

FIȘA DISCIPLINEI

VINUL, IDENTITATEA TERITORIALĂ ȘI GASTRONOMIA

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Vinul, identitatea teritorială și gastronomia						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr.ing. Giugea Nicolae						
2.3. Titularul activităților de seminar							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	A /Ob.

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					58
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					24
Tutoriat					9
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	133				
3.8. Total ore pe semestru	175				
3.9. Numărul de credite	7				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Absolvenți licență în științe inginerești, economice 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. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CP11 - Efectuează cercetare de piață</p> <p>CP14 - Identifică acțiuni de îmbunătățire</p> <p>CP20 - Oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență</p> <p>CP21 - Oferă sfaturi fermierilor</p>
Competențe transversale	<p>CT2 - Își asumă responsabilitatea</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea fundamentelor științifice, principiilor, tehnicilor și metodelor moderne prin care vinul poate pune în valoare identitatea unui teritoriu
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea resurselor istorice, culturale, umane care conferă identitatea teritoriului • Cunoașterea resurselor fizice, financiare, de competență ce definesc identitatea teritoriului • Cunoașterea elementelor de ordin cognitiv, afectiv și instrumental care definesc identitatea teritorială

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
8.1.1 Reprezentarea identității teritoriale și valorificarea patrimoniului teritoriului	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
8.1.2 Valoare spațială și identitate pe hărțile turistice	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	6 ore
8.1.3 Teritoriul creator de valoare adăugată oenoculturală	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	6 ore
8.1.4 Tipicitatea vinului, ca element al identității teritoriale	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	4 ore
8.1.5 Cultura viti-vinică și identitatea teritorială	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	4 ore
8.1.6 Patrimoniul viti-vinică al teritoriului	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
8.1.7 Oenoturismul, cale de dezvoltare durabilă a teritoriului	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
8.1.8 Cultura, gastronomia și vinul ca moștenire a zonelor rurale	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
Bibliografie		
1. KOUCHNER Fr., DEVALLY A. – <i>Réussir l'accueil dans la cave</i> . AFFIT France		

2. MICHAEL HALL C., SHARPLES L., CAMBOURNE B., MACIONIS N. – <i>Wine tourism around the world. Development, management and markets. du vin.</i> Elsevier Butterworth-Heinemann, 2002.		
3. CROCE E., PERRI G. – <i>Food and wine tourism.</i> CAB International, 2010.		
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
8.2.1 Reprezentarea profilului unui teritoriu	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.2 Profile teritoriale comparate	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.3 Hărțile turistice	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.4 Obiective viti-vinicole pe traseele turistice	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.5 Vinul, gastronomia și identitatea teritorială	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.6 Vinul și imaginea teritoriului	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.7 Vinul, mediul și identitatea teritorială	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
Bibliografie		
1. KOUCHNER Fr., DEVALLY A. – <i>Réussir l'accueil dans la cave.</i> AFFIT France		
2. MICHAEL HALL C., SHARPLES L., CAMBOURNE B., MACIONIS N. – <i>Wine tourism around the world. Development, management and markets. du vin.</i> Elsevier Butterworth-Heinemann, 2002.		
3. CROCE E., PERRI G. – <i>Food and wine tourism.</i> CAB International, 2010.		

9. 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.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală curentă	20%

	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificarea scrisă	50%
10.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă	Verificarea practică curentă	20%
		Verificarea orală	10%
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea relației dintre tipicitatea vinului și identitatea teritorială • Cunoașterea patrimoniului viti-vinicol al Olteniei • Cunoașterea elementelor de ordin cognitiv, afectiv și instrumental ce definesc identitatea teritorială 			

Data completării
23.IX.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament
26.IX.2025

Semnătura director departament
Conf. Univ. dr. Ionică Mira

FIȘA DISCIPLINEI

MARKETING ȘI LEGISLAȚIE VITIVINICOLĂ

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	HORTICULTURA
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Expertizare viti-vinicolă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Marketing și legislație vitivinicolă						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr. ing. Mărăcineanu Liviu						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf.univ.dr. ing. Mărăcineanu Liviu						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	Ob

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					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					5
Examinări					3
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	108				
3.8. Total ore pe semestru	150				
3.9. Numărul de credite	6				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Conceptul de terroir în viticultură
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C4 - Aplicarea cunostintelor dobandite pentru controlul falsificarii produselor viti-vinicole – 2 credite C5- Asigurarea serviciilor de consultanță și extensie în filiera viti-vinicolă – 2 credite
Competențe transversale	CT2- Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; asumarea unor atribuții specifice în desfășurarea activității de control a proceselor și produselor din domeniul viti-vinicol și oenoturism – 1 credit. CT3- Capacitatea de autoevaluare obiectivă a propriei activități profesionale, a diagnozei nevoilor de formare și perfecționare în domeniul activității de control și expertiză în domeniul viti-vinicol și oenoturism – 1 credit.

