



ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE HORTICULTURĂ



Str.A.I.Cuza, nr.13, cod 200585, CRAIOVA, DOLJ, România
Tel: 0251/414541, Fax: 0251/414541; e-mail: fh_secretariat@yahoo.ro

PACHET DE DISCIPLINE
Program de masterat: EXPERTIZARE VITI-VINICOLĂ

Acesta este pachetul de cursuri din cadrul programului de masterat Expertizare Viti-Vinicolă, de la Universitatea din Craiova / Facultatea de Horticultură / Departamentul de Horticultură – Știința alimentului.

DOMENIUL: HORTICULTURĂ
PROGRAM: EXPERTIZARE VITI-VINICOLĂ
MASTER

ANUL I, SEMESTRUL I

TITLU DISCIPLINĂ: SCHIMBĂRI CLIMATICE
ȘI STRATEGII DE ATENUARE

COD: D29EVVM101

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplină de specialitate

OBIECTIVELE CURSULUI: Cunoașterea și înțelegerea problematicii schimbărilor climatice actuale și posibil viitoare, în vederea implementării unui management adecvat adaptării și rezilienței sectorului horticola și viti-vinicol la aceste schimbări climatice.

CONȚINUTURI CURS: Noțiuni de Climatologie aplicată în horticultură; Schimbări climatice- Noțiuni introductive, Terminologie, Cauze; Schimbări climatice- Scenarii climatice, Strategii și politici de atenuare; Riscuri și accidente climatice în contextul schimbărilor climatice - efecte asupra speciilor horticole; Mecanisme de adaptare și reziliență; Politici și strategii de adaptare și reziliență la schimbările climatice în sectorul horticola și viti-vinicol.

LIMBA DE PREDARE: Română

METODE EVALUARE: Examen (60%), activități precum ateliere practice/ teme/eseuri/lucrări/proiecte (40%).

TITLUL CURSULUI: ECOFIZIOLOGIE
VITICOLĂ

CODE: D29EVVM102

ECTS CREDITS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplina de specialitate

OBIECTIVELE CURSULUI: Cunoașterea principiilor managementului integrat în horticultură și viticultură, utilizarea tehnologiilor moderne pentru producție durabilă și valorificarea resurselor conform standardelor de calitate; Dezvoltarea competențelor de analiză, interpretare și modelare a proceselor ecofiziologice care guvernează dezvoltarea viței-de-vie și influențează calitatea producției, în vederea aplicării lor în viticultura durabilă și de precizie; Înțelegerea proceselor fiziologice ale viței-de-vie în context ecologic. Analiza factorilor de mediu și a impactului lor asupra creșterii și fructificării. Fundamentarea deciziilor tehnologice pe baze ecofiziologice.

CONȚINUTUL CURSULUI: Ecofiziologia viticolă- definiție, importanță, generalități privind relația dintre vița de vie, mediul de viață și mecanismele fiziologice; Bazele ecofiziologice ale creșterii și dezvoltării viței de vie; Influența condițiilor ecologice asupra procese fiziologice fundamentale la vița de vie; Relația viței de vie cu factorii de mediu; Ecofiziologia fructificării; influența factorilor ecologici asupra calității strugurilor; Adaptări ecofiziologice ale viței de vie la variații ale condițiilor de mediu; Posibilități de dirijare a managementului tehnologic în funcție de variații condițiilor de mediu

LIMBA DE PREDARE: Română

METODE DE EVALUARE: Examen (răspunsuri la examen -60%; activități precum teme/eseuri/lucrări /proiecte 40 %).

TITLUL CURSULUI: MANAGEMENTUL
PROTECȚIEI INTEGRATE

COD: D29EVVM103

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplină complementară

OBIECTIVUL(ELE) CURSULUI: Familiarizarea viitorului administrator de fermă viticolă cu tehnica de selecție a unui anumit pesticid pentru prevenirea sau combaterea unui anumit agent dăunător care crește costul producției și modalități de reducere a poverii financiare cu impact minim asupra ecosistemului și mediului.

