

**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	Germoplasma viticolă-evaluare, strategii de utilizare						
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	II	2.5. Semestrul	I	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	• On site

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Cunoaște principiile managementului integrat în horticultură și viticultură, utilizarea tehnologiilor moderne pentru producție durabilă și valorificarea resurselor conform standardelor de calitate. 2. Cunoaște principiile de interdependență între resursele naturale ale unui areal viticol și sortimentul varietal cultivat. 3. Înțelege diversitatea produselor tradiționale și moderne la nivel global.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. Implementează practici de management integrat în scopul creșterii productivității concomitent cu reducerea impactului asupra mediului; 2. Aplică principii specifice unor tehnologii diferențiate în funcție de specie/soi, resurse naturale, tradiții și obiceiuri; 3. Aplică tehnologii de producere; implementează soluții sustenabile și valorifică tradiția locală.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. Își asumă decizii strategice pentru dezvoltarea sustenabilă a exploatațiilor horticole, promovând producția responsabilă și competitivitatea economică; 2. Elaborează unele tehnologii viticole diferențiate în concordanță cu terroirul specific fiecărei zone; 3. Promovează tradiția locală și integrarea acesteia pe piețele moderne; proiectează soluții sustenabile.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Germoplasmă și resurse genetice viticole- Considerații generale. Importanță.	On site	<i>Prelegere; Conversația euristică;</i>	1
Diversitatea genetică a genului Vitis . Riscuri și factori care afectează diversitatea genetică	On site	<i>Prelegere; Conversația euristică;</i>	1
Conservarea germoplasmei viticole- Importanță. Metode și tehnici moderne de conservare	On site	<i>Prelegere; Conversația euristică;</i>	2
Evaluarea germoplasmei viticole- Importanță. Metode și tehnici moderne de fenotipare și genotipare	On site	<i>Prelegere; Conversația euristică;</i>	3
Strategii de utilizare a germoplasmei viticole- Importanță. Utilizarea germoplasmei în ameliorarea genetică a viței-de-vie.	On site	<i>Prelegere; Conversația euristică;</i>	1
Strategii de utilizare a germoplasmei viticole -Selecția și obținerea de soiuri și clone noi	On site	<i>Prelegere; Conversația euristică;</i>	2
Utilizarea resurselor genetice pentru creșterea rezistenței la boli și dăunători	On site	<i>Prelegere; Conversația euristică;</i>	1
Valorificarea resurselor genetice viticole pentru adaptarea la schimbările climatice	On site	<i>Prelegere; Conversația euristică;</i>	1
Utilizarea soiurilor autohtone și a genotipurilor tradiționale. Conservarea biodiversității și valorificarea economică a soiurilor locale.	On site	<i>Prelegere; Conversația euristică;</i>	2
Total			14 ore

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Conservarea germoplasmei viticole- Metode și tehnici de conservare	On site	<i>Observația directă</i> <i>Studiu de caz</i> <i>Aplicații practice</i>	2ore
Metodologii moderne pentru caracterizarea și evaluarea speciilor genului <i>Vitis</i> și a soiurilor din specia <i>Vitis vinifera</i> .	On site	<i>Observația directă</i> <i>Studiu de caz</i> <i>Aplicații practice</i> <i>Analiza</i>	4ore
Evaluare multicriterială soiuri utilizate ca portaltoi în România	On site	<i>Observația directă</i> <i>Studiu de caz</i> <i>Aplicații practice</i> <i>Analiza</i>	1 oră
Caracterizare și evaluare multicriterială a selecțiilor clonale <i>Vitis vinifera</i> din România	On site	<i>Observația directă</i> <i>Dezbateri</i> <i>Studiu de caz</i> <i>Aplicații practice</i> <i>Analiza</i>	2ore
Evaluarea adaptării și rezilienței resurselor genetice viticole în contextul schimbărilor climatice actuale	On site	<i>Studiu de caz</i> <i>Aplicații practice</i> <i>Analiza</i>	2ore
Evaluarea multicriterială a soiurilor autohtone și a genotipurilor tradiționale din România.	On site	<i>Studiu de caz</i> <i>Aplicații practice</i> <i>Analiza</i>	3ore
Total			14 ore

Bibliografie:

1. Cichi Daniela Doloris, 2026, Suport de curs *Germoplasma viticolă-evaluare, strategii de utilizare*. Universitatea din Craiova.
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.

