FIŞA DISCIPLINEI
pentru anul universitar 2026/27

Aprobat prin decizia Consiliului Facultăţii nr. 168/09.09.2026

1. Date despre program

1.1. Instituţia de învăţământ superior	Universitatea Sapientia din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Științe ale Vieții și Sport din Sfântu Gheorghe
1.3. Domeniul de studii	Agronomie
1.4. Ciclul de studii	Licență (BSc)
1.5. Programul de studiu	Agricultură
1.6. Calificarea	Inginer agronom

2. Date despre disciplină

2.0. Departamentul				**Științe ale Vieții**			
2.1. Denumirea disciplinei				**Tehnologii horticole II (Viticultură și Oenologie)**			
2.2. Tipul activității				Asistat integral	Asistat parțial:	Neasistat	
				X			
2.3. Titularul disciplinei /Titularul cursului				conf. univ. dr. Kentelki Endre-Csaba			
2.4. Titularul(ii) activităților de laborator				Șef de lucr. dr. ing. Moldován Csaba			
2.5. Anul de studiu	III.	2.6. Semestrul	6	2.7. Forma de verificare	E	2.8. Tipul disciplinei	DO
2.9. Categoria formativă	OU (S)	2.10 Categoria disciplinei		2.11. Codul disciplinei	SBAK0042		

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	5	Din care: 3.2. curs	3	3.3. seminar / laborator/ proiect/ practică	2
3.4. Total ore din planul de învăţământ	70	Din care: 3.5. curs	42	3.6. seminar/ laborator/ proiect/ practică	28
3.4.o. Din care online	0	3.5.o. curs	0	3.6.o. laborator	0
3.7. Numărul de puncte de credit conform planului de învățământ					5
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Total ore studiu individual					55
3.10. Distribuția fondului de timp pentru studiu individual:					ore
a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					24
b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					12
c) Pregătire seminarii /laboratoare, teme, referate, portofolii şi eseuri					15
d) Tutorat					2
e) Examinări					2
f) Alte activități:					-

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	● Nu sunt

4.2. de competenţe	● Nu sunt

5. Condiţii (acolo unde este cazul)

5.1. De desfăşurare a cursului	● Sală de curs cu min. 30 locuri, dotată cu videoproiector, ecran de proiecție (sau suprafață de proiecție), calculator, tablă, lumină naturală și/sau artificială, posibilitatea de reglare a gradului de luminozitate.
5.2. De desfăşurare a laboratorului	● Sală de laborator de specialitate (min. 15 locuri) cu dotările aferente determinărilor necesare (balanțe cu diferite precizii, stereomicroscoape, site de laborator etc.).

6. Rezultate ale învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul descrie tehnologiile de cultură a speciilor horticole şi agricole pentru obținerea unor producții durabile și competitive. Descrie tehnologiile de vinificație și standardele de calitate specifice acestora.
Aptitudini	Studentul/absolventul aplică tehnologiile de cultivare a speciilor horticole, integrând cunoștințele fundamentale și de specialitate, implementează tehnologiile de vinificație.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul elaborează şi implementează secvențele tehnologice de cultivare a speciilor horticole. Elaborează tehnologiile de valorificare, cu asigurarea standardelor de calitate și siguranță alimentară.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din grila competenţelor acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	● Scopul disciplinei îl reprezintă fundamentarea teoretică şi practică a laturilor biologice şi tehnologice ale obţinerii unor producţii constante şi de calitate în viticultură și oenologie, cunoscând particularităţile speciilor în ceea ce priveşte pretenţiile ecologice şi tehnologice. ● Familiarizarea studenților cu principalele noțiuni privind cultura viței-de-vie și procesele de vinificare. ● Dobândirea competențelor de proiectare și gestionare a plantațiilor viticole. ● Înțelegerea și aplicarea tehnologiilor de producere și evaluare a vinului.
7.2. Obiectivele specifice	● Cunoaşterea şi utilizarea adecvată a noţiunilor specifice viticulturii și oenologiei. ● Fundamentarea teoretică şi practică a laturilor biologice ale creşterii şi fructificării viţei de vie. ● Cunoaşterea metodelor de înmulţire vegetativa a viţei de vie şi technicile de altoire. ● Cunoaşterea cerinţelor ecologice şi tehnologice a speciilor din viticultura. ● Identificarea soiurilor și a tehnicilor agrotehnice aplicate în viticultură. ● Cunoaşterea tehnologiilor de obţinere a vinurilor albe, roșii, roze și speciale. ● Operarea echipamentelor din procesul de vinificare.

	● Controlul calității și igienei în procesul de producție a vinului.

8. Conţinuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Fond de timp alocat/Observaţii
Noţiuni introductive. Importanţa economică şi socială a viticulturii. Sistematica şi aria de răspândire a viţei de vie pe glob. Situaţia viticulturii pe mapamond.	Expunere	3 ore
Planul de recoltare. Evaluarea producţiei şi calităţii strugurilor. Organizarea culesului şi recoltarea strugurilor.	Expunere	3 ore
Particularităţile biologice şi fiziologice ale viţei de vie. Ciclul ontogenetic. Ciclul biologic anual. Fenofazele organelor vegetative: plâns, dezmugurit, creştera lăstarilor, maturarea lăstarilor. Perioada de repaus vegetativ.	Expunere	3 ore
Fenofazele organelor de rod (generative): diferenţierea mugurilor de rod, creşterea şi proliferarea organelor florale, înfloritul, polenizarea şi fecundarea. Creşterea şi maturarea boabelor.	Expunere	3 ore
Bazele ecologiei viticole. Factorii climatici. Microclima plantaţiilor viticole. Factorii fiziologici. Importanţa solului. Factorii adafici. Impotanţa solului asupra calităţii vinului. Factorii biotici.	Expunere	3 ore
Înmulţirea viţei de vie. Metodele de înmulţire. Producerea materialului săditor. Producerea de butaşi înrădăcinați. Altoirea viţei de vie. Metode de altoire. Înmulţirea prin marcotaj şi prăbuşire.	Expunere	3 ore
Particularităţile specifice ale plantaţiilor viticole. Proiecterea plantaţiilor viticole. Elementele de structură a plantaţiei. Mijloacele de susţinere a viţei de vie.	Expunere	3 ore
Clasificarea operaţiunilor tehnologice la plantaţiile viticole. Tăierile de formare. Biologia tăierilor. Clasificarea metodelor de tăiere. Tăierile de rodire. Lucrări după tăieri. Biologia lucrărilor în verde, clasificarea lor. Lucrări în verde generale şi speciale.	Expunere	3 ore
Scopul şi metodele lucrărilor solului. Fertilizarea plantaţiilor viticole. Irigarea viţei de vie. Protecţia fitosanitară a plantaţiilor viticole.	Expunere	3 ore
Recoltarea strugurilor de masă şi pentru vin. Recoltarea mecanizată. Refacerea desimii plantaţiilor viticole. Intreţinerea amenajărilor tehnice a plantaţiilor.	Expunere	3 ore
Folosirea dioxidului de sulf în industria vinicola. Compoziția chimică și biologică a mustului de struguri. Microflora specifică industriei vinicole.	Expunere	3 ore
Principalele procese care determină transformarea mustului în vin. Operații tehnologice de îngrijire aplicate vinului în timpul păstrării.	Expunere	3 ore
Evoluția și fazele de dezvoltare ale vinului: formarea, maturarea, învechirea și degradarea vinului.	Expunere	3 ore
Accidente și defecte la vinuri. Bolile vinului.	Expunere	3 ore

Bibliografie

MOLDOVÁN CS.: Kertészeti technológiák II (Szőlőtermesztés és Borászat), curs litografiat de uz intern, 2022
BÉNYEI F., LŐRINCZ A., SZ. NAGY L.: Szőlőtermesztés, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2002
KOZMA P.: A szőlő és termesztése, Akadémiai Kiadó, Budapest, 2000
OPREA ŞT.: Cultura viţei de vie, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 1995
NASTASIA POP: Viticultură generală, Editura Academic Press, Cluj-Napoca, 2003

BERNAZ GH.: Cultura viţei de vie, Editura M.A.S.T., Bucureşti, 2007
TÓTH I., PERNESZ GY.: Szőlőfajták, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2005
POMOHACI N.; STOIAN V., GHEORGHIȚĂ M., SÎRGHI C., COTEA V.V.; NĂMOLOȘANU I.: Oenologie, vol. I, Ed. Ceres, Bucureşti, 2000
ŢÎRDEA C.; ȚÎRDEA ANGELA, SÎRBU GHE.:Tratat de vinificaţie, Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iaşi, 2000
EPERJESI I., KÁLLAY M., MAGYAR ILDIKÓ: Borászat, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2005
EPERJESI I., KÁLLAY M., MAGYAR ILDIKÓ: Borászat, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2005
CSÁVOSSY GY.: Borászat, Egyetemi jegyzet, Sapientia Erdélyi Magyar Tudomántegyetem, 2005

