

U.S.V „REGELE MIHAI I ” DIN TIMIȘOARA
Facultatea de Inginerie si Tehnologii Aplicate

Aprobat,
Decan
Prof.univ.dr. CAMEN DORIN DUMITRU

Data 29.09.2022

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2022-2023

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științele Vieții ”Regele Mihai I” din Timișoara
1.2 Facultatea	Facultatea De Inginerie și Tehnologii Aplicate
1.3 Departamentul	D.I.D.I.F.R.E.P.
1.4 Domeniul de studii	Horticultura
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Specializarea	Horticultura IFR

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Oenologie						
2.2 Coordonator disciplinei	Conf.univ.dr. Dobrei Alina Georgeta						
2.3 Anul de studiu	IV	2.4 Semestrul	7	2.5 Tipul de evaluare	Clv	2.6 Regimul disciplinei	DOb
2.7 Codul disciplinei	* IFR.H.05.S.07				2.8 Numărul de credite	5	

***Conform planului de învățământ**

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

Numărul orelor pe semestru				
Total	AI	S	L	P
56	28		28	

Categoria formativă a disciplinei DF -fundamentală, DD - de domeniu, DS -de specialitate, DC -complementară	DS
Categoria de opționalitate a disciplinei: DI -impusă, DO -opțională, DL -liber aleasă (facultativă)	DI

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Viticultura, Ampelografie, Biochimie
4.2 de competențe	Cunoasterea însușirilor fizico-mecanice a strugurilor Cunoasterea metodelor și procedeele de producere, stabilizare și maturizare a vinurilor și a celorlalte produse obținute pe bază de must și vin

5. Competențe specifice

Competențe profesionale	Elaborarea și utilizarea tehnologiilor de obtinere a vinurilor. Utilizarea de tehnici și metode specifice pentru degustarea vinurilor și aprecierea calității acestora.
Competențe transversale	Elaborarea și respectarea unui program de lucru și realizarea atribuțiilor proprii cu profesionalism și rigoare. Aplicarea unor tehnici eficiente de comunicare în activitățile specifice muncii în echipă; asumarea unui rol în cadrul echipei și respectarea principiilor diviziunii muncii.

6. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

6.1 Obiectivul general al disciplinei	Înșușirea de către studenți a conceptelor de bază ale disciplinei, respectiv: noțiunile legate de struguri-materie primă, de procesele biochimice și fizico-chimice care se petrec în timpul prelucrării strugurilor, a fermentației mustului, a maturării și învechirii vinurilor, de tehnologia de obținere a diferitelor categorii de vinuri.
6.2 Obiectivele specifice	- Cunoașterea metodologiilor, aparatului și utilajelor folosite în etapele procesului de prelucrare și obținere a diferitelor tipuri de vin, precum și operațiunile de condiționare și stabilizare a vinului. - Dezvoltarea deprinderilor practice necesare în procesul tehnologic de prelucrare a strugurilor și obținere a vinului, de îngrijire și condiționare a acestuia. - Cunoașterea metodelor chimice, fizice și biochimice în vederea determinării principalilor constituenți ai mustului și vinului, respectiv: alcool, zahăr, anhidrida sulfuroasă, acizi, fenoli, etc. - Dezvoltarea capacității de a îmbina cu succes noțiunile teoretice acumulate în timpul cursurilor cu deprinderile practice însușite la lucrările practice, în scopul dezvoltării profesionale a fiecărui student.

7. Conținuturi

7. 1. <i>Activități de autoinstruire</i>	Număr ore	Observații
Noțiuni introductive: definiția, obiectul și conținutul oenologiei.	2	
Clasificarea vinurilor și produselor pe bază de must și vin	2	
Strugurii folosiți ca materie primă în oenologie – alcătuirea fizico-mecanică a strugurilor	2	
Strugurii folosiți ca materie primă în oenologie – recoltarea și transportul acestora	2	
Construcțiile vinicole	2	
Vase vinicole și echipament tehnologic auxiliar	2	
Tehnologia prelucrării strugurilor	2	
Tehnologia obținerii mustului	2	
Compoziția chimică a mustului	2	
Corecții de compoziție aplicate mustului	2	
Antiseptici și antioxidanți folosiți în industria vinicolă – dioxidul de sulf.	2	
Antiseptici și antioxidanți folosiți în industria vinicolă – alte substanțe de conservare	2	
Fermentația alcoolică a mustului în tehnologia producerii vinului.	2	
Macerația și fermentația mustuiei.	2	
TOTAL	28	