Facultativă :

Botu, I., & Botu, M. (2010). *Tehnica experimentală în horticultură și ecologie:(elemente de bază)*. Conphys.

Cotea V.D., Barbu N.N., Grigorescu C.C., Cotea V.V., 2007, *Podgoriile și vinurile României*, Ed. Academiei Române, București, 390 p.

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

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

Oșlobeanu M. și colab., 1991, *Zonarea soiurilor de viță de vie din România*. Edit. Ceres, București.

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

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

- 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).

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			
• Corectitudinea și acuratețea folosirii conceptelor și noțiunilor însușite la nivelul disciplinei; • Realizarea portofoliului			

Data completării
22.09.2026

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

Semnătura titularului
.....

Data avizării în departament
25.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,
.....

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	Colectează date experimentale ; Cercetează îmbunătățirea randamentului recoltelor; Aplica principiile eticii si integrității științifice în activitățile de cercetare ; Efectuează cercetare științifică ; Utilizeaza diferite canale de comunicare ; Identifică acțiuni de îmbunătățire ; Sintetizează informații ; Întocmește rapoarte de lucru ; Redactează lucrări științifice, academice și documentație tehnică; 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 ;
--------------------------------	--

Competențe transversale	Dă dovadă de inițiativă ; Își asumă responsabilitatea.
--------------------------------	---

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	- 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	
Potențialul oenoturistic al regiunii Oltenia - resurse, atracții și oportunități de valorificare. Analiza comparativă a caracteristicilor fizico-chimice și organoleptice ale vinurilor din podgoriile Olteniei. Studii privind capacitatea fermentativă a unor tulpini de drojdii autohtone Efectul temperaturii asupra capacității fermentative a unor tulpini de drojdii izolate din microflora spontană Marketingul vinurilor de nișă: vinuri organice și biodinamice Utilizarea rețelelor sociale și a influencerilor pentru promovarea vinurilor: studiu de caz Regiunea viticolă Structura consumului de vin în România și factorii de influență Aspecte tehnice și economice ale înființării unei plantații viticole Valorificarea potențialului oenoturistic în regiunea..... Terroir, vin și gastronomie în Oltenia Cercetări privind caracterizarea fizico-chimică și aromatică a rachiului de tescovină Cercetări privind posibilitățile tehnologice de potențare și conservare a compușilor terpenici în vinurile aromate Studii privind potențialul calitativ și senzorial care definesc tipicitatea vinurilor albe de Drăgășani Influența specificului climatic al anului viticol asupra fenologiei și asupra unor parametrii bioproductivi și calitativi la vița de vie (areal viticol din Oltenia, la alegere). Evaluarea impactului schimbărilor climatice asupra sectorului viti-vinicol în România-strategii de adaptare și contracarare a efectelor negative. Identificarea și evaluarea unor populații de <i>Vitis sylvestris</i> și a unor resurse de germoplasmă viticolă autohtonă în zonele limitrofe bazinului râului Olt.	Instrucțaj, Conversația euristică; Problematizare; Studiu de caz; Aplicații practice, Experimentul de cercetare	

Cercetări privind influența condițiilor ecologice specifice arealului de cultură asupra creșterii și rodirii unor soiuri de struguri pentru vinuri albe Cercetări privind influența condițiilor ecologice specifice arealului de cultură asupra creșterii și rodirii unor soiuri de struguri pentru vinuri roșii		
Proiectarea metodologiei de cercetare în vederea realizării obiectivelor propuse	Problematizarea, Dezbateri, Studiu de caz,	
Implementare metodologie, Colectarea datelor – instrumentarul investigativ	Experimentul de cercetare și descoperire, Aplicații practice, Studiu de caz, Observația	
Prelucrarea parțială observații și determinări	Observația, Aplicații practice, Analiza datelor	
Ateliere de lucru	Conversația, Brainstorming, Simularea	
Total ore		140 ore
Bibliografie *** Ghid privind organizarea și desfășurarea practicii studenților/ masteranzilor 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.p df *** 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	a) <i>Evaluare continuă</i> pe parcursul desfășurării stagiului de practică și cercetare, având în vedere următoarele criterii: - participarea activă și responsabilă în desfășurarea activităților specifice practicii și cercetării; - calitatea activităților desfășurate. b) <i>Evaluare sumativă</i> în cadrul colocviului de practică;	Observarea sistematică, Proiect Probă practică	50 %

	acordarea notei finale va lua în considerare următorii indicatori: - 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 analiza și interpretarea activităților desfășurate în cadrul stagiului de practică și cercetare .	Verificare- Probă orală	50 %
10.6. Standard minim de performanță			
- participarea la orele prevăzute pentru stagiul de practică și cercetare; - realizarea portofoliului cu materiale care să respecte cerințele minimale de întocmire.			

