

FIȘA DISCIPLINEI
pentru anul universitar 2025/26
(în baza OM nr. 5703/2011)

Aprobat prin decizia Consiliului
Facultății nr. 99/2025.09.09

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Sapienția din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea/ DSPP	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	Agricoltura
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				șef lucr. dr. ing. Moldován Csaba			
2.4. Titularul(ii) activităților de			seminar				
			laborator	șef lucr. dr. ing. Moldován Csaba			
			proiect				
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 activităților 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 învățământ	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 și notițe					20
b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
c) Pregătire seminarii /laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
d) Tutoriat					
e) Examinări					4
f) Alte activități:					6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Nu sunt
4.2. de competențe	• Nu sunt

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. De desfășurare 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 desfășurare a seminarului/ <u>laboratorului</u> /proiectului	• Sală de laborator de specialitate (min. 15 locuri) cu dotările aferente determinărilor necesare (balanțe cu diferite precizii, stereomicroscope, site de laborator etc.).

6. Rezultate ale învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul descrie tehnologiile de cultură a speciilor horticole și 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 și implementează secvențele tehnologice de cultivare a speciilor horticole. Elaborează tehnologiile de valorificare, cu asigurarea standardelor de calitate și siguranță alimentară.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	• Scopul disciplinei îl reprezintă fundamentarea teoretică și practică a laturilor biologice și tehnologice ale obținerii unor producții constante și de calitate în viticultură și oenologie, cunoscând particularitățile speciilor în ceea ce privește pretențiile ecologice și 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	• Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice viticulturii și oenologiei. • Fundamentarea teoretică și practică a laturilor biologice ale creșterii și

	fructificării viței de vie. • Cunoașterea metodelor de înmulțire vegetativă a viței de vie și tehnicile de altoire. • Cunoașterea cerințelor ecologice și tehnologice a speciilor din viticultura. • Identificarea soiurilor și a tehnicilor agrotehnice aplicate în viticultură. • Cunoașterea tehnologiilor de obținere a vinurilor albe, roșii, roze și speciale. • Operarea echipamentelor din procesul de vinificare. • Controlul calității și igienei în procesul de producție a vinului.
--	---

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Fond de timp alocat/Observații
Noțiuni introductive. Importanța economică și socială a viticulturii. Sistematica și aria de răspândire a viței de vie pe glob. Situația viticulturii pe mapamond.	Expunere	3 ore
Planul de recoltare. Evaluarea producției și calității strugurilor. Organizarea culesului și recoltarea strugurilor.	Expunere	3 ore
Particularitățile biologice și fiziologice ale viței de vie. Ciclul ontogenetic. Ciclul biologic anual. Fenofazele organelor vegetative: plâns, dez mugurit, creșterea lăstarilor, maturarea lăstarilor. Perioada de repaus vegetativ.	Expunere	3 ore
Fenofazele organelor de rod (generative): diferențierea mugurilor de rod, creșterea și proliferarea organelor florale, înfloritul, polenizarea și fecundarea. Creșterea și maturarea boabelor.	Expunere	3 ore
Bazele ecologiei viticole. Factorii climatici. Microclima plantațiilor viticole. Factorii fiziologici. Importanța solului. Factorii adafici. Importanța solului asupra calității vinului. Factorii biotici.	Expunere	3 ore
Înmulțirea viței de vie. Metodele de înmulțire. Producerea materialului săditor. Producerea de butași înrădăcinați. Altoirea viței de vie. Metode de altoire. Înmulțirea prin marcotaj și prăbușire.	Expunere	3 ore
Particularitățile specifice ale plantațiilor viticole. Proiectarea plantațiilor viticole. Elementele de structură a plantației. Mijloacele de susținere a viței de vie.	Expunere	3 ore
Clasificarea operațiunilor tehnologice la plantațiile 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 și speciale.	Expunere	3 ore
Scopul și metodele lucrărilor solului. Fertilizarea plantațiilor viticole. Irigarea viței de vie. Protecția fitosanitară a plantațiilor viticole.	Expunere	3 ore
Recoltarea strugurilor de masă și pentru vin. Recoltarea mecanizată. Refacerea desimii plantațiilor viticole. Întreținerea amenajărilor tehnice a plantațiilor.	Expunere	3 ore
Folosirea dioxidului de sulf în industria vinicolă. 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	Expunere	3 ore