Bibliografie

1. Cotea V. și colab., 2000 - Podgoriile și vinurile României -. Editura Academiei, București.
2. Cotea Victoria, Cotea V.V., 1996- Viticultură, Ampelografie și oenologie, Ed. Didactică și Pedagogică, București.
3. Dobrei Alin-Ionel, Alina Georgeta Dobrei, Petru Dărău, Eugeniu Alexandrov, Botnari Vasile, Boris Gaina, 2021, Universalitatea vitei de vie, Editura Lexon-prim, Republica Moldova
4. Dobrei Alin, Rotaru Iliana, Dobrei Alina, 2017, Viticultura, Ampelografie, Oenologie, Ed. Solness Timisoara
5. Dobrei Alina, Dobrei Alin, Malaescu Mihaela, 2016, Oenologie – Editie Revizuita, Ed. Solness Timisoara
6. Ghiță Alina și col., 2011, Oenologie, Ed. Solness Timișoara
7. Mihalca A., G. Iancu – 2002, Mustul și vinul în legislație, ed. Guenberg, Arad.
8. Nămoșanu I., A. O. Antoce – 2005, Oenologie, controlul și prevenirea fraudelor, ed. Ceres, București.
9. Poiană Mariana-Atena, 2004, Tehnologii fermentative și extractive, Editura Eurobit, Timișoara
10. Poiană Mariana-Atena, 2007, Tehnologia produselor fermentative, Editura Eurobit, Timișoara
11. Poiană Mariana-Atena, 2008, Analiza culorii vinurilor roșii, Editura Eurobit, Timișoara
12. Pomohaci, N., Nămoșanu, I., Nămoșanu A., 2000, Producerea și îngrijirea vinurilor, Editura Ceres, București.
13. Pomohaci, N. și colab., 2000, Oenologie, vol. I, Editura Ceres, București.
14. Pomohaci, N. și colab., Oenologie, vol. II, 2001, Îngrijirea, stabilizarea și îmbutelierea vinurilor. Construcții și echipamente vinicole, Editura Ceres, București.

