

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE MASTER

120 credite la disciplinele obligatorii și opționale;
10 credite la examenul de disertație;

II. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (ÎN SĂPTĂMÂNI)

An	Activități didactice		Sesiunea de examene			Practică (ore/săptămână)/ (durata în săptămâni)	Vacanțe			
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Intersemestrială	Primăvară	Vară
I	14	14	3	3	3	-	2	1	1	10
II	14	14	3	-	1	Practică și cercetare de specialitate 14 ore/săptămână, 10 săptămâni; Elaborarea lucrării de disertație 14 ore/săptămână/4 săptămâni	2	1	1	10

III. NUMĂRUL DE ORE PE SĂPTĂMÂNĂ

ANUL	SEMESTRUL I	SEMESTRUL II
I	14	14
II	14	14

IV. EXAMENUL DE DISERTAȚIE

1. Perioada de elaborare a lucrării de disertație: Semestrele II, III, IV
2. Perioada de definitivare a lucrării de disertație: Semestrul IV

3. Perioada de susținere a examenului de disertație: Iulie, septembrie
4. Proba examenului de disertație: *Prezentarea și susținerea lucrării de disertație*: 10 credite

V. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDII

Misiunea programului de studii universitare de master Expertizare Viti-Vinicolă (EVV) este de a forma specialiști cu un înalt nivel de competențe profesionale și științifice în domeniul viti-vinicol, capabili să răspundă cerințelor complexe ale pieței muncii în ceea ce privește noile orientări în exploatarea durabilă a resurselor din arealele viticole, cultivarea viței de vie, obținerea vinurilor de înaltă calitate, valorificarea eficientă a producției viti-vinicole, precum și în asigurarea securității igienico-sanitare și alimentare pe filiera viti-vinicolă și oenoturism. Programul contribuie la dezvoltarea cunoștințelor aplicative și a competențelor transversale necesare inserției profesionale eficiente în sectorul viti-vinicol, în acord cu standardele naționale și europene privind calificările (CNC, CEC), cu cerințele Registrului Național al Calificărilor din Învățământul Superior (RNCIS) și cu standardele ARACIS pentru domeniul de masterat. Misiunea acestui master este atât didactică, prin formarea avansată a absolvenților de licență în domeniul Horticulturii- sectorul viti-vinicol, cât și de cercetare, prin promovarea activităților științifice și a parteneriatelor strategice orientate către inovare. În concordanță cu misiunea Universității din Craiova, programul de Master *Expertizare viti-vinicolă* răspunde necesităților de dezvoltare durabilă regională și națională, prin pregătirea de specialiști capabili să lucreze în companii și organisme naționale la standardele ocupaționale solicitate de angajatorii din țară și din Uniunea Europeană și să contribuie activ la consolidarea sectorului viti-vinicol.

VI. COMPETENȚELE ASIGURATE PRIN PROGRAMUL DE STUDII

Competențele asigurate prin programul de studii conform RNCIS:

- a. Competențe profesionale.
 - Aplică practici și standarde horticole ;
 - Aplică proceduri de siguranță în laborator ;
 - Asigură respectarea normelor de igienă în sectorul agricol ;
 - Monitorizează planul de management de mediu al exploatării agricole ;
 - Efectuează teste de laborator ;
 - Utilizează sisteme și baze de date cu informații agricole ;
 - Colectează date experimentale ;
 - Cercetează îmbunătățirea randamentului recoltelor ;
 - Aplică principiile eticii și integrității științifice în activitățile de cercetare ;
 - Elaborează programe de ameliorare a solului și a plantelor ;
 - Efectuează cercetare de piață ;
 - Efectuează cercetare științifică ;
 - Utilizează diferite canale de comunicare ;
 - Identifică acțiuni de îmbunătățire ;

Sintetizează informații ;
 Întocmește rapoarte de lucru ;
 Raportează în legătură cu aspectele de mediu ;
 Redactează lucrări științifice, academice și documentație tehnică ;
 Oferă consiliere în legătură cu utilizarea fertilizatorilor și erbicidelor;
 Oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență ;
 Oferă sfaturi fermierilor ;
 Interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale ;
 Gândește analitic;
 Ia decizii urgente;
 Se consultă cu clienții de afaceri ;
 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 ;
 Asigură servicii de consultanță și extensie în filiera viti-vinicolă și oenoturism ;
 Controlează producția ;
 Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctelor critice de control) ;
 Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor.

b. Competențe transversale.

Dă dovadă de inițiativă ;
 Își asumă responsabilitatea ;
 Conduce controlul calității.

