение за използване на техниката спрямо агроклиматичните условия
Резултат от учене 15.2	Осигурява безопасна работа с машини и съоръжения
Знания	• Познава основните изисквания за безопасна работа с машини и съоръжения в лозаро-винарското производство • Посочва видовете рискове при работа с електрически, механични и хидравлични устройства – при мачкане, пресоване, ферментация, бутилиране • Описва правилата за използване на лични предпазни средства – ръкавици, очила, защитно облекло, обувки • Прилага процедурите за първа помощ и действия при аварийни ситуации (спиране на ток, течове, запалване и др.)
Умения	• Използва лични предпазни средства правилно при работа с машини и съоръжения

	• Извършва проверка на безопасността на машините преди работа – състояние на защитни устройства, електрически връзки, алармени системи • Спазва указанията за безопасна експлоатация, пускане, спиране и почистване на оборудването • Реагира адекватно при възникване на опасна ситуация, като сигнализира ръководството и предприема първоначални действия
Компетентности	• Работи отговорно и безопасно, спазвайки технологични, хигиенни и екологични изисквания
Резултат от учене 15.3	Извършва дейности по поддръжка и профилактика на машините
Знания	• Познава основните принципи и значение на техническата поддръжка и профилактика на машините и съоръженията • Посочва периодичността и процедурите за обслужване на различни видове машини, използвани в лозаро-винарското производство (дробилки, преси, ферментатори, пълначни линии и др.) • Разграничава видовете техническо обслужване – ежедневно, периодично, сезонно • Познава използваните инструменти, материали и смазочни продукти при поддръжката
Умения	• Почиства, смазва и проверява състоянието на работните повърхности, движещи се части и съединения • Извършва визуален и функционален контрол за откриване на износване, течове, шум, вибрации и други признаци на повреди • Сменя основни консумативи (филтри, уплътнения, масла) съгласно указанията за експлоатация • Води документация за извършената профилактика и докладва при нужда от ремонт или намеса на специалист
Компетентности	• Правилно поддържа техническото състояние на машините с цел удължаване на техния живот и осигуряване на безопасна работа
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: Владее теоретични знания за: • Видовете машини и съоръжения на основни лозарски и винопроизводствени машини • Основните дейности по профилактика и поддържане на техника в изправност • Безопасност при работа с техника Част по практика на професията: • Идентифицира правилно машини и оборудване и обяснява тяхното предназначение – демонстрира познаване на техниката в реална или симулирана среда • Извършва безопасна работа с машина/съоръжение при контролирани условия – стартира, управлява, изключва машина, спазвайки инструкциите • Използва лични предпазни средства правилно – демонстрира пълна екипировка и хигиенна дисциплина

	• Извършва базова техническа проверка и поддръжка – проверява масло, налягане, ремъци, филтри, състояние на кабели и хидравлични връзки
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 16	**Екологични практики и биологично лозарство**
Резултат от учене 16.1	Спазва принципи и норми на биологичното лозарство
Знания	• Познава основните принципи на биологичното лозарство – опазване на почвата, биоразнообразието, водите и здравето на растенията • Разяснява европейските и националните регламенти и изисквания за сертифицирано биологично производство • Описва позволените продукти и практики за растителна защита и торене в биологичното лозарство • Разграничава конвенционално, интегрирано и биологично лозарство • Посочва технологията за биологично отглеждане на лозата
Умения	• Извършва обработки на лозовите насаждения с разрешени биологични препарати съгласно указанията • Спазва агротехническите срокове, методи и подходи, съвместими с биологичното земеделие • Води необходимата документация и записи за проследимост и сертификация на биологичното производство
Компетентности	• Организира лозарски дейности в съответствие с изискванията на биологичното производство
Резултат от учене 16.2	Прилага екологични агротехнически практики
Знания	• Познава основните екологични агротехнически практики – мулчиране, зелено торене, компостиране и др. • Обяснява ефекта на устойчивите практики върху подобряване на структурата и плодородието на почвата, задържане на влага и ограничаване на ерозията • Посочва екологичните аспекти на растителната защита – химични, агротехнически, биологични и интегрирани методи за контрол на болести, вредители и плевели • Разбира ролята на биоразнообразието и опазването на полезната фауна
Умения	• Извършва агротехнически дейности с минимално въздействие върху околната среда – щадяща обработка на почвата и компостиране • Използва органични и зелени торове за поддържане на почвеното плодородие • Следи за екологичната ефективност на предприетите практики и съдейства за тяхната адаптация

