FIŞA DISCIPLINEI

Oenologie II

2016-2017

1. Date despre program

1.1	Instituția de învățământ superior	Universitatea PItesti
1.2	Facultatea	Stiinte, Educatie fizica si Informatica
1.3	Departamentul	Ingineria mediului si stiinte ingineresti aplicate
1.4	Domeniul de studii	Horticultura
1.5	Ciclul de studii	Licenta
1.6	Programul de studiu / calificarea	**Horticultura/inginer**

2. Date despre disciplină

2.1	Denumirea disciplinei					**Oenologie II**					
2.2	Titularul activităților de curs					C.S. III Dr.ing. Tanasescu Constantin					
2.3	Titularul activităților de seminar / laborator					C.S. III Dr.ing. Tanasescu Constantin					
2.4	Anul de studii	IV	2.5	Semestrul	II	2.6	Tipul de evaluare	Examen	2.7	Regimul disciplinei	0

3. Timpul total estimat

3.1	Număr de ore pe saptămână	3	3.2	din care curs	2	3.3	S / L / P	1
3.4	Total ore din planul de înv.	42	3.5	din care curs	28	3.6	S / L / P	14
Distribuția fondului de timp alocat studiului individual								ore
Studiu după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe								24
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren								10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii, eseuri								6
Tutorat								4
Examinări								6
Alte activități								

3.7	Total ore studiu individual	58
3.8	**Total ore pe semestru**	**100**
3.9	**Număr de credite**	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1	De curriculum	
4.2	De competențe	Competente acumulate la disciplina viticultura si oenologie I

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1	De desfăşurare a cursului	Sala dotata cu videoproiector si ecran
5.2	De desfăşurare a laboratorului	Laborator dotat cu echipamente si aparatura de laborator

6. Competențe specifice vizate

Competențe profesionale	• C1 Elaborarea si utilizarea tehnologiilor de productie horticola durabila • C3 Dezvoltarea unei filiere de productie horticola • C5 Utilizarea de tehnici pentru degustarea produselor horticole si aprecierea calitatii acestora
Competențe transversale	

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina are ca obiectiv general insusirea de catre studenti a cunostintelor de baza privind insusirile fizico-chimice ale strugurilor, in vederea prelucrarii lor pentru obtinerea de vinuri si alte bauturi pe baza de vin, tehnici de prelucrare a strugurilor si de obtinerea vinurilor.
7.2 Obiectivele specifice	La sfarsitul cursului studentul trebuie sa fie capabil sa cunoasca compozitia chimica a vinului si rolul fiecarei grupe de compusi in evolutia si insusirile organoleptice. Sa cunoasca tehnicile de ingrijire, pastrare, stabilizare si conditionarea vinurilor.

8. Conținuturi

8.1. Curs		Nr. ore	Metode de predare	Observații Resurse folosite
1	**Compozitia chimica a vinului** Alcoolii. Esterii. Substantele minerale. Coloizii vinului. Aldehidele. Acizii. Acetalii. Fenolii	2		

2	**Evolutia si fazele de dezvoltare ale vinului** Faza de fermentare. Faza de formare. Faza de maturare. Faza de invechire. Faza de degradare	4	prelegerea dezbaterea	Calculator Videoproiector
3	**Operatii tehnologice de ingrijire si de conditionare a vinului in timpul pastrarii** Umplerea vaselor cu vin. Procedee de pastrare a vinului in vase partial umplute. Pritocul vinului. Mentinerea in vin a unui continut eficient de anhidrida sulfuroasa. Egalizarea si cupajarea vinurilor.	4		
4	**Limpezirea vinului** Limpezirea spontana a vinului. Limpezirea vinului prin centrifugare. Limpezirea vinului prin cleire. Limpezirea vinului prin filtrare.	4		
5	**Modificari nedorite ce pot sa apara in vin** Modificari de natura fizico-mecanica. Modificari nedorite de natura microbiologica.	2		
6	**Tratamente de stabilizare aplicate vinului** Refrigerarea vinului. Pasteurizarea vinului. Tratarea vinului cu ferocianura de potasiu. Tratarea vinului cu coloizi protectori.	4		
7	**Imbutelierea vinului** Materiale folosite la imbuteliere. Tehnologia imbutelierii vinului. Linii tehnologice de imbuteliere sterila	2		
8	**Tehnologia producerii vinurilor speciale** Vinuri efervescente. Tehnologia de producere a vinurilor licoroase. Tehnologia de producere a vinurilor seci, tari de tip oxidativ. Tehnologia producerii vinurilor aromatizate..	2		
9	**Tehnologia de obtinere a produselor pe baza de struguri, must si vin** Bauturi cu continutul scazut de alcool. Sucuri de struguri. Tehnologia producerii mustului taiat si a mistelului. Tehnologia obtinerii mustului concentrat. Tehnologia obtinerii distilatelor de vin.	2		
10	**Valorificarea produselor secundare vinicole** Gruparea produselor secundare vinicole si principalele lor caracteristici. Prelucrarea complexa a tescovinei. Prelucrarea drojdiei. Recuperarea si folosirea semintelor de struguri. Recuperarea tirighiei. Alte produse. Valorificarea subproduselor epuizate prin biogaz si ingrasaminte. Valorificarea complexa si eficienta a produselor.	2		

