

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Petrol – Gaze din Ploiești
1.2. Facultatea	Tehnologia Petrolului și Petrochimie
1.3. Departamentul	Chimie
1.4. Domeniul de studii universitare	Ingineria mediului
1.5. Ciclul de studii universitare	Masterat
1.6. Programul de studii universitare	Controlul Calității produselor și a Factorilor de Mediu

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Oenologie
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.dr.chim. Călin Cătălina
2.3. Titularul activităților seminar/laborator	Prof.dr.chim. Călin Cătălina
2.4. Titularul activității proiect	-
2.5. Anul de studiu	II
2.6. Semestrul *	1
2.7. Tipul de evaluare	E
2.8. Categoria formativă** / regimul*** disciplinei	DS/DOB

* numărul semestrului este conform planului de învățământ;

** DF - Discipline fundamentale; DS - discipline de specializare; DC - discipline complementare

*** obligatorie/impusă = DOB; opțională = DOP; facultativă = DFA

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. Seminar/laborator	2	3.4. Proiect	-
3.5. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.6. curs	28	3.7. Seminar/laborator	28	3.8. Proiect	-
3.9. Total ore studiu individual (studiu după suport de curs, bibliografie și notițe, documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate, pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri)							124
3.10. Total ore pe semestru							180
3.11. Numărul de credite							6

4. Condiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	➤
4.2. de desfășurare a cursului	➤
4.3. de desfășurare a seminarului/laboratorului	➤

5. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării* care stau la baza acestora

Competențe profesionale	Rezultatele învățării*
1. Asigură controlul calității	C1 - Studentul identifică aplicarea procedurilor în diverse tehnologii A1 - Studentul aplică standarde de calitate în conformitate cu legislația de mediu RA1 - Studentul ia decizii care reflectă rezultatele obținute
2. Efectuează cercetare științifică	C1 – Studentul definește metodele experimentale necesare în analiza și interpretarea datelor A1 – Studentul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză

	RA1 – Studentul ia decizii care reflectă rezultatele obținute
Competențe transversale	Rezultatele învățării*
Lucrul în echipe multidisciplinare	<p>C1 – Studentul/absolventul identifică structura și responsabilitățile într-o echipă multidisciplinară.</p> <p>A1 – Studentul/absolventul utilizează strategii de comunicare orală și scrisă pentru interacțiunea eficientă în echipe multidisciplinare.</p> <p>RA1 – Studentul/absolventul lucrează eficient ca membru în echipă sau lider al acesteia.</p>
Etică profesională și responsabilitate socială	<p>C1 – Studentul/absolventul identifică principiile eticii profesionale și legislația specifică domeniului.</p> <p>A1 – Studentul/absolventul aplică norme etice în luarea deciziilor ingineresti.</p> <p>RA1 – Studentul/absolventul demonstrează responsabilitate socială prin promovarea dialogului, cooperării, respectului față de ceilalți și interculturalității.</p>
Autonomie și dezvoltare profesională continuă	<p>C1 – Studentul/absolventul identifică oportunități de formare și dezvoltare continuă.</p> <p>A1 – Studentul/absolventul își elaborează planuri de carieră și dezvoltare profesională.</p> <p>RA1 – Studentul/absolventul demonstrează adaptabilitate la schimbările pieței muncii și inițiativă pentru învățarea continuă.</p>

* C – cunoștințe; A – aptitudini; RA – responsabilitate și autonomie.

6. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tematica cursului permite însușirea de către studenți a noțiunilor legate de struguri-materia primă, de procesele biochimice și fizico-chimice care se petrec în timpul prelucrării strugurilor, a fermentației mustului, a maturării și învechirii. ➤ De asemenea, sunt prezentate operațiunile de condiționare și stabilizare a vinului. ➤ Lucrările practice prezintă metode chimice, fizice și biochimice pentru determinarea principalilor constituenți ai mustului și vinului, respectiv: alcool, zahăr, anhidrida sulfuroasă, acizi, fenoli, etc.
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizarea metodelor și tehnicilor instrumentale de investigare și aplicare specifice; ➤ Utilizarea algoritmilor specifici în rezolvarea de situații problemă și interpretarea rezultatelor. ➤ Utilizarea metodelor fizico – chimice de analiză pentru controlul calității vinurilor.