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea aspectelor generale de ordin legislativ care reglementează activitatea în sectorul vitivinicol; • evidențierea particularităților marketingului în sectorul viti-vinicol.
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Însușirea de cunoștințe privitoare la respectarea normelor legale pentru producerea și comercializarea produselor vitivinicole • Înțelegerea factorilor care stau la baza cererii și ofertei în sectorul vitivinicol

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Evoluții privind reglementările legislative în sectorul vitivinicol. Generalități privind cadrul legal.	Expunere, prelegere, Prezentare power-point	2 ore
Reglementări în domeniul vitivinicol în România și Uniunea Europeană.	Expunere, prelegere, Prezentare power-point	6 ore
Considerații privind marketingul în sectorul vitivinicol, concepte și strategii	Expunere, prelegere, Prezentare power-point	4 ore
Piața produselor vitivinicole și metode de studiu a acestora	Expunere, prelegere, Prezentare power-point	2 ore
Profilul consumatorului și cererea de produse vitivinicole	Expunere, prelegere, Prezentare power-point	4 ore
Însușirile de calitate și oferta de produse vitivinicole	Expunere, prelegere, Prezentare power-point	4 ore
Diferențierea produselor vitivinicole pe piață și distribuția acestora	Expunere, Prezentare power-point, Studii de caz,	2 ore
Promovarea pe piață și prețul produselor vitivinicole	Expunere, Prezentare power-point, Studii de caz,	4 ore

Bibliografie

Alecu I.I., Constantin M. – Marketing agricol. Ed Ceres, București, 2011
 Constantin M. și colab.-Marketingul producției agroalimentare. Ed AgroTehnica, 2009
 Diaconu A. - Economia fermelor agricole. Marketing agroalimentar. Ed. Economică, 2018
 Mărăcineanu L.C., Cichi D.D., - Marketing și legislație viti-vinicolă. Suport de curs, Universitatea din Craiova, 2022;
 Niță A. - Strategii de comunicare și marketing în afaceri. Ed. Pro Universitaria, 2015

8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Reglementări legislative privind sectorul viticol.	Studiu de caz Conversație euristică, Problematizare	3 ore
Reglementări legislative privind sectorul vinicol.	Studiu de caz Conversație euristică, Problematizare	3 ore

Analiza suprafețelor viticole actuale, a producției și a consumului de produse vitivinicole.	Studiu de caz Conversație euristică, Problematizare	4 ore
Tehnici de comunicare pe piața produselor vitivinicole.	Studiu de caz Conversație euristică, Problematizare	2 ore
Tehnici de diferențiere a produselor vitivinicole.	Studiu de caz Conversație euristică, Problematizare	2 ore

Bibliografie

Alecu I.I., Constantin M. – Marketing agricol. Ed Ceres, București, 2011
 Constantin M. și colab.-Marketingul producției agroalimentare. Ed AgroTehnica, 2009
 Diaconu A. - Economia fermelor agricole. Marketing agroalimentar. Ed. Economică, 2018
 Mărăcineanu L.C., Cichi D.D., - Marketing și legislație viti-vinicolă. Suport de curs, Universitatea din Craiova, 2022;
 Niță A. - Strategii de comunicare și marketing în afaceri. Ed. Pro Universitaria, 2015
 ***Legislația U.E. și națională din sectorul vitivinicol.

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

Prin informațiile asimilate, absolvenții capătă competențe privind utilizarea legislației comunitare și naționale în domeniul producerii și comercializării produselor produselor viti-vinicole;
 Conținutul cursului și al seminarului sunt coroborate cu așteptările asociațiilor profesionale și angajatorilor în exercitarea ocupațiilor : expert inginer horticol (cod COR 213206), inspector de specialitate inginer horticol (cod COR 213207), asistent de cercetare in horticultura (cod COR 213247).

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Asimilarea și înțelegerea informațiilor transmise în raport cu obiectivele propuse	Evaluare scrisă	60%
10.5. Seminar/laborator	Cunoaștere, înțelegere, explicare, interpretare, realizarea corectă a cerințelor	Evaluare scrisă	40%

10.6. Standard minim de performanță

Cunoașterea elementelor de diferențiere pe piață a produselor viti-vinicole;
 Cunoașterea organismelor din filiera viti-vinicolă.

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de seminar
 23.09.2025
 Data avizării în departament Semnătura director de departament
 26.09.2025 conf.univ.dr. Ionică Mira

FIȘA DISCIPLINEI

TEHNICI DE CONTROL ȘI EXPERTIZĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE

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	Ingineria produselor alimentare
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	EVV

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Tehnici de control și expertiză a produselor alimentare						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr. ing. Muntean Camelia						
2.3. Titularul activităților de seminar/ Laborator	Conf.univ. dr. ing. Muntean Camelia						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DS/Ob.

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					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					-
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	• Chimia, Oenologie, Microbiologie
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> • Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor. • Demonstrarea capacității de implementare a sistemului calității totale și a expertizei în domeniul alimentar. • Realizarea auditului intern și extern în domeniul calității și siguranței alimentare. • Aplicarea principiilor și sistemelor de management a calității în filiera agroalimentară.
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicarea principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar. • Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de control a proceselor și produselor din industria alimentară. <p>Utilizarea eficientă a diverselor căi de învățare continuă și perfecționare în domeniul activității de control și experiză în industria alimentară.</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<p>Aprofundarea cunoștințelor privind tehnicile de control și expertiză aplicate în principalele ramuri ale industriei alimentare fermentative;</p> <p>Înșușirea de către participanți a metodelor de control asupra produselor alimentare și pentru combaterea tendințelor de falsificare și de fraudă a acestora;</p>
7.2. Obiectivele specifice	<p>Perfecționarea abilităților practice în cuantificarea, analiza și interpretarea datelor experimentale aplicate în determinările chimice specifice industriei alimentare;</p> <p>Precizarea căilor de diversificare a producției în conformitate cu pretențiile consumatorilor interni și externi.</p>