CONȚINUTUL CURSULUI: Metode generale de prevenire și control al agenților dăunători ai podgoriilor; Măsuri de control chimic (metode de aplicare a produselor fitofarmaceutice și tipuri de tratament, doză și concentrație, toxicitate, rezistență la pesticide, compatibilitate, eficiență economică a măsurilor de control); Principalele grupe de pesticide utilizate în controlul agenților dăunători ai podgoriilor (erbicide, fungicide, insecticide, acaricide, nematocide, moluscocide, rodenticide etc.); Elaborarea de prognoze pe termen scurt și lung; Dovezi ale biologiei dăunătorilor; Controlul integrat al agenților dăunători în pepiniera de viță de vie < Controlul integrat al agenților dăunători ai podgoriilor, în funcție de destinația producției; Protejarea mediului, eliminarea poluării accidentale sau a agenților disconfortanți din ecosistemele viticole.

LIMBA DE PREDARE: Română

METODĂ(E) DE EVALUARE: Verificare (Evaluarea finală, conversație, dezbateri - oral 60%; Teme/proiecte 20%; Testarea deprinderilor practice pe parcursul semestrului -20%).

TITLUL CURSULUI: TEHNICI ȘI METODE
MODERNE DE ANALIZĂ MICROBIOLOGICĂ

CODIU: D29EVVM104

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplina de specialitate

OBIECTIVUL CURSULUI: Evaluarea calității microbiologice prin utilizarea sistemelor multitest.

CONȚINUTUL CURSULUI: Tehnici de evaluare calitativă pentru evidențierea selectivă a microorganismelor indicatoare prin teste care atestă prezența sau absența acestora în vin. Tehnici de evaluare cantitativă pentru a determina încărcătura microbiană care trebuie să reflecte microflora totală sau grupuri specifice de microorganisme. Tehnici de izolare și caracterizare a microorganismelor din microbiota nespecifică, în special pentru detectarea potențialului patogen, toxicogen sau a potențialului de alterare.

LIMBA DE PREDARE: ROMÂNĂ

METODA DE EVALUARE: Examen (răspunsuri la examen 90%, răspunsuri finale susținute pe lucrări practice efectuate în laborator 10%).

ETICĂ ȘI INTEGRITATE ACADEMICĂ

COD: D29EVVM105

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplină fundamentală

OBIECTIV(E) CURSULUI: Familiarizarea cu probleme, concepte și aspecte etice și deontologice profesionale. Asigurarea cunoștințelor și abilităților necesare pentru o activitate de cercetare în conformitate cu cerințele eticii și deontologiei universitare. Dobândirea de cunoștințe pentru elaborarea comunicărilor științifice.

CONȚINUTUL CURSULUI: Principii și valori ale eticii academice. Responsabilități și drepturi academice. Drept intelectual. Alegerea temei de cercetare. Pași pentru realizarea unei lucrări științifice. Tehnici de documentare, identificarea surselor, metode de cercetare. Comunicarea rezultatelor. Tehnici de redactare. Plagiat, posibilități de identificare. Alte forme de lipsă de integritate și etică academică. Reglementări legislative. Consecințele lipsei de etică și integritate academică.

LIMBA DE PREDARE: Română

METODĂ(E) DE EVALUARE: examen scris 100%

TITLUL CURSULUI: RESURSE ȘI PRODUSE OENOTURISTICE

COD: D29EVVM106

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplina de specialitate

OBIECTIVUL(ELE) CURSULUI: cunoașterea aspectelor generale ale resurselor oenoturistice și familiarizarea acestora cu cunoașterea principalelor resurse de mediu naționale și regionale.

