



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Colegiul Național de Comerț al ASEM

Aprob:
Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Budurin - Furculiță C.

10 decembrie 2023

Curriculum disciplinar

G.06.A.032 Oenologie

Programul de formare profesională tehnică:

72120 Tehnologia alimentației publice

Calificarea: **311944 Tehnolog alimentație publică**

Numărul de credite – 2

Aprobat:

La ședința **Consiliului metodico – științific** al Colegiului Național de Comerț al ASEM,
proces – verbal nr. 04 din 12 decembrie 2023

Director adjunct pentru instruire și educație Rotaru Irina

La ședința catedrei „**Comerț, Merceologie, Tehnologie**”,

proces – verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023

Șef catedră Nicolai Svetlana

Autor:

Temciuc Oxana, gradul didactic întâi

Recenzenți:

S.R.L. „IL Gatto Rosso”, director

Grajdian Adrian

S.R.L. „Cialcris”, administrator

Chirila Ion

Cuprins

I.	Preliminarii.....	4
II.	Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională.....	4
III.	Competențele profesionale specifice unității de curs.....	5
IV.	Administrarea unității de curs.....	5
V.	Unitățile de învățare.....	5
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	7
VII.	Studiul individual ghidat de profesor.....	7
VIII.	Lucrările practice recomandate.....	8
IX.	Sugestii metodologice.....	9
X.	Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	10
XI.	Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	12
XII.	Resursele didactice recomandate elevilor.....	12

I. Preliminarii

Curriculumul disciplinar **G.06.A.032 Oenologia** este un document reglator normativ care descrie condițiile și finalitățile de învățare pentru formarea profesională la Programul de formare profesională tehnică 72120 Tehnologia alimentației publice, calificarea 311944 Tehnolog alimentație publică, durata de 4 ani. Curriculumul disciplinar este instrumentul didactic pentru pregătirea tehnologilor din alimentația publică, în învățământul profesional tehnic postsecundar, care poate fi realizat posedând noțiunile de bază despre oenologie și tehnicile de degustarea a vinului.

Scopul studierii acestui modul constă în studierea metodelor de preparare, condiționare și păstrare a vinurilor și identificarea metodelor de evaluare a aspectului, aromei, gustului vinului de sommelier.

Unitățile de curs ce la care elevii trebuie să-și certifice cunoștințele până la demararea procesului de instruire la unitatea dată este:

F.01.O.010 Tehnologii în industria alimentară

F.03.O.012 Microbiologia, sanitația și igiena în unitățile de alimentație publică

S.04.O.018 Tehnologia culinară I

S.04.O.018 Tehnologia culinară II

II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională

Dezvoltarea și perfecționarea domeniului de alimentație publică într-o mare măsură este influențat de creșterea cererii consumatorilor de produse alimentare de calitate superioară și diversificată. Unitate de curs **G.06.A.032 Oenologia** își propune să familiarizeze elevii cu metodele și procedeele tehnologice de prelucrare a strugurilor, cât și obținerea vinurilor de calitate, va crea o baza stabila de cunoștințe, incluzând introducerea