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
ASPECTE GENERALE ALE CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE. 1.1. Definiția calității. 1.2. Tipuri de calitate.	Prelegere. Presentare power point	2 ore

1.3. Metode de creștere a calității produselor alimentare. 1.4. Conducerea calității.		
CALITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE. 2.1. Calitatea nutritivă a produselor alimentare. 2.2. Calitatea igienică și estetică a produselor alimentare. 2.3. Calitatea senzorială a produselor alimentare.	Prelegere. Prezentare power point	2 ore
TEHNICI DE CONTROL ȘI EXPERTIZĂ A APEI POTABILE FOLOSITE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ 3.1. Condiții speciale pentru apa folosită în industria alimentară 3.2. Metode de îmbunătățire a calității apelor folosite în industria alimentară 3.3. Metode de epurare a apelor reziduale din industria alimentară	Prelegere. Prezentare power point	4 ore
CALITATEA BERII ȘI ANALIZA SENZORIALĂ A ACESTEIA. 4.1. Tehnici de control și expertiză a valorii nutritive și calorice a berii. 4.2. Calitatea senzorială la bere 4.3. Metode de evaluare a caracteristicilor chimice și senzoriale la bere	Prelegere. Prezentare power point	4 ore
CALITATEA VINULUI ȘI ANALIZA SENZORIALĂ A ACESTUIA 5.1. Clasificarea vinurilor și a produselor pe bază de must și vin 5.2. Tehnici de control și expertiză a caracteristicilor chimice și senzoriale la vin și a produselor pe baza de must și vin 5.3. Analiza microbiologică a mustului și vinului. 5.4. Depistarea bolilor și defectelor la vinuri 5.5. Metode și procedee de identificare a vinului și a produselor pe bază de must și vin falsificate.	Prelegere. Prezentare power point	4 ore
CALITATEA RACHIURILOR NATURALE DIN FRUCTE ȘI ANALIZA SENZORIALĂ A ACESTORA 6.1. Tehnici de control și expertiză a valorii nutritive și senzoriale a fructelor – materie primă 6.2. Tehnici de control și expertiză a rachiurilor naturale din fructe 6.3. Metode de evaluare a caracteristicilor chimice și senzoriale a rachiurilor naturale din fructe	Prelegere. Prezentare power point	2 ore
TEHNICI DE CONTROL ȘI EXPERTIZĂ A ALCOOLULUI ETILIC RAFINAT 7.1. Tehnici de control și expertiză a materiilor prime amidonoase și zaharoase folosite în industria alcoolului etilic rafinat. 7.2. Tehnici de control și expertiză a alcoolului etilic	Prelegere. Prezentare power point	2 ore

rafinat		
TEHNICI DE CONTROL ȘI EXPERTIZĂ A SUCURILOR NATURALE DIN FRUCTE 8.1. Tehnici de control și expertiză a valorii nutritive și senzoriale a materie prime folosită în industria sucurilor naturale 8.2. Tehnici de control și expertiză a sucurilor naturale.	Prelegere. Prezentare power point	2 ore
TEHNICI DE CONTROL ȘI EXPERTIZĂ A OȚETULUI DIN VIN ȘI FRUCTE 9.1. Tehnici de control și expertiză a materiilor prime folosite în industria oțetului 9.2. Clasificarea și identificare agenților de fermentare-oxidare patogeni în procesul de obținere al oțetului. 9.3. Tehnici de control și expertiză a caracteristicilor chimice și senzoriale a oțetului	Prelegere. Prezentare power point	2 ore
APRECIEREA SENZORIALĂ A PRODUSELOR FERMENTATIVE	Prelegere. Prezentare power point	4 ore

Bibliografie

- BANU C., 1999 - Manualul inginerului de industrie alimentară. *Editura Tehnică, București.*
- BANU C. și colab., 2000 – Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii. *Editura Agir, București*
- BANU C. și colab., 2002 – Calitatea și controlul calității produselor alimentare. *Editura Agir, București*
- GHEORGHITĂ M., Camelia MUNTEAN, Constantin BĂDUCĂ CÎMPEANU, 2002 - Oenologie 2 , *Ed.Sitech, Craiova*
- GHEORGHITĂ M., Camelia MUNTEAN, BĂDUCĂ C., GIUGEA N., 2006 - "Oenologie 1", Editura Sitech, Craiova,
- IOSIF Gh. N și colab, 2002 – Analiza calității produselor, *Editura Tribună economică, București*
- MUNTEAN Camelia, BĂDUCĂ C., STOICA Felicia, 2002 - Tehnologii, procedee și metode de analiză și control în industria vinicolă. *Editura Sitech, Craiova*
- POMOHACI N. și colab., 2002 – Țuca și rachiurile naturale. *Editura Ceres, București*
- STOICA Felicia, 2016 – Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză, Editura Sitech, Craiova
- MUNTEAN Camelia 2024 – Suport de curs electronic.

