



ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Universitatea din Craiova

FACULTATEA DE HORTICULTURĂ/DEPARTAMENTUL HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI



Craiova, Str. A.I. Cuza., nr. 13, 200585,

tel/fax: +40 251 414541, e-mail: fn_secretariat@yahoo.ro

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Departamentul Horticultură-Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Horticultură
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Cu frecvență
1.7. Programul de studii	Expertizare viti-vinicolă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Schimbări climatice și strategii de atenuare					
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr.ing. Cichi Daniela Doloris					
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf.univ.dr.ing. Cichi Daniela Doloris					
2.4. Anul de studiu		2.5. Semestrul	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	OB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25

Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
Tutoriat	4
Examinări	4
Alte activități.....	
3.7. Total ore studiu individual	83
3.8. Total ore pe semestru	125
3.9. Numărul de credite	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• On-site
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• On-site

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Cunoașterea principiilor managementului integrat în horticultură și viticultură, utilizarea tehnologiilor moderne pentru producție durabilă și valorificarea resurselor conform standardelor de calitate; 2. Cunoașterea principiilor de interdependență între resursele naturale ale unui areal viticol și sortimentul varietal cultivat.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. Implementarea practicilor de management integrat în scopul creșterii productivității concomitent cu reducerea impactului asupra mediului; 2. Aplicarea principiilor specifice unor tehnologii diferențiate în funcție de soi, resurse naturale, tradiții și obiceiuri.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. Asumarea deciziilor strategice pentru dezvoltarea sustenabilă a exploatațiilor horticole, promovând producția responsabilă și competitivitatea economică; 2. Elaborarea unor tehnologii viticole diferențiate în concordanță cu terroirul specific fiecărei zone.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Noțiuni de Climatologie aplicată în horticultură;	față în față	<i>Prelegere;</i> <i>Conversația euristică;</i> <i>Prezentare power –point</i>	1
Schimbări climatice- Noțiuni introductive. Terminologie. Cauze	față în față	<i>Prelegere;</i> <i>Conversația euristică;</i> <i>Prezentare power –point</i>	1
Schimbări climatice- Scenarii climatice; Strategii și politici de atenuare.	față în față	<i>Prelegere;</i> <i>Conversația euristică;</i> <i>Prezentare power –point</i>	3
Riscuri și accidente climatice în contextul schimbărilor climatice - efecte asupra speciilor horticole; Mecanisme de adaptare și reziliență	față în față	<i>Prelegere;</i> <i>Conversația euristică;</i> <i>Prezentare power –point</i>	4
Politici și strategii de adaptare și reziliență la schimbările climatice în sectorul horticol și viti-vinicol;	față în față	<i>Prelegere;</i> <i>Conversația euristică;</i> <i>Prezentare power –point</i>	5

Bibliografie:

Daniela Doloris Cichi, 2025, *Schimbări climatice și strategii de atenuare- Suport de Curs*, Universitatea din Craiova.;

Daniela Doloris Cichi, 2006, *Modificările termice din ecosistemul viticol (cauze, efecte asupra viței de vie)* - Editura Universitaria Craiova, 2006, 280 p, ISBN -973-742-507-3 / 978-973-742-507-2.

Mărăcineanu L.C., 2007, *Agroecosistemul viticol (structură, funcții, studii)*. Ed. Universitaria, Craiova;

Olteanu I., Daniela Cichi, Costea D., Mărăcineanu L., 2002, *Viticultură specială (ampelografie, zonare, tehnologii specifice)*, Ed. Universitaria Craiova, 2002, 473 p.;

Popa A., Dicu C., 2010, *Viticultura și vinurile României*, Edit. Alma, Craiova;

Teodorescu C. Șt., Popa A., Sandu Gh., 1987 – *Oenoclimatul României (vinurile României și climatul lor caracteristic)*. Ed. Științifică și Enciclopedică, București.

*** <http://www.oiv.int/oiv/cms/index>

*** IPCC, 2022: IPCC Sixth Assessment Report. Impacts, Adaptation and Vulnerability, https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg2/downloads/report/IPCC_AR6_WGII_FullReport.pdf
https://agriculture.ec.europa.eu/cap-my-country/sustainability/environmental-sustainability/climate-change_en

<https://www.eea.europa.eu/en/analysis/publications/cc-adaptation-agriculture>

<https://mmediu.ro/domenii/mediu/schimbări-climatice/>

***Strategia națională privind adaptarea la schimbările climatice pentru perioada 2024-2030, cu perspectiva anului 2050,

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Nivele de evaluare și criterii de apreciere a favorabilității climatice pentru cultivarea viței de vie.	față în față	<i>Explicația; Conversația euristică;</i> <i>Demonstrația</i> <i>Studiu de caz; Aplicații practice; Analiza</i>	2
Date și metode utilizate în evaluarea schimbărilor climatice în viticultură	față în față	<i>Explicația; Conversația euristică;</i> <i>Demonstrația</i> <i>Studiu de caz; Aplicații practice; Analiza</i>	2
Evaluarea parametrilor de stres termic la vița de vie	față în față	<i>Explicația; Demonstrația</i> <i>Studiu de caz; Aplicații practice; Analiza</i>	4
Evaluare periodică	față în față	<i>Conversația euristică;</i> <i>Dezbateri; Aplicații</i> <i>Portofoliu- Analiza Studii de caz</i>	2
Scenarii climatice-influențe asupra viței de vie	față în față	<i>Explicația; Conversația euristică;</i> <i>Demonstrația</i> <i>Studiu de caz; Aplicații practice; Analiza</i>	4
Metode de evaluare cantitativă și calitativă a efectelor generate de schimbările climatice la vița de vie	față în față	<i>Explicația; Conversația euristică;</i> <i>Demonstrația</i> <i>Studiu de caz; Aplicații practice; Analiza</i>	4
Strategii de adaptare la schimbările climatice în sectorul viti-vinicol	față în față	<i>Explicația; Conversația euristică;</i> <i>Studiu de caz; Aplicații practice; Analiza</i>	4
Evaluarea tendințelor climatice și a impactului schimbărilor climatice în arealele viticole din	față în față	<i>Explicația; Conversația euristică;</i>	6

Regiunea viticolă.....		<i>Studiu de caz; Aplicații practice; Analiza . Portofoliu</i>	
Bibliografie:			
<p>Daniela Doloris Cichi, 2025, <i>Schimbări climatice și strategii de atenuare- Suport de Curs</i>, Universitatea din Craiova.;</p> <p>Daniela Doloris Cichi, 2006, <i>Modificările termice din ecosistemul viticol (cauze, efecte asupra viței de vie)</i> - Editura Universitaria Craiova, 2006, 280 p, ISBN -973-742-507-3 / 978-973-742-507-2.</p> <p>Mărăcineanu L.C., 2007, <i>Agroecosistemul viticol (structură, funcții, studii)</i>. Ed. Universitaria, Craiova.;</p> <p>Olteanu I., Daniela Cichi, Costea D., Mărăcineanu L., 2002, <i>Viticultură specială (ampelografie, zonare, tehnologii specifice)</i>, Ed. Universitaria Craiova, 2002, 473 p.;</p> <p>Popa A., Dicu C., 2010, <i>Viticultura și vinurile României</i>, Edit. Alma, Craiova.;</p> <p>Teodorescu C. Șt., Popa A., Sandu Gh., 1987 – <i>Oenoclimatul României (vinurile României și climatul lor caracteristic)</i>. Ed. Științifică și Enciclopedică, București.</p> <p>*** http://www.oiv.int/oiv/cms/index</p> <p>*** IPCC, 2022: IPCC Sixth Assessment Report. Impacts, Adaptation and Vulnerability, https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg2/downloads/report/IPCC_AR6_WGII_FullReport.pdf https://agriculture.ec.europa.eu/cap-my-country/sustainability/environmental-sustainability/climate-change_en</p> <p>https://www.eea.europa.eu/en/analysis/publications/cc-adaptation-agriculture</p> <p>https://mmediu.ro/domenii/mediu/schimbări-climatice/</p> <p>***Strategia națională privind adaptarea la schimbările climatice pentru perioada 2024-2030, cu perspectiva anului 2050, https://legislatie.just.ro/Public/DetaliiDocument/287810</p>			

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

<ul style="list-style-type: none"> • corectitudinea și acuratețea folosirii conceptelor și noțiunilor însușite la nivelul disciplinei – vor satisface așteptările reprezentanților comunității profesionale și angajatorilor din domeniul horticol și viti-vinicol; • competențele profesionale și atitudinale ce vor fi achiziționate la nivelul disciplinei vor satisface așteptările reprezentanților asociațiilor profesionale și angajatorilor în exercitarea ocupațiilor : Expert inginer horticol (cod COR 213206), Inspector de specialitate inginer horticol (cod COR 213207), Asistent de cercetare în horticultura (cod COR 213247), Instructor sistem de producție (cod COR 214113).
--

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Calitatea și coerența tratării subiectelor în manieră explicativ-argumentativă	Examen scris	60 %
9.5. Seminar/laborator	Analiza produselor și intervențiilor studentului în activitățile de laborator	Evaluare periodică	10%

	Participarea la realizarea și prezentarea portofoliului	Evaluare sumativă	30 %
9.6. Standard minim de performanță			
- Realizarea și prezentarea portofoliului; Argumentarea soluțiilor și deciziilor luate.			

