**UNIVERSITATEA DE ŞTIINŢELE VIEȚII „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAŞI**

**ANUL UNIVERSITAR 2023/2024**

**SEMESTRUL I**

**Examen promovare în cariera didactică**

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIEREA POSTULUI:** | |
| **Postul** | **Conferențiar universitar pe perioadă nedeterminată** |
| **Poziția în statul de funcții** | **VI/13** |
| **Facultatea** | Facultatea de Horticultură |
| **Departamentul** | Tehnologii horticole |
| **Disciplinele din planul de învățământ** | MANAGEMENTUL SIST. ECOLOGICE VITICOLE  TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE VEGETALĂ I (BĂUTURI)  TEHNOLOGII HORTICOLE (VITICULTURA)  OENOLOGIE |
| **Domeniul științific** | Horticultură |
| **Descriere post** | Postul de conferențiar universitar, pe perioadă nedeterminată, vacant, **poziția VI/13,** prevăzut în Statul de funcţiuni şi de personal didactic aprobat pentru anul universitar 2023-2024, conţine o normă de **10 ore convenţionale**, asigurate cu ore de curs (**7 ore**) şi de lucrări practice (**3 ore**), cu următoarea distribuţie semestrială pe discipline:  ***Managementul sistemelor ecologice viticole***, cu obiective specifice, studii licenţă:  - anul III, Facultatea de Horticultură, specializarea Ingineria Mediului, în semestrul II: curs 3 ore fizice = 6 ore convenționale/săptămână  **media 3 ore convenţionale/an**  ***Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală I (Băuturi)****,* cu obiective specifice, studii licenţă:  - anul III, Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, specializarea CEPA, semestrul I: curs 2,0 ore fizice = 4,0 ore convenționale/săptămână.  **media 2,0 ore convenţionale/an**  ***Tehnologii horticole (Viticultură)***, cu obiective specifice, studii licenţă:  - anul III, Facultatea de Agricultură, specializarea Agricultură, semestrul I: curs 2,0 ore fizice = 4,0 ore convenționale/săptămână  **media 2,0 ore convenţionale/an**  ***Œnologie*,** cu obiective specifice, studii licenţă:  - anul III, Facultatea de Horticultură, specializarea Horticultură, semestrul II, lucrări practice, 1 formație de lucru x 2 ore = 2,0 ore fizice  **media 1,0 ore convenţionale/an** ;  - anul IV, Facultatea de Horticultură, specializarea Horticultură, semestrul I, lucrări practice, 2 formații de lucru x 2 ore = 4,0 ore fizice  **media 2,0 ore convenţionale/an** |
| **Activitățile specifice postului** | * Efectuarea orelor de curs şi lucrări practice pentru disciplinele din statul de funcţii, prevăzute în postul VI/13; * Pregătirea activităţii didactice; * Verificări lucrări control; * Consultaţii pentru studenţi asigurate la disciplinele din normă; * Îndrumare proiecte licenţă; * Elaborare de materiale didactice; * Activitate de cercetare ştiinţifică; * Îndrumare practică în cursul anului universitar; * Participare la manifestări ştiinţifice; * Activităţi de promovare şi legătura cu mediul economic; * Participarea la activităţi civice, culturale, în sprijinul învăţământului; * Alte activităţi pentru pregătirea practică şi teoretică a studenţilor. |
| **Tematica probelor de examen** | **Tematica**  **1. Morfologia viței de vie.** Elemente morfologice ale viței de vie și importanța lor (rădăcina, tulpina, elemente lemnoase rezultate în urma tăierilor, muguri și ochi, lăstarul, inflorescența, floarea, struguri și boabe) în cadrul viticulturii în sistem ecologic.  **2. Elemente de zonare vitivinicolă.** Elemente de statistică mondială și în România. Zonă viticolă, regiune viticolă, podgorie, centru viticol. Caracteristici climatice specifice regiunilor viticole din România. Soiuri de struguri admise și direcții de producție.  **3. Factorii de biotop din cadrul ecosistemului viticol ecologic.** Factori climatici (radiația solară, lumina, temperatura, umiditatea solului și a aerului, aerul, factori climatici accidentali). Factori edafici (tipul genetic al solului, volumul edafic util, textura solului, structura solului, porozitatea solului, umiditatea, însușirile chimice ale solului –conținutul în humus, în macro- și microelemente, în săruri solubile, reacția solului). Factori orografici (relieful, expoziția terenului, panta, altitudinea). Factori secundari de biotop.  **4. Tehnologia prelucrării mustului.