8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Tehnici de control și expertiză a apei folosită în industria alimentară 1.1. Determinarea alcalinității apei 1.2 Determinarea acidității apei	Demonstrație/Experiment	2 ore
2.1 Determinarea CO2 din apa	Demonstrație/Experiment	2 ore
Tehnici de control și expertiză în industria berii 3.1. Determinarea concentrației mustului primitiv	Demonstrație/Experiment	2 ore

3.2. Determinarea concentrației alcoolice a berii finite		
3.3. Determinarea gazelor dizolvate în berea finită		
Tehnici de control și expertiză în industria vinicolă	Demonstrație/Experiment	6 ore
4.1. Tehnici de control al stării de sănătate a vinului prin determinarea conținutului în acizi volatili		
4.4. Determinarea prezenței glicerolului din vin ca substanță test în depistarea naturaleții acestuia.		
4.5. Calcularea indicatorilor ce stabilesc gradul de naturalețe al vinului		
Tehnici de control și expertiză în industria băuturilor distilate naturale.	Demonstrație/Experiment	4 ore
5.1. Determinarea acidului cianhidric și a alcoolului metilic		
5.2. Identificarea substanțelor iuți, a îndulcitorilor sintetici și a substanțelor colorante artificiale.		
Tehnici de control și expertiză în industria alcoolului etilic rafinat	Demonstrație/Experiment	2 ore
6.1. Determinarea conținutului în amidon și zahăr al materiilor prime folosite în industria alcoolului etilic rafinat		
6.2. Determinarea sulfaților și clorurilor din alcoolul etilic rafinat		
Tehnici de control și expertiză în industria sucurilor naturale din fructe	Demonstrație/Experiment	4 ore
7.1. Determinarea densității relative		
7.2. Determinarea principalilor acizi organici din fructe și sucuri		
7.3. Identificarea și determinarea conservanților		
Tehnici de control și expertiză în industria oțetului	Demonstrație/Experiment	2 ore
8.1. Determinarea randamentului de fermentare și a pierderilor de fermentare în industria oțetului.		
8.2. Depistarea eventualelor accidente de fabricație în industria oțetului		
Aprecierea senzorială a produselor alimentare fermentative	Demonstrație/Experiment	4 ore
Bibliografie		
1. BANU C., 1999 - Manualul inginerului de industrie alimentară. <i>Editura Tehnică, București.</i>		
2. BANU C. și colab., 2000 – Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii. <i>Editura Agir, București</i>		
3. BANU C. și colab., 2002 – Calitatea și controlul calității produselor alimentare. <i>Editura Agir, București</i>		
4. GHEORGHITĂ M., Camelia MUNTEAN, Constantin BĂDUCĂ CÎMPEANU, 2002 - Oenologie 2, <i>Ed.Sitech, Craiova</i>		
5. GHEORGHITĂ M., Camelia MUNTEAN, BĂDUCĂ C., GIUGEA N., 2006 - "Oenologie 1", Editura Sitech, Craiova,		
6. IOSIF Gh. N și colab, 2002 – Analiza calității produselor, <i>Editura Tribună economică, București</i>		
7. MUNTEAN Camelia, BĂDUCĂ C., STOICA Felicia, 2002 - Tehnologii, procedee și metode		

de analiză și control în industria vinicolă. *Editura Sitech, Craiova*

8. POMOHACI N. și colab., 2002 – Țuica și rachiurile naturale. *Editura Ceres, București*

9. STOICA Felicia, 2016 – Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză, *Editura Sitech, Craiova*

9. 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 alimentară.
- 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 industria alimentară

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluare formativă	Scris	70%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Referat	30%
10.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă		
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">• Cunoașterea și înțelegerea tehnologiilor generale de obținere a diferitelor tipuri de produse alimentare și modalitatea de control a acestora. Cunoașterea principalelor constituenți din produsele alimentare.			

Data completării

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

25.09..2025

.....

.....

Data avizării în catedră

Semnătura șefului catedrei

.....

.....

FIȘA DISCIPLINEI

CONTROLUL ȘI PREVENIREA FRAUDELOR ÎN DOMENIUL VITI-VINICOL

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Controlul și prevenirea fraudelor în domeniu viti-vinicol						
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	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DS/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					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	• Oenologie, Ampelografie
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP1-Aplică practici și standarde horticoale CP2. Aplica proceduri de siguranță în laborator CP3-Asigura respectarea normelor de igienă în sectorul agricol CP5-Efectuează teste de laborator CP29- Controlează producția CP30- Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctelor critice de control)
Competențe transversale	CT3-Conduce controlul calității

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și înțelegerea tehnologiilor generale de obținere a diferitelor tipuri de vin Cunoașterea legislației europene privind falsurile din industria alimentară
7.2. Obiectivele specifice	Explicarea și interpretarea conceptului de calitate și autentificare a produselor viti-vinicole Explicarea și interpretarea conceptului de fraudă în industria vinicolă Determinarea falsurilor în industria vinului

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1. Definiția conceptului de calitate.	Expunere, prelegere	2h
2. Operația de falsificare: scop, factori determinanți	Expunere, prelegere	2h
3. Legislația națională și europeană privind falsurile în industria vinicolă	Expunere, prelegere	2h
4. Controlul falsurilor în industria viti-vinicolă	Expunere, prelegere	2h
5. Controlul falsurilor la băuturi distilate pe bază de vin	Expunere, prelegere	2h
6. Controlul falsurilor la băuturile distilate din subprodusele de la vinificație	Expunere, prelegere	2h
7. Autentificarea produselor viti-vinicole	Expunere, prelegere	2h