15.Pomohaci, N., Cioltean, I., Vișan, L., Rădoi, F., 2002, Țuica și rachiurile naturale, Editura Ceres, București		
16.Sîrghi, C.D., 1992, Cartea vinificatorului, Editura Uniunii Scriitorilor, Chișinău.		
17.Șeptilici Georgeta, 1994, Metode de limpezire a vinurilor, Editura Ceres, București		
18.Țârdea C. – 2007, Chimia și analiza vinului, Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iași		
7. 2 Seminar/ Lucrări practice/Proiect	Număr ore	Observații
Pritocul vinului	2	
Analiza fizico-mecanică a strugurilor	2	
Utilaje de procesare a strugurilor și obținere a vinului	2	
Determinarea zahărului din must și vin: metoda refractometrică.	2	
Determinarea zahărului din must și vin: metoda densimetrică	2	
Determinarea conținutului în zahăr rezidual	2	
Prezentarea complexului viticol Recaş (vizită de informare, documentare și aplicație practică la unități de profil horticol)	2	
Determinarea alcoolului din vin: metoda ebulliometrică.	2	
Determinarea alcoolului din vin: metoda densimetrică	2	
Determinarea acidității totale titrabile din vin	2	
Determinarea acidității totale titrabile din vin	2	
Determinarea acidității volatile din vin	2	
Cupajarea și egalizarea vinurilor	2	
Examinarea microbiologică a speciilor de drojdii	2	
Examinarea microbiologică a speciilor de bacterii.	2	
TOTAL	28	
Bibliografie		
1.Cotea V. și colab., 2000 - Podgoriile și vinurile României -. Editura Academiei, București.		
2.Cotea Victoria, Cotea V.V.,1996- Viticultură, Ampelografie și oenologie, Ed. Didactică și Pedagogică, București.		
3.Ghiță Alina și col., 2011, Oenologie, Ed. Solness Timișoara		
4. Dobrei Alina și col., 2016, Oenologie, Ed. Solness Timișoara, Ed. Revizuită		
5. Dobrei Alin, Rotaru Liliana, Dobrei Alina, 2017, Viticultura, Ampelografie, Oenologie, Ed.Solness Timișoara		
6.Mihalca A., G. Iancu – 2002, Mustul și vinul în legislație, ed. Guenberg, Arad.		
7.Nămoloșanu I., A. O. Antoche – 2005, Oenologie, controlul și prevenirea fraudelor, ed. Ceres, București.		
8.Poiană Mariana-Atena, 2004, Tehnologii fermentative și extractive, Editura Eurobit, Timișoara		
9.Poiană Mariana-Atena, 2007, Tehnologia produselor fermentative, Editura Eurobit, Timișoara		
10.Poiană Mariana-Atena, 2008, Analiza culorii vinurilor roșii, Editura Eurobit, Timișoara		
11.Pomohaci, N., Nămoșanu, I., Nămoșanu A., 2000, Producerea și îngrijirea vinurilor, Editura Ceres, București.		
12.Pomohaci, N. și colab., 2000, Oenologie, vol. I, Editura Ceres, București.		
13.Pomohaci, N. și colab., Oenologie, vol. II, 2001, Îngrijirea, stabilizarea și îmbutelierea vinurilor. Construcții și echipamente vinicole, Editura Ceres, București.		
14.Pomohaci, N., Cioltean, I., Vișan, L., Rădoi, F., 2002, Țuica și rachiurile naturale, Editura Ceres, București		
15.Sîrghi, C.D., 1992, Cartea vinificatorului, Editura Uniunii Scriitorilor, Chișinău.		
16.Șeptilici Georgeta, 1994, Metode de limpezire a vinurilor, Editura Ceres, București		
17.Țârdea C. – 2007, Chimia și analiza vinului, Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iași		
Metodele tehnice (predare): Expunere, Explicația, Prelegere interactivă, Conversația, Reflecția individuală și colectivă, Experiment de laborator		

8. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținutul abordat acoperă teme fundamentale ale disciplinei ce asigură familiarizarea studenților cu concepte, teorii, idei, ipoteze, principii și metode de cunoaștere.
- Conținutul disciplinei este formulat astfel încât să stimuleze inițiativa, independența în gândire, și gândirea creativă, care stau la baza formării competențelor necesare pentru rezolvarea problemelor și situațiilor noi de muncă de către absolvenți;
- Tematica disciplinei este aleasă în conformitate cu domeniul și programul de studiu, dar ține cont de cerințele actuale ale mediului de afaceri, respectiv de cerințele angajatorilor față de absolvenți, de subiectele actuale abordate de asociațiile profesionale din domeniu, precum și de tehnologiile noi introduse pe piața muncii de către firmele de profil.

9. Modul de evaluare

Forma de evaluare (E-examen, Clv-colocviu/test final, LP-lucrări de control)		Clv
Stabilirea notei finale (procentaje)	- răspunsuri la examen	60%
	- Colocviu/laborator/lucrări practice/proiect/seminar etc.	40%

10. Standard minim de performanță

Comunicarea unor informații utilizând corect limbajul științific, de specialitate vehiculat în cadrul disciplinei/domeniului științific respective.

Argumentarea interrelației plantă mediu și adaptarea tehnologiilor de cultură într-un exemplu concret.

Data completării

.20.09.2022..

Semnătura coordonator disciplină
Conf.univ.dr. Dobrei Alina Georgeta

.....

Data avizării

27.09.2022

.....

Semnătura director departament
 Prof.univ.dr. NIȚĂ Simona

.....

Legenda: AI – activități de autoinstruire, S - seminar, L - activități de laborator sau lucrări practice, P – proiect