CONȚINUTUL CURSULUI: Concepte generale de oenoturism și resurse oenoturistice; resurse și destinații în principalele țări viticole; Resurse și destinații în regiunea viticolă a Podișului Transilvaniei și Dealurilor Moldovei; Resurse și destinații în regiunea viticolă a Dealurilor Munteniei și Olteniei; Resurse și destinații în regiunea viticolă a Crișanei, Maramureșului și Banatului; Resurse și destinații în regiunea viticolă a Colinele Dobrogei, a Nisipurilor și altor terenuri favorabile din sudul țării; Promovarea activităților oenoturistice.

LIMBA DE PREDARE: Română

METODA(ELE) DE EVALUARE: examen (examen 70%, ateliere practice 30%).

ANUL I, SEMESTRUL II

TITLUL CURSULUI: TEHNOLOGII ECOLOGICE ÎN VITICULTURĂ

COD: D29EVVM206

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplina de specialitate

OBIECTIVELE CURSULUI: Cunoașterea principiilor de cultură ecologică a viței de vie, a tehnicilor de combatere ecologică a bolilor și dăunătorilor, tehnologiilor de procesare și valorificare în sistem ecologic a produselor, a legislației specifice culturilor ecologice, conversia, certificarea și inspecția fermelor ecologice; Implementarea practicilor de

management integrat în scopul creșterii productivității concomitent cu reducerea impactului asupra mediului; Aplicarea tehnologiilor de cultură ecologică pentru producerea și procesarea producțiilor horticoale cu respectarea legislației din domeniu, implementarea procedurilor pentru conversie, certificare și inspecție a exploatațiilor ecologice; Respectarea standardelor de etică, a normelor juridice și promovarea sustenabilității în activitățile specifice viticulturii ecologice;

CONȚINUTUL CURSULUI: Tehnologiile ecologice în viticultura- noțiuni introductive ; Evaluarea și utilizarea arealelor de maximă favorabilitate pentru cultura ecologică a viței de vie; Gestionarea ecologică a solurilor; Combaterea bolilor și dăunătorilor - principii, metode, recomandări și norme specifice tehnologiilor de cultură ecologică a viței de vie; Impactul tehnologiilor viticole ecologice asupra mediului: conservarea biodiversității, reducerea poluării, gestionarea resurselor naturale; Managementul calității în viticultura biologică. Recoltarea, condiționarea și etichetarea produselor obținute în viticultura ecologică; Concepte și tehnici viticole specifice dezvoltării durabile aplicate în viticultură

LIMBA DE PREDARE: Română

METODE DE EVALUARE: Examen (răspunsuri la examen -60% ; activități precum teme/eseuri/lucrări/proiecte 40 %).

TITLUL CURSULUI: CONCEPTUL DE TERROIR ÎN VITICULTURĂ

COD: D29EVVM207

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplina de specialitate

OBIECTIVELE CURSULUI: Dobândirea de cunoștințe despre: noțiunea de terroir în viticultură; metodologii pentru studiul și caracterizarea efectului de terroir în viticultură; funcționarea durabilă și protejarea arealelor viticole.

CONȚINUTUL CURSULUI: Conceptul de terroir în viticultură (Definiții, istoric, terminologie, abordări conceptuale); Metodologii de studiu și evaluare a efectului terroir în viticultură: nivele de evaluare; Factorii geomorfologici ca factori de terroir; Solul și subsolul ca factori de terroir; Proceduri de evaluare și delimitare teritorială în viticultura mondială; Reglementări internaționale privind originea geografică a produselor viti-vinicole. Delimitarea teritorială, juridic protejată, a arealelor viticole la nivel mondial; Zonarea viti-vinicolă în România- repere istorice și științifice. Reglementări juridice; Delimitarea teritorială, juridic protejată, a arealelor viticole și a produselor viti-vinicole din România

LIMBA DE PREDARE: Română

METODE EVALUARE: Examen (60%), activități precum ateliere practice/ teme/eseuri/lucrări/proiecte (40%).