Bibliografie

1. Banu C. și colab., 2013 – Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București
2. Bulancea M, Râpeanu Gabriela, 2009 – *Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare*, Editura Didactică și Pedagogică, București
3. Gheorghiu M. și colab, 2002 – *Oenologie 2*, Editura Sitech, Craiova

5. Pomohaci N. și colab., 2002 – <i>Țuica și rachiurile naturale</i> , Editura Ceres, București		
6. Razuvaev N. I., 1980 – <i>Prelucrarea complexă a produselor secundare de la vinificație</i> , Editura Ceres, București		
7. Râpeanu, G., Controlul falsificărilor produselor alimentare, 2010, Ed. Didactică și Pedagogică, București		
8. Stănciulescu GH., 1973 – <i>Fabricarea băuturilor alcoolice naturale</i> , Editura Tehnică, București		
9. Stoica Felicia, 2006 – <i>Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă. Ghid de lucrări practice</i> , Editura Sitech, Craiova		
10. Stoica Felicia, 2007 – <i>Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă</i> , Editura Sitech, Craiova		
11. Stoica Felicia, 2012 – <i>Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză</i> , Editura Sitech, Craiova		
12. Stoica Felicia, 2020 – <i>Controlul și prevenirea fraudelor în domeniul viti-vinicol</i> , Suport de curs electronic		
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Autentificarea vinurilor: Autentificarea originii geografice Autentificarea soiului Autentificarea vârstei vinului	Demonstrație didactică, experiment	1h
Autentificarea vinurilor: Autentificarea tehnologiei de prelucrare Autentificarea vinurilor roze	Demonstrație didactică, experiment	1h
Autentificarea băuturilor alcoolice distilate	Demonstrație didactică, experiment	1h
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria vinicolă - diluția (adaosul de apă), alcoolizarea (adaosul de alcool) adaosul de glicerol (glicerina)	Demonstrație didactică, experiment	2h
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria vinicolă - adaosul de glicerol (glicerina)	Demonstrație didactică, experiment	2h
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria vinicolă - adaosul de îndulcitori, arome	Demonstrație didactică, experiment	2h
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria vinicolă - adaosul de coloranți, antiseptici.	Demonstrație didactică, experiment	2h
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria băuturilor distilate naturale – diluția	Demonstrație didactică, experiment	1h
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria băuturilor distilate naturale – adaosul de glicerol	Demonstrație didactică, experiment	1h
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria băuturilor distilate naturale – adaosul de coloranți	Demonstrație didactică, experiment	1h
Bibliografie		
1. Banu C. și colab., 2013 – <i>Industria alimentară între adevăr și fraudă</i> , Editura ASAB, București		
2. Bulancea M, Râpeanu Gabriela, 2009 – <i>Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare</i> , Editura Didactică și Pedagogică, București		
3. Gheorghiuță M. și colab, 2002 – <i>Oenologie 2</i> , Editura Sitech, Craiova		
4. Mihalca AL., Iancu G., 2002 – <i>Mustul și vinul în legislație. Metode pentru identificarea falsurilor</i> , Arad		
5. Pomohaci N. și colab., 2002 – <i>Țuica și rachiurile naturale</i> , Editura Ceres, București		
6. Razuvaev N. I., 1980 – <i>Prelucrarea complexă a produselor secundare de la vinificație</i> , Editura Ceres, București		
7. Râpeanu, G., Controlul falsificărilor produselor alimentare, 2010, Ed. Didactică și Pedagogică, București		
8. Stănciulescu GH., 1973 – <i>Fabricarea băuturilor alcoolice naturale</i> , Editura Tehnică, București		
9. Stoica Felicia, 2006 – <i>Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă. Ghid de lucrări practice</i> , Editura Sitech, Craiova		

10. Stoica Felicia, 2007 – *Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă*, Editura Sitech, Craiova

11. Stoica Felicia, 2012 – *Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză*, Editura Sitech, Craiova

9. 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 viti-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

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. 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%
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">• Cunoașterea și înțelegerea tehnologiilor generale de obținere a diferitelor tipuri de vinuri și a băuturilor distilate din vin și subprodusele de la vinificație• Cunoașterea principalelor metode de falsificare și a posibilităților de depistare a lor			

Data completării
titularului de seminar

Semnătura titularului

Semnătura

24.09.2025

Semnătura director departament

Data avizării în departament

Conf.univ. dr. ing. Ionică Mira Elena

FIȘA DISCIPLINEI
ANALIZĂ SENZORIALĂ

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	HORTICULTURĂ
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Expertizare viti-vinicolă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Analiză senzorială						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Constantin BĂDUCĂ						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf. univ. dr. Constantin BĂDUCĂ						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	A /Ob.

