

 <small>UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI</small>	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	


FIȘA UNITĂȚII DE CURS/MODULULUI

Facultatea Tehnologia Alimentelor. Corpul de studii nr. 5 al Universității Tehnice a Moldovei, str. Studenților, 9/9

www.utm.md

VINIFICAȚIA SPECIALĂ
1. Date despre disciplină: Vinificația specială

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Departamentul	OEnologie și Chimie				
Ciclul de studii	Studii superioare de Master , ciclul II				
Programul de studiu	Oenologie, Enoturism și Piețe Vitivinicole				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
II (învățământ cu frecvență);	III;	E; Li	S – unitate de curs de specialitate	O - unitate de curs obligatorie	5;

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ	Din care				
	Ore auditoriale		Lucrul individual		
	Curs	Seminar/laborator	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
150	20	20	-	50	60

3. Precondiții de acces la disciplină

Conform planului de învățământ	Analiza senzorială, Metode avansate de stabilizare a vinului, Microbiologie și control-tehno chimic
Conform competențelor	<ul style="list-style-type: none"> - tehnologiilor și metodelor moderne de producere a produselor vinicole ; - utilizarea adecvată a noțiunilor specifice în vinificația specială; - efectuarea determinărilor și calculelor a indicilor calitativi de bază; - metode moderne de apreciere a indicilor de calitate a produselor vinicole.

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Pentru prezentarea materialului teoretic în sala de curs este nevoie de proiector și calculator. Nu vor fi tolerate întârzierile masteranzilor , precum și convorbirile telefonice în timpul cursului.
Seminar/ Laborator	Masteranzii vor perfecta rapoarte conform condițiilor impuse de indicațiile metodice. Termenul de predare a lucrării de laborator – o săptămână după finalizarea acesteia. Pentru predarea cu întârziere a lucrării aceasta se depunțează cu 1pct./săptămână de întârziere.



FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI

Cod: FD/M 8.1

Ediția 1

Revizia 0

Pagina



FIȘA UNITĂȚII DE CURS/MODULULUI

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CP4. Cunoașterea și aplicarea măsurilor de creștere a calității produselor din industria alimentară și a sistemelor tehnice implicate în realizarea acestora.</p> <ul style="list-style-type: none">- Descrierea conceptelor, noțiunilor de bază privind calitatea și controlul produselor vinicole definite de standardele naționale și internaționale- Identificarea metodelor de apreciere a calității produselor vinicole.- Aplicarea de principii și metode de bază pentru realizarea și obținerea produselor vinicole:- evaluarea caracteristicilor, performanțelor în domeniul managementului calității și siguranței alimentare.- Stabilirea metodelor de analiză, încercări specifice produselor alimentare, caracterizarea produselor alimentare în conformitate cu prevederile legale actuale- Elaborarea schemelor tehnologice de producere a produselor vinicole.
Abilități profesionale	<p>CP6. Evaluarea și asigurarea calității produselor vinicole în relație cu procesele tehnologice asociate.</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Descrierea procedeeleor, tehnicilor și metodelor de bază necesare pentru asigurarea calității produselor vinicole în relație cu procesele tehnologice asociate.✓ Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea procedeeleor, tehnicilor și metodelor de bază necesare în procesele de evaluare și asigurare a calității produselor vinicole în relație cu procesele tehnologice asociate.✓ Aplicarea de principii și metode de bază pentru evaluarea și asigurarea calității produselor vinicole în relație cu procesele tehnologice asociate.✓ Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare pentru adoptarea procedeeleor, tehnicilor și metodelor de bază, necesare în procesele de evaluare și asigurare a calității produselor enologice în relație cu procesele tehnologice asociate.
Competențe transversale	<p>CT1. Aplicarea valorilor și eticii profesiei de inginer și executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată. Promovarea raționamentului logic, convergent și divergent, a aplicabilității practice, a evaluării și autoevaluării în luarea deciziilor.</p> <p>CT2. Realizarea activităților și exercitarea rolurilor specifice muncii în echipă pe diferite paliere ierarhice. Promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive și respectului față de ceilalți, diversității și multiculturalității și îmbunătățirea continuă a propriei activități.</p> <p>CT3. Autoevaluarea obiectivă a nevoii de formare profesională continuă în scopul inserției pe piața muncii și al adaptării la dinamica cerințelor acesteia și pentru dezvoltarea personală și profesională. Utilizarea eficientă a abilităților lingvistice și a cunoștințelor de tehnologia informației și a comunicării.</p>

	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	



FIȘA UNITĂȚII DE CURS/MODULULUI

6. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general	<ul style="list-style-type: none"> - Cunoașterea de către masterand a tehnologiilor speciale de producere a diferitor dipuri de vinuri. - Cunoașterea de către masterand a documentației normative și instrucțiunilor tehnologice de producere a produselor vinicole. - Cunoașterea de către masterand a metodelor de verificare a calității materiei prime, materiilor auxiliare și produsului finite.
Obiectivele specifice	<p>Să efectueze determinări și calcule a indicilor calitativi de bază; Să analizeze rezultatele obținute; Să aplice în practică cunoștințele și drepturile acumulate în timpul lucrărilor de laborator; Să posede capacități de lucru cu ghidurile tehnice, instrucțiunile tehnologice standarde și alte documente normative</p>