Компетентности	• Умело прилага устойчиви технологии, намаляващи екологичния отпечатък
Резултат от учене 16.3	Осигурява съответствие на стопанството с екологичните и биологичните стандарти
Знания	• Познава националните и европейските регламенти за биологично и устойчиво земеделие и свързаните подзаконови актове • Разбира процедурите за сертифициране и контрол от оторизирани органи (сертифициращи фирми, БАБХ и др.) • Посочва изискванията за проследимост, разделно съхранение, разрешени препарати и поддържане на записи за дейностите в стопанството • Разграничава екологичните от биологичните стандарти и разбира принципите на добрите земеделски и екологични практики
Умения	• Подготвя и поддържа необходимата документация за съответствие – дневници, протоколи, етикети, планове за културите и използваните вещества • Извършва дейности по разделно събиране и съхранение на материали, инвентар и реколта в съответствие с изискванията за биологично производство • Съдейства при проверки, одити и сертификационни процедури, предоставяйки точна и пълна информация • Прилага разрешени методи за растителна защита, торене и почвена обработка, съответстващи на стандартите
Компетентности	• Осигурява съответствие на стопанството с екологичните и биологичните стандарти чрез коректна документация и отчетност
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: Владее теоретични знания за: • Принципите на биологичното лозарство • Традиционните и биологичните технологии • Нормативната база и изискванията за сертифициране на добри екологични практики в лозарството – опазване на почви, води, биоразнообразие и за намаляване на емисиите Част по практика на професията: • Извършва дейности, съответстващи на биологичните изисквания – работи без синтетични препарати, прилага биологични продукти, мулчира, подхранва с компост • Планира и изпълнява устойчиви агротехнически мероприятия – използва междуредови култури, защитава лозя от ерозия, поддържа биоразнообразие • Води коректна документация за биопроизводство – попълва дневник за земеделски дейности, записва използвани средства, участва в подготовка на документи за контрол • Работи съгласно стандартите за екологична сертификация – спазва процедури при проверки, поддържа проследимост на биологичния продукт

Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 17	**Маркетинг и реализация на лозаро-винарска продукция**
Резултат от учене 17.1	Прилага основи на маркетинга в лозаро-винарския сектор
Знания	• Познава специфичните характеристики на винения пазар – целеви групи, сезонност, потребителски предпочитания и тенденции • Разграничава различните канали за реализация на лозаро-винарска продукция – директни и онлайн продажби, специализирани магазини, износ • Познава значението на етикетирането, брандирането и географското означение за добавената стойност на продукта
Умения	• Идентифицира целеви потребители и пазари за винената продукция на стопанството • Участва в създаване на представяне на продукта – включително описание, етикет, рекламни материали и презентации • Съдейства при провеждане на дегустации, изложения и други маркетингови събития • Попълва документи и комуникира с клиенти, партньори или дистрибутори в контекста на продажбата на вино
Компетентности	• Участва в създаване на базов маркетингов план, съобразен с особеностите на продукцията и пазара
Резултат от учене 17.2	Ценообразува и представя лозаро-винарска продукция
Знания	• Познава кои фактори влияят върху цената на лозаро-винарската продукция – разходи за производство, опаковка, маркетинг, търсене и предлагане, позициониране на пазара • Разбира ролята на географското означение, годината на реколтата, сортовия състав и типа на виното при определяне на неговата пазарна стойност • Прилага основни техники за представяне на продукта пред клиенти, търговски партньори и на събития – етикетиране, дегустации, описателен език
Умения	• Изчислява ориентировъчна себестойност на винена продукция и прилага основни принципи на ценообразуване • Участва в представянето на виното на дегустации, търговски срещи, фермерски пазари или специализирани изложения • Комуникира с клиенти, като използва подходяща терминология за описание на продукта
Компетентности	• Подготвя оферти и информационни материали за ефективно представяне на лозаро-винарската продукция пред клиенти и партньори
Резултат от учене 17.3	Реализира продукцията чрез различни канали
Знания	• Познава предимствата и ограниченията на различните канали – обхват, разходи, логистика, маркетингова ефективност