3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al 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					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					21
Tutoriat					12
Examinări					2
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	<ul style="list-style-type: none"> Absolenți licență în științe inginerești sau socio-umane
4.2. de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea soiurilor, podgoriilor, tehnologiilor de vinificare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CP1 - Aplică practici și standarde horticoale</p> <p>CP5 - Efectuează teste de laborator</p> <p>CP31 - Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor</p>
Competențe transversale	<p>CT3 - Conduce controlul calității</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea însușirilor senzoriale ce definesc calitatea și tipicitatea principalelor tipuri de vinuri produse în România și ale altor produse pe bază de struguri, must și vin
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea influenței diferitelor elemente de ordin tehnologic, specifice elaborării, condiționării și păstrării asupra însușirilor organoleptice ale vinurilor. • Cunoașterea tuturor defectelor de ordin biologic, biochimic și fizico-chimic care afectează însușirile organoleptice ale vinurilor. • Cunoașterea și înțelegerea elementelor de ordin anatomo-fiziologic care fac posibilă percepția însușirilor senzoriale ale vinurilor și produselor pe bază de struguri, must și vin. • Dezvoltarea capacității de a defini calitatea senzorială, tipicitate și naturalețea vinurilor și produselor pe bază de struguri, must și vin. • Dezvoltarea capacității de utilizare a vocabularului specific degustării și de exprimare clară a senzațiilor percepute. • Dezvoltarea capacității de utilizare a analizei senzoriale ca instrument de evalua calitatea și naturalețea vinurilor și produselor pe bază de struguri, must și vin.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
8.1.1 Definiția degustării și tipurile de degustare	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
8.1.2 Bazele fiziologice ale degustării	Prelegere; Conversația euristică;	2 ore

	Prezentare power –point	
8.1.3 Condițiile în care se degustă vinurile	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
8.1.4 Tehnica degustării. Examenul vizual	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
8.1.5 Tehnica degustării. Examenul olfactiv	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
8.1.6 Tehnica degustării. Examenul gustativ	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	1 oră
8.1.7 Tehnica degustării. Recunoașterea defectelor vinului	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
8.1.8 Vocabularul specific degustării	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	1 oră
Bibliografie 1. BĂDUCĂ CÎMPEANU C. – <i>Degustarea vinului. Bazele științifice ale degustării.</i> Editura Sitech, Craiova, 2008 2. PEYNAUD. E., BLOUIN J. – <i>Le goût du vin. Le grand livre de la dégustation.</i> Édition Dunod, Paris., 5 ^e édition, 2013 3. STOIAN V. – <i>Marea carte a degustării vinurilor. Degustarea pe înțelesul tuturor.</i> Editura Artprint, București, 2001 édition. 4. JACKSON R., 2009 – <i>Wine Tasting: A Professional Handbook. Second Edition.</i> Food Science and Technology International Series, ELSEVIER.		
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
8.2.1 Testarea acuității simțurilor. Exerciții pe soluții model	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.2 Testarea aptitudinii de degustare	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.3 Tehnica degustării. Exerciții de degustare 8.2.3.1 Examenul vizual 8.2.3.2 Examenul olfactiv 8.2.3.3 Examenul gustativ	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	8 ore
8.2.4 Recunoașterea bolilor și defectelor vinului	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.5 Analiza senzorială comparativă 8.2.5.1 Vinuri albe - vinuri roze - vinuri roșii 8.2.5.2 Vinuri seci - vinuri dulci - vinuri aromate.	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	8 ore
8.2.6 Analiza senzorială a unor vinuri din diferite regiuni ale României	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	4 ore
8.2.7 Examinarea însușirilor organoleptice ale distilatelor și vinurilor speciale	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore

Bibliografie

1. BĂDUCĂ CÎMPEANU C. – *Degustarea vinului. Bazele științifice ale degustării*. Editura Sitech, Craiova, 2008
2. PEYNAUD. E., BLOUIN J. – *Le goût du vin. Le grand livre de la dégustation*. Éditions Dunod, Paris., 5^e édition, 2013
3. STOIAN V. – *Marea carte a degustării vinurilor. Degustarea pe înțelesul tuturor*. Editura Artprint, București, 2001

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

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu legislația viticolă 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
- 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 horticultură (cod COR 213247), Instructor sistem de producție (cod COR 214113).

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală curentă	20%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificarea scrisă	50%
10.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă	Verificarea practică curentă	10%
		Verificarea orală	20%
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">• Cunoașterea însușirilor senzoriale de bază ale principalelor tipuri de vinuri• Recunoașterea aromei varietale a principalelor soiuri pentru vinuri de calitate• Recunoașterea defectelor senzoriale ale vinului			

Data completării
25.IX.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament
26.IX.2025

Semnătura director departament
Conf. dr. Ionică Mira Elena

FIȘA DISCIPLINEI

VINUL, IDENTITATEA TERITORIALĂ ȘI GASTRONOMIA

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Facultatea de Horticultură/Horticultură și Știința alimentului
1.4. 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	Vinul, identitatea teritorială și gastronomia						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr.ing. Giugea Nicolae						
2.3. Titularul activităților de seminar							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	A /Ob.

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					58
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					24
Tutoriat					9
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	133				
3.8. Total ore pe semestru	175				
3.9. Numărul de credite	7				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Absolvenți licență în științe ingineresti, economice 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. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP11 - Efectuează cercetare de piață CP14 - Identifică acțiuni de îmbunătățire CP20 - Oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență CP21 - Oferă sfaturi fermierilor
Competențe transversale	CT2 - Își asumă responsabilitatea

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea fundamentelor științifice, principiilor, tehnicilor și metodelor moderne prin care vinul poate pune în valoare identitatea unui teritoriu
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea resurselor istorice, culturale, umane care conferă identitatea teritoriului • Cunoașterea resurselor fizice, financiare, de competență ce definesc identitatea teritoriului • Cunoașterea elementelor de ordin cognitiv, afectiv și instrumental care definesc identitatea teritorială

