

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> din Galați
1.2 Facultatea / Departamentul	Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Catedra	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	<i>Ingineria produselor alimentare</i>
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Tehnologia vinului</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	<b>Prof. univ. dr. ing. Gabriela RÂPEANU</b>						
2.3 Titularul activităților de seminar	<b>Ș.L. dr. ing. Georgiana HORINCAR</b>						
2.4 Anul de studiu	<b>I</b>	2.5 Semestrul	<b>I</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>E</b>	2.7 Regimul disciplinei	<b>Op</b>

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	3	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	42	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					24
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					10
Examinări					10
Alte activități.....					
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>		<b>94</b>			
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>		<b>150</b>			
<b>3.10 Numărul de credite</b>		<b>6</b>			

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Noțiuni generale referitoare la chimia alimentelor, operații și utilaje în industria alimentară, biochimie, microbiologie.
4.2 de competențe	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor de vinuri speciale și distilate din fructe și cereale.

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs dotată cu videoproiector, calculator cu conexiune la internet. Platforma informatică (Microsoft Teams) pentru activități desfășurate online.
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Laborator dotat cu echipamente specifice industriei vinului Platforma informatică (Microsoft Teams)/ /Metoda alternativă pentru activități desfășurate online, în situații particulare.

### 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<b>C1:</b> Utilizarea și conducerea tehnologiilor avansate în industria alimentară; <b>C3:</b> Managementul unui sistem nutrițional de procesare; <b>C4:</b> Managementul unui sistem de valorificare subproduse, tratare deșeuri și protecția mediului; <b>C6:</b> Identificarea și aplicarea unor strategii de cercetare.
<b>Competențe transversale</b>	<b>CT1:</b> Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice; <b>CT2:</b> Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat; <b>CT3:</b> Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cursul și activitățile conexe formează un tot unitar care urmăresc instruirea, formarea și specializarea studenților ca viitori ingineri, capabili să desfășoare o activitate de producție, de proiectare și cercetare tehnologică în domeniul industriei vinurilor și a băuturilor alcoolice pe bază de must și vin.
7.2 Obiectivele specifice	Formarea deprinderilor privind cunoașterea metodelor de analiză fizico-chimică, microbiologică și senzorială a vinului, cât și a metodelor de control tehnologic și de calitate.

### 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Noțiuni introductive	Prelegerea; explicația; conversația; problematizarea	
Tehnologia de preparare a vinurilor de desert	Prelegerea; explicația; conversația; problematizarea	
Tehnologia de preparare a vinurilor speciale	Prelegerea; explicația; conversația; problematizarea	
Tehnologia preparării băuturilor alcoolice distilate din materii prime vinicole	Prelegerea; explicația; conversația; problematizarea	
Tehnologia preparării rachiurilor din fructe și industriale	Prelegerea; explicația; conversația; problematizarea	
Tehnologia valorificării subproduselor vinicol	Prelegerea; explicația; conversația; problematizarea	
Măsuri de combatere a poluării mediului specific industriei vinurilor și rachiurilor	Prelegerea; explicația; conversația; problematizarea	
Bibliografie: Râpeanu, G. <b>Tehnologia vinurilor</b> . Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați. Cotea V. D., Zănoagă C.Z., Cotea V.V. 2010a. <b>Tratat de oenochimie</b> , vol.I, Editura Academiei Române, București. Cotea V. D., Zănoagă C.Z., Cotea Valeriu V. 2010b. <b>Tratat de oenochimie</b> , vol.II, Ed. Academiei Române, București. Cotea V.V., Cotea V.D. 2006. <b>Tehnologii de producere a vinurilor</b> , Ed. Academiei Române, București. Pomohaci, N. s.a., 2000, 2001. <b>Oenologie</b> , vol I și II, Ed. Ceres, București. Țârdea, C., Sârbu, Ghe., Țârdea A. 2000. <b>Tratat de vinificație</b> . Ed. „Ion Ionescu de la Brad”, Iași.		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Analiza vinurilor de desert: determinarea raportului P/a	Conversația euristică, studiu de caz, experimentul	
Prepararea și analiza vinurilor efervescente	Conversația euristică, studiu de caz, experimentul	
Prepararea și analiza vinurilor aromatizate	Conversația euristică, studiu de caz, experimentul	

Valorificarea tirighiei, drojdiei și tescovinei	Conversația euristică, studiu de caz, experimentul	
Prepararea și analiza distilatelor din materii prime vinicole, materii prime amidonoase, din fructe și a rachiurilor industriale	Conversația euristică, studiu de caz, experimentul	
Bibliografie: Ana A. 2002. <b>Manual de lucrari practice in oenologie</b> , Ed. Fundația Universitatea Dunărea de Jos, Galați, Țârdea C. 2007. <b>Chimia și analiza vinului</b> , Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.		

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu informațiile și activitățile practice de la universitățile din țară și din străinătate.

S-a realizat în urma unor discuții cu experți din instituții de specialitate, precum și cu cadre didactice universitare.

Conținutul disciplinei este susținut de așteptările instituțiilor de cercetare, precum și de instituțiile locale și regionale de profil și de alți potențiali angajatori.

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice.

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunoștințe	Sumativă	25%
	Capacitate de decizie	Continuă	25%
10.5 Seminar/laborator	Deprinderi	Continuă	25%
	Capacitate de problematizare	Continuă	25%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepararea și analiza vinurilor speciale și a băuturilor alcoolice distilate din fructe și cereale</li> <li>Elaborarea și prezentarea unui referat.</li> <li>Participare la lucrările practice de laborator</li> </ul>			

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data completării

115.02.2022

Prof.univ.dr.ing. Gabriela Râpeanu

Ș.l.dr.ing. Georgiana Parfene

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

25.09.2022

Prof. univ. dr. ing. Camelia VIZIREANU

Data aprobării în Consiliul Facultății<sup>1</sup>

Semnătura decanului<sup>1</sup>

HCF 24/7.10.2022

Prof. dr. ing. Gabriela Elena BHRIM

<sup>1</sup> Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești