

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 <i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>
1.3 Catedra	<i>Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură</i>
1.4 Domeniul de studii	<i>Ingineria produselor alimentare</i>
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Controlul și expertiza produselor alimentare</i>

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<i>Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate</i>						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Râpeanu Gabriela						
2.3 Titularul activităților de seminar	S.L. dr.ing. Georgiana Horincar						
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Ex	2.7 Regimul disciplinei	Op

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 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					7
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					0
3.7 Total ore studiu individual	44				
3.9 Total ore pe semestru	100				
3.10 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Chimia alimentelor, biochimie, microbiologie, controlul calitatii si siguranta produselor alimentare
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> -

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> sală cu videoproiector și online platforma Microsoft Teams
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> laborator de analize și online platforma Microsoft Teams

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară;</p> <p>C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;</p> <p>C4. Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte;</p> <p>C5. Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing;</p>
--------------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Instruirea, formarea și specializarea studenților ca viitori ingineri, capabili să desfășoare o activitate de producție, de proiectare și cercetare tehnologică, de conducere și concepție în domeniul industriei vinului, oțetului și băuturilor distilate
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea metodelor de analiză fizico-chimică și senzorială și de control tehnologic și de calitate, a vinului, oțetului și băuturilor distilate

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Noțiuni introductive. Ampelografia. Studiul strugurilor (uvologia). Unități industriale și vase vinicol. Utilizarea anhidridei sulfuroase în industria vinului. Pregătirea campaniei de vinificație. Recoltarea, transportul și recepția strugurilor Tehnologia obținerii mustului din struguri. Condiționarea mustului. Tehnologia fermentării-macerării a mustului și mustuielii. Compoziția chimică, indicii fizico-chimici și însușirile senzoriale ale vinurilor. Evoluția, fazele de dezvoltare ale vinului și procesele care le caracterizează. Tehnologia preparării vinurilor albe, roșii și roze. Îngrijirea, conservarea, limpezirea și stabilizarea vinurilor. Îmbutelierea vinurilor.	prelegerea, conversația euristică, explicația	18 h
Tehnologia de obținere a oțetului	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 h
Tehnologia de obținere a băuturilor distilate	prelegerea, conversația euristică, explicația	8 h
Bibliografie <ul style="list-style-type: none">• Gabriela Râpeanu. Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate - Note de curs• Cotea V., 2009, Tratat de oenologie, vol. I și II, Ed. Academiei Române, București.• Tarhon M. C., 2006, Tehnologia fabricării oțetului, Ed. Fundației Universitare, Dunărea de Jos, Galați• Popa, A., 1985, Producerea și învechirea distilatelor de vin. Editura Scrisul Românesc, Craiova		
8.2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Analiza ampelografică și uvologică a strugurilor destinați vinificației. Analiza chimică și microbiologică a mustului de struguri. Analiza fizico-chimică și microbiologică a vinurilor. Analiza materialelor de sulfitare și practica sulfitării vinurilor. Analiza senzorială a vinurilor. Analiza tulburelilor și stabilitatea vinurilor. Cunoașterea defectelor și bolilor vinurilor. Limpezirea și stabilitatea vinurilor (microcleiri și tratamente efectuate în laborator)	conversația euristică, studiu de caz	10 h
Analiza fizico chimica și microbiologica a oțetului	conversația euristică, studiu de caz	2 h
Analiza fizico chimica și microbiologica a băuturilor distilate	conversația euristică, studiu de caz	2 h
Bibliografie <ul style="list-style-type: none">• Ana Al., 2002, Manual de lucrări practice în oenologie. Fundația "Dunărea de Jos" Galați.• Râpeanu G., 2011, <i>Tehnologia vinului</i>, Note de curs.• Tardea C, 2007, Chimia vinului, Ed. „Ion Ionescu de la Brad”, Iasi.		

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

-

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota minim 5	Examen scris și oral	70
10.5 Seminar/laborator	Nota minim 5	Teste periodice	20
	Nota minim 5	Evaluare orală	10
10.6 Standard minim de performanță			
• Determinare caracter și senzoriale ale vinului, oțetului și băuturilor distilate			

Data completării

21.09.2022

Data avizării în departament

Semnătura titularului de curs

Prof.dr.ing. Gabriela Râpeanu

Semnătura titularului de seminar

sl. dr.ing. Georgiana Horincar

Semnătura directorului de departament

Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu

Data aprobării în Consiliul Facultății

HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului

Prof.dr.ing. Gabriela Bahrin