Data completării
23.09.2026

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

Semnătura titularului
.....

Data avizării în departament

Director de Departament, 25.09.2026
Conf.univ.dr. Ionică Mira

Semnătura Directorului de departament,
.....



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	EVV

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/ laborator			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	DOB

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					30
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	
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	Cunoașterea strategiilor și politicilor de dezvoltare rurală, principiilor consultanței horticoale și normelor eticii academice necesare pentru luarea deciziilor responsabile. Cunoașterea principiilor de degustare, comercializare și de asociere a vinurilor în gastronomie. Cunoașterea normelor și reglementărilor naționale și internaționale cu privire la evaluarea, certificarea, etichetarea și comercializarea producției horticoale ecologice
Aptitudini (Abilități)	Dezvoltarea proiectelor pentru dezvoltarea comunităților rurale, prin realizarea de cercetări și oferirea de soluții bazate pe date și bune practici Aplicarea unor elemente actuale de analiză senzorială a vinului și a unui marketing performant. 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.
Responsabilitate și autonomie	Respectarea standardelor de etică, a normelor juridice și promovarea sustenabilității în activitățile lor, contribuind la progresul comunităților Elaborarea unor protocoale actuale de analiză senzorială a vinului, a unor metode eficiente de marketing și de asociere a vinului cu principalele elemente gastronomice. 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

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Evoluții privind reglementările legislative în sectorul vitivinicol. Generalități privind cadrul legal.	Față în față	Prelegere, conversație, prezentare power-point	2 ore
Reglementări în domeniul vitivinicol în România și Uniunea Europeană.	Față în față	Prelegere, conversație, prezentare power-point	4 ore
Organizații din filiera viti-vinicola	Față în față	Prelegere, conversație, prezentare power-point	1 ore
Considerații privind marketingul în sectorul vitivinicol, concepte și strategii	Față în față	Prelegere, conversație, prezentare power-point	1 ore
Piața produselor vitivinicole. Metode de studiu. Profilul consumatorului.	Față în față	Prelegere, conversație, prezentare power-point	1 ore
Politica de produs: Game și linii de produse Ambalarea și etichetarea produselor, Diferențierea pe piață, marca	Față în față	Prelegere, conversație, prezentare power-point	2 ore
Prețul produselor viti-vinicole	Față în față	Prelegere, conversație, prezentare power-point	1 ore
Distribuția produselor viti-vinicole	Față în față	Prelegere, conversație, prezentare power-point	1 ore
Comunicarea pe piață	Față în față	Prelegere, conversație, prezentare power-point	1 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
Mărcineanu L.C., Cichi D.D., - Marketing și legislație viti-vinicola. Suport de curs, Universitatea din Craiova, 2022;
Niță A. - Strategii de comunicare și marketing în afaceri. Ed. Pro Universitaria, 2015

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Analiza suprafețelor viticole actuale, a producției și a consumului de produse vitivinicole.	Față în față	expunere, Conversație euristică, Problematizare	2 ore
Reglementări legislative privind sectorul viticol.	Față în față	expunere, Conversație euristică, Problematizare	2 ore
Reglementări legislative privind sectorul vinicol.	Față în față	expunere, Conversație euristică, Problematizare	2 ore
Tipologia produselor viti-vinicole.	Față în față	expunere, Conversație euristică, Problematizare	2 ore

Metode de cercetare în marketing	Față în față	expunere, Conversație euristică, Problematizare	2 ore
Cercetarea de marketing prin documentare	Față în față	Expunere, dialog	6 ore
Ambalarea și etichetarea produselor vitivinicole	Față în față	Studiu de caz	2 ore
Comunicarea pe piața produselor vitivinicole.	Față în față	Studiu de caz	2 ore
Tehnici de diferențiere a produselor vitivinicole.	Față în față	Studiu de caz	2 ore
Strategii de marca.	Față în față	Studiu de caz	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.