** Tehnologia prelucrării mustului. Asamblarea şi cupajarea musturilor. Deburbarea mustului. Tratamente aplicate mustului înainte de fermentare. Corecţii de compoziţie aplicate mustului şi vinului. Corecţia conţinutului de zaharuri din must prin adaos de must concentrat, prin adaos de zahăr alimentar, prin concentrare parţială. Mărirea și micșorarea acidităţii mustului şi vinului.  **5. Fermentația şi macerația în tehnologia producerii vinurilor.** Fermentaţia alcoolică a mustului. Umplerea vaselor de fermentare cu must şi echiparea lor. Fazele de desfăşurare ale fermentaţiei alcoolice. Fermentaţia spontană. Fermentaţia provocată. Variante tehnologice de fermentare a mustului. Supravegherea şi conducerea fermentaţiei. Fermentaţia mustului în flux continuu. Fermentaţia şi maceraţia în tehnologia producerii vinurilor. Maceraţia în tehnologia obţinerii vinurilor albe. Maceraţia -fermentaţia în tehnologia producerii vinurilor roşii. Macerarea fermentarea în vase statice. Macerarea fermentarea în vase dinamice (cisterne rotative) şi în flux continuu. Maceraţia carbonică. Vinificaţia în roşu prin termomacerare.  **6. Evoluţia şi fazele de dezvoltare a vinurilor.** Evoluţia şi fazele de dezvoltare ale vinului. Faza de fermentare şi faza de formare a vinului. Faza de maturare a vinului. Principalele procese care au loc în timpul maturării vinului. Procedee rapide de maturare a vinului. Maturarea vinurilor în butoaie mici de stejar. Faza de învechire a vinului. Faza de degradare a vinului.  **Bibliografia**   1. Bernaz Gh., Dejeu L., 2006 - Fertilizarea viilor şi întreţinerea solului în concepţie ecologică. Editura Ceres, Bucureşti. 2. Colibaba Cintia, Luchian Camelia, Rotaru Liliana, 2015, Managementul sistemelor viticole ecologice, ISBN 978-973- 147-192-1, Editura Ion Ionescu de la Brad Iaşi. 3. Cotea, V.D., Zanoaga, V.C., Cotea, V.V. - Tratat de Oenochimie, vol. I, vol. II, Editura Academiei Române, București, 2009. 4. Cotea, V.V., Cotea V.D. - Tehnologii de producere a vinurilor, Editura Academiei Române, București, 2006. 5. Cotea, V.V., Zanoaga, V.C., Cotea V.D. – Oenologie. Construcții, vase şi utilaje vinicole, Editura Academiei Române, București, 2010. 6. Dobrei Alin, Rotaru Liliana, Mustea Mihai, 2005 – Cultura viţei de vie. Editura “Solness”, Timişoara, ISBN 973-729-031-3. 7. Ducasse-Counarc Anne-Marie, 2000 – La qualite des produits de l’agriculture biologique. Edit. Deux-Ponts, Paris-France. 8. Pomohaci, N., Cotea, V.V., Stoian, V., Nămoloşanu, I., Popa, A., Sîrghi, C., Antoce, Arina -Oenologie. Volumul 2: Îngrijirea, stabilizarea şi îmbutelierea vinurilor. Construcții şi echipamente vinicole, Editura Ceres, București, 2001. 9. Pomohaci, N., Gheorghiţă, M., Iuoraş, R., Stoian, V., Cotrău, A., Cotea, V.V.,- Oenologie, Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 1990. 10. Pomohaci, N., Stoian, V., Gheorghița, M., Sîrghi, C., Cotea, V.V., Nămoloşanu, I. - Oenologie. Volumul 1: Prelucrarea strugurilor şi producerea vinurilor. Editura Ceres, București, 2000. 11. Rochard Joel, 2005 - Traite de viticulture et d’oenologie durable. Edit. Oenoplurimedia, Chaintre-France. 12. Rotaru Liliana, Jitareanu Carmenica Doina, Slabu Cristina, Cotea V. V., Mustea M., Marta Alina Elena, Colibaba Lucia Cintia, 2013, Adaptarea tehnologiilor viticole în contextual schimbărilor climatice, Editura Ion Ionescu de la Brad, Iasi, ISBN 978-973- 147-134-1 13. Rotaru Liliana, Vasile Ancuţa, Nechita Bogdan, Niculaua Marius, Colibaba Cintia, 2011 – Modernizarea tehnologiei de obţinere şi valorificare a strugurilor de masă prin implementarea sistemului european de calitate Eurepgap.Editura Ion Ionescu de la Brad, Iaşi, ISBN 978-973- 147-090-0. 14. Colibaba Cintia, 2018, Ghid de laborator – Managementul sistemelor viticole ecologice, Editura Stef, ISSN 978-606-575-956-5. 15. Luchian Camelia, Cotea V. Valeriu, Scutărașu Cristina, Colibaba Cintia, 2021, Metode și tehnici de analiză a calității băuturilor, Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iasi, ISBN 978-973-147-372-7 16. Irimia Liviu Mihai – Coordonator, Autori Irimia Liviu Mihai, Stoleru Vasile, Chelariu Elena Liliana, Filimon Răzvan Vasile, Mustea Mihai, Stan Teodor, Apostol Maria, Bernardis Roberto, Colibaba Cintia Lucia, Dascălu Marius, Teliban Gabriel-Ciprian, Zlati Cristina, Cojocaru Alexandru, Hrițu Adriana, Popîrdă Andreea, 2021 - Manual de practică – Specializarea Horticultură, vol. II, Edit. "Ion Ionescu de la Brad", Iași, ISBN 978-973-147-408-3. |
| **Salarizare** | Postul de conferențiar universitar va fi salarizat conform Legii 153/2017, cu suma de 7974 lei. |