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
8.1.1 Reprezentarea identității teritoriale și valorificarea patrimoniului teritoriului	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
8.1.2 Valoare spațială și identitate pe hărțile turistice	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	6 ore
8.1.3 Teritoriul creator de valoare adăugată oenoculturală	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	6 ore
8.1.4 Tipicitatea vinului, ca element al indentității teritoriale	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	4 ore
8.1.5 Cultura viti-vinicolă și identitatea teritorială	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	4 ore
8.1.6 Patrimoniul viti-vinicol al teritoriului	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
8.1.7 Oenoturismul, cale de dezvoltare durabilă a teritoriului	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore
8.1.8 Cultura, gastronomia și vinul ca moștenire a zonelor rurale	Prelegere; Conversația euristică; Prezentare power –point	2 ore

Bibliografie		
1. KOUCHNER Fr., DEVALLY A. – <i>Réussir l'accueil dans la cave</i> . AFFIT France		
2. MICHAEL HALL C., SHARPLES L., CAMBOURNE B., MACIONIS N. – <i>Wine tourism around the world. Development, management and markets. du vin</i> . Elsevier Butterworth-Heinemann, 2002.		
3. CROCE E., PERRI G. – <i>Food and wine tourism</i> . CAB International, 2010.		
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
8.2.1 Reprezentarea profilului unui teritoriu	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.2 Profile teritoriale comparate	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.3 Hărțile turistice	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.4 Obiective viti-vinicole pe traseele turistice	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.5 Vinul, gastronomia și identitatea teritorială	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.6 Vinul și imaginea teritoriului	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
8.2.7 Vinul, mediul și identitatea teritorială	Explicația; Demonstrația Observația directă; Studiu de caz; Aplicații practice	2 ore
Bibliografie		
1. KOUCHNER Fr., DEVALLY A. – <i>Réussir l'accueil dans la cave</i> . AFFIT France		
2. MICHAEL HALL C., SHARPLES L., CAMBOURNE B., MACIONIS N. – <i>Wine tourism around the world. Development, management and markets. du vin</i> . Elsevier Butterworth-Heinemann, 2002.		
3. CROCE E., PERRI G. – <i>Food and wine tourism</i> . CAB International, 2010.		

9. 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 viticolă. 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.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluare formativă	Verificare orală curentă	20%
	Evaluare sumativă a noțiunilor predate	Verificarea scrisă	50%
10.5. Seminar/laborator	Evaluare continuă	Verificarea practică curentă	20%
		Verificarea orală	10%
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">• Cunoașterea relației dintre tipicitatea vinului și identitatea teritorială• Cunoașterea patrimoniului viti-vinicol al Olteniei• Cunoașterea elementelor de ordin cognitiv, afectiv și instrumental ce definesc identitatea teritorială			

Data completării
23.IX.2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament
26.IX.2025

Semnătura director departament
Conf. Univ. dr. Ionică Mira

**FIȘA DISCIPLINEI
PRACTICĂ ȘI CERCETARE DE SPECIALITATE**

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	Practică și cercetare de specialitate						
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de seminar	Cichi Daniela Doloris Coordonatorii lucrării de disertație						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	10	din care: 3.2 curs		3.3. seminar/laborator	10
3.4. Total ore din planul de învățământ	140	din care: 3.5 curs		3.6. seminar/laborator/proiect	140
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					120
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					60
Tutoriat					28
Examinări					2
Alte activități: practică, observații și determinări					120
3.7. Total ore studiu individual	360				
3.8. Total ore pe semestru	500				
3.9. Numărul de credite	20				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	Capacități de analiză, sinteză, gândire divergentă ; Elaborarea și utilizarea tehnologiilor de producție horticolă durabilă.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	
5.2. de desfășurare a seminarului /laboratorului	Câmpuri didactice, Stații pilot, agenți economici, Stațiuni de cercetare, , Laboratoare de cercetare ș.a.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>Colectează date experimentale ; Cercetează îmbunătățirea randamentului recoltelor;</p> <p>Aplica principiile eticii și integrității științifice în activitățile de cercetare ;</p> <p>Efectuează cercetare științifică ; Utilizează diferite canale de comunicare ;</p> <p>Identifică acțiuni de îmbunătățire ; Sintetizează informații ; Întocmește rapoarte de lucru ; Redactează lucrări științifice, academice și documentație tehnică;</p> <p>Gândește analitic; Ia decizii urgente; Elaborează și aplică tehnologii viti-vinicole durabile, în vederea asigurării echilibrului ecologic între ecosistem și activitățile specifice viticulturii și vinificației; Aplică principiile și sistemele de management al calității în filiera viti-vinicolă ;</p>
Competențe transversale	<p>Dă dovadă de inițiativă ;</p> <p>Își asumă responsabilitatea.</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Aplicarea cunoștințelor teoretice și dezvoltarea abilităților practice/ profesionale și de cercetare în domeniul viti-vinicol
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborarea și implementarea unor proiecte profesionale de optimizare a resurselor și fluxurilor tehnologice în vederea diminuării impactului antropic asupra mediului; • Proiectarea și implementarea unui sistem de management al calității într-o filieră integrată viti-vinicolă, utilizând mijloace și metode moderne de analiză; • Proiectarea și implementarea de proceduri/ tehnici pentru controlul calității produselor din viticultură și industria vinicolă; • Proiectare și implementare de proiecte de consultanță și extensie în filiera viti-vinicolă și oenoturism, în funcție de nevoile identificate.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Nu este cazul		
8.2. Seminar/laborator/Proiect		
Activitățile	Metode de predare	Observații
Standarde privind etica în cercetarea științifică	Expunere, Instrucțaj, Conversație, Dezbateri	
<p>Tematica:</p> <p>Calitatea producției viticole și posibilități tehnologice de ameliorare</p> <p>Studiul potențialului productiv al unor soiuri de viță-de-vie cultivate în centrul viticol.....</p> <p>Cercetări privind identificarea dăunătorilor din unele culturi de vie</p> <p>Cercetări privind fauna de coleoptere din unele plantații viticole</p> <p>Evoluția pieței vinului și profilul consumatorului din România</p>	<p>Instrucțaj, Conversația euristică;</p> <p>Problematizare;</p> <p>Studiu de caz;</p> <p>Aplicații practice, Experimentul de cercetare</p>	

