# FIŞA DISCIPLINEI

## *OENOLOGIE I*

*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 I** | | | | | |
| 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 | I | 2.6 | Tipul de evaluare | Examen | 2.7 | Regimul disciplinei | 0 |

### 3. Timpul total estimat

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1 | Număr de ore pe saptămână | 4 | 3.2 | din care curs | 2 | 3.3 | S / L / P | 2 |
| 3.4 | Total ore din planul de înv. | 56 | 3.5 | din care curs | 28 | 3.6 | S / L / P | 28 |
| **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 | 44 |
| **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 |

### 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<br>• C3 Dezvoltarea unei filiere de productie horticola<br>• 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.<br>Sa cunoasca tehnicile de ingrijire, pastrare, stabilizare si conditionarea vinurilor. |

**8. Conținuturi**

| **8.1. Curs** | | Nr. ore | Metode de predare | Observații Resurse folosite |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Notiuni introductive. Obiectul si continutul oenologiei.<br>Romania,tara viticola, situatia productiei de vin<br>Strategia sectoriala | 4 | prelegerea dezbaterea | Calculator, Videoproiector |
| 2 | Strugurii folositi ca materie prima in industria viticola.<br>Alcatuirea fizico-mecanica a strugurilor.<br>Culesul si transportul strugurilor. | 4 | | |
| 3 | Constructii si echipamente tehnologice.<br>Constructii vinicole.<br>Echipament tehnologic auxiliar. | 2 | | |
| 4 | Antiseptici si antioxidanti folositi in industria viticola.<br>Dioxidul de sulf(SO2).<br>Alte substante de conservare folosite in productia viticola | 2 | | |
| 5 | Tehnologia prelucrarii strugurilor si obtinerea mustului.<br>Organizarea liniilor tehnologice de prelucrare a strugurilor.<br>Randamentul in must la prelucrarea strugurilor.<br>Modificari biochimice care se produc in masa vinului. | 4 | | |
| 6 | Compozitia chimica si corectii aplicate mustului.<br>Compozitia chimica.<br>Corectii de compozitie aplicate mustului | 2 | | |
| 7 | Microorganismele si rolul lor in vinificatie .<br>Relatia dintre microorganisme si mediul lor de viata | 2 | | |
| 8 | Fermentatia si maceratia in tehnologia producerii vinurilor.<br>Fermentatia alcoolica a mustului si mecanismul general.<br>Maceratia si fermentatia mustului.<br>Fermentatia malolactica. | 4 | | |
| 9 | Clasificarea vinurilor si tehnologiilor de baza pentru obtinerea principalelor categorii si tipuri de vin.<br>Principalele tehnologii de producere a vinurilor .<br>Vinificatia in alb, vinificatia in rosu, producerea vinurilor rose aromate. | 4 | | |
| 10 | Total | 28 | | |

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;

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 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Controlul tehnologic al strugurilor. Indici tehnologici | 2 | Exercițiul<br>Lucrul în grup<br>Dezbaterea | Materii si materiale oenologice<br>Dotari si echipamente specifice |
| 2 | Determinarea zaharului din must si metode fizice | 2 | | |
| 3 | Controlul microbiologic al mustului | 2 | | |
| 4 | Determinarea alcoolului si metoda ebuliometrica | 2 | | |
| 5 | Determinarea aciditatii totale din vin | 2 | | |
| 6 | Determinarea alcoolului prin distilare cu densiometrul si picnometrul | 2 | | |
| 7 | Determinarea aciditatii volatile | 2 | | |
| 8 | Determinarea acidului tatric din vin | 2 | | |
| 9 | Determinarea $SO_2$ din vin | 2 | | |
| 10 | Materiale oenologice - cunoastere | 2 | | |
| 11 | Determinarea extractului sec din vin | 2 | | |
| 12 | Determinarea polifenolilor din vin | 2 | | |
| 13 | Determinarea zaharului din vin prin metode chimice | 2 | | |
| 14 | Determinarea fierului din vin | 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;
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<br>Test de verificare<br>Evaluare finala | Inregistrare prezenta curs<br>Test scris - studiu de caz<br>Proba orala - intrebari | 10%<br>30%<br>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