8. 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 în horticultura (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	Asimilarea și înțelegerea informațiilor transmise în raport cu obiectivele propuse	Evaluare finală	60%
9.5. Seminar/laborator	Asimilarea și înțelegerea informațiilor transmise în raport cu obiectivele propuse	Evaluare pe parcurs	40%
9.6. Standard minim de performanță:			
Prezentarea și susținerea unei cercetări de marketing prin documentare.			

Data completării
23.09.2026

Titular de disciplină,
conf.univ.dr.ing. Mărăcineanu Liviu

Semnătura titularului

Data avizării în departament
25.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,
.....



1 FIȘA DISCIPLINEI

AMBALAREA ȘI ETICHETAREA PRODUSELOR, SIGURANȚA ȘI SUSTENABILITATE

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. Ciclu 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	Ambalarea și etichetarea produselor, siguranța și sustenabilitate						
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	II	2.5. Semestrul	I	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					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	
4.2. de competențe	

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	- Înțelegerea modului de evaluare a calității produselor horticole primare. - Cunoașterea măsurilor de asigurare a condițiilor de producere, condiționare, manipulare și stocare a produselor horticole neprocesate.
Apitudini (Abilități)	- Evaluarea calității produselor horticole primare prin tehnici senzoriale și instrumentale. evaluare calitativă nutritivă, evaluarea gustului, aromei și fermității, culorii și formei, evaluarea infestării cu patogeni, insecte și contaminanți - Leadership, comunicare eficientă, lucru în echipă și rezolvarea problemelor specifice.
Responsabilitate și autonomie	- Elaborarea tehnologiilor de valorificare a produselor horticole, cu asigurarea standardelor de calitate și siguranță alimentară. - Planificarea și prioritizarea activităților pentru a gestiona timpul într-un mod eficient și economic, astfel încât să se îndeplinească sarcinile atribuite.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Ambalarea- terminologie. Istoric. Clasificarea și funcțiile ambalajelor. Factorii care influențează producerea și utilizarea ambalajelor. Procesul evolutiv al funcțiilor ambalajului	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
Designul ambalajelor – elementele de bază ale designului de ambalaj Materii prime și materiale utilizate în industria ambalajelor	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
Metode moderne de ambalare a produselor Horticole.	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
Relația produs – ambalaj - mediu înconjurător. Impactul ambalajelor asupra mediului înconjurător. Reciclarea materialelor utilizate la ambalarea produselor horticole	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
Etichetarea modernă a produselor horticole Notiuni de bază . Exigente actuale privind etichetarea produselor horticole	Față în față	plicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizar	2 ore

Noțiunea de calitate a produselor horticole. Definiții. Parametrii calității. Metode utilizate în evaluarea și estimarea calității. Norme de calitate și valorificare a produselor horticole; Standarde de calitate	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
Legislația Comunității Europene privind calitatea și valorificarea produselor horticole-; Legislația națională privind valorificarea produselor horticole	Față în față	Explicații, conversație euristică, prezentare multimedia, Demonstratia, Problematizarea	2 ore
Bibliografie:			
1. Ionică Mira Elena-Noi abordări privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare, Editura Universitaria, Craiova, 2018			
R: Scorei - „Rolul esteticii industriale in asigurarea calitatii alimentelor”, Ed. Info, Craiova, 2006			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Principalele etape ale proiectării pentru elementele produs horticol alimentar/ambalaj	Față în față	Studii de caz Problematizare, Intocmirea de eseuri tematice	2 ore
Materiale folosite pentru confectionarea ambalajelor	Față în față	Studii de caz Problematizare, Intocmirea de eseuri tematice	2 ore
Metode moderne de ambalare a produselor horticole – studii de caz	Față în față	Studii de caz Problematizare, Intocmirea de eseuri tematice	2 ore
Marci si simboluri. Coduri pentru ambalaje	Față în față	Demonstrații practice Studii de caz Problematizare, Intocmirea de eseuri tematice	2 ore
Etichetarea nutrițională	Față în față	Demonstrații practice Studii de caz Problematizare, Intocmirea de eseuri tematice	2 ore
Metode moderne de ambalare a produselor alimentare. Evaluarea calității de prezentare a produselor alimentare	Față în față	Studii de caz Problematizare,	2 ore
Evaluarea conformității cu cerințele privind caracterul reutilizabil al ambalajului	Față în față	Studii de caz Problematizare,	2 ore
Bibliografie:			
Ionică Mira Elena-Noi abordări privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare, Editura Universitaria, Craiova, 2018			