TITLUL CURSULUI: MANAGEMENTUL EXPLOATAȚIILOR VITICOLE

COD: D29EVVM208

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplina de specialitate

OBIECTIVELE CURSULUI: Cunoașterea bazelor teoretice ale managementului viticol; Cunoașterea tipurilor și structurii exploatațiilor viticole; Înțelegerea modalităților de desfășurare a activităților economice în viticultură; promovarea unei viticulturi de succes prin organizarea și exploatarea eficientă a fermelor.

CONȚINUTUL CURSULUI: Organizarea exploatațiilor viticole; Factorii de producție și utilizarea acestora în viticultură; Performanța economică a exploatațiilor viticole; Utilizarea resurselor financiare europene pentru dezvoltarea viticulturii

LIMBA DE PREDARE: Română

METODE EVALUARE: Verificare (examinare 70%), răspunsuri finale la lucrări de laborator 30%).

TITLUL CURSULUI: MANAGEMENTUL PROIECTELOR

COD: D29EVVM209

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplină complementară

OBIECTIVELE CURSULUI: Cunoașterea noțiunilor de bază, principiilor și tehnicilor specifice managementului proiectelor.

CONȚINUTUL CURSULUI: Introducere. Managementul proiectului. Managementul calității. Managementul resurselor umane. Managementul timpului. Managementul financiar al proiectului. Alte activități de management (managementul comunicării, managementul conflictelor, managementul riscului în proiecte, managementul achizițiilor publice, managementul obiectivelor). Control și evaluare. Monitorizarea proiectelor. Managementul ciclului proiectului. Principii fundamentale. Instrumente de analiză. Studiu de impact. Studiu de fezabilitate. Plan de afaceri. Selectarea proiectelor.

LIMBA DE PREDARE: Română

METODA DE EVALUARE: Verificare (examen scris 60%, evaluare periodică 40%).

TITLUL CURSULUI: ELABORAREA VINURILOR STRICTO-SENSU, A VINURILOR SPECIALE ȘI A DISTILATELOR DIN VIN

COD: D29EVVM210

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplină de specialitate

OBIECTIVELE CURSULUI: Cunoașterea tehnologiilor și procedurilor moderne de elaborare a diferitelor tipuri de vin stricto-sensu, a unor vinuri speciale precum și a distilatelor din vin.

CONȚINUTUL CURSULUI: Tehnologii moderne în vinificația vinurilor albe; Tehnologii moderne în vinificația vinurilor roșii; Tehnologii speciale de vinificație; Fenomene coloidale în vin; Clarificarea vinului; Stabilizarea vinului; Tehnologii de obținere a unor vinuri speciale, Tehnologia de obținere a distilatelor din vin (rachiul de vin, distilat din vin tip Cognac)

LIMBA DE PREDARE: Română

METODA DE EXAMINARE: Examen (Evaluare curs 60%, evaluare continuă 40%)

TITLUL CURSULUI: DERIVATE ȘI SUBPRODUSE ÎN INDUSTRIA VINICOLĂ

COD: D29EVVM211

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplină de specialitate

OBIECTIVELE CURSULUI: Disciplină are ca scop familiarizarea studenților în cunoașterea și înțelegerea tehnologiilor generale pentru obținerea diferitelor tipuri de vinuri, cu procesele tehnologice de valorificare integrală a materiilor prime și a subproduselor rezultate în urma vinificației și determinarea proprietăților organoleptice prin degustarea produsului finit.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI: Cursul abordează principalele produse derivate obținute din struguri și vin, precum alcoolul etilic, distilatele, tartrații și uleiurile din sâmburi, evidențind importanța economică și ecologică a utilizării lor. De asemenea, sunt studiate subprodusele vinificației – tescovina, drojdiile și apele reziduale – precum și modalitățile de prelucrare, conservare și transformare a acestora în produse cu valoare adăugată. O atenție deosebită este acordată tehnologiilor moderne de extracție și reciclare, care contribuie la reducerea impactului asupra mediului și la creșterea sustenabilității proceselor din industria viticolă. Totodată, disciplina oferă cunoștințe privind cadrul legislativ referitor la utilizarea și comercializarea derivatelor viticole. Prin studiul acestei materii, studenții își formează o viziune integrată asupra circuitului complet al producției viti-viticole, dezvoltând competențe necesare pentru valorificarea eficientă și durabilă a resurselor viticole.