8.3. Laborator	Metode de predare	Fond de timp alocat/Observaţii
Măsuri organizatorice şi tehnice ale culesului şi recoltarea strugurilor(practică la o plantaţie viticolă). Observarea şi studiul sistemului aerian a viţei de vie în plantaţiile viticole	Lucrări practice, activitate în teren	4 ore
Morfologia viţei de vie. Particularităţile sistemului radicular şi a sistemului aerian a viţei de vie. Morfologia şi histologia lăstarilor. Mugurii viţei de vie	Expunere, problematizare	2 ore
Părţile componente ale lăstarilor: frunza, cârceii. Perii lăstarilor. Inflorescenţa şi floarea viţei de vie. Ciorchinele. Morfologia şi histologia boabelor strugurilor.	Expunere, problematizare	2 ore
Pregătirea materialului săditor pentru butăşire şi altoire în uscat și în verde. Prezentarea practică a altoirii mecanizate şi manuale. Exerciţii de altoire în uscat. Prezentarea metodelor de altoire în verde.	Expunere, lucrări practice	2 ore
Sistematica viţei de vie cultivată. Sistematica viţei de vie după origine. Clasificarea viţei de vie după diferite criterii (ampelometrie). Podgoriile şi centrele viticole din România.	Expunere, problematizare	2 ore
Tăierea viţei de vie într-o plantaţie viticolă.	Lucrări practice	4 ore
Caracteristici care determină valoarea culturală a soiurilor de struguri pentru vin, a soiurilor de struguri pentru masă, a portaltoilor. Principalii portaltoi folosiţi în viticultură.	Expunere, problematizare	2 ore
Principalele soiuri de struguri pentru vinuri albe, pentru vinuri roşii, pentru masă şi stafide. Alegerea soiurilor de struguri şi regularizarea acestora.	Expunere, problematizare	2 ore
Tehnologia prelucrării strugurilor. Tehnologia generală de producere a vinurilor albe, a vinurilor roşii, a vinurilor roze și a vinurilor aromate.	Expunere, lucrări practice	2 ore
Tehnologiile pentru obținerea vinurilor speciale: obţinerea vinului spumant, a șampaniei, a vinurilor speciale Tokaji. Tehnologia de obținere a distilatelor din vin.	Expunere, problematizare	2 ore
Limpezirea și stabilizarea vinurilor.	Expunere, lucrări practice	2 ore
Înbutelierea vinului. Tehnici de degustare a vinului. Alegerea și servirea vinului și potrivirea cu alimentele.	Expunere, lucrări practice	2 ore

Bibliografie

MOLDOVÁN CS.: Kertészeti technológiák II (Szőlőtermesztés és Borászat), curs litografiat de uz intern, 2022
BÉNYEI F., LŐRINCZ A., SZ. NAGY L.: Szőlőtermesztés, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2002
KOZMA P.: A szőlő és termesztése, Akadémiai Kiadó, Budapest, 2000
OPREA ŞT.: Cultura viţei de vie, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 1995

NASTASIA POP: Viticultură generală, Editura Academic Press, Cluj-Napoca, 2003
BERNAZ GH.: Cultura viţei de vie, Editura M.A.S.T., Bucureşti, 2007
TÓTH I., PERNESZ GY.: Szőlőfajták, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2005
MARTIN T. et. al.: Tehnologia producerii materialului săditor viticol, Editura Ceres, Bucureşti, 1976
POMOHACI N.; STOIAN V., GHEORGHIȚĂ M., SÎRGHI C., COTEA V.V.; NĂMOLOȘANU I.: Oenologie, vol. I, Ed. Ceres, Bucureşti, 2000
ŢÎRDEA C.; ȚÎRDEA ANGELA, SÎRBU GHE.:Tratat de vinificaţie, Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iaşi, 2000
EPERJESI I., KÁLLAY M., MAGYAR ILDIKÓ: Borászat, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2005
CSÁVOSSY GY.: Borászat, Egyetemi jegyzet, Sapientia Erdélyi Magyar Tudomántegyetem, 2005

9. Coroborarea conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conţinutul disciplinei respectă tendințele actuale, este adaptat cerinţelor specifice de pe piaţa muncii. Planurile de proiect sunt întocmite pe baza ideilor studenților, fiind încurajate dezvoltarea unor planuri de proiecte în domeniul agriculturii pentru afaceri ce urmează să fie implementate.

10. Evaluare

A. Condiții de îndeplinit pentru prezentarea la evaluare:

Prezenta la lucrarile de laborator este obligatorie, fiecare absenta motivata se poate recupera ori prin prezenta fizica, ori prin realizarea unei lucrari din tema lucrarii de laborator la care s-a absentat.

B. Criterii, metode și ponderi în evaluare:

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Se verifică însușirea cunoștințelor de specialitate.	scris	60 %
10.5. Laborator	Se verifică capacitatea de utilizare în practică a cunoștințelor și a deprinderilor practice dobândite.	oral și scris	40 %
10.6. Standard minim de performanţă			

- Cunoaşterea morfologiei viţei de vie, înmulţirii şi altoirii viţei de vie, planului de recoltare a strugurilor, technologiei cultivării viţei de vie, tăierilor la plantaţiile viticole și a principalelor soiuri de struguri pentru masă şi stafide, pentru vinuri albe şi pentru vinuri roşii
- Cunoaşterea tehnologiilor de obţinere a vinurilor albe, roșii, roze și a vinurilor speciale.
- Cunoaşterea lucrărilor specifice într-o vinificație: limpezirea și stabilizarea vinurilor.
- Cunoaşterea defectelor și bolilor vinurilor.

Data completării	Semnătura titularului disciplinei	Semnătura titularului/rilor de aplicații
04.09.2026	conf. univ. dr. Kentelki Endre-Csaba	Șef de lucrări dr. Ing. Moldován Csaba

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
07.09.2026	Șef de lucr. dr. Csiszér Levente

Semnătura responsabilului programului de studii

Șef de lucr. dr. Csiszér Levente