Bibliografie

1. C. Tanasescu - Note de curs 2016;
2. N. Pomohaci, I. Namolosanu, A. Namolosanu - Producerea si ingrijirea vinurilor - Ed. Ceres Bucuresti,2000;
3. N. Pomohaci, V. Stoian, M. Gheorghita,C. Sirghi,V.V. Costea,I. Namolosanu - Oenologie vol.I - Ed. Ceres, Bucuresti, 2000;
4. N. Pomohaci, V. Stoian, A. Popa,A.Antoce,C.Sirghi,V.V.Costea,I.Namolosanu - Oenologie vol.II - Ed. Ceres, Bucuresti, 2001;
5. I. Namolosanu, A.Antonce - Oenologie - controlul si prevenirea fraudelor - Ed. Ceres, Bucuresti, 2005

8.2. Aplicații: Seminar / Laborator		Nr. ore	Metode de predare	Observații Resurse folosite
	Determinarea alcoolului si metoda ebuliometrica	1	Exercițiul Lucrul în grup Dezbaterea	Materii si materiale oenologice Dotari si echipamente specifice
	Determinarea aciditatii totale din vin	1		
	Determinarea alcoolului prin distilare cu densiometrul si picnometrul	1		
	Determinarea aciditatii volatile	1		
	Determinarea acidului tatric din vin	1		
	Determinarea SO_2 din vin	1		
	Materiale oenologice - cunoastere	1		
	Determinarea extractului sec din vin	1		
	Identificare recipienti si capacitati depozitare crama	2		
	Recunoastere si caracterizare subproduse vitivinicole	2		
	Deplasare complex vinificatie. Degustare	2		

Bibliografie

1.C. Tanasescu – Fise de laborator 2016;
2. N. Pomohaci, I. Namolosanu, A. Namolosanu - Producerea si ingrijirea vinurilor - Ed. Ceres Bucuresti,2000;
3. N. Pomohaci, V. Stoian, M. Gheorghita,C. Sirghi,V.V. Costea,I. Namolosanu - Oenologie vol.I - Ed. Ceres, Bucuresti, 2000;
4. N. Pomohaci, V. Stoian, A. Popa,A.Antoce,C.Sirghi,V.V.Costea,I.Namolosanu - Oenologie vol.II - Ed. Ceres, Bucuresti, 2001;

5. I. Namolosanu, A.Antonce - Oenologie - controlul si prevenirea fraudelor - Ed. Ceres, Bucuresti, 2005.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatori din domeniul aferent programului

- Competențele ce vor fi achiziționate la nivelul disciplinei vor satisface aşteptările reprezentanților asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul oenologiei.
- Competențele dobândite la disciplină permit absolvenților să lucreze ca: consilier inginer horticol; expert inginer horticol; inspector de specialitate inginer horticol; cercetător în ecologie si protecția mediului; asistent de cercetare în ecologie si protecția mediului; cercetător în horticultură; inginer de cercetare în horticultură; asistent de cercetare în horticultură, etc.
- In cursul anului universitar se au in vedere efectuarea de vizite de studiu la companii perfomante, institutii de cercetare sau expoziții din domeniul vitivinicol.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Prezenta Test de verificare Evaluare finala	Inregistrare prezenta curs Test scris - studiu de caz Proba orala - intrebari	10% 30% 40%
10.5 Seminar / Laborator / Tema de casă	Rezolvarea studiilor de caz si completarea fiselor de inregistrare a rezultatelor lucrarilor practice	Proba practica	20%
10.6 Standard minim de performanță	3 puncte acumulate din evaluarea activitatilor periodice si 2 puncte la evaluarea finala; Nota 5 la testul de verificare si rezolvarea a 50% a cerintelor de la lucrarile de laborator		

Data completării
25 septembrie 2016

Titular de curs,
C.S. III Dr.ing. Tanasescu Constantin

Titular de laborator,
C.S. III Dr.ing. Tanasescu Constantin

Data aprobării în Consiliul departamentului,
30 septembrie 2016

Director de departament,
(prestator)
Conf.univ.dr. Daniela Giosanu

Director de departament,
(beneficiar),
Conf.univ.dr. D. Giosanu