LIMBA DE PREDARE: Română

METODE EVALUARE: Verificare (Evaluare finală 70%, evaluare continuă 30%)

ANUL II, SEMESTRUL I

TITLUL CURSULUI: MARKETING ȘI LEGISLAȚIE VITIVINICOLĂ

COD: D29EVVM312

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplină complementară

OBIECTIVELE CURSULUI: cunoașterea și înțelegerea tehnicilor și metodelor de marketing; cunoașterea pieței produselor viticole și a tehnicilor de studiu a acestora, comportamentul consumatorilor, tipurile și metodele de prognoză, cunoașterea reglementărilor legale privind producția și comercializarea produselor viticole.

CONȚINUTUL CURSULUI: considerații de marketing în sectorul vitivinicol, concepte și strategii; piața produselor viticole și metode de studiu; profilul consumatorului și cererea de produse viticole; atribute de calitate și oferta de produse viticole; diferențierea produselor viticole pe piață și distribuția acestora; promovarea pe piață și prețul produselor viticole; generalități privind reglementările legislative. Evoluția legislației în sectorul vitivinicol; reglementări privind vinificația în România.

LIMBA DE PREDARE: Română

METODA(E) DE EVALUARE: verificare (evaluare finală 60%, ateliere practice 40%).

TITLUL CURSULUI: GERMOPLASMA VITICOLĂ- EVALUARE, STRATEGII DE UTILIZARE

COD: D29EVVM313

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplină complementară

OBIECTIVELE CURSULUI: Cunoașterea și gestionarea resurselor genetice la genul Vitis, în vederea îmbunătățirii sortimentelor în contextul schimbărilor climatice și al cerințelor diverse ale cultivatorilor și consumatorilor.

CONȚINUTURI CURS: Resurse genetice Vitis: importanță, provocări actuale; Sursele diversității germoplasmei viticole la nivel mondial; Strategii și metode de colectare și conservare a germoplasmei la vița de vie; Metodologii și baze de date pentru descrierea speciilor și soiurilor Vitis și pentru evaluarea înrudirii genetice; Strategii pentru gestionarea și îmbunătățirea utilizării germoplasmei; Diversitatea germoplasmei viticole în România- stadiul actual, provocări și perspective.

LIMBA DE PREDARE: Română

METODE EVALUARE: Examen (60%), activități precum ateliere practice/ teme/eseuri/lucrări/proiecte (40%).

TITLUL CURSULUI: TEHNICI DE CONTROL ȘI EXPERTIZARE A PRODUSELOR ALIMENTARE

COD: D29EVVM314

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplină de specialitate

OBIECTIVELE CURSULUI: Dobândirea competențelor necesare pentru controlul și expertiza produselor alimentare și a băuturilor fermentative; dezvoltarea abilităților de analiză chimică și senzorială, precum și pe interpretarea corectă a datelor pentru evaluarea calității produselor; Studenții vor învăța să aplice principiile managementului calității și siguranței alimentare și să identifice și prevină eventualele falsificări și fraude în produsele alimentare.

CONȚINUTURI CURS: Calitatea produselor alimentare (calitatea nutritivă a produselor alimentare, calitatea igienică și estetică a produselor alimentare, calitatea senzorială a produselor alimentare); Tehnici de control și expertiză a apei potabile folosite în industria alimentară; Calitatea berii și analiza senzorială a acesteia; Calitatea vinului și analiza senzorială a acestuia; Calitatea rachiurilor naturale din fructe și analiza senzorială a acestora; Tehnici de control și expertiză a alcoolului etilic rafinat; Tehnici de control și expertiză a sucurilor naturale din fructe; tehnici de control și expertiză a oțetului din vin și fructe; Aprecierea senzorială a produselor fermentative.