7. Conținuturi

8.1. Curs	Nr.ore	Metode de predare	Observații
Cap.1. Noțiuni introductive. Influența ecosistemului asupra calității strugurilor	2	Prelegerea Dezbaterea Problematizarea	
Cap.2. Compoziția chimică a mustului	2	Prelegerea Dezbaterea Problematizarea	
Cap.3. Compoziția chimică a vinului	6	Prelegerea Dezbaterea Problematizarea	

Cap.4. Evolutia si transformarile vinului in timpul pastrarii	6	Prelegerea Dezbaterea Problematizarea	
Cap.5. Operatii si tratamente aplicate vinului	4	Prelegerea Dezbaterea Problematizarea	
Cap.6.Limpezirea si stabilizarea vinului	4	Prelegerea Dezbaterea Problematizarea	
Cap.7. Imbutelierea vinului	2	Prelegerea Dezbaterea Problematizarea	
Cap.8. Defectele vinurilor	2	Prelegerea Dezbaterea Problematizarea	
<p>Bibliografie Susan Keevil, 2017, Vinurile lumii, Editura Litera, Bucuresti. Cotea V. D., Zănoagă C.Z., Cotea V.V. 2010a, 2010b. Tratat de oenochimie, vol.I, II, Editura Academiei Române, București. Cotea V.V., Cotea V.D. 2006. Tehnologii de producere a vinurilor, Ed. Academiei Române, București. Pomohaci, N. s.a., 2000, 2001. Oenologie, vol I și II, Ed. Ceres, București. Țârdea, C., Sârbu, Ghe., Țârdea A. 2000. Tratat de vinificație. Ed. „Ion Ionescu de la Brad”, Iași. Mihalca A., G. Iancu – 2002, Mustul și vinul în legislație, ed. Guenberg, Arad. Nămoloșanu I., A. O. Antoce – 2005, Oenologie, controlul și prevenirea fraudelor, ed. Ceres, București.</p>			
8.2. Seminar / laborator	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Norme de tehnica securitatii in laborator. Stadii in analiza strugurilor, mustului si a vinului.	2	Prelegerea, explicația, conversația euristică.	
Determinarea zaharului din must	4	Prelegerea, explicația, conversația euristică.	
Determinarea aciditatii totale titrabile din must si vin	2	Prelegerea, explicația, conversația euristică.	
Determinarea alcoolului din vin	4	Experiment, discuții și dezbateri.	
Determinarea dioxidului de sulf din vin	4	Experiment, discuții și dezbateri.	
Determinarea acidului tartric din vin	4	Prelegerea, explicația, conversația euristică.	
Determinarea aciditatii volatile	4	Experiment, discuții și dezbateri.	
Determinarea extractului sec din vin	4		
Bibliografie			

1. Compendium of International Methods of Analysis-OIV, vol.1, 2018; Pomohaci N., Namolosanu I., Lucrari practice de Oenologie, Bucuresti, 1998.			
8.3. Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Bibliografie			

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

➤ Adaptarea conținutului disciplinei la cerințele pieței muncii se face pe baza discuțiilor cu angajatorii din domeniu. Prin informațiile teoretice și aplicațiile practice pe care disciplina le furnizează contribuie la pregătirea studenților în scopul obținerii unui loc de muncă în laboratoare de cercetare științifică, de controlul calității produselor sau de mediu.	➤
--	---

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Cunoașterea și asimilarea conținutului informațional de specialitate. Capacitatea de a face conexiuni cu alte discipline.	Examinare oral	80 %
	Conștiinciozitate, interes pentru studiul individual.	Participare activă la cursuri	10 %
10.5. Seminar/laborator	Înșușirea unor tehnici corecte de lucru în laborator, întocmirea corectă a referatelor de laborator, modul de prelucrare a datelor experimentale.	Colocviu laborator	10 %
10.6. Proiect			
10.7. Standard minim de performanță			
➤ Însușirea noțiunilor fundamentale specifice disciplinei, capacitatea de a alege o tehnică pentru a analiza o anumită probă.			

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar/laborator	Semnătura titularului de proiect
------------------	-------------------------------	--	----------------------------------

05.06.2025

Data avizării în
departament

Director de departament
Prof.dr.chim. Mihai Sonia

Decan

Conf.dr.ing. Duşescu -Vasile Cristina Maria

25.09.2025