<p>Considerații privind diferențierea pe piață a produselor vinicole</p> <p>Influența condițiilor climatice specifice arealului de cultură asupra creșterii și rodirii unor soiuri de struguri pentru vinuri albe</p> <p>Cercetări privind influența condițiilor ecologice specifice arealului de cultură asupra creșterii și rodirii unor soiuri destruguri pentru vinuri roșii</p> <p>Cercetări privind influența condițiilor ecologice specifice arealului de cultură asupra creșterii și rodirii unor soiuri destruguri pentru vinuri roșii</p> <p>Influența climatului asupra unor parametri bioproductivi și calitativi la soiurile/clonele.....în arealul viticol (diverse areale viticole din Oltenia- la alegere).</p> <p>Efectul terroir asupra calității și tipicității produselor viti-vinicole obținute în (diverse areale viticole din Oltenia- la alegere).</p> <p>Posibilități tehnologice de optimizare a tehnologiei de obținere a vinurilor albe și roze din arealul viticol Banu Mărăcine</p> <p>Posibilități tehnologice de optimizare a tehnologiei de obținere a vinurilor roșii din arealul viticol Banu Mărăcine</p> <p>Studiul însușirilor de compoziție și organoleptice ale vinurilor obținute în arealul viticol Opri or</p> <p>Resursele oenoturistice din regiunea Oltenia - potențial, atracții și oportunități de dezvoltare.</p> <p>Controlul parametrilor de calitate ale vinurilor obținute din strugurii soiului Fetească Neagră în diferitele microclimate ale regiunii Oltenia</p> <p>Studiu asupra compoziției chimice și senzoriale a vinurilor - sursă de materie primă pentru producția de rachiuri</p> <p>Opțiuni tehnologice pentru producerea vinurilor de tip mistel</p>		
<p>Proiectarea metodologiei de cercetare în vederea realizării obiectivelor propuse</p>	<p>Problematizarea, Dezbateri, Studiu de caz,</p>	
<p>Implementare metodologie, Colectarea datelor – instrumentarul investigativ</p>	<p>Experimentul de cercetare și descoperire, Aplicații practice, Studiu de caz, Observația</p>	
<p>Prelucrarea parțială observații și determinări</p>	<p>Observația, Aplicații practice, Analiza datelor</p>	
<p>Ateliere de lucru</p>	<p>Conversația, Brainstorming, Simularea</p>	
<p>Total ore</p>	<p>140 ore</p>	
<p>Bibliografie</p> <p>*** Ghid privind organizarea și desfășurarea practicii studenților/ masteranzilor</p>		

http://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Studenti/Ghid_practica_2017.pdf

***Ghid pentru elaborarea și susținerea Proiectului de diplomă, lucrării de Licența și Lucrării de disertație

http://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Studenti/Ghid_licenta_disertatie_2017.pdf

*** Bibliografia recomandată de către îndrumătorul științific sau cea considerată relevantă de către masterand, în funcție de specificul temei de cercetare.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, 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 : 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).

Nota

Acest modul de formare asigură baza pentru cei care doresc să se implice în studiile doctorale, în cercetarea științifică avansată, asigurând competențe necesare mediului public sau privat din România și Uniunea Europeană.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs			
10.5.Seminar/laborator	<p>a) <i>Evaluare continuă</i> pe parcursul desfășurării stagiului de practică și cercetare, având în vedere următoarele criterii:</p> <ul style="list-style-type: none">- participarea activă și responsabilă în desfășurarea activităților specifice practicii și cercetării;- calitatea activităților desfășurate. <p>b) <i>Evaluare sumativă</i> în cadrul colocviului de practică; acordarea notei finale va lua în considerare următorii indicatori:</p> <ul style="list-style-type: none">- participarea la activitățile prevăzute pentru stagiul de practică și cercetare ;- calitatea materialelor ce alcătuiesc portofoliul prezentat la încheierea practicii;- capacitatea de a opera cu o serie de concepte în	<p>Observarea sistematică, Proiect Probă practică</p> <p>Verificare- Probă orală</p>	<p>50 %</p> <p>50 %</p>

	analiza și interpretarea activităților desfășurate în cadrul stagiului de practică și cercetare .		
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> - participarea la orele prevăzute pentru stagiul de practică și cercetare; - realizarea portofoliului cu materiale care să respecte cerințele minimale de întocmire. 			

Data completării
22.09.2025
Doloris

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar
Conf.univ.dr.ing.Cichi Daniela

Data avizării în departament,
26.09.2025

Semnătura director departament,
Conf.univ.dr.ing. Ionică Mira Elena