LIMBA DE PREDARE: Română

METODA DE EVALUARE: Verificare (Evaluare finală 70%, evaluare continuă 30%).

TITLUL CURSULUI: CONTROLUL ȘI PREVENIREA FRAUDELOR ÎN DOMENIU VITI-VINICOL

COD: D29EVVM315

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplină fundamentală

OBIECTIVUL DISCIPLINEI: Disciplina are ca obiectiv formarea competențelor necesare pentru identificarea, evaluarea și combaterea practicilor frauduloase din sectorul producției și comercializării vinului și a produselor derivate.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI: Cursul oferă cunoștințe teoretice și practice privind principalele tipuri de fraude întâlnite în domeniul viti-vinicol, cum ar fi substituirea materiilor prime, adaosurile nepermise, modificarea parametrilor de calitate sau falsificarea originii și etichetării vinurilor. De asemenea, sunt prezentate metode moderne de analiză fizico-chimică și senzorială utilizate pentru verificarea autenticității vinurilor, precum și instrumentele de trasabilitate aplicate în cadrul sistemelor de control. Un accent important este pus pe legislația națională și europeană din domeniu, pe standardele de certificare a vinurilor cu denumire de origine controlată (DOC) și indicație geografică (IGP), precum și pe rolul instituțiilor responsabile de supravegherea pieței viti-vinicole. Prin studiul acestei discipline, studenții dobândesc abilități esențiale pentru asigurarea calității, siguranței și autenticității produselor viti-vinicole, contribuind la protejarea consumatorilor și la menținerea prestigiului industriei vinului.

Limba de predare: Română

METODA DE EXAMINARE: Colocviu (Evaluare curs 70%, evaluare continuă 30%)

TITLUL CURSULUI: ANALIZĂ SENZORIALĂ

COD: D29EVVM316

NUMĂR DE CREDITE: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplină de specialitate

OBIECTIVELE CURSULUI: Cunoașterea caracteristicilor senzoriale care definesc calitatea și tipicitatea vinului.

CONȚINUTUL CURSULUI: Principalele tipuri de vin produse în România; Tipuri de degustare; Condițiile de degustare a vinului; Rolul organelor senzoriale în analiza senzorială; Tehnica degustării; Examinarea vizuală; Examinarea olfactivă; Examinarea gustativă; Vocabularul degustării.

LIMBA DE PREDARE: Română

METODA DE EXAMINARE: Examen (Evaluare curs 60%, evaluare continuă 40%)

TITLUL CURSULUI: AMBALAREA ȘI ETICHETAREA PRODUSELOR-SIGURANȚĂ ȘI SUSTENABILITATE

COD: D29MCHM319

CREDITE ECTS: 5

TIPUL CURSULUI: Disciplină de specialitate

OBIECTIVELE CURSULUI: Obiectivul principal al acestei discipline este de a le oferi studenților cunoștințele fundamentale și practice necesare pentru a gestiona, selecta și implementa soluții de ambalare și

etichetare a produselor, punând un accent egal și integrat pe două dimensiuni critice:

1. Siguranța Consumatorului și a Produsului

Înșușirea principiilor de bază care asigură protecția fizică și chimică a produselor, prevenirea riscurilor de contaminare (migrarea substanțelor din ambalaj) și garantarea conformității cu legislația națională și europeană (în special etichetarea alergenilor și a informațiilor nutriționale).

2. Sustenabilitatea și Responsabilitatea Ecologică

Înțelegerea impactului ambalajelor asupra mediului și dezvoltarea competenței de a selecta și utiliza materiale și tehnologii ecologice, reciclabile și biodegradabile, contribuind activ la obiectivele de Economie Circulară și la promovarea responsabilității sociale în lanțul de producție alimentară.

Astfel, studenții vor dobândi o perspectivă holistică asupra ambalajului, văzut nu doar ca instrument tehnic, ci și ca element strategic care echilibrează cerințele de conservare, legislație, marketing și protecția mediului.