Data completării

22.09.2025

Titular de disciplină,

Conf.univ.dr.ing. Cichi Daniela Doloris

Data avizării în departament

26.09.2025

Director de departament,

Conf.univ.dr.ing. Ionică Mira Elena



FIȘA DISCIPLINEI ECOFIZIOLOGIE VITICOLĂ

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Departamentul Horticultură-Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Horticultură
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii	Expertizare Viti-Vinicolă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Ecofiziologie viticolă						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr.ing. Costea Dorin Constantin						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf.univ.dr.ing. Costea Dorin Constantin						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Ex	2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					4
Examinări					8
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					97
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Viticultură I, Viticultură II, Ampelografie, Ecologie, Fiziologia plantelor
4.2. de competențe	Cunoașterea tehnologiei de cultură a viței de vie

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Sală de curs Platforma online;
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Sala de laborator echipata cu aparatura software adecvată, Platforma online

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	1. Cunoașterea principiilor managementului integrat în horticultură și viticultură, utilizarea tehnologiilor moderne pentru producție durabilă și valorificarea resurselor conform standardelor de calitate
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. Implementarea practicilor de management integrat în scopul creșterii productivității concomitent cu reducerea impactului asupra mediului.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. Asumarea deciziilor strategice pentru dezvoltarea sustenabilă a exploatațiilor horticole, promovând producția responsabilă și competitivitatea economică

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Notiuni specifice ecofiziologiei viticola.: definiție, importanță, generalități privind relația dintre vița de vie, mediul de viața și mecanismele fiziologice	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
2. Bazele ecofiziologice ale creșterii și dezvoltării viței de vie	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
3. Influența condițiilor ecologice asupra procese fiziologice fundamentale la vița de vie- ecofiziologia proceselor fotosintetice și energetice	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
4. Relația viței de vie cu factorii demediu: relațiile hidrice și adaptările la stresul hidric : nutriția minerală și metabolismul fiziologic	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
5. Ecofiziologia fructificării; influența factorilor ecologici asupra calității strugurilor	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
6. Adaptari ecofiziologice ale viței de vie la variații ale condițiilor de mediu	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia,	2 ore

		Problematizarea	
7. Posibilități de dirijare a managementului tehnologic în funcție de variația condițiilor de mediu	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore

Bibliografie:

1. D,C Costea, Daniela Cichi Cultura vitei de vie in conditiile modificarilor climatice, edit ARVES, Craiova, 2008,ISBN 978-606-518-068-0

2. Ion Olteanu, Daniela Cichi, D.C.Costea, C.L. Mărăcineanu - Viticultură specială – zonare, ampelografie, tehnologii specifice, Editura Universitaria Craiova 2002, 473 p ISBN 973-8043-397-7

3. Olteanu I. - Viticultură, Editura Universitaria Craiova, 2000

4. Costea D – Regimul hidric al viței de vie, ed Universitaria 2006

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Utilizarea datelor climatice (temperatură, radiație, precipitații) pentru definirea zonelor potențiale de cultură.	Față în față	Demonstrații practice Studii de caz Problematizare,	2 ore
Metode și tehnici de determinare a proceselor fiziologice fundamentale -determinarea ratei fotosintetice și a conductanței stomatice -estimarea suprafeței foliare	Față în față	Demonstrații practice Studii de caz Problematizare, Intocmirea de eseuri tematice	4 ore
Regimul hidric al viței de vie și reacția la stresul abiotic. Metode de determinare, simularea cerințelor viței de vie și a efectului deficitului asupra producției	Față în față	Demonstrații practice de caz Problematizare,	2 ore
Monitorizarea conținutului de zaharuri, acizi și polifenoli în boabe, pe parcursul maturării; interpretarea ecofiziologică a rezultatelor	Față în față	Studii de caz Problematizare, Intocmirea de eseuri tematice	2 ore
Elaborarea unui eseu privind evaluarea comportării viței de vie din punct de vedere ecofiziologic într- un anumit areal de cultura	Față în față	Demonstrații practice Studii de caz Problematizare, Intocmirea și prezentarea de eseuri tematice	4 ore

Bibliografie:

1 D,C Costea, Daniela Cichi Cultura vitei de vie in conditiile modificarilor climatice, edit ARVES, Craiova, 2008,ISBN 978-606-518-068-0

2. Ion Olteanu, Daniela Cichi, D.C.Costea, C.L. Mărăcineanu - Viticultură specială – zonare, ampelografie, tehnologii specifice, Editura Universitaria Craiova 2002, 473 p ISBN 973-8043-397-7

3. Olteanu I. - Viticultură, Editura Universitaria Craiova, 2000

4. Costea D – Regimul hidric al viței de vie, ed Universitaria 2006

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

- 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
- Competențele profesionale și atitudinale ce vor fi achiziționate la nivelul disciplinei vor satisface așteptările reprezentanților asociațiilor profesionale și angajatorilor în exercitarea ocupațiilor : Expert inginer horticola (cod COR 213206), Inspector de specialitate inginer horticola (cod COR 213207), Asistent de cercetare în horticoltura (cod COR 213247), Instructor sistem de producție (cod COR 214112)

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Asimilarea și înțelegerea informațiilor transmise în raport cu obiectivele propuse. Răspunsuri la examen Referate, teme, proiecte	Evaluare finală scrisă	60 %
9.5. Seminar/laborator	Răspunsuri la lucrările de laborator Portofolii individuale cuprinzând eseuri tematice, studii de caz	Evaluare finală scrisă	40 %
9.6. Standard minim de performanță			
Prezentarea orală sau scrisă a unei lucrări temetice privind evaluarea comportării viței de vie din punct de vedere ecofiziologic într-un anumit areal de cultura; utilizarea corectă a terminologiei specifice în cadrul examinării scrise sau orale; răspuns corect la 50% dintre întrebări la evaluarea finală scrisă			

Data completării
25.09.2025

Titular de disciplină,
Conf.univ.dr Costea Dorin Constantin

Semnătura titularului
.....

Data avizării în departament
26.09.2025

Director de departament,
conf.univ.dr.ing. Ionică Mira Elena

Semnătura directorului de departament,
.....



ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Universitatea din Craiova
FACULTATEA/DEPARTAMENTUL

HORTICULTURĂ/ HORTICULTURĂ-ȘTIINȚA ALIMENTULUI D29

Craiova, Str. A.I. Cuza, nr. 13, 200585,

tel: 0251414541, fax: 0251414541e-mail: fh_secretariat@yahoo.ro

FIȘA DISCIPLINEI**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Departamentul Horticultură-Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Horticultură
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Forma de învățământ: ZI
1.7. Programul de studii	Expertizare Viti-Vinicola

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	MANAGEMENTUL PROTECȚIEI INTEGRATE						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr.ing. Ion Mitrea						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Prof.univ.dr.ing. Ion Mitrea						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DOB

Managementul protecției integrate

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					13
Tutoriat					-
Examinări					4
Alte activități.....					-
3.7. Total ore studiu individual					97
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• On site
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• On site

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Cunoașterea principiilor managementului integrat în horticultură și viticultură, utilizarea tehnologiilor moderne pentru producție durabilă și valorificarea resurselor conform standardelor de calitate 4.1. Cunoașterea principiilor de cultură ecologică a speciilor horticole, a tehnicilor de combatere ecologică a bolilor și dăunătorilor, tehnologiilor de procesare și valorificare în sistem ecologic a produselor horticole, a legislației specifice culturilor ecologice, conversia, certificarea și inspecția fermelor ecologice.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: <ol style="list-style-type: none"> Cunoașterea principiilor de cultură ecologică a speciilor horticole, a tehnicilor de combatere ecologică a bolilor și dăunătorilor, tehnologiilor de procesare și valorificare în sistem ecologic a produselor horticole, a legislației specifice culturilor ecologice, conversia, certificarea și inspecția fermelor ecologice. 4.2. Aplicarea tehnologiilor de cultură ecologică pentru producerea și procesarea produșilor horticole cu respectarea legislației din domeniu, implementarea procedurilor pentru conversie, certificare și inspecție a exploatațiilor ecologice.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: <ol style="list-style-type: none"> 1.3. Asumarea deciziilor strategice pentru dezvoltarea sustenabilă a exploatațiilor horticole, promovând producția responsabilă și competitivitatea economică 4.3. Deciderea și planificarea intervențiilor tehnologice în acord cu reglementările culturii în sistem ecologic a plantelor horticole și asigurarea respectării procedurilor și principiilor asumate pe întreg lanțul valoric

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Protecția integrată a plantelor și impactul ecologic – principii și elemente component. Pragul economic de dăunare (PED)	față în față	- Prelegere cu ajutorul videoproectorului - Utilizarea metodei interactive de lucru cu studentii; - Folosirea interogării, comparației, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere	2 ore
2. Metode generale de prevenire și combatere a agenților de daunare ai culturilor horticole. Metode Biologice, Feromoni.	față în față	- Prelegere cu ajutorul videoproectorului - Utilizarea metodei interactive de lucru cu studentii; - Folosirea interogării, comparației, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere	2 ore
3. Măsurile de combatere chimice. Pesticide. Metodele fizice. Îmbinarea diferitelor metode de combatere. Regulamentul privind comercializarea produselor fitosanitare.	față în față	- Prelegere cu ajutorul videoproectorului - Utilizarea metodei interactive de lucru cu studentii; - Folosirea interogării, comparației, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere	2 ore

4. Cerințele și caracteristicile tehnologiilor agricole moderne	față în față	- Prelegere cu ajutorul videoproectorului - Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; - Folosirea interogării, comparației, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere	2 ore
5. Utilizarea eficientă a metodelor de protecția plantelor	față în față	Cursul este prezentat power point într-o manieră interactivă utilizându-se atât resurse procedurale (metode didactice ca: expunerea, conversația, problematizarea, etc.)	2 ore
6. Managementul produselor pentru protecția plantelor	față în față	Cursul este prezentat power point într-o manieră interactivă utilizându-se atât resurse procedurale (metode didactice ca: expunerea, conversația, problematizarea, etc.	2 ore
7. Metode de amenajare a teritoriului pentru creșterea rolului prădătorilor biologici în combaterea dăunătorilor culturilor agrohorticole.	față în față	- Prelegere cu ajutorul videoproectorului - Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; - Folosirea interogării, comparației, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere	2 ore
			14 ore

Bibliografie:

1. CIOCHIA V. si colab.- *Tehnologii de crestere industriala a catorva specii de insecte auxiliare folosite in combaterea biologica a daunatorilor*, Ed. Ceres, Bucuresti, 1992.
2. I. MITREA, *Entomologie agricolă*, Editura Universitaria Craiova, 2005.
3. I. Mitrea, *Managementul protecției integrate, Suport de Curs*, Craiova, 2023
4. ROSCA I., si colab. *Combaterea integrata a bolilor buruienilor si daunatorilor culturilor agricole*. Edit. Did. si pedag. R.A. Bucuresti 2000
5. I. Rosca, I. Oltean, I. Mitrea, și colab. *Tratat de Entomologie Generala si Speciala*, Editura Alpha MDN Buzău, 2011
6. Simeria Gh., Pîrșan P., Damianov Stejara, 2007- *Strategii non-poluante pentru combaterea patogenilor și dăunătorilor plantelor*, Editura Eurobit, Timișoara.