VII. REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
1./3	1.1. Cunoașterea principiilor managementului integrat în horticultură și viticultură, utilizarea tehnologiilor moderne pentru producție durabilă și valorificarea resurselor conform standardelor de calitate.	1.2. Implementarea practicilor de management integrat în scopul creșterii productivității concomitent cu reducerea impactului asupra mediului.	1.3. Asumarea deciziilor strategice pentru dezvoltarea sustenabilă a exploatațiilor horticole, promovând producția responsabilă și competitivitatea economică	Schimbări climatice și strategii de atenuare; Ecofiziologie viticolă Managementul exploatațiilor viticole; Managementul protecției integrate; Tehnologii ecologice în viticultură; Resurse și produse oenoturistice; Conceptul de terroir în viticultură;

				Practică și cercetare de specialitate
2.	2.1.Cunoașterea și utilizarea principiilor, tehnicilor și metodelor moderne de vinificație și de apreciere a calității în filiera viti-vinicola și oenoturism.	2.2. Aplicarea conceptului de trasabilitate în controlul și expertiza în filiera viti-vinicola; implementarea proceduri și instrucțiuni de lucru pentru controlul calității produselor viti-vinicole.	2.3. Elaborarea și implementarea proiectelor de consultanță și extensie în filiera viti-vinicola și oenoturism, în funcție de nevoile identificate.	Elaborarea vinurilor stricto-sensu, a vinurilor speciale și a distilatelor din vin; Tehnici și metode moderne de analiză microbiologică; Tehnici de control și expertizare a produselor alimentare; Controlul și prevenirea fraudelor în domeniul viti-vinicola; Analiză senzorială; Vinul, identitatea teritorială și gastronomia
3.	3.1.Cunoașterea strategiilor și politicilor de dezvoltare rurală, principiilor consultanței horticole și normelor eticii academice necesare pentru luarea deciziilor responsabile.	3.2. Dezvoltarea proiectelor pentru dezvoltarea comunităților rurale, prin realizarea de cercetări și oferirea de soluții bazate pe date și bune practici.	3.3. Respectarea standardelor de etică, a normelor juridice și promovarea sustenabilității în activitățile lor, contribuind la progresul comunităților.	Etică și integritate academică; Marketing și legislație vitivinicola; Tehnologii ecologice în viticultură; Controlul și prevenirea fraudelor în domeniul viti-vinicola; Managementul exploatațiilor viticole; Managementul proiectelor; Practică și cercetare de specialitate; Elaborarea lucrării de disertație.
4.	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,	4.2. Aplicarea tehnologiilor de cultură ecologică pentru producerea și procesarea produțiilor horticole cu respectarea legislației din domeniu, implementarea procedurilor pentru conversie,	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.	Tehnologii ecologice în viticultură; Managementul protecției integrate;

	conversia, certificarea și inspecția fermelor ecologice.	certificare și inspecție a exploatațiilor ecologice.		
5.	5.1. Cunoașterea particularităților tehnologice pentru obținerea diferitelor tipuri de vinuri.	5.2. Aplicarea unor secvențe tehnologice vinicole inovative în concordanță cu particularitățile soiului, a tipului de vin dorit și a schimbărilor climatice actuale	5.3. Realizarea unor tehnologii moderne de vinificație pentru obținerea unor vinuri în concordanță cu cerințele actuale ale pieței vinului.	Elaborarea vinurilor stricto-sensu, a vinurilor speciale și a distilatelor din vin; Controlul și prevenirea fraudelor în domeniul viti-vinicol; Practică și cercetare de specialitate; Elaborarea lucrării de disertație.
6.	6.1. Cunoașterea principiilor de interdependență între resursele naturale ale unui areal viticol și sortimentul varietal cultivat.	Aplicarea principiilor specifice unor tehnologii diferențiate în funcție de soi, resurse naturale, tradiții și obiceiuri.	Elaborarea unor tehnologii viticole diferențiate în concordanță cu terroirul specific fiecărei zone.	Schimbări climatice și strategii de atenuare; Germoplasma viticolă-evaluare, strategii de utilizare; Practică și cercetare de specialitate; Elaborarea lucrării de disertație..
7.	7.1. Cunoașterea principiilor de degustare, comercializare și de asociere a vinurilor în gastronomie.	Aplicarea unor elemente actuale de analiză senzorială a vinului și a unui marketing performant.	Elaborarea unor protocoale actuale de analiză senzorială a vinului, a unor metode eficiente de marketing și de asociere a vinului cu principalele elemente gastronomice.	Resurse și produse oenoturistice; Analiză senzorială; Ambalare și etichetarea produselor viti-vinicole-sustenabilitate; Marketing și legislație vitivinicolă; Practică și cercetare de specialitate; Elaborarea lucrării de disertație.
8.	8.1. Înțelegerea diversității produselor tradiționale și moderne la nivel global. Cunoașterea principiilor analizei senzoriale pentru băuturi alcoolice și nealcoolice	8.1. Aplicarea tehnologiilor de producere; valorificarea eficientă a materiei prime; implementarea soluțiilor sustenabile și valorificarea tradiției locale. Realizarea analizelor senzoriale pentru diverse grupe de băuturi;	Promovarea tradiției locale și integrarea acesteia pe piețele moderne; proiectarea soluțiilor sustenabile. Efectuarea și interpretarea analizelor senzoriale, precum și luarea deciziilor privind calitatea finală.	Germoplasma viticolă-evaluare, strategii de utilizare; Resurse și produse oenoturistice; Conceptul de terroir în viticultură; Analiză senzorială;