	• Разграничава юридическите и административните изисквания за продажба чрез различни канали – документи, етикетиране, разрешителни • Посочва значението на изграждането на взаимоотношения с клиенти и дистрибутори за устойчив пазарен достъп
Умения	• Съдейства при организацията и осъществяването на продажби – на място в стопанството, чрез онлайн платформи или на събития • Попълва съпътстваща документация – фактури, товарителници, сертификати, договори с търговци или клиенти • Поддържа комуникация с партньори и клиенти и представя професионално продукцията на стопанството
Компетентности	• Осъществява пазарна реализация на продукцията, като поддържа добро представяне и комуникация с клиенти
Резултат от учене 17.4	Използва чужд език при представяне и реализация на продукция
Знания	• Познава принципите на устната и писмената комуникация • Владее основни и специализирани термини, свързани с бизнес комуникацията и обслужването на клиенти на съответния чужд език • Познава стандартите за оформяне на делова кореспонденция (писма, имейли и други) на чужд език
Умения	• Води устна комуникация на чужд език по професионални теми • Подготвя различни видове документи на чужд език (официални писма, имейли, договори и др.) • Презентира ясно, логично и аргументирано идеи и предложения на чужд език • Участва в работни разговори, като изразява и защитава професионалната си позиция
Компетентности	• Осъществява пазарна реализация на продукцията, като поддържа добро представяне и комуникация с клиенти на чужд език
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: Владее теоретични знания за: • Основните елементи на маркетинга и тяхното приложение в контекста на лозаро-винарската дейност • Пазарната логика при ценообразуване и позициониране на продукта • Начини за реализация на продукцията • Нормативните изисквания при търговия с лозаро-винарска продукция • Демонстрира знания относно ефективното общуване на чужд език в работна среда. Владее основна професионална терминология на чужд език Част по практика на професията: • Изготвя елементарен маркетингов план или продуктова презентация – представя визия за позициониране на продукта, негови предимства и канали за реализация

	• Изчислява ориентировъчна цена на база разходи и желана печалба – демонстрира основно ценообразуване за конкретна продукция • Подготвя оферта, рекламен текст или етикет за продукт – формулира описание на продукта, създава подходяща визия за клиента • Участва в симулирана или реална продажба/изложение – представя продукт, води комуникация с клиент, попълва примерна фактура или заявка на чужд език
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

4. Съвкупност от единици резултати от учене, които формират придобиването на квалификация по част от професията „Лозаро-винарство“

Степен на професионална квалификация	Ниво по ЕКР/НКР	ЕРУ № … от списъка по т. 3.1. (мин. 3 броя ЕРУ, поне 1 ЕРУ е от специфичната ПП)
II	3	ЕРУ 5, ЕРУ 8, ЕРУ 10, ЕРУ 12, ЕРУ 13 ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 7, ЕРУ 9, ЕРУ 11, ЕРУ 12 ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 8, ЕРУ 11, ЕРУ 12, ЕРУ 13 ЕРУ 1, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 10, ЕРУ 11, ЕРУ 12, ЕРУ 13 ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 8, ЕРУ 9, ЕРУ 10 ЕРУ 5, ЕРУ 11, ЕРУ 12, ЕРУ 13, ЕРУ 14
III	4	ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 13, ЕРУ 14, ЕРУ 16, ЕРУ 17 ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 16 ЕРУ 2, ЕРУ 7, ЕРУ 10, ЕРУ 15 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 12, ЕРУ 14, ЕРУ 15, ЕРУ 16, ЕРУ 17 ЕРУ 2, ЕРУ 11, ЕРУ 12, ЕРУ 13, ЕРУ 14, ЕРУ 15, ЕРУ 17 ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 10, ЕРУ 16

5. Изисквания към материалната база

Обучението по теория се осъществява в учебни кабинети, а по практика – в учебни работилници или базови обекти (предприятия и други) при предварително сключени договори.

5.1. Изисквания към кабинетите за обучение по теория на професията – характеристики, обзавеждане, оборудване, софтуер

Кабинетите, предназначени за теоретично обучение по професията, следва да предлагат съвременна и добре оборудвана учебна среда, която е както функционална, така и мотивираща за учениците. Те трябва да отразяват особеностите на професионалната област, като осигуряват условия за провеждане на уроци в различни формати – лекционни, групови и индивидуални. Пространството е препоръчително да бъде така структурирано, че да насърчава активно включване на обучаемите и да улеснява визуалното възприемане на учебното съдържание.

Помещението трябва да разполага с достатъчно естествена и изкуствена светлина, добра вентилация и ергономично разпределение на местата за ученици и преподавател. Осигуряването на съвременни средства за обучение, като бяла или интерактивна дъска, мултимедиен проектор и екран, позволява прилагането на разнообразни преподавателски подходи и визуално представяне

на специализирани материали – например схематични изображения на машини или технологични процеси.