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

Competențele profesionale și transversale ce vor fi achiziționate vor permite utilizarea unor cunoștințe în domeniul cunoașterii standardelor de calitate pentru produsele; cunoașterii și implementării legislației naționale privind produsele horticole și a directivelor UE privind standardele de comercializare (calitate, clasificare și etichetare. Ccompetențele profesionale și atitudinale ce vor fi achiziționate la nivelul disciplinei vor satisface așteptările reprezentanților asociațiilor profesionale și angajatorilor în exercitarea ocupațiilor :cod COR 213208 - referent de specialitate inginer horticol, cod COR 213238 - Consultant afaceri in agricultura, cod COR 213247 ~~Asistent de cercetare in horticultura, cod COR 214113, Instructor sistem de productie~~

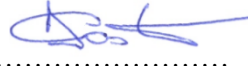
9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Cunoaștere și înțelegere completitudinea și corectitudinea cunoștințelor	Evaluare scrisă	70 %
9.5. Seminar/laborator	capacitatea de analiză, de interpretare personală, originalitatea, creativitatea forța de argumentare	Susținere referate, Expunere liberă, Conversația de evaluare	30 %
9.6. Standard minim de performanță			
- cunoașterea și definirea conceptelor fundamentale - folosirea corectă a terminologiei specifice: - participarea în cadrul activităților didactice obligatorii - Răspuns corect la 50% din întrebările evaluării finale.			

Data completării
24.09.2026

Titular de disciplină,
Conf.univ.dr Costea Dorin

Semnătura titularului



Data avizării în departament
24.09.2026

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

Semnătura directorului de
departament,

.....



FIȘA DISCIPLINEI ANALIZA SENZORIALĂ

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. Ciclu 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	Analiză senzorială						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. ing. Constantin BĂDUCĂ						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf. univ. dr. ing. Constantin BĂDUCĂ						
2.4. Anul de studiu	II	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	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					32
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					24
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					21
Tutoriat					18
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	• Absolvenți licență în științe ingineresti 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	• Sală de curs echipată cu aparatură software adecvată
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• Sală de laborator echipată cu aparatură de laborator, mese de degustare, spații pentru pregătirea și păstrarea probelor, pregătirea și păstrarea paharelor, kituri de arome

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Cunoaște și utilizează principiile, tehnicile și metodele moderne de vinificație și de apreciere a calității în filiera viti-vinicolă și oenoturism. 2. Cunoaște principiile de degustare, comercializare și de asociere a vinurilor în gastronomie. 3. Înțelege diversitatea produselor tradiționale și moderne la nivel global. Cunoaște principiile analizei senzoriale pentru băuturi alcoolice și nealcoolice
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. Aplică conceptul de trasabilitate în controlul și expertiza în filiera viti-vinicolă; implementează proceduri și instrucțiuni de lucru pentru controlul calității produselor viti-vinicolă. 2. Aplică elemente actuale de analiză senzorială a vinului și a unui marketing performant. 3. Aplică tehnologii de producere; valorificarea eficientă a materiei prime; implementarea soluțiilor sustenabile și valorificarea tradiției locale. Realizează analize senzoriale pentru diverse grupe de băuturi, Aplică metode specifice în controlul calității.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. Elaborează și implementează proiecte de consultanță și extensie în filiera viti-vinicolă și oenoturism, în funcție de nevoile identificate. 2. Elaborează protocoale actuale de analiză senzorială a vinului, metode eficiente de marketing și de asociere a vinului cu principalele elemente gastronomice. 3. Promovează tradiția locală și integrarea acesteia pe piețele moderne; proiectează soluții sustenabile. Efectuează și interpretează analizele senzoriale, precum și luarea deciziilor privind calitatea finală.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Definiția degustării și tipurile de degustare	Față în față (săptămâna 1)	Prelegere, power point	2 ore
Bazele fiziologice ale degustării	Față în față (săptămâna 3)	Prelegere, power point	2 ore
Condițiile în care se degustă vinurile	Față în față (săptămâna 5)	Prelegere, power point	2 ore
Tehnica degustării. Examenul vizual	Față în față (săptămâna 7)	Prelegere, power point	2 ore
Tehnica degustării. Examenul olfactiv	Față în față (săptămâna 9)	Prelegere, power point	2 ore
Tehnica degustării. Examenul gustativ	Față în față (săptămâna 11)	Prelegere, power point	2 ore
Tehnica degustării. Recunoașterea defectelor vinului. Vocabularul specific degustării	Față în față (săptămâna 13)	Prelegere, power point	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. Édition Dunod, Paris., 5^e edition, 2013 3. Stoian V. – Marea carte a degustării vinurilor. Degustarea pe înțelesul tuturor. Editura Artprint, București, 2001 édition. 4. Jackson R., 2009 – Wine Tasting: A Professional Handbook. Second Edition. Food Science and Technology International Series, Elsevier.			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Testarea acuității simțurilor. Exerciții pe soluții model	Față în față (săptămâna 2)	Activitatea practică de laborator	2 ore
Testarea aptitudinii de degustare	Față în față (săptămâna 4)	Activitatea practică de laborator	2 ore
Tehnica degustării. Exerciții de degustare 1. Examenul vizual 2. Examenul olfactiv 3. Examenul gustativ	Față în față (săptămâna 6)	Activitatea practică de laborator	2 ore
Recunoașterea bolilor și defectelor vinului	Față în față (săptămâna 8)	Activitatea practică de laborator	2 ore
Analiza senzorială comparativă 1. Vinuri albe - vinuri roze - vinuri roșii 2. Vinuri seci - vinuri dulci - vinuri aromate.	Față în față (săptămâna 10)	Activitatea practică de laborator	2 ore
Analiza senzorială a unor vinuri din diferite regiuni ale României	Față în față (săptămâna 12)	Activitatea practică de laborator	2 ore
Analiza senzorială a unor vinuri speciale și distilate învechite din vin	Față în față (săptămâna 14)	Activitatea practică de laborator	

