

MD-2045, CHIȘINĂU, STR. STUDENȚILOR, 9/9, TEL: 022 50-99-57, www.utm.md
ANALIZA SENZORIALĂ A BĂUTURILOR ALCOOLICE
1. Date despre unitatea de curs/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Oenologie și Chimie				
Ciclul de studii	Studii superioare de licență, ciclul I				
Programul de studiu	0721.3. Tehnologia Vinului și a Produselor obținute prin Fermentare.				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
III (învățământ cu frecvență); V (învățământ cu frecvență redusă)	6; 9	E	F – unitate de curs fundamental	O – unitate de curs obligatorie	5

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ		Dintre care			
		Ore auditoriale		Lucrul individual	
		Curs	Laborator/ seminar	Consultarea surselor documentare	Studiul materialului teoretic
învățământ cu frecvență	150	15	45/15	25	50
învățământ cu frecvență redusă	150	5	14/5	26	100

3. Precondiții de acces la unitatea de curs/modul

Conform planului de învățământ	Vinificație primară, Vinificație secundară, Vinificație specială, Enochimie, Viticultura, Ampelografie.
Conform competențelor	Cunoașterea tehnologiei de producere a băuturilor alcoolice

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Pentru prezentarea materialului teoretic în sala de curs este nevoie de proiector și calculator. Nu sunt admise convorbirile telefonice în timpul cursului.
Laborator/seminar	Studentii vor perfecta rapoarte conform condițiilor impuse de indicațiile metodice. Termenul de susținere a lucrării de laborator – în ziua realizării acesteia.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/ Competențe transversale	Dezvoltarea deprinderilor de cercetare. Cunoașterea modului de utilizare a tehnologiilor informaționale în domeniul disciplinei. Conștientizarea impactului social, economic și moral al implementării cunoștințelor. Manifestarea inițiativei în abordarea și rezolvarea unor sarcini variate. Manifestarea unui mod de gândire creativ, în structurarea și rezolvarea sarcinilor de lucru Manifestarea disponibilității de a evalua / autoevalua activitățile practice. Utilizarea eficientă a resurselor de comunicare și formare profesională (Internet, e-mail, baze de date, cursuri on-line etc.).
---	---

Utilizarea eficientă a limbilor străine în formarea profesională.

6. Obiectivele unității de curs/modulului

Scopul didactic al disciplinei este studierea bazelor teoretice și practice ale aprecierii organoleptice, regulile generale de degustare a vinurilor și a băuturilor alcoolice, perfectarea și prelucrarea rezultatelor degustației, caracteristica proprietăților specifice ale băuturilor și particularitățile aprecierii lor.

Obiectul cursului îl constituie legăturile biochimice, fizico-chimice și microbiologice ce stau la baza obținerii produselor vinicole pe bază de struguri și must.

Sarcinile de studii ale disciplinei:

- obținerea cunoștințelor necesare în domeniul aprecierii senzoriale;
- însușirea bazelor aprecierii organoleptice, regulilor generale de degustare a băuturilor;
- dobândirea abilităților de efectuare a degustărilor;
- însușirea caracteristicilor diferitor băuturi și particularitățile degustării lor;
- însușirea metodelor de prelucrare a rezultatelor analizei organoleptice a băuturilor;
- studierea metodelor de organizare și realizare a concursurilor naționale și internaționale.

7. Conținutul unității de curs/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redușă
Tematica prelegerilor		
T1. Bazele evaluării senzoriale. Senzații, organe de simț. Termeni și definiții. Scopurile obiectivelor degustării. Senzații, organe de simț. Perceperea senzațiilor.	2	2
T2. Degustatorul – “aparatură” de analiză senzorială. Însușirile degustatorului. Cerințe față de degustători. Starea general, aspectul exterior și regulile de conduită a degustatorului. Aprecierea sensibilității vederii. Aprecierea generală a capacității de degustare. Atestarea degustatorilor.	2	
T3. Factorii care condiționează degustarea. Modul de organizare și desfășurare a degustării. Localul de degustare. Inventarul necesar pentru degustare. Pregătirea băuturilor pentru degustare. Ordinea degustării și numărul probelor date într-o ședință de degustare	2	2
T4. Tehnica degustării. Examinarea vinului: Aprecierea limpidității și culorii băuturilor. Aprecierea aromei și buchetului. Aprecierea gustului. Aprecierea constituirii generale și tipicității băuturilor.	2	
T5. Sistemele de notare a însușirilor olfactive și gustative a vinurilor. Sistemele de apreciere a băuturilor. Prelucrarea rezultatelor degustației. Folosirea metodelor analitice de apreciere obiectivă a calității băuturilor.	2	
T6. Compușii vinului cu influență importantă asupra însușirilor organoleptice. Impactul organoleptic al alcoolilor din vin. Influența zaharurilor, acizilor organici și minerali, substanțelor fenolice e extractului și produșilor volatili asupra caracterului gusto-olfactiv a vinurilor. Defectele vinului, compuși chimici care le provoacă.	2	1
T7. Caracteristica băuturilor și particularitățile degustării lor. Vinuri liniștite. Vinuri efervescente. Cidrul. Băuturi nealcoolizate și slab alcoolizate. Cognacul, whiskey, brandy, rachiu, țuica. Esențe, infuzii, lichioruri. Cocktail-uri. Băuturi din lapte, cumșul. Băuturi aromatizate. Băuturi bolnave și defectate.	2	
T8. Organizarea și realizarea concursurilor băuturilor. Concursurile locale, naționale și internaționale. Acordarea distincțiilor.	1	