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Metodele de combatere și interacțiunea lor. Sistemele de combatere integrată (S.C.I.). Criterii de avertizare și aplicare a tratamentelor împotriva agenților de daunare ai culturilor de via de vie (buruieni, agenți fitopatogeni, daunatori) și optimizarea aplicării lor.	față în față	- Prezentare orală cu ajutorul videoproectorului - Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; - Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; - Folosirea interogării, comparației, exemplificării, a	2 ore

		metodelor calitative de înțelegere	
2. Produse fitosanitare – pesticide, utilizate pentru protecția plantelor.	față în față	- Prezentare orală cu ajutorul videoproectorului - Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; - Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; - Folosirea interogării, comparației, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere	2 ore
3. Aplicarea produselor utilizate în protecția plantelor în funcție de Pragul economic de dăunare (PED) și măsuri de protecție a apelor și solului.	față în față	- Prezentare orală cu ajutorul videoproectorului - Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; - Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; - Folosirea interogării, comparației, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere	2 ore
4. Metode alternative de protecție a plantelor. O nouă politică UE privind utilizarea pesticidelor.	față în față	- Prezentare orală cu ajutorul videoproectorului - Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; - Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; - Folosirea interogării, comparației, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere	2 ore
5. Metodele de combatere și interacțiunea lor cu alte metode de combatere, biologice și microbiologice de protecția plantelor.	față în față	Prezentarea interactivă a lucrărilor de laborator folosind metode didactice (conversația, problematizarea, demonstrația și interpretarea experimentelor)	2 ore
6. Cunoașterea entomofagilor paraziți utilizați în combaterea dăunătorilor animalii. Tehnica lansării viespilelor oofage în plantațiile de viță de vie.	față în față	Prezentarea interactivă a lucrărilor de laborator folosind metode didactice (conversația, problematizarea, demonstrația și interpretarea experimentelor)	2 ore
7. Elaborarea unei scheme tehnologice de protecție integrată a unei culturi de viță de vie împotriva principalilor agenți de dăunare. Calculul cantității de pesticide necesar, modalitățile de alegere a celui mai eficient și economic pesticid.	față în față	Demonstrații practice pe scheme orientative de combatere a organismelor dăunătoare	2 ore
Total			14 ore

Bibliografie:
1. Mitrea I., 2005 - <i>Entomologie agricolă</i> , Editura Universitaria, Craiova.
2. I. Mitrea, Managementul protecției integrate, <i>Suport de Lucrări practice</i> , Craiova, 2023
3. Mitrea Rodi, 2006 – <i>Boli „cheie” ale principalelor specii horticole</i> , Editura Universitaria, Craiova
4. Rosca I., Mitrea Rodi, Stan C., 2008 - <i>Protecția biodiversității în principalele agroecosisteme</i> , TOTAL Publishing, București
5. Simeria Gh., 2001 – <i>Combaterea biologică în „sens strict” a patogenilor și dăunătorilor plantelor</i> , Editura Mirton, Timișoara
6. Simeria Gh., 2003 – <i>Profilaxia și terapia integrată a bolilor și dăunătorilor plantelor</i> , vol. II, Editura Mirton, Timișoara

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

<ul style="list-style-type: none"> - <i>Cunoașterea problemelor legate</i> protecția integrată a plantelor horticole - Disciplina oferă conținut științific relevant și metode de predare de tip formativ, adecvate unui parcurs de studiu privind cunoașterea principalilor adecvate managementului protecției integrate prin care să se răspundă cerințelor angajatorilor în exercitarea următoarelor ocupații: cod COR 213206: Expert inginer horticol/cod COR 213207: Inspector de specialitate inginer horticol/cod COR 213247: Asistent de cercetare în horticultura/ cod COR 214113: Instructor sistem de producție
--

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Evaluarea finală,	Conversație, dezbateri - oral	60%
	Referate/teme/proiecte	Elaborarea unei scheme de protecție integrată a unei culturi de horticole împotriva principalilor organisme dăunătoare daunare	20%
9.5. Seminar/laborator	Testarea deprinderilor practice pe parcursul semestrului	Prezentarea unei scheme de protecție integrată a unei culturi de horticole - oral	20%
9.6. Standard minim de performanță: <i>Cunoașterea problemelor legate de protecția integrată a principalelor plante horti-viticole</i>			

Data completării
24.09.2025

Titular de disciplină,
Prof. univ. dr. Mitrea Ion

Semnătura titularului

Data avizării în departament

Director de departament,

.....

.....



ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Universitatea din Craiova
FACULTATEA/DEPARTAMENTUL



HORTICULTURĂ/ HORTICULTURĂ-ȘTIINȚA ALIMENTULUI D29

Craiova, Str. A.I. Cuza, nr. 13, 200585,

tel: 0251414541, fax: 0251414541e-mail: fh_secretariat@yahoo.ro

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Universitatea din Craiova
1.3. Departamentul	Horticultură/Horticultură și Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Horticultură
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Expertizare Viti-Vinicolă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	TEHNICI ȘI METODE MODERNE DE ANALIZĂ MICROBIOLOGICĂ						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.dr.ing. Tuțulescu Felicia						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Prof.dr.ing. Tuțulescu Felicia						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					10
Examinări					13
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					83
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• nu este cazul
4.2. de competențe	• nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• sală de curs, videoproiector, laptop
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• sala de seminar, laptop, videoproiector

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: Cunoașterea și utilizarea principiilor, tehnicilor și metodelor moderne de vinificație și de apreciere a calității în filiera viti-vinicola și oenoturism.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: Aplicarea conceptului de trasabilitate în controlul și expertiza în filiera viti-vinicola; implementarea proceduri și instrucțiuni de lucru pentru controlul calității produselor viti-vinicole.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: Elaborarea și implementarea proiectelor de consultanță și extensie în filiera viti-vinicola și oenoturism, în funcție de nevoile identificate.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Metode microbiologice clasice și moderne 1.1. Prezentarea metodelor microbiologice clasice necesare identificării microorganismelor 2.1. Prezentarea metodelor microbiologice moderne necesare identificării microorganismelor	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	2 ore
2. Metode rapide de izolare a microorganismelor 2.1. Prezentarea metodelor rapide, principii, aplicații	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog	4 ore
3. Metode rapide de cuantificare a microorganismelor 3.1. Concentrarea germenilor 3.2. Microscopia cu fluorescență 3.3. Bioluminescența	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
4. Metode rapide de identificare a microorganismelor 4.1. Identificarea pe baza testelor serologice	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
5. Metode rapide de identificare a microorganismelor 5.1. Identificarea pe baza testelor imunoenzimaticice (ELISA)	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
6. Metode rapide de identificare a microorganismelor 6.1. Identificarea pe baza testelor API	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
7. Tehnica PCR 7.1. Prezentarea tehnicii PCR, principii, aplicații	față în față	Prelegere participativă, dezbateri, dialog, exemplificare	4 ore
8. Validarea metodelor microbiologice alternative	față în față	Prelegere participativă,	2 ore

		dezbateri, dialog, exemplificare	
Bibliografie:			
1. Notițe de curs			
2. Popa Aurel, Popa Daniela, Tuțulescu Felicia. Microbiologie oenologică, Editura Universitaria, 2004			
3. Licker M, Moldovan R și colab., 2013, Curs de microbiologie specială. Vol. I Bacteriologie. Editura Eurostampa Timișoara			
4. Licker M, Moldovan R și colab., 2008, Curs de microbiologie specială. Vol. II Micologie și Virusologie. Editura Eurostampa Timișoara.			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Norme pentru prelevarea de probe și pregătirea probelor pentru teste	față în față	Aplicații practice	4 ore
2. Izolarea microorganismelor – metode clasice și moderne	față în față	Aplicații practice	4 ore
3. Determinarea concentrației de microorganisme - metoda membrane filtrante	față în față	Aplicații practice	4 ore
4. Teste API de indentificare rapida a microorganismelor	față în față	Aplicații practice	4 ore
5. Teste serologice de indentificare a microorganismelor	față în față	Aplicații practice	4 ore
6. Metoda PCR	față în față	Aplicații practice	4 ore
7. Validarea metodelor microbiologice alternative	față în față	Aplicații practice	4 ore
Bibliografie:			
1. Popa Aurel, Popa Daniela, Tuțulescu Felicia. Microbiologie oenologică, Editura Universitaria, 2004			
2. Tofan C., Bahrim G., Nicolau A., Zara M. Microbiologie alimentară – Tehnici și analize de laborator. Editura Agir, București, 2002			
3. SR EN ISO 16140/A1 - Standarde de validare a metodelor alternative			

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

Competențele profesionale și atitudinale ce vor fi achiziționate la nivelul disciplinei vor satisface așteptările reprezentanților asociațiilor profesionale și angajatorilor în exercitarea ocupațiilor : cod COR 213206: Expert inginer horticol, cod COR 213207: Inspector de specialitate inginer horticol, cod COR 213247: Asistent de cercetare în horticultură, cod COR 214113: Instructor sistem de producție.
--

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	răspunsurile la examen/colocviu (evaluarea finală)	Examen tip grilă cu 30-50 întrebări	70%
	testarea continuă pe parcursul semestrului	Participarea la dezbaterile unor teme prestabilite	10%
9.5. Seminar/laborator	Participarea la aplicații practice	Notarea gradului de implicare în realizarea unei analize de laborator	10%
9.6. Standard minim de performanță			
Răspuns corect la ½ din întrebările formulate în grila de examen și prezentarea a minimum o temă pe parcursul semestrului.			

Data completării
24.09.2025

Titular de disciplină,
Prof. dr. ing. Tuțulescu Felicia

Data avizării în departament
26.09.2025

Director de departament,
Conf. univ. dr. Ionică Mira Elena



ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII



Universitatea din Craiova
Facultatea de Horticultură/Departamentul Horticultură-Știința alimentului

Craiova, Str. A.I.Cuza, nr. 13, 200585,

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Departamentul Horticultură-Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Horticultură
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii	Expertizare Viti-Vinicolă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Etică și integritate academică						
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Prof.univ.dr.ing. GIUGEA NICOLAE						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs		3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs		3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					56
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					35
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					6
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					111
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	•
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	•

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 3. Cunoașterea strategiilor și politicilor de dezvoltare rurală, principiilor consultanței horticole și normelor eticii academice necesare pentru luarea deciziilor responsabile.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 3. Dezvoltarea proiectelor pentru dezvoltarea comunităților rurale, prin realizarea de cercetări și oferirea de soluții bazate pe date și bune practici.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 3. Respectarea standardelor de etică, a normelor juridice și promovarea sustenabilității în activitățile lor, contribuind la progresul comunităților.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
Bibliografie:			
1.			
2.			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
8. Principii și valori ale conduitei etice universitare	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
9. Responsabilități și drepturi academice	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
10. Etapele activității de cercetare	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
11. Metodologia întocmirii lucrării de disertație	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	2 ore
12. Tehnici de documentare, identificarea surselor	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
13. Forme de citare a surselor	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
14. Metode de cercetare	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
15. Forme de comunicare a rezultatelor	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
16. Tehnica redactării computerizate	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
17. Plagiatul, forme, modalități de identificare	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	2 ore

18. Alte forme ale lipsei de integritate și etică academică	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
19. Consecințele lipsei de etică și integritate academică	Față în față	Conversație, problematizare, studiu de caz	1 ore
Bibliografie:			
1. Colang G., 2021, Deontologie academică și etică aplicată. Ed. Eikon, București;			
2. Dumitrașcu V., 2021, Etica și integritate academică – Provocari pentru organizațiile secolului XXI. Ed. Universitară, București;			
3. Șercan E., 2017, Deontologie academică (ghid practic). Ed. Universității din București;			
4. Voinea C., Giugea N., Maracineanu L., 2017, Deontologia cercetării, drepturile de autor și drepturile de proprietate intelectuală. Ed Aius, Craiova;			
5. ***, 2017, Ghid pentru elaborarea și susținerea proiectului de diplomă, lucrării de licență și a lucrării de disertație. Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură;			
6. ***, 2014, Codul de etică și deontologie profesională, Universitatea din Craiova.			

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

Disciplina contribuie la formarea unei conduite etice pentru activitatea de cercetare, documentare și redactare depusă de masteranzi. În perspectivă se asigură premisele unui comportament etic din acest punct de vedere în domeniul de activitate în care se integrează absolvenții, conform COR: expert inginer horticol-cod COR 213206; inspector de specialitate inginer horticol-cod COR 213207; asistent de cercetare în horticultură-cod COR 213247.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs			
9.5. Seminar/laborator	Asimilarea și înțelegerea informațiilor transmise în raport cu obiectivele propuse	Evaluare finală scrisă	100%
9.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea formelor de manifestare a lipsei de etică și integritate academică și consecințele acestora.			

Data completării
23.09.2025

Titular de disciplină,
prof.univ.dr.ing. Giugea Nicolae

Data avizării în departament
26.09.2025

Director de departament,
conf.univ.dr.ing. Mira ionică



ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII



Universitatea din Craiova
Facultatea de Horticultură/Departamentul Horticultură-Știința alimentului

Craiova, Str. A.I.Cuza, nr. 13, 200585,

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Departamentul Horticultură-Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Horticultură
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii	Expertizare Viti-Vinicola

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Resurse și produse oenoturistice						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr.ing. GIUGEA NICOLAE						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf.univ.dr.ing. Muntean Camelia						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					55
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					5
Examinări					3
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					83
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	•
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	•

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 4. Cunoașterea principiilor managementului integrat în horticultură și viticultură, utilizarea tehnologiilor moderne pentru producție durabilă și valorificarea resurselor conform standardelor de calitate. 5. Înțelegerea diversității produselor tradiționale și moderne la nivel global. Cunoașterea principiilor analizei senzoriale pentru băuturi alcoolice și nealcoolice
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 4. Implementarea practicilor de management integrat în scopul creșterii productivității concomitent cu reducerea impactului asupra mediului. 5. Aplicarea tehnologiilor de producere; valorificarea eficientă a materiei prime; implementarea soluțiilor sustenabile și valorificarea tradiției locale. Realizarea analizelor senzoriale pentru diverse grupe de băuturi; aplicarea metodelor specifice în controlul calității.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 4. Asumarea deciziilor strategice pentru dezvoltarea sustenabilă a exploatațiilor horticole, promovând producția responsabilă și competitivitatea economică 5. Promovarea tradiției locale și integrarea acesteia pe piețele moderne; proiectarea soluțiilor sustenabile. Efectuarea și interpretarea analizelor senzoriale, precum și luarea deciziilor privind calitatea finală.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Prezentarea regiunilor viticole, podgoriilor, centrelor viticole și a producătorilor din România.	Față în față	Expunere, prelegere	2 ore
2. Prezentarea produselor oenoturistice și tradiționale din regiunea Podisului Transilvaniei.	Față în față	Expunere, prelegere	3 ore
3. Prezentarea produselor oenoturistice din regiunea Dealurile Moldovei.	Față în față	Expunere, prelegere	1 oră
4. Prezentarea produselor oenoturistice din regiunea Dealurile Munteniei și Olteniei.	Față în față	Expunere, prelegere	3 ore
5. Prezentarea produselor oenoturistice din regiunea Dealurile Banatului.	Față în față	Expunere, prelegere	1 oră
6. Prezentarea produselor oenoturistice din regiunea Crisanei și Maramuresului.	Față în față	Expunere, prelegere	1 oră
7. Prezentarea produselor oenoturistice din regiunea Colinele Dobrogei	Față în față	Expunere, prelegere	1 oră
8. Prezentarea produselor oenoturistice din regiunea Terasele Dunării.	Față în față	Expunere, prelegere	1 oră
9. Prezentarea produselor oenoturistice din regiunea Nisipurile din sudul Olteniei.	Față în față	Expunere, prelegere	1 oră

Bibliografie:

1. Baduca Campeanu Constantin 2008., Bazele științifice ale degustării vinurilor., Ed Sitech, Craiova
2. Giugea N., Maracineanu L., Muntean Camelia, Calugaru V., 2020, Resurse oenoturistice, Ed. Alma
3. Hornoiu R.I., 2009., Ecoturismul: orientare prioritară în dezvoltarea durabilă a comunității

locale, Ed.ASE
4 Macici M., 1996, Vinurile Romaniei, Ed Alcor Edimpex
5Stoian V.,2011, Marea carte a degustarii vinurilor., Ed. Agricola
6.Popa A.,Giugea N.,Genoiu T.C. – 2015 Oltenia Mica Românie Viticolă., Ed. Aius., Craiova
7 Roman R.A., Bucate, Vinuri obiceiuri romanesti.Ed. Paideia 2006

<i>7.2. Seminar/laborator</i>	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1.Prezentare producatori , branduri, trasee oenoturistice, produse traditionale, zona Transilvaniei.	Față in față	Prezentare,interactiva	4 ore
2.Prezentare producatori, branduri, trasee oenoturistice, produse traditionale, zona Moldovei.	Față in față	Prezentare,interactiva	4 ore
3.Prezentare producatori, branduri, trasee oenoturistice, produse traditionale, zona Munteniei si Olteniei	Față in față	Prezentare,interactiva	4 ore
4.Prezentare producatori, branduri, trasee oenoturistice, produse traditionale, zona Banatului.	Față in față	Prezentare,interactiva	2 ore
5.Prezentare producatori, branduri, trasee oenoturistice, produse traditionale, zona Crisanei si Maramuresului	Față in față	Prezentare,interactiva	4 ore
6. Prezentare producatori, branduri, trasee oenoturistice, produse traditionale, zona Dobrogei	Față in față	Prezentare,interactiva	4 ore
7.Prezentare producatori, branduri, trasee oenoturistice, produse traditionale, zona Terasele Dunarii.	Față in față	Prezentare,interactiva	4 ore
8.Prezentare producatori, branduri, trasee oenoturistice, produse traditionale, din zona nisipurilor și a altor terenuri favorabile	Față in față	Prezentare,interactiva	2 ore

Bibliografie:

1.Baduca Campeanu Constantin 2008., Bazele stiintifice ale degustarii vinurilor., Ed Sitech, Craiova
2.Giugea N.,Maracineanu L., Muntean Camelia, Calugaru V., 2020, Resurse oenosturistice, Ed.Alma
3.Stoian V.,2011, Marea carte a degustarii vinurilor., Ed. Agricola
4. Roman R.A., Bucate, Vinuri obiceiuri romanesti.Ed. Paideia 2006

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu legislația românească și internațională în vigoare, cu procedeele standard aplicate în mod curent în întreprinderile din industria vinicolă. În aceeași măsură, conținutul atât al cursului cât și al seminariilor sunt coroborate cu așteptările și necesitățile asociațiilor profesionale și angajatorii reprezentativi din domeniul în care vor activa absolvenții, conform COR: expert inginer horticol-cod COR 213206; inspector de specialitate inginer horticol-cod COR 213207; asistent de cercetare în horticultură-cod COR 213247.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală curentă	30%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificarea scrisă referat	40%
9.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă	Verificarea practică curentă	20%
		Verificarea orală	10%

9.6. Standard minim de performanță

Cunoașterea și înțelegerea notiunilor de oenoturism, Drum al vinului, produse oenoturistice.

Cunoașterea producătorilor, a brandurilor, a produselor oenoturistice din regiunile vitivinicole ale României

Data completării

23.09.2025

Titular de disciplină,
prof.univ.dr.ing. Giugea Nicolae

Data avizării în departament

26.09.2025

Director de departament,
conf.univ.dr.ing. Mira Ionică



FIȘA DISCIPLINEI TEHNOLOGII ECOLOGICE IN VITICULTURĂ

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Departamentul Horticultură-Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Horticultură
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii	Expertizare Viti-Vinicolă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Tehnologii ecologice in viticultură						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr.ing. Costea Dorin Constantin						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf.univ.dr.ing. Costea Dorin Constantin						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Ex	2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					23
Tutoriat					4
Examinări					6
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					83
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• • Viticultură I, Viticultură II, Ampelografie, Entomologie, Fitopatologie
4.2. de competențe	Cunoașterea tehnologiei clasice de cultură a viței de vie

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Sală de curs Platforma online;
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Sala de laborator echipata cu aparatura software adecvată, Platforma online

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cunoașterea principiilor managementului integrat în horticultură și viticultură, utilizarea tehnologiilor moderne pentru producție durabilă și valorificarea resurselor conform standardelor de calitate 2. Cunoașterea strategiilor și politicilor de dezvoltare rurală, principiilor consultanței horticole și normelor eticii academice necesare pentru luarea deciziilor responsabile 3. Cunoașterea principiilor de cultură ecologică a speciilor horticole, a tehnicilor de combatere ecologică a bolilor și dăunătorilor, tehnologiilor de procesare și valorificare în sistem ecologic a produselor horticole, a legislației specifice culturilor ecologice, conversia, certificarea și inspecția fermelor ecologice.
Aptitudini (Abilități)	<p>Studentul/Absolventul:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Implementarea practicilor de management integrat în scopul creșterii productivității concomitent cu reducerea impactului asupra mediului. 2. Dezvoltarea proiectelor pentru dezvoltarea comunităților rurale, prin realizarea de cercetări și oferirea de soluții bazate pe date și bune practici. 3. Aplicarea tehnologiilor de cultură ecologică pentru producerea și procesarea producțiilor horticole cu respectarea legislației din domeniu, implementarea procedurilor pentru conversie, certificare și inspecție a exploatațiilor ecologice.
Responsabilitate și autonomie	<p>Studentul/Absolventul:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asumarea deciziilor strategice pentru dezvoltarea sustenabilă a exploatațiilor horticole, promovând producția responsabilă și competitivitatea economică 2. Respectarea standardelor de etică, a normelor juridice și promovarea sustenabilității în activitățile lor, contribuind la progresul comunităților. 3. Deciderea și planificarea intervențiilor tehnologice în acord cu reglementările culturii în sistem ecologic a plantelor horticole și asigurarea respectării procedurilor și principiilor asumate pe întreg lanțul valoric.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Tehnologiile ecologice in viticultura-noțiuni introductive - Definiții, principii , istoric, legislație și naționale în viticultura ecologică	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
2. Evaluarea și utilizarea arealelor de maximă favorabilitate	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
3. Gestionarea ecologică a solurilor	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
4. Combaterea bolilor și dăunătorilor - principii, metode, recomandări și norme specifice tehnologiilor de cultura ecologică a viței de vie	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore

5. Impactul tehnologiilor viticole ecologice asupra mediului: conservarea biodiversității, reducerea poluării, gestionarea resurselor naturale.	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstrația, Problematizarea	2 ore
6. Managementul calității în viticultura biologică. Recoltarea, condiționarea și etichetarea produselor obținute în viticultura ecologică	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstrația, Problematizarea	2 ore
7. Concepte și tehnici viticole specifice dezvoltării durabile aplicate în viticultură	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstrația, Problematizarea	2 ore

Bibliografie:

1. D,C Costea, Daniela Cichi Cultura vitei de vie in conditiile modificarilor climatice, edit ARVES, Craiova, 2008,ISBN 978-606-518-068-0
2. Ion Olteanu, Daniela Cichi, D.C.Costea, C.L. Mărăcineanu - Viticultură specială – zonare, ampelografie, tehnologii specifice, Editura Universitaria Craiova 2002, 473 p ISBN 973-8043-397-7
3. Olteanu, I. și colab., 2002 - Necesitatea folosirii unui sistem integrat de fertilizare ca model apropiat pentru o viticultură ecologică (biologică), Analele Univ. Craiova.
4. Olteanu I. - Viticultură, Editura Universitaria Craiova, 2000
5. Costea Dorin, Tehnologii ecologice in viticultură Suport de curs, 2024

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Metode de stabilire a soluțiilor tehnice de irigare, fertilizare și protecție fitosanitară în condițiile tehnologiilor ecologice viticole	Față în față	Studii de caz Problematizare, Intocmirea de eseuri tematice	6 ore
2. Sisteme de întreținere a solurilor în plantații viticole ecologice. Completarea necesarului de substanțe	Față în față	Studii de caz Problematizare, Intocmirea de eseuri tematice	4 ore
3. Soluții tehnice pentru dirijarea creșterii și rodirii utilizate în viticultură biologică	Față în față	Demonstrații practice Studii de caz Problematizare, Intocmirea de eseuri tematice	4 ore
4. Metode de combatere a bolilor și dăunătorilor specifice tehnologiilor ecologice în viticultură	Față în față	Demonstrații practice Studii de caz Problematizare, Intocmirea de eseuri tematice	4 ore
5. Recoltarea, prelucrarea și etichetarea produselor obținute prin viticultura ecologică	Față în față	Studii de caz Problematizare, Intocmirea de eseuri tematice	4 ore
6. Studii de caz privind implementarea măsurilor specifice viticulturii ecologice în plantațiile viticole	Față în față	Demonstrații practice Studii de caz Problematizare, Intocmirea și prezentarea de eseuri tematice	6 ore

Bibliografie:
1. D,C Costea, Daniela Cichi Cultura vitei de vie in conditiile modificarilor climatice, edit ARVES, Craiova, 2008,ISBN 978-606-518-068-0
2. Ion Olteanu, Daniela Cichi, D.C.Costea, C.L. Mărăcineanu - Viticultură specială – zonare, ampelografie, tehnologii specifice, Editura Universitaria Craiova 2002, 473 p ISBN 973-8043- 397-7
3. Olteanu, I. și colab., 2002 - Necesitatea folosirii unui sistem integrat de fertilizare ca model apropiat pentru o viticultură ecologică (biologică), Analele Univ. Craiova.
4. Olteanu I. - Viticultură, Editura Universitaria Craiova, 2000
5. Costea Dorin, Tehnologii ecologice in viticultură Suport de curs, 2024

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

- Aplicarea în practică a tehnologiilor ecologice în vederea respectării principiilor dezvoltării durabile
- Competențe atitudinale- promovarea unor verigi tehnologice de tip biologic
- Competențele profesionale și atitudinale ce vor fi achiziționate la nivelul disciplinei vor satisface așteptările reprezentanților asociațiilor profesionale și angajatorilor în exercitarea ocupațiilor : Expert inginer horticol (cod COR 213206), Inspector de specialitate inginer horticol (cod COR 213207) Asistent de cercetare în horticultura (cod COR 213247) Instructor sistem de producție

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Asimilarea și înțelegerea informațiilor transmise în raport cu obiectivele propuse. Răspunsuri la examen Referate, teme, proiecte	Evaluare scrisă finală	60 %
9.5. Seminar/laborator	Răspunsuri la lucrările de laborator Portofolii individuale cuprinzând eseuri tematice, studii de caz	Evaluare scrisă finală	40 %
9.6. Standard minim de performanță			
Prezentarea orală sau scrisă a unei lucrari tematice privind tehnologiile ecologice de cultura a viței de vie ; utilizarea corectă a terminologiei specifice în cadrul examinării scrise sau orale; răspuns corect la 50% dintre întrebări la evaluarea finală scrisă..			

Data completării
25.09.2025

Titular de disciplină,
Conf.univ.dr Costea Dorin Constantin

Semnătura titularului
.....

Data avizării în departament
26.09.2025

Director de departament,
conf.univ.dr.ing. Ionică Mira Elena

Semnătura directorului de departament,
.....



ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Universitatea din Craiova

FACULTATEA DE HORTICULTURĂ/DEPARTAMENTUL HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI



Craiova, Str. A.I. Cuza., nr. 13, 200585,

tel/fax: +40 251 414541, e-mail: fh_secretariat@yahoo.ro

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Departamentul Horticultură-Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Horticultură
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Zi
1.7. Programul de studii	Expertizare viti-vinicolă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Conceptul de <i>terroir</i> în viticultură						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr.ing. Cichi Daniela Doloris						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf.univ.dr.ing. Cichi Daniela Doloris						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	OB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					24
Tutoriat					4
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					97
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• On site
--------------------------------	-----------

5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> On site
---	---

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	<p>Studentul/Absolventul:</p> <p>6. Cunoașterea principiilor managementului integrat în horticultură și viticultură, utilizarea tehnologiilor moderne pentru producție durabilă și valorificarea resurselor conform standardelor de calitate;</p> <p>7. Înțelegerea diversității produselor tradiționale și moderne la nivel global. Cunoașterea principiilor analizei senzoriale pentru băuturi alcoolice și nealcoolice;</p>
Aptitudini (Abilități)	<p>Studentul/Absolventul:</p> <p>6. Implementarea practicilor de management integrat în scopul creșterii productivității concomitent cu reducerea impactului asupra mediului;</p> <p>7. Aplicarea tehnologiilor de producere; valorificarea eficientă a materiei prime; implementarea soluțiilor sustenabile și valorificarea tradiției locale.</p>
Responsabilitate și autonomie	<p>Studentul/Absolventul:</p> <p>6. Asumarea deciziilor strategice pentru dezvoltarea sustenabilă a exploatațiilor horticole, promovând producția responsabilă și competitivitatea economică;</p> <p>7. Promovarea tradiției locale și integrarea acesteia pe piețele moderne; proiectarea soluțiilor sustenabile. Efectuarea și interpretarea analizelor senzoriale, precum și luarea deciziilor privind calitatea finală.</p>

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Conceptul de <i>terroir</i> în viticultură (Definiții, istoric, terminologie, abordări conceptuale).	față în față (săptămâna 1)	<i>Prelegere;</i> <i>Conversația euristică;</i> <i>Prezentare power –point,</i> <i>multimedia</i>	1
2. Factorii geomorfologici ca factori de <i>terroir</i>	față în față (săptămâna 2)	<i>Prelegere;</i> <i>Conversația euristică;</i> <i>Prezentare power –point,</i> <i>multimedia</i>	1
3. Metodologii de studiu și evaluare a efectului <i>terroir</i> în viticultură: nivele de evaluare. Solul și subsolul ca factori de <i>terroir</i>	față în față (săptămâna 3,4)	<i>Prelegere;</i> <i>Conversația euristică;</i> <i>Prezentare power –point,</i> <i>multimedia</i>	2
4. Proceduri de evaluare și delimitare teritorială în viticultura mondială.	față în față (săptămâna 5)	<i>Prelegere;</i> <i>Conversația euristică;</i> <i>Prezentare power –point,</i> <i>multimedia</i>	1
5. Reglementari internaționale privind originea geografică a produselor viti-vinicole. Delimitarea teritorială, juridic protejată, a arealelor viticole la nivel mondial	față în față (săptămâna 6)	<i>Prelegere;</i> <i>Conversația euristică;</i> <i>Prezentare power –point,</i> <i>multimedia</i>	1

6. Zonarea viti-vinicolă în România.repere istorice și științifice. Reglementări juridice.	față în față (săptămâna 7)	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point, multimedia	1
7. Delimitarea teritorială, juridic protejată, a arealelor viticole și a produselor viti-vinicole din Regiunea viticolă a Podișului Transilvaniei	față în față (săptămâna 8)	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point, multimedia	1
8. Delimitarea teritorială, juridic protejată, a arealelor viticole și a produselor viti-vinicole din Regiunea viticolă Dealurile Moldovei	față în față (săptămâna 9, 10)	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point, multimedia	2
9. Delimitarea teritorială, juridic protejată, a arealelor viticole și a produselor viti-vinicole din Regiunea viticolă Dealurile Munteniei și Olteniei	față în față (săptămâna 11, 12)	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point, multimedia	2
10. Delimitarea teritorială, juridic protejată, a arealelor viticole și a produselor viti-vinicole din Regiunea viticolă a Banatului și Regiunea viticolă a Crișanei și Maramureșului	față în față (săptămâna 13)	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point, multimedia	1
11. Delimitarea teritorială, juridic protejată, a arealelor viticole și a produselor viti-vinicole din Regiunea viticolă Colinele Dobrogei	față în față (săptămâna 14)	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point, multimedia	1

Bibliografie:

1. Cichi Daniela Doloris, 2025, Suport de curs *Conceptul de terroir în viticultură*. Universitatea din Craiova, 137 p.
2. Cichi Daniela Doloris, 2022. *Ghid ampelografic. Soiuri de struguri pentru vin*, Ed. Universitaria, 220 pag.
3. Cichi Daniela Doloris, Popa Camelia, Necula Cezarina, 2010, *Ghid ampelografic al soiurilor de struguri pentru masă*. Editura Universitaria, Craiova.
4. Cotea V.D., Barbu N.N., Grigorescu C.C., Cotea V.V., 2007, *Podgoriile și vinurile României*, Ed. Academiei Române, București, 390 p.
5. Mărăcineanu L.C., 2007, *Agroecosistemul viticol (structură, funcții, studii)*. Ed. Universitaria, Craiova;
6. Popa A., Dicu C., 2010, *Viticultura și vinurile României*, Edit. Alma, Craiova;
7. Olteanu I., Daniela Cichi, Costea D., Mărăcineanu L., 2002, *Viticultură specială (ampelografie, zonare, tehnologii specifice)*, Ed. Universitaria Craiova, 2002, 473 p.;
8. Oșlobeanu M. și colab., 1991, *Zonarea soiurilor de viță de vie din România*. Edit. Ceres, București.

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Metodologii de studiu a noțiunilor de terroir în viticultură-Studiu de caz	față în față (săptămâna 1-3)	Observația directă Dezbateri Studiu de caz	3h

		<i>Analiza</i>	
2. Metodologii de evaluare a arealelor viticole prin analiza pedopeisajului viticol –Studiu de caz	față în față (săptămâna 4,5)	<i>Observația directă</i> <i>Dezbateri</i> <i>Studiu de caz</i> <i>Analiza</i>	2h
3. Metodologii de caracterizare și evaluare multicriterială a arealelor viticole- Studiu de caz	față în față (săptămâna 6,7)	<i>Observația directă</i> <i>Dezbateri</i> <i>Studiu de caz</i> <i>Analiza</i>	2h
4. Studiul interacțiunii <i>terroir x portaltol x soi x tehnici de cultură x cantitate x calitate producție viti-vinicolă</i>	față în față (săptămâna 8-14)	<i>Observația directă</i> <i>Dezbateri</i> <i>Studiu de caz</i> <i>Analiza</i>	7h
Bibliografie:			
<p>1. Cichi Daniela Doloris, 2025, Suport de curs <i>Conceptul de terroir în viticultură</i>. Universitatea din Craiova, 137 p.</p> <p>2. Cichi Daniela Doloris, 2022. <i>Ghid ampelografic. Soiuri de struguri pentru vin</i>, Ed. Universitaria, 220 pag.</p> <p>3. Cichi Daniela Doloris, Popa Camelia, Necula Cezarina, 2010, <i>Ghid ampelografic al soiurilor de struguri pentru masă</i>. Editura Universitaria, Craiova.</p> <p>4. Cotea V.D., Barbu N.N., Grigorescu C.C., Cotea V.V., 2007, <i>Podgoriile și vinurile României</i>, Ed. Academiei Române, București, 390 p.</p> <p>5. Mărăcineanu L.C., 2007, <i>Agroecosistemul viticol (structură, funcții, studii)</i>. Ed. Universitaria, Craiova;</p> <p>6. Popa A., Dicu C., 2010, <i>Viticultura și vinurile României</i>, Edit. Alma, Craiova;</p> <p>7. Olteanu I., Daniela Cichi, Costea D., Mărăcineanu L., 2002, <i>Viticultură specială (ampelografie, zonare, tehnologii specifice)</i>, Ed. Universitaria Craiova, 2002, 473 p.;</p> <p>8. Oșlobeanu M. și colab., 1991, <i>Zonarea soiurilor de viță de vie din România</i>. Edit. Ceres, București.</p> <p>9. Teodorescu C. Șt., Popa A., Sandu Gh., 1987 – <i>Oenoclimatul României (vinurile României și climatul lor caracteristic)</i>. Ed. Științifică și Enciclopedică, București.</p> <p>*** http://www.oiv.int/oiv/cms/index</p> <p>*** http://www.onvpv.ro/</p>			

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

<ul style="list-style-type: none"> corectitudinea și acuratețea folosirii conceptelor și noțiunilor însușite la nivelul disciplinei – vor satisface așteptările reprezentanților comunității profesionale și angajatorilor din domeniul viti-vinicol; competențele profesionale și atitudinale ce vor fi achiziționate la nivelul disciplinei vor satisface așteptările reprezentanților asociațiilor profesionale și angajatorilor în exercitarea ocupațiilor : Expert inginer horticol (cod COR 213206), Inspector de specialitate inginer horticol (cod COR 213207), Asistent de cercetare în horticultura (cod COR 213247), Instructor sistem de producție (cod COR 214113).

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Calitatea și coerența tratării subiectelor în manieră explicativ-argumentativă	Examen scris	60 %
9.5. Seminar/laborator	Analiza produselor și intervențiilor studentului în activitățile de laborator	Evaluare periodică	10 %

	Realizarea și prezentarea portofoliului	Evaluare sumativă	30 %
9.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Corectitudinea și acuratețea folosirii conceptelor și noțiunilor însușite la nivelul disciplinei; • Realizarea portofoliului 			

Data completării
22.09.2025

Titular de disciplină,
Conf.univ.dr.ing. Cichi Daniela Doloris

Data avizării în departament
26.09.2025

Director de departament,
Conf.univ.dr.ing.Ionică Mira Elena

**FIȘA DISCIPLINEI
MANAGEMENTUL EXPLOATAȚIILOR VITICOLE**

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Facultatea de Horticultură
1.3. Catedra	Departamentul Horticultură-Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Științe Agricole și Silvice
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	EVV

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Managementul exploatațiilor viticole						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr.ing Giugea Nicolae						
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof.univ.dr.ing Giugea Nicolae						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	ob

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					24
Tutoriat					10
Examinări					3
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	97				
3.8. Total ore pe semestru	125				
3.9. Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Platforma online; Sala de curs
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Platforma online; Sala de laborator

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale (ESCO)	Elaborează și aplică tehnologii viti-vinicole durabile, în vederea asigurării echilibrului ecologic între ecosistem și activitățile specifice viticulturii și vinificației Interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale Gândește analitic
--------------------------------	--

Competențe transversale (ESCO)	Dă dovadă de inițiativă. Își asumă responsabilitatea.
--------------------------------	--

7. Obiectivele discipline (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	- cunoașterea bazelor teoretice ale managementului exploatațiilor viticole - cunoașterea tipurilor și a structurii exploatațiilor viticole - însușirea modalităților de dirijare a activităților economice în cadrul exploatațiilor viticole
7.2. Obiectivele specifice	Cunoaștere și înțelegerea organizării exploatațiilor viticole; cunoașterea strategiilor de dezvoltare, a factorilor de producție; promovarea unei viticulturi performante prin organizarea și exploatarea eficientă a exploatațiilor

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații	
Elemente introductive privind conceptul de management	Prelegere, conversație, prezentare power-point	1 ore	
Organizarea exploatațiilor viticole		1 ore	
Concentrarea proprietăților viticole; mărimea exploatațiilor viticole.		3 ore	
Strategii de dezvoltare a exploatațiilor viticole. Factori de producție și utilizarea lor în producția viticolă			
Folosirea resursei funciare în cadrul exploatațiilor viticole		1 ore	
Organizarea și utilizarea capitalului în exploatațiile viticole		1 ore	
Organizarea și utilizarea resurselor umane în cadrul exploatațiilor viticole		1 ore	
Managementul sistemului de producție în viticultură (I)		2 ore	
Managementul sistemului de producție în viticultură (II)		2 ore	
Performanțele economice ale exploatațiilor viticole		1 ore	
Utilizarea resurselor financiare europene pentru dezvoltarea exploatațiilor viticole		1 ore	
Bibliografie			
Alecu I. și colab. – Managementul exploatațiilor agricole. Ed. Ceres, București, 2001.			
Davidovici I. - Procese decizionale și performanța economică în exploatarea agricolă, Editura IRLI, București, 2002.			
Giugea N.-Managementul exploatațiilor viticole. Suport de curs, 2023			
Miron L., Beleniuc G. - Managementul exploatațiilor și al calitatii produselor agricole. Ed. Universitară, București, 2013			
Pânzaru R.L., Medelete D., Ștefan G. – Elemente de management și marketing în agricultura. Ed. Universitaria Craiova, 2007.			
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații	
Tipuri de exploatații viticole (studii de caz)	Conversația, explicația, studiul de caz	2 ore	
Alegerea direcției de producție a exploatațiilor viticole		2 ore	
Elemente tehnice privind înființarea exploatațiilor viticole		2 ore	
Evaluare pe parcurs		1 oră	
Elaborarea tehnologiei de cultură-fișa tehnologică		2 ore	
Managementul calității producției în exploatarea viticolă		2 ore	
Organisme din filiera vitivinicolă		2 ore	
Evaluare pe parcurs		1 oră	

Bibliografie

Giugea N.-Managementul exploatațiilor viticole. Suport de curs, 2023

Olteanu I.,-Viticultură. Ed. Universitaria Craiova. 2000

Olteanu I., Costea D., Cichi D., Mărăcineanu L.C.-Viticultură specială. Ed. Universitaria Craiova, 2002

***LEGEA nr. 164 /2015 a viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole cu modificările și completările ulterioare.

*** HOTĂRÂRE DE GUVERN nr. 512/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164/2015.

*** ORDIN nr. 1205/2018 pentru aprobarea Nominalizării arealelor viticole și încadrării localităților pe regiuni viticole, podgorii și centre viticole.

*** <https://apia.org.ro/directia-masuri-de-piata/viti-vinicole/programul-national-de-sprijin-in-sectorul-vitivinicol-2019-2023/>

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

Disciplina asigură formarea competențelor necesare dirijării și supravegherii proceselor tehnologice desfășurate în cadrul exploatației, în domeniul în care vor activa absolvenții, conform Cod COR: 213206 / expert inginer horticol, Cod COR: 213207 / inspector de specialitate inginer horticol, Cod COR: 213247 / asistent de cercetare în horticultura

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Răspunsuri la examen	Evaluare scrisă	70 %
10.5. Seminar/laborator	Răspunsuri la lucrările de laborator (Referate/teme/proiecte)	Evaluare scrisă	30 %
10.6. Standard minim de performanță			
Întocmirea devizului de cheltuieli cu materialele necesare înființării unei plantații viticole, alegerea soiurilor pentru plantare și a tipului de tăiere adecvat			

Data completării

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

23.09.2025

Data avizării în departament

26.09.2025

Semnătura director departament



ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Universitatea din Craiova

FACULTATEA DE HORTICULTURĂ/DEPARTAMENTUL HORTICULTURĂ - ȘTIINȚA ALIMENTULUI

Craiova, Str. A. I. Cuza, nr. 13, 200585,

tel/fax: +40 251 414541, e-mail: fh_secretariat@yahoo.ro



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Horticultură și Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Horticultură
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii	Expertizare Viti-Vinicola

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Managementul proiectelor						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr. Nicu Carmen Alexandra						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf.univ.dr. Nicu Carmen Alexandra						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					23
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					10
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					97
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Sala de curs
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Sala de laborator

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	Cunoașterea strategiilor și politicilor de dezvoltare rurală, principiilor consultanței horticole și normelor eticii academice necesare pentru luarea deciziilor responsabile.
Aptitudini (Abilități)	Dezvoltarea proiectelor pentru dezvoltarea comunităților rurale, prin realizarea de cercetări și oferirea de soluții bazate pe date și bune practici.
Responsabilitate și autonomie	Respectarea standardelor de etică, a normelor juridice și promovarea sustenabilității în activitățile lor, contribuind la progresul comunităților.