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. Édition Dunod, Paris., 5^e edition, 2013
3. Stoian V. – Marea carte a degustării vinurilor. Degustarea pe înțelesul tuturor. Editura Artprint, București, 2001 édition.
4. Jackson R., 2009 – Wine Tasting: A Professional Handbook. Second Edition. Food Science and Technology International Series, Elsevier.

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.
- 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).

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	Scris și sau oral	70%
9.5. Seminar/laborator	Răspunsuri la lucrările de laborator	Scris și sau oral	30%

9.6. Standard minim de performanță			
• Dezvoltarea de competențe privind caracterizarea relațiilor dintre proprietățile fizico-chimice și senzoriale ale produselor alimentare • Dezvoltarea capacității de utilizare a analizei senzoriale ca instrument de a evalua naturalețea și tipicitatea produselor alimentare			

Data completării
22. 09. 2026

Titular de disciplină,
Conf. univ. dr. ing. Constantin Băducă

Semnătura titularului
.....

Data avizării în departament
25. 09. 2026

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

Semnătura directorului de departament,
.....



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. Ciclu 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	Controlul și prevenirea fraudelor în domeniu viti-vinicol						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr.ing. Stoica Felicia						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf. univ. dr.ing. Stoica Felicia						
2.4. Anul de studiu	II	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	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	• Oenologie, Ampelografie, Microbiologie
4.2. de competențe	• 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	• On site, în sala de curs
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	• On site, în laboratorul disciplinei.

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 7. Înțelegerea diversității produselor autentice, tradiționale și moderne la nivel global. Cunoașterea principiilor analizei chimice și senzoriale pentru băuturi alcoolice și nealcoolice
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 7. 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: 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

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Definirea conceptului de calitate.	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
2. Operația de falsificare: scop, factori determinanți	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
3. Legislația națională și europeană privind falsurile în industria vinicolă	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
4. Controlul falsurilor în industria viti-vinicolă	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
5. Controlul falsurilor la băuturie distilate pe bază de vin	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
6. Controlul falsurilor la băuturile distilate din subprodusele de la vinificație	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
7. Autentificarea produselor viti-vinicole	față în față/on site	Expunere, prelegere	2 ore
Bibliografie:			
1. Banu C. și colab., 2013 – Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București			
2. Bulancea M, Râpeanu Gabriela, 2009 – <i>Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare</i> , Editura Didactică și Pedagogică, București			
3. Gheorghiță M. și colab, 2002 – <i>Oenologie 2</i> , Editura Sitech, Craiova			
4. Mihalca AL., Iancu G., 2002 – Mustul și vinul în legislație. Metode pentru identificarea falsurilor, 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. Stănculescu GH., 1973 – <i>Fabricarea băuturilor alcoolice naturale</i> , Editura Tehnică, București			
9. Stoica Felicia, 2006 – <i>Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă. Ghid de</i>			