7. Conținutul disciplinei: *Vinificația specială*

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
	învățământ cu frecvență
Tematica cursului	
T 1. Tehnologia specială de producere a vinurilor albe seci fără maturare și cu maturare. Cerințe de bază. Operațiile tehnologice aplicate. Scheme tehnologice de obținere a vinurilor albe seci fără maturare și cu maturare îndelungată.	2
T 2. Tehnologia de producere a vinurilor albe de calitate cu zahăr rezidual. Schema tehnologică clasică de producere a vinurilor albe de calitate cu zahăr rezidual prin sistarea fermentației alcoolice. Schema tehnologică de obținere a vinurilor albe de calitate cu zahăr rezidual prin cupajarea cu un partener îndulcitor.	2
T3. Tehnologia de producere a vinurilor roze. Principii de bază ce trebuie respectate. Soiurile utilizate pentru producerea vinurilor roze. Factorii ce influențează calitatea vinurilor roze. Procedee tehnologice de fabricare a vinurilor roze. Schemele tehnologice de obținere a vinurilor roze.	2
T4. Tehnologia de producere a vinurilor roșii seci (fără maturare sau cu scurtă maturare și cu maturare îndelungată). Soiurile utilizate pentru producerea vinurilor roșii seci. Particularitățile vinificării strugurilor. Variantele tehnologice de macerare-fermentare a mustuielii. Schemele tehnologice de producere a vinurilor roșii seci.	4
T5. Tehnologia de producere a vinurilor albe dulci (licoroase).	2

 <small>UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI</small>	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	


FIȘA UNITĂȚII DE CURS/MODULULUI

Soiurile de struguri utilizate pentru obținerea vinurilor dulci. Producerea vinurilor dulci speciale albe. Scheme tehnologice de producere a vinurilor dulci.	
T6. Tehnologia pentru producerea vinurilor speciale roșii licoroase. Soiurile de struguri utilizate pentru obținerea vinurilor roșii licoroase. Variante tehnologice de fabricare a vinurilor roșii licoroase. Scheme tehnologice de fabricare a vinurilor roșii licoroase.	2
T7. Tehnologia pentru producerea vinurilor aromatizate. Generalități. Caracteristica materiei prime vegetale. Variante de fabricare a maceratelor pentru vinurile aromatizate. Tehnologia de producere a Vermutului alb, roz și roșu la noi și în alte țări. Tehnologia de producere a altor vinuri (Roua Dimineții, Buchetul Moldovei).	2
T8. Tehnologia specială de producere a vinurilor efervescente. Clasificarea vinurilor speciale efervescente spumante. Principii teoretice de bază. Scurt istoric. Particularitățile tehnologiei de producere a vinurilor efervescente în regiunea Champagne din Franța și în Republica Moldova. Vinificarea strugurilor pentru producerea vinurilor efervescente.	4
Total curs:	20

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
	învățământ cu frecvență
Tematica lucrărilor de laborator	
L.1. Calculele la producerea vinurilor aromatizate și prepararea Vermutului.	4
L.2. Calculele la pregătirea licoarei de tiraj și licoarei de expediție. Prepararea licoarei de tiraj, amestecului de tiraj și licoarei de expediție cu determinarea indicilor fizico-chimici de bază.	8
L.3. Calculele la producerea vinurilor licoroase în diferite variante și pregătirea lor.	4
L.4. Controlul și certificarea caramelei.	4
Total lucrărilor de laborator:	20

 <small>UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI</small>	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	



FIȘA UNITĂȚII DE CURS/MODULULUI

8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rusu E., Balanuță A., Dragan V. Vinificația secundară. Chișinău: Universul, 2016, 496 p. 2. Reguli generale privind fabricarea producției vinicole. Culegere. Chișinău, 2010. Red. Prof.univ Taran N. 3. Recueil international methodes d'analyse OIV. Paris, O.I.V., 2007, 454 p. 4. Rusu E. Vinificația primară. Chisinau, ed. Continental Group SRL: 2011.- 496 p 5. Constantin Croitoru Enologie. Inovații și noutăți. Editura AGIR București, 2012. 6. Balanuță A., Sîrghi C., Musteață G., Carpov. S., Palamarciuc L. și alții Cartea vinificatorului. UTM. Chișinău, Litera, 1992, 312p. 7. Cotea V. Tehnologia de producere a vinurilor spumante. București, 2001, 775 p. 8. Platforma Moodle http://moodle.utm.md/course/view.php?id=346
Suplimentare	<ol style="list-style-type: none"> 9. Croitoru, Constantin. Tratat de știință și inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor. Ed.AGIR, București, 2009, 1047 p. 10. Pomohaci N. și al. Oenologie. București, CERES, vol. II. 2000, 295 p. 11. Țârdea C. și al. Tratat de vinificație. Iași, ed. „Ion Ionescu de la Brad”, 2000, 728 p. 12. Валуйко Г.Г. Технология вина.- Симферополь, Таврида, 2001, 617

9. Evaluare

Periodică		Curentă	Studiul individual	Proiect/teză	Examen final
EP1	EP2				
15%	15%	15%	15%	-	40%
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					



FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI

Cod: FD/M 8.1

Ediția 1

Revizia 0

Pagina



UNIVERSITATEA TEHNICĂ
A MOLDOVEI

FIȘA UNITĂȚII DE CURS/MODULULUI