7. Conținuturi

<i>7.1. CURS</i>	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Introducere. Considerații generale. Proiectul - definire, rol, funcții, caracteristici, tipologie.	față în față	Prezentare interactivă. Observarea și permanentul dialog cadru didactic-student permite utilizarea conversației euristice, problematizării.	1
Managementul proiectului. Proiect - conceptul de proiect, ciclul de viață al unui proiect, elemente componente, studii de caz.	față în față		1
Managementul proiectului. Management - caracterizarea sistemului de management, relații de management, manager.	față în față		1
Elemente de managementul calității.	față în față		1
Managementul resurselor umane. Managementul timpului.	față în față		1
Managementul financiar al proiectului.	față în față		1
Alte activități de management (managementul comunicării, managementul conflictelor, managementul riscului în proiecte, managementul achizițiilor publice, managementul obiectivelor)	față în față		2
Control și evaluare. Monitorizarea proiectelor	față în față		2
Managementul ciclului proiectului. Principii fundamentale. Instrumente de analiză. Studiu de impact. Studiu de fezabilitate. Plan de afaceri. Selectarea proiectelor.	față în față		4

Bibliografie:

Bonghez S., 2013. Managementul proiectelor - adevăr sau provocare. Ed. Universul Juridic.

Dennis L., 2009. Managementul proiectului. Ed. Monitorul Oficial.

Florescu D., 2012. Managementul proiectelor cu finanțare europeană. Ed. CH Beck.

Grigorescu A., 2008. Managementul proiectelor. Ed. Uranus.

Iliescu V., Gherghinescu O., 2005. Managementul proiectelor, Ed. Didactică și Pedagogică, București.

Mocanu M., Schuster C., 2001. Managementul proiectelor: Calea spre creșterea competitivității. Editura All Beck, București.

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Definirea și planificarea proiectului - scop, obiective, planificarea proiectului.	față în față	Se va desfășura pe grupe, punându-se accentul pe dezvoltarea capacităților de muncă individuală și în echipă. Se va utiliza expunerea interactivă, observația, aplicația.	1
Elementele tehnice ale unui proiect - caracteristici, elemente de noutate, calitate, fiabilitate.	față în față		1
Elemente economice ale unui proiect - valori, costuri, venituri, profit, organizare.	față în față		1
Elementele juridice ale unui proiect - drepturi de proprietate, legislație.	față în față		1
Implementarea și monitorizarea proiectului: constituirea echipei, executarea activităților stabilite, achiziții, controlul intermediar.	față în față		1
Evaluare internă, control financiar, diseminarea rezultatelor.	față în față		1
Studiu de caz. Realizarea unei propuneri de proiect.	față în față		8
Bibliografie:			
Mochal T., Mochal J., 2006. Lecții de management de proiect. Ed. Codecs, București.			
Postavaru N., 2002. Managementul proiectelor. Ed. Matrix Rom, București.			

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

Disciplina oferă conținut științific relevant și metode de predare de tip formativ, adecvate unui parcurs de studiu privind cunoașterea noțiunilor specifice *Managementului proiectelor*, prin care să se răspundă cerințelor angajatorilor în exercitarea următoarelor ocupații: expert inginer horticola (Cod COR: 213206), inspector de specialitate inginer horticola (Cod COR: 213207), asistent de cercetare în horticoltură (Cod COR: 213247), instructor sistem de producție (Cod COR: 214113).

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Răspunsuri la examen	Oral și/sau scris	60%
9.5. Seminar/laborator	Referate/teme/proiecte	Oral și/sau scris	40%
9.6. Standard minim de performanță			
Însușirea cunoștințelor necesare elaborării unei propuneri de proiect.			

Data completării
24.09.2025

Data avizării în departament
26.09.2025

Titular de disciplină,
Conf.univ.dr. Nicu Carmen Alexandra

Director de departament,
Conf.univ.dr. Ionică Mira Elena

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Facultatea de Horticultură/Horticultură și Știința alimentului
1.3. Catedra	
1.4. Domeniul de studii	HORTICULTURĂ
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Expertizare viti-vinicolă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Elaborarea vinurilor stricto-sensu, a vinurilor speciale și a distilatelor din vin						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. ing. Constantin BĂDUCĂ						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf. univ. dr. ing. Constantin BĂDUCĂ						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB.

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					6
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	83				
3.8. Total ore pe semestru	42				
3.9. Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Absolvenți licență în științe inginerești sau socio-umane
4.2. de competențe	• Cunoașterea soiurilor, podgoriilor, tehnologiilor de vinificare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• On-site
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• On-site

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	<p>Studentul/Absolventul:</p> <p>8. Cunoaște și utilizează principiile, tehnicile și metodele moderne de vinificație și de apreciere a calității în filiera viti-vinicolă și oenoturism.</p> <p>9. Cunoaște particularitățile tehnologice pentru obținerea diferitelor tipuri de vinuri.</p>
Apitudini (Abilități)	<p>Studentul/Absolventul:</p> <p>8. Aplică conceptul de trasabilitate în controlul și expertiza în filiera viti-vinicolă; implementează proceduri și instrucțiuni de lucru pentru controlul calității produselor viti-vinicole.</p> <p>9. Aplică unele secvențe tehnologice vinicole inovative în concordanță cu particularitățile soiului, tipului de vin dorit și schimbările climatice actuale</p>
Responsabilitate și autonomie	<p>Studentul/Absolventul:</p> <p>8. Elaborează și implementează proiectele de consultanță și extensie în filiera viti-vinicolă și oenoturism, în funcție de nevoile identificate.</p> <p>9. Realizează tehnologii moderne de vinificație pentru obținerea unor vinuri în concordanță cu cerințele actuale ale pieței vinului.</p>

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
<p>1. CULESUL, TRANSPORTUL ȘI RECEPȚIA STRUGURILOR</p> <p>1.1 Stabilirea momentului optim de recoltare</p> <p>1.2 Culesul strugurilor</p> <p>1.2.1 Culesul manual al strugurilor</p> <p>1.2.2 Culesul mecanizat al strugurilor</p> <p>1.3 Recepția cantitativă și calitativă</p>	Față în față	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
<p>2 FENOMENE BIOCHIMICE CARE AU LA TRANSFORMAREA MUSTULUI ÎN VIN</p> <p>2.1 Fermentația alcoolică</p> <p>2.1.1 Folosirea levurilor selecționate în fermentația alcoolică</p> <p>2.1.2 Accidentele de fermentație</p> <p>2.1.3 Controlul fermentației alcoolice</p>	Față în față	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
<p>3. FENOMENE BIOCHIMICE CARE AU LA TRANSFORMAREA MUSTULUI ÎN VIN</p> <p>3.1 Fermentația malolactică</p> <p>3.1.1 Fermentația malolactică spontană</p> <p>3.1.2 Fermentația malolactică provocată</p>	Față în față	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
<p>4. FENOMENE BIOFIZICE CARE AU LA TRANSFORMAREA MUSTULUI ÎN VIN</p> <p>4.1 Macerația</p> <p>4.1.1 Factorii care influențează macerația</p> <p>4.1.2 Tipurile de macerație</p> <p>4.1.3 Macerația la vinificația în alb</p>	Față în față	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
<p>5. TEHNOLOGIILE DE BAZĂ PRIVIND OBȚINEREA VINURILOR STRICTO-SENSU SAU PROPRIU-ZISE</p>	Față în față	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	4 ore

5.1 Vinificarea în alb 5.2 Vinificarea în roșu			
6. PARTICULARITĂȚI ALE TEHNOLOGIILOR DE OBȚINERE A DIFERITELOR TIPURI DE VIN 6.1 Particularități ale tehnologiei de obținere a vinurilor cu zahăr rezidual 6.2 Particularități ale tehnologiei de obținere a vinurilor aromate 6.3 Particularități ale tehnologiei de obținere a vinurilor roze	Față în față	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
7. FAZELE EVOLUȚIEI VINULUI 7.1 Nașterea și formarea vinului 7.2. Maturarea și învechirea vinului 5.3. Degradarea vinului	Față în față	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
8. LIMPEZIREA VINURILOR 8.1. Limpezirea spontană 8.2 Limpezirea vinului prin procedee fizico- mecanice	Față în față	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
9. STABILIZAREA VINURILOR 9.1 Stabilizarea vinului prin tratamente termice 9.2 Stabilizarea biochimică vinului. 9.3 Stabilizarea biologică vinului	Față în față	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
10. ÎMBUTELIEREA ȘI ETICHETAREA VINURILOR 10.1 Sisteme de îmbuteliere a vinurilor 10.2 Etichetarea și depozitarea vinurilor îmbuteliate	Față în față	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
11. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR SPECIALE 11.1 Tehnologia de obținere a vinurilor spumante 11.1.1 Tehnologia de obținere a vinurilor spumante prin metoda tradițională 11.1.2 Alte procedee de obținere a vinurilor spumante 11.2 Tehnologia de obținere a vinurilor spumoase	Față în față	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	4 ore
12. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A DISTILATELOR DIN VIN 12.1 Obținerea vinului materie primă pentru distilate 12.2 Distilarea vinului 12.3 Învechirea distilatelor din vin	Față în față	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
Bibliografie:			
7. Constantin BĂDUCĂ CÎMPEANU. Oenologie. Bazele științifice și tehnologice ale vinificației. Editura Universitaria, Craiova 2016.			
8. RIBÉREAU-GAYON P., DUBOURDIEU D., DONÈCHE B., LONVAUD Aline – Traité d'oenologie - Tome 1. Microbiologie du vin. Vinifications. Collection: Pratiques Vitivinicoles, Édition Dunod/La Vigne, 2012 - 6ème édition.			

9. RIBÉREAU-GAYON P., GLORIES Y., MAUJEAN A., DUBOURDIEU D. – Traité d'oenologie - Tome 2 - 6e éd. - Chimie du vin. Stabilisation et traitements. Édition Dunod/La Vigne, 2012 - 6ème édition.

10. BLOUIN J., PEYNAUD É. – Connaissance et travail du vin. Édition Dunod/La Vigne, 2012 - 5ème édition.

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
20. Posibilități tehnologice de recoltare a strugurilor	Față în față	Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
21. Vinificarea primară în alb și roșu	Față în față	Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
22. Tipuri particulare de vinificație	Față în față	Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
23. Prevenirea și combaterea bolilor și defectelor vinului	Față în față	Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
24. Limpezirea vinului prin procedee fizico-mecanice și fizico-chimice	Față în față	Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
25. Operațiuni tehnologice de îngrijire a vinurilor spumante	Față în față	Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
26. Controlul evoluției distilatelor din vin	Față în față	Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore

Bibliografie:

1. BĂDUCĂ CÎMPEANU C., 2003 – Bazele biotehnologiilor viticole. Editura Sitech, Craiova

2. RIBÉREAU-GAYON P., DUBOURDIEU D., DONÈCHE B., LONVAUD Aline – Traité d'oenologie - Tome 1. Microbiologie du vin. Vinifications. Collection: Pratiques Vitivinicoles, Édition Dunod/La Vigne, 2012 - 6ème édition.

3. RIBÉREAU-GAYON P., GLORIES Y., MAUJEAN A., DUBOURDIEU D. – Traité d'oenologie - Tome 2 - 6e éd. - Chimie du vin. Stabilisation et traitements. Édition Dunod/La Vigne, 2012 - 6ème édition.

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu legislația vitinică românească și internațională în vigoare, cu procedeele standard aplicate în mod curent în industria vinicolă. În aceeași măsură, conținutul cursului și al lucrărilor practice de laborator se coroborează cu așteptările și necesitățile asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul viei și vinului în exercitarea următoarelor ocupații: 213206 / Denumire COR: expert inginer horticol; 213207 / Denumire COR: Inspector de specialitate inginer horticol; 213247 / Denumire COR: asistent de cercetare în horticultură; 214113 / Denumire COR: Instructor sistem de producție.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală curentă	10%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificarea scrisă	60%
10.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă	Verificarea practică curentă	20%
		Verificarea orală	10%
9.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea tehnologiilor de elaborare a tipurilor de vinuri stricto-sensu 			

- Cunoașterea rolului levurilor selecționate, bacteriilor lactice, activatorilor de fermentație și enzimelor pectolitice în vinificație
- Recunoașterea bolilor și defectelor vinului
- Cunoașterea produselor oenologice de limpezire și stabilizare

Data completării
25.IX.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament
26.IX.2025

Semnătura director departament

Conf. univ. dr. ing. Mira Elena Ionică



ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Universitatea din Craiova

FACULTATEA de HORTICULTURĂ/DEPARTAMENTUL HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI



Craiova, Str. Alexandru Ioan Cuza, nr. 13, 200585,

tel:, fax:e-mail:

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Horticultură
1.3. Departamentul	Departamentul Horticultură - Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Horticultură
1.5. Ciclul de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii	EVV

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Derivate și subproduse în industria vinicolă						
2.2. Titularul activităților de curs	Șef lucr. dr.ing. Stoica Felicia						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Șef lucr. dr.ing. Stoica Felicia						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					35
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					35
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități.....					-
3.7. Total ore studiu individual					97
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	<ul style="list-style-type: none">Oenologie, Ampelografie, Microbiologie
4.2. de competențe	<ul style="list-style-type: none">Pe baza cunoștințelor dobândite anterior, studentul trebuie să aibă capacitatea de a înțelege tehnologiile de vinificație și de a valorifica subprodusele obținute.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none">• On site, în sala de curs
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	<ul style="list-style-type: none">• On site, în laboratorul disciplinei

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 10. Înțelegerea diversității produselor tradiționale și moderne la nivel global. Cunoașterea principiilor analizei senzoriale pentru băuturi alcoolice și nealcoolice
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 10. Aplicarea tehnologiilor de producere; valorificarea eficientă a materiei prime; implementarea soluțiilor sustenabile și valorificarea tradiției locale. Realizarea analizelor senzoriale pentru diverse grupe de băuturi; aplicarea metodelor specifice în controlul calității.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 10. Promovarea tradiției locale și integrarea acesteia pe piețele moderne; proiectarea soluțiilor sustenabile. Efectuarea și interpretarea analizelor senzoriale, precum și luarea deciziilor privind calitatea finală

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Clasificarea produselor pe bază de struguri, must și vin.	față în față/on site	Expunere, prelegere	1 ora
2. Sucuri de struguri: 2.1. Sucul natural de struguri 2.2. Sucul de struguri obținut din must suprasulfat 2.3. Mustul tăiat 2.4. Sucul liofilizat de struguri 2.5. Mistelurile 2.6. Mustul concentrat	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
3. Băuturi aromatizate și vitaminizate pe bază de must și vin.	față în față/on site	Expunere, prelegere	1 ora
4. Gruparea produselor secundare vinicole și principalele lor caracteristici.	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
5. Prelucrarea complexă a tescovinei. 5.1. Extragerea zahărului din tescovina nefermentată. 5.2. Extragerea alcoolului din tescovina fermentată. 5.3. Extragerea produșilor tartrici din tescovină.	față în față/on site	Expunere, prelegere	3 ore

5.4. Extragerea antocianilor din tescovina rezultată de la vinificarea în roșu.			
5.5. Bere din tescovină și băuturi fără alcool.			
6. Prelucrarea complexă a drojdiei de vin 6.1. Colectarea, depozitarea și conservarea drojdiei. 6.2. Extragerea alcoolului din drojdie. 6.3. Extragerea sărurilor tartrice. 6.4. Extragerea autolizatei. 6.5. Extragerea esterului oenantic.	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
7. Recuperarea și folosirea semințelor de struguri. 7.1. Separarea semințelor 7.2. Uscarea semințelor 7.3. Obținerea uleiurilor și substanțelor tanante	față în față/on site	Expunere, prelegere	1 ora
8. Valorificarea subproduselor epuizate prin biogaz și îngrășămintă	față în față/on site	Expunere, prelegere	1 ora
9. Valorificarea complexă și eficientă a produselor secundare din industria vinicolă.	față în față/on site	Expunere, prelegere	1 ora
Bibliografie:			
1. Gheorghiuță M. și colab, 2002 – <i>Oenologie 2</i> , Editura Sitech, Craiova			
2. Pomohacl N. și colab., 2002 – <i>Țuica și rachiurile naturale</i> , Editura Ceres, București			
3. Razuvaev N. I., 1980 – <i>Prelucrarea complexă a produselor secundare de la vinificație</i> , Editura Ceres, București			
4. Stănculescu GH., 1973 – <i>Fabricarea băuturilor alcoolice naturale</i> , Editura Tehnică, București			
5. Stoica Felicia, 2006 – <i>Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă. Ghid de lucrări practice</i> , Editura Sitech, Craiova			
6. Stoica Felicia, 2007 – <i>Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă</i> , Editura Sitech, Craiova			
7. Stoica Felicia, 2012 – <i>Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză</i> , Editura Sitech, Craiova			
8. Stoica Felicia, 2016 – <i>Derivate și subproduse în industria vinicolă, Tehnologie, valorificare și metode de analiză</i> , Editura Sitech, Craiova			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
27. Stabilirea principalelor caracteristici a substanțelor chimice folosite la conservarea subproduselor.	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora
28. Stabilirea principalelor caracteristici a substanțelor chimice folosite la conservarea subproduselor.	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora
29. Stabilirea însușirilor fizico-chimice ale subproduselor din industria vinicolă.	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora
30. Analiza fizico-mecanică a tescovinei rezultată la vinificarea în alb. Stabilirea proporțiilor de pielțe și semințe.	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora
31. Analiza fizico-mecanică a tescovinei rezultată la vinificarea în roșu. Stabilirea proporțiilor de pielțe și semințe.	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora
32. Analiza fizico-mecanică a tescovinei rezultată la vinificarea soiurilor aromate. Stabilirea proporțiilor de pielțe și semințe.	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora
33. Determinarea conținuturilor în antociani din pielțele tescovinei nefermentate de la vinificarea în roșu	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora

34. Determinarea conținutului în alcool din drojdie	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment Demonstrație didactică, experiment	1 ora
35. Determinarea conținutului în acid tartric din drojdie.	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora
36. Determinarea concentrației alcoolice din distilatele obținute din drojdie de vin și tescovină	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora
37. Determinarea acidității totale și a bioxidului de sulf din distilatele obținute din drojdie de vin și tescovină	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora
38. Determinarea metalelor din distilatele obținute din drojdie de vin și tescovină	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora
39. Identificarea îndulcitorilor sintetici și a substanțelor iuți din distilatele obținute din drojdie de vin și tescovină	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora
40. Identificarea substanțelor colorante artificiale din distilatele obținute din drojdie de vin și tescovină	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora

Bibliografie:

1. Banu C. și colab., 2013- *Industria alimentară între adevăr și fraudă*, Editura Agir, București
2. Gheorghită M. și colab, 2002 – *Oenologie 2*, Editura Sitech, Craiova
3. Pomohacl N. și colab., 2002 – *Țuica și rachurile naturale*, Editura Ceres, București
4. Razuvaev N. I., 1980 – *Prelucrarea complexă a produselor secundare de la vinificație*, Editura Ceres, București
5. Stănciulescu GH., 1973 – *Fabricarea băuturilor alcoolice naturale*, Editura Tehnică, București
6. Stoica Felicia, 2006 – *Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă. Ghid de lucrări practice*, Editura Sitech, Craiova
7. Stoica Felicia, 2007 – *Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă*, Editura Sitech, Craiova
8. Stoica Felicia, 2012 – *Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză*, Editura Sitech, Craiova
9. Stoica Felicia, 2016 – *Derivate și subproduse în industria vinicolă, Tehnologie, valorificare și metode de analiză*, Editura Sitech, Craiova

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

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu legislația românească și internațională în vigoare, cu procedeele standard aplicate în mod curent în întreprinderile din industria vinicolă.
- În aceeași măsură, conținutul atât al cursului cât și al lucrărilor practice de laborator sunt coroborate cu așteptările și necesitățile asociațiilor profesionale și angajatorii reprezentativi din domeniul în care vor activa absolvenții, conform COR: expert inginer horticol-cod COR 213206; inspector de specialitate inginer horticol-cod COR 213207; asistent de cercetare în horticultură-cod COR 213247.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală curentă	10%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificarea scrisă	60%
9.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă	Portofoliu	30%

9.6. Standard minim de performanță

- Cunoașterea și înțelegerea tehnologiilor generale de obținere a diferitelor tipuri de vinuri
- Cunoașterea principalelor subproduse obținute în urma procesului de prelucrare a strugurilor

Data completării

6.10.2025

Titular de disciplină,

Șef lucr. dr. ing. Stoica Felicia

Semnătura titularului

Data avizării în departament

.....

Director de departament,

Conf. Univ. Dr. ing. Ionică Mira Elena

Semnătura directorului de departament,

.....