Total prelegeri:		15	6
Tematica activităților didactice	Numărul de ore		
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redușă	
Tematica seminarelor			
S1. Principalele noțiuni și termeni utilizați la exprimarea caracterului organoleptic a băuturilor alcoolice.	2	2	
S2. Etica profesională și nu doar cea profesională a degustatorilor, obiectivitatea și onestitatea lor.	2		
S3. Pregătirea băuturilor pentru degustare. Specificitatea degustărilor. Degustarea închisă și deschisă.	2		
S4. Selectarea probelor. Ordinea de degustare. Echilibrul vinurilor.	2		
S5. Fișe de degustare. Modul de utilizare a fișelor. Calificativul pentru fabricarea produselor vinicole	2	3	
S6. Impactul organoleptic a compoziției chimice a vinurilor. Mijloace și metode tehnologice de sporire a calității vinurilor, inhibarea unor defecte ale vinurilor.	2		
S7. Caracteristica organoleptică a celor mai renumite vinuri din Rep. Moldova și din lume.	2		
Total seminare:		15	5
Tematica lucrărilor de laborator			
LL1. Determinarea sensibilității mirosurilor. Antrenări pentru memorarea diferitor mirosuri.	4	2	
LL2. Determinarea sensibilității gustului. Identificarea pragului individual de percepție și diferențiere a gustului.	4		
LL3. Determinarea defectelor vinului în aromă și gust.	4	2	
LL4. Testul "triunghiului". Testul "două din cinci".	4		
LL5. Degustarea vinurilor albe și roze seci.	4	2	
LL6. Degustarea vinurilor roșii seci.	4	2	
LL7. Degustarea vinurilor cu zahăr rezidual.	4		
LL8. Degustarea vinurilor licoroase.	4	2	
LL9. Degustarea vinurilor speciale și aromatizate.	4		
LL10. Degustarea vinurilor efervescente.	4	2	
LL11. Degustarea divinurilor și altor băuturi alcoolice tari.	5	2	
Total lucrări de laborator:		45	14

8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stoian V., Analiza senzorială a vinurilor. Ed. București 1999. 2. Stoian V., Marea carte a degustării vinurilor. Ed. Artprint București 2001. 3. Valuico G.G., Șoliț-Culicov E.P., Teoria și practica degustației de vin., - Симферополь : Таврида, 2001, 248 p. 4. Carpov S.S. ș.a., Bazele analizei organoleptice a băuturilor,, Editura U.T.M., Chișinău 1999, 20 p. 5. Antoci O. Oenologie, chimie și analiză senzorială. Ed Universitatea Craiova, 2007.
Suplimentare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sîrghi C.D., Balanuță A.P., etc. "Cartea vinificatorului". Editura Uniunii scriitorilor, Chișinău 1992, 250 p. 2. Emile Peynod, Ribero Gayon "La degustation" 3. Michael Moisseeff, Pierre Casamayor "Aromes du vin"

	4. Emile Peynod, Jaques Blouin "Le gout du vin"
--	---

9. Evaluare

Forma de învățământ	Periodică		Curentă	Lucrul individual	Examen final
	Evaluarea 1	Evaluarea 2			
Cu frecvență	15%	15%	15%	15%	40%
Cu frecvență redusă	25%			25%	50%
Standard minim de performanță					
Prezența și activitatea la prelegeri și lucrări de laborator					
Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre evaluări și lucrări de laborator					