<i>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

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Autentificarea vinurilor Autentificarea originii geografice Autentificarea soiului Autentificarea vârstei vinului	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1 ora
Autentificarea vinurilor: Autentificarea tehnologiei de prelucrare Autentificarea vinurilor roze	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment Demonstrație didactică, experiment	1oră
Autentificarea băuturilor alcoolice distilate	față în față/on site		1oră
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria vinicolă - dilutia (adaosul de apa), alcoolizarea (adaosul de alcool) adaosul de glicerol (glicerina)	față în față/on site		1oră
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria vinicolă - adaosul de glicerol (glicerina)	față în față/on site		2ore
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria vinicolă - adaosul de îndulcitori, arome	față în față/on site		2ore
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria vinicolă - adaosul de coloranți, antiseptici.	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	2ore
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria băuturilor distilate naturale – diluția	față în față/on site		2ore
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria băuturilor distilate naturale – adaosul de glicerol	față în față/on site		1oră
Metode și procedee de identificare a fraudelor în industria băuturilor distilate naturale – adaosul de coloranți	față în față/on site	Demonstrație didactică, experiment	1oră

Bibliografie:

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.Gheorghiu 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 rachiiurile naturale</i> , Editura Ceres, București
Razuvaev N. I., 1980 – <i>Prelucrarea complexă a produselor secundare de la vinificație</i> , Editura Ceres, București
7. Râpeanu, G., <i>Controlul falsificărilor produselor alimentare</i> , 2010, Ed. Didactică și Pedagogică, București
8. Stănculescu 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, 2020 – Suport electronic – îndrumător lucrări practice

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 horticod-cod COR 213206; inspector de specialitate inginer horticod-cod COR 213207; asistent de cercetare în horticod-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
22. 09. 2026

Titular de disciplină,
Conf. univ. dr. ing. Stoica Felicia
Semnătura titularului

Data avizării în departament
.....

Director de departament,
Conf. Univ. Dr. ing. Ionică Mira Elena

Semnătura directorului de departament,
.....



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Horticultură
1.3. Departamentul	Horticultură și Știința Alimentului
1.4. Domeniul de studii	Horticultură
1.5. Ciclu de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	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	III	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DS

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					45
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					25
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual					84
3.8. Total ore pe semestru					126
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• • Chimie alimentară, Microbiologie, Biochimie
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	8. Studentul/Absolventul descrie tehnologiile de valorificare a produselor horticole, vinificație și standardele de calitate specifice acestora.
Aptitudini (Abilități)	1. Studentul/Absolventul implementează tehnologiile de valorificare a produselor horticole și vinificație.
Responsabilitate și autonomie	1. Studentul/Absolventul elaborează tehnologiile de valorificare a produselor horticole, cu asigurarea standardelor de calitate și siguranță alimentară.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Aspecte generale ale calității produselor alimentare.	față în față/ (săptămâna 1)	Prelegere, PowerPoint	1 oră
Controlul și expertiza produselor alimentare: obiective, tipuri de control și planul de eșantionare	față în față/ (săptămâna 2)	Prelegere, PowerPoint	1 oră
Prelevarea, conservarea și pregătirea probelor pentru control și expertiză	față în față/ (săptămâna 3)	Prelegere, PowerPoint	1 oră
Controlul fizico-chimic al produselor alimentare: parametri generali, erori și validarea rezultatelor	față în față/ (săptămâna 4)	Prelegere, PowerPoint	1 oră
Controlul analitic al strugurilor și mustului: indicatori de maturare, zaharuri, aciditate și pH	față în față/ (săptămâna 5)	Prelegere, PowerPoint	1 oră
Controlul vinului: alcool, extract, aciditate totală și volatilă, pH și zaharuri reziduale	față în față/ (săptămâna 6-7)	Prelegere, PowerPoint	2 oră
Controlul dioxidului de sulf și al altor parametri cu rol în stabilitatea și conservarea vinului	față în față/ (săptămâna 8-9)	Prelegere, PowerPoint	2 ore
Controlul compușilor caracteristici și al indicatorilor de autenticitate ai vinurilor	față în față/ (săptămâna 10)	Prelegere, PowerPoint	1 oră
Expertiza senzorială a vinurilor și produselor viti-vinicole: organizare, metode și interpretare	față în față/ (săptămâna 11-12)	Prelegere, PowerPoint	2 ore