5.1.1. Основно оборудване – работно място на всеки обучаван (работна маса и стол), работно място на обучаващия (работна маса и стол), интерактивна учебна дъска, шкафове, гладка свободна стена за окачване на табла, компютър, мултимедийна техника, дъска за писане, други средства за обучение и дидактически материали.

5.1.2. Учебни пособия: постери, макети, 3D модели, схеми на формировки и резитби, презентационни материали за ферментационни процеси и видове вина.

5.1.3. Софтуер и цифрови ресурси

Специализиран образователен софтуер по лозарство и винарство, включващ: софтуер за управление на лозето и винопроизводството, софтуер за мониторинг на болести по лозата, симулатори за процеси във винарската изба (ферментация, бутилиране, стабилизиране), софтуер за ампелография и сортова идентификация.

GIS картиране – географски информационни системи (ГИС) за анализ на терени, почви, климатични условия и тероари.

Електронни ресурси – достъп до национални и европейски бази данни (например OIV, EVIS, ИАЛВ и др.);

Онлайн платформи за обучение по технологии на виното и устойчиво лозарство.

Файлова библиотека – учебни видеа, цифрови ампелографски атласи, дигитализирани технологични карти, протоколи по HACCP, ISO и др.

5.2. Изисквания към учебната база за обучение по практика на професията – характеристики, обзавеждане, оборудване, софтуер

5.2.1. Учебно-опитно поле. Учебно-опитното поле да отговаря на основните нормативни изисквания за: изложение на площта, подходящ тип почва, възможност за напояване, възможност за работа с техника, включващо различни сортове лози и формировки.

5.2.2. Учебна винарска изба. Винарската изба трябва да съдържа съдове за мачкане, ферментация, преса за грозде, бутилки, тапи, хигиенни съдове. Защитни средства – ръкавици, очила, работно облекло, ботуши.

5.2.3. Учебна лаборатория. Учебна лаборатория, оборудвана с основни лабораторни уреди за анализ на гроздов сок и вино (pH метър, уреди за измерване на захарност, киселини и алкохол).

Микроскопи за наблюдение на дрожди, гъбни патогени и тъканна структура на лозов лист, летораст или плод.

5.2.4. Учебна работилница. В учебни работилници се провежда обучението по практика на професията. Те се оборудват с необходимите основни машини, прикачен инвентар, ръчен и помощен инвентар, складови съоръжения и уреди за технически и агротехнически измервания, както и със съответни помагала съобразно усвояваната професия. Учебните работилници трябва да осигуряват работни места за всички обучаеми и едно работно място за обучаващия. За работно място се счита площта, върху която се намират машини, съоръжения и инвентар, необходими за работа. При разполагането на работните места са спазени изискванията за осветеност, необходим работен фронт и функционална близост с необходимите суровини и материали.

5.2.5. Машинно-тракторен парк. Машинно-тракторният парк трябва да отговаря на основните изисквания за: определена открита и закрита площ за съхраняване на техниката; ремонтна работилница, оборудвана със стендове и инструменти; земеделски машини за обработка на почвата, сеитба, торене, растителна защита, прибиране на продукция и други агротехнически дейности; изправен ръчен и помощен инвентар; площадка за гориво-смазочни материали – почистена от суха растителност и отделена с изорана ивица, широка най-малко 3 м; специални оградени складове за химически препарати и минерални торове, отдалечени от жилищни помещения, водоеми и ферми най-малко на 200 м. Материалната база трябва да бъде в съответствие с изискванията на действащите нормативни актове.

6. Изисквания към обучаващите

Право да преподават по теория и практика на професията имат лица с висше образование и образователно-квалификационна степен „магистър“ или „бакалавър“ по специалности от професионално направление „Растениевъдство“ от областта на висше образование „Аграрни науки и ветеринарна медицина“, от професионално направление „Растителна защита“ от областта на висше образование „Аграрни науки и ветеринарна медицина“, от професионално направление „Хранителни технологии“ от областта на висше образование „Технически науки“ от Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления“, приет с Постановление № 125 на Министерския съвет от 2002 г. (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), съответстващи на професията.

Учителска длъжност по учебен предмет или модул от професионалната подготовка може да се заема и от лица със завършено висше образование по съответната специалност и без професионална квалификация „учител“.

По учебен предмет или модул от професионалната подготовка, за който няма съответно професионално направление в Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, могат да преподават лица без висше образование и без придобита професионална квалификация „учител“, ако са придобили съответната професионална квалификация при условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение.

Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс за актуализиране на професионалните си знания, умения и компетентности.