Se urmărește asimilarea de cunoștințe teoretice și practice esențiale privind rolul ambalajelor și al etichetării în asigurarea siguranței alimentare și promovarea sustenabilității în contextul cerințelor industriei moderne și al legislației europene.

CONȚINUTUL CURSULUI: Ambalarea Produselor Horticole: Ambalarea alimentelor, noțiuni introductive. Terminologie, importanța și funcțiile ambalajului (protecție, conservare, marketing); Materiale de ambalare și sustenabilitate, Caracteristicile, avantajele și dezavantajele principalelor materiale (plastic, sticlă, metal, materiale celulozice/pe bază de hârtie), Tendințe: materiale biodegradabile, materiale compostabile, ambalaje din surse regenerabile; Metode moderne de ambalare, Tehnologii moderne de ambalare, Ambalarea în vid, Ambalarea în Atmosferă Modificată (MAP), Ambalaje active (ex: absorbante de oxigen/etilenă) și ambalaje inteligente (indicatori de prospețime); Securitatea ambalajului și interacțiunea cu produsul, Riscuri de migrare a substanțelor din ambalaj în produse, Reglementări privind materialele care vin în contact cu produsele; Etichetarea produselor – Cadrul Legislativ, Regulamentul UE 1169/2011, Mențiuni obligatorii (denumire/desemnare, ingrediente, alergeni, valoare nutrițională); Transparența și comunicarea pe etichetă, Etichetarea produselor ecologice/organice; Rolul etichetei în decizia de cumpărare și în încrederea consumatorului.

LIMBA DE PREDARE: Română

METODE DE EVALUARE: Examen (răspunsuri la examen 80%, Evaluare pe parcursul anului 20%).

ANUL II, SEMESTRUL II

TITLU DISCIPLINĂ: PRACTICĂ ȘI CERCETARE DE SPECIALITATE

COD: D29EVVM418

CREDITE: 20

TIPUL DISCIPLINEI: Specialitate

OBIECTIVELE CURSULUI: Aplicarea cunoștințelor teoretice și dezvoltarea abilităților practice/ profesionale și de cercetare în domeniul viti-vinicol; Dezvoltarea și implementarea de proiecte

profesionale și de cercetare pentru optimizarea resurselor și fluxurilor tehnologice, în scopul reducerii impactului antropic asupra mediului;

CONȚINUTURI CURS: Standarde privind etica în cercetarea științifică; Tematică specifică; Proiectarea metodologiei de cercetare în vederea realizării obiectivelor propuse; Implementare metodologie, Colectarea datelor – instrumentarul investigativ; Prelucrare parțială observații și determinări-ateliere de lucru

LIMBA DE PREDARE: Română

METODE EVALUARE: Verificare (50%), activități precum ateliere practice/ lucrări/proiecte (50%).

TITLU DISCIPLINĂ: ELABORAREA LUCRĂRII DE DISERTAȚIE

COD: D29EVVM419

CREDITE: 10

TIPUL DISCIPLINEI: Specialitate

OBIECTIVELE CURSULUI: Realizarea de proiecte de cercetare științifică multidisciplinare/interdisciplinare utilizând metode inovatoare cu impact semnificativ asupra dezvoltării sectorului viticulturii și vinului; Capacitatea de a formula concluzii și de a sugera soluții/recomandări pentru cercetarea și practica academică în sectorul viticulturii și vinului pe baza studiilor de cercetare efectuate.

CONȚINUTURI CURS: Finalizarea planului de cercetare și a studiului bibliografic; Recenzii ale literaturii de specialitate bazate pe surse academice de specialitate recomandate de coordonator sau alte surse considerate relevante de către student; Finalizarea și implementarea metodologiei de cercetare destinate atingerii obiectivelor; Pregătirea și redactarea lucrării de disertație; Prezentarea rezultatelor și concluziilor.

LIMBA DE PREDARE: Română

METODE EVALUARE: Examen (Prezentare lucrare disertație -100%).