păstrării.		
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 1. BÉNYEI F., LŐRINCZ A., SZ. NAGY L.: Szőlőtermesztés, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2002 2. KOZMA P.: A szőlő és termesztése, Akadémiai Kiadó, Budapest, 2000 3. OPREA ȘT.: Cultura viței de vie, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 1995 4. NASTASIA POP: Viticultură generală, Editura Academic Press, Cluj-Napoca, 2003 5. BERNAZ GH.: Cultura viței de vie, Editura M.A.S.T., București, 2007 6. TÓTH I., PERNESZ GY.: Szőlőfajták, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2005 7. POMOHACI N.; STOIAN V., GHEORGHİȚĂ M., SÎRGHI C., COTEA V.V.; NĂMOLOȘANU I.: Oenologie, vol. I, Ed. Ceres, București, 2000 8. ȚÎRDEA C.; ȚÎRDEA ANGELA, SÎRBU GHE.: Tratat de vinificație, Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iași, 2000 9. EPERJESI I., KÁLLAY M., MAGYAR ILDIKÓ: Borászat, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2005 10. CSÁVOSSY GY.: Borászat, Egyetemi jegyzet, Sapiientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem, 2005		
8.3. Laborator	Metode de predare	Fond de timp alocat/Observații
Măsuri organizatorice și tehnice ale culesului și recoltarea strugurilor (practică la o plantație viticolă). Observarea și studiul sistemului aerian a viței de vie în plantațiile viticole	Lucrări practice, activitate în teren	4 ore
Morfologia viței de vie. Particularitățile sistemului radicular și a sistemului aerian a viței de vie. Morfologia și histologia lăstarilor. Mugurii viței de vie	Expunere, problematizare	2 ore
Părțile componente ale lăstarilor: frunza, cârceii. Perii lăstarilor. Inflorescența și floarea viței de vie. Ciorchinele. Morfologia și histologia boabelor strugurilor.	Expunere, problematizare	2 ore
Pregătirea materialului săditor pentru butășire și altoire în uscat și în verde. Prezentarea practică a altoirii mecanizate și manuale. Exerciții de altoire în uscat. Prezentarea metodelor de altoire în verde.	Expunere, lucrări practice	2 ore
Sistematica viței de vie cultivată. Sistematica viței de vie după origine. Clasificarea viței de vie după diferite criterii (ampelometrie). Podgoriile și centrele viticole din România.	Expunere, problematizare	2 ore
Tăierea viței de vie într-o plantație 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 folosiți în viticultură.	Expunere, problematizare	2 ore
Principalele soiuri de struguri pentru vinuri albe, pentru vinuri roșii, pentru masă și stafide. Alegerea soiurilor de struguri și regularizarea acestora.	Expunere, problematizare	2 ore
Tehnologia prelucrării strugurilor. Tehnologia generală de producere a vinurilor albe, a vinurilor roșii, a vinurilor roze și a vinurilor aromatate.	Expunere, lucrări practice	2 ore
Tehnologiile pentru obținerea vinurilor speciale: obținerea 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 - BÉNYEI F., LŐRINCZ A., SZ. NAGY L.: Szőlőtermesztés, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2002 - KOZMA P.: A szőlő és termesztése, Akadémiai Kiadó, Budapest, 2000 - OPREA ȘT.: Cultura viței de vie, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 1995 - NASTASIA POP: Viticultură generală, Editura Academic Press, Cluj-Napoca, 2003 - BERNAZ GH.: Cultura viței de vie, Editura M.A.S.T., București, 2007 - TÓTH I., PERNESZ GY.: Szőlőfajták, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2005 - MARTIN T. et. al.: Tehnologia producerii materialului săditor viticol, Editura Ceres, București, 1976 - POMOHACI N.; STOIAN V., GHEORGHITĂ M., SÎRGHI C., COTEA V.V.; NĂMOLOȘANU I.: Oenologie, vol. I, Ed. Ceres, București, 2000 - ȚÎRDEA C.; ȚÎRDEA ANGELA, SÎRBU GHE.:Tratat de vinificație, Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iași, 2000 - EPERJESI I., KÁLLAY M., MAGYAR ILDIKÓ: Borászat, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2005 - CSÁVOSSY GY.: Borászat, Egyetemi jegyzet, Sapiientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem, 2005		

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

-

10. Evaluare

A. Condiții de îndeplinit pentru prezentarea la evaluare:

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 .	Seminar	-	-	-
	Laborator	Se verifică capacitatea de utilizare în practică a cunoștințelor și a deprinderilor practice dobândite.	oral și scris	40
	Proiect	-	-	-
	Practică	-	-	-
10.6. Standard minim de performanță				
- Cunoașterea morfologiei viței de vie, înmulțirii și altoirii viței de vie, planului de recoltare a strugurilor, tehnologiei cultivării viței de vie, tăierilor la plantațiile viticole și a principalelor soiuri de struguri pentru masă și stafide, pentru vinuri albe și pentru vinuri roșii - Cunoașterea tehnologiilor de obținere a vinurilor albe, roșii, roze și a vinurilor speciale. - Cunoașterea lucrărilor specifice într-o vinificație: limpezirea și stabilizarea vinurilor. - Cunoașterea defectelor și bolilor vinurilor.				

Data completării
29.08.2025

Semnătura titularului disciplinei
Dr. Ing. Moldován Csaba
Şef lucrări

Semnătura titularului/rilor de aplicații
Dr. Ing. Moldován Csaba
Şef lucrări

Data avizării în departament
03.09.2025

Semnătura directorului de departament
Şef lucr. dr. Csizsér Levente

Semnătura responsabilului programului de studii
Şef lucr. dr. Csizsér Levente