		aplicarea metodelor specifice în controlul calității.		Derivate și subproduse în industria viticolă; Practică și cercetare de specialitate.
9.	Cunoașterea normelor și reglementărilor naționale și internaționale cu privire la evaluarea, certificarea, etichetarea și comercializarea producției horticole ecologice.	. a) Aplicarea și evaluarea măsurilor legislative în cadrul unităților supuse controlului ecologic în vigoare b) Aplicarea măsurilor privind certificarea unităților ecologice c) Elaborarea și aplicarea normelor privind comercializarea produselor ecologice.	a) Elaborarea și aplicarea măsurilor privind evaluarea riscurilor în unitățile ecologice b) Întocmirea rapoartelor de inspecție și eliberarea certificatelor ecologice cu ocazia evaluării unităților c) Respectarea reglementărilor privind producția ecologică.	Marketing și legislație vitivinicolă; Ambalare și etichetarea produselor viti-vinicole-sustenabilitate;

VIII. OCUPAȚIA/OCUPAȚIILE VIZATE DE PROGRAMUL DE STUDII

Ocupația/ocupațiile vizate de programul de studii, din COR/ISCO-08/ESCO, conform RNCIS:

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.

RECTOR,
Prof.univ.dr. Cezar Ionuț SPÎNU

DECAN,
Prof.univ.dr.ing. Sina Niculina COSMULESCU

DIRECTOR DE DEPARTAMENT,
Conf.univ.dr.ing. Mira Elena

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
 Facultatea de Horticultura
 Departamentul: Horticultura si Stiinta Alimentului (D29)
 Domeniul de ierarhizare: Horticultura
 Programul de studii: Expertizare Viti-Vinicolă (EUV)
 Durata studiilor :2 ani
 Forma de învățământ :IF

APROBAT începând cu
 anul universitar 2025-2026

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. daca ≠ 14	

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul I (2025-2026)

Disciplina	Cod	A S C	OB OP F	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI	
DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE																		
Schimbări climatice și strategii de atenuare	D29EVVM101	DS	DOB	1	1		2		5	E							83	
Ecofiziologie viticolă	D29EVVM102	DS	DOB	1	1		1		5	E							97	
Managementul protecției integrate	D29EVVM103	DC	DOB	1	1		1		5	V							97	
Tehnici și metode moderne de analiză microbiologică	D29EVVM104	DS	DOB	1	2		1		5	E							83	
Etică și integritate academică	D29EVVM105	DF	DOB	1		1			5	V							111	
Resurse și produse oenoturistice	D29EVVM106	DS	DOB	1	1		2		5	E							83	
Tehnologii ecologice în viticultură	D29EVVM206	DS	DOB	1							1		2		5	E	83	
Conceptul de terroir în viticultură	D29EVVM207	DS	DOB	1							1		1		5	E	97	
Managementul exploatațiilor viticole	D29EVVM208	DC	DOB	1							1		1		5	V	97	
Managementul proiectelor	D29EVVM209	DC	DOB	1							1	1			5	V	97	
Elaborarea vinurilor stricto-sensu, a vinurilor speciale și a distilatelor din vin	D29EVVM210	DS	DOB	1							2		1		5	E	83	
Derivate și subproduse în industria vinicolă	D29EVVM211	DS	DOP	1							1		1		5	V	97	
Vinul, identitatea teritorială și gastronomia	D29EVVM212	DS	DOP	0							1		1		5	V	97	
TOTAL					6	1	7	0	30		7	1	6	0	30			
DISCIPLINE FACULTATIVE																		
TOTAL					0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0		
					14					14								

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. daca ≠ 14	

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul II (2026-2027)

Disciplina	Cod	A S C	OB OP F	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI
DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE																	
Marketing și legislație vitivinicolă	D29EVVM312	DC	DOB	1	1	2			5	V							83
Germoplasma viticolă- evaluare, strategii de utilizare	D29EVVM313	DS	DOB	1	1		1		5	E							97
Tehnici de control și expertizare a produselor alimentare	D29EVVM314	DC	DOB	1	1		2		5	E							83
Controlul și prevenirea fraudelor în domeniul viti-vinicol	D29EVVM315	DF	DOB	1	1		1		5	V							97
Analiză senzorială	D29EVVM316	DS	DOB	1	1		1		5	E							97
Ambalarea și etichetarea produselor, siguranță și sustenabilitate	D29EVVM317	DS	DOB	1	1		1		5	E							97
Practică și cercetare de specialitate (10 saptamani)	D29EVVM418	DS	DOB	1										14	20	V	360
Elaborarea lucrării de disertație (4 saptamani)	D29EVVM419	DS	DOB	1										14	10	E	194
TOTAL					6	2	6	0	30		0	0	0	14	30		
DISCIPLINE FACULTATIVE																	
TOTAL					0	0	0	0	0		0	0	0	0	0		
					14				14								