Depistarea falsificărilor și a substituțiilor la vin și produse vinicole: indicatori analitici și abordarea expertizei	față în față/ (săptămâna 13-14)	Prelegere, PowerPoint	2 ore
1. BANU C. și colab., 2002 – Calitatea și controlul calității produselor alimentare. <i>Editura Agir, București</i> 2. MUNTEAN Camelia – Tehnologii în industria vinicolă. Vinuri stricto-sensu, Editura Sitech, Craiova, 2012 3. STOICA Felicia, 2016 – Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice și metode de analiză, Editura Sitech, Craiova 4. MUNTEAN Camelia 2024 – Suport de curs electronic.			

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Plan de eșantionare și prelevare a probelor din produse viti-vinicole	față în față/ (săptămâna 1)	Activitatea practica de laborator	2 ore
Determinarea densității și a indicilor refractometrici la must și produse lichide	față în față/ (săptămâna 2)	Activitatea practica de laborator	2 ore
Determinarea zaharurilor și estimarea potențialului alcoolic; identificarea abaterilor	față în față/ (săptămâna 3)	Activitatea practica de laborator	2 ore
Determinarea acidității totale și a pH-ului la must și vin	față în față/ (săptămâna 4)	Activitatea practica de laborator	2 ore
Determinarea tăriei alcoolice a vinului și distilatelor	față în față/ (săptămâna 5)	Activitatea practica de laborator	2 ore
Determinarea acidității volatile a vinului și interpretarea rezultatului	față în față/ (săptămâna 6)	Activitatea practica de laborator	2 ore
Determinarea dioxidului de sulf liber și total	față în față/ (săptămâna 7)	Activitatea practica de laborator	
Determinarea extractului sec, cenușii și a altor indicatori de control ai vinului	față în față/ (săptămâna 8)	Activitatea practica de laborator	2 ore
Determinarea compușilor fenolici și utilizarea indicatorilor pentru caracterizarea vinurilor	față în față/ (săptămâna 9)	Activitatea practica de laborator	2 ore
Controlul autenticității vinului: glicerol și indicatori de naturalețe; interpretarea unui caz de expertiză	față în față/ (săptămâna 10)	Activitatea practica de laborator	2 ore
Controlul distilatelor: alcool metilic și compuși volatili indicatori	față în față/ (săptămâna 11)	Activitatea practica de laborator	2 ore
Controlul oțetului de vin și identificarea unor abateri de fabricație	față în față/ (săptămâna 12)	Activitatea practica de laborator	2 ore
Controlul tescovinei, semințelor și drojdiilor vinicole pentru valorificare	față în față/ (săptămâna 13)	Activitatea practica de laborator	2 ore
Expertiză senzorială și raport final de control pentru un produs viti-vinicol	față în față/ (săptămâna 14)	Activitatea practica de laborator	2 ore
1. MUNTEAN Camelia, BĂDUCĂ C., STOICA Felicia, 2002 - Tehnologii, procedee și metode de analiză și control în industria vinicolă. <i>Editura Sitech, Craiova</i> 2. MUNTEAN Camelia 2024 - Suport electronic îndrumător lucrări practice			

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

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se predă în alte centre universitare din țară și din străinătate, de a forma specialiști bine pregătiți în domeniul vinificației adaptați cerințelor unei agriculturi moderne, capabili să contribuie activ la dezvoltarea unui sector horticola durabil, competitiv și inovator. Pregătirea teoretică și practică a absolvenților pentru a: elabora și implementa tehnologii moderne și sustenabile de producție horticola și de a gestiona eficient filierele de producție
- Disciplina oferă conținut științific relevant și metode de predare de tip formativ, adecvate unui parcurs de studiu prin care să se răspundă cerințelor angajatorilor în exercitarea ocupațiilor: Cod COR: 213205 / Denumire COR: consilier inginer horticola / Cod COR: 213230 / Denumire COR: inginer horticola

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Raspunsuri la examen	Scris și sau oral	60%
9.5. Seminar/laborator	Raspunsuri la lucrarile de laborator	Referat	40%
9.6. Standard minim de performanță			
Controlul produselor fermentative.			

Data completării
23.09.2026

Titular de disciplină,
Conf.univ.dr. Muntean Camelia

Semnătura titularului
.....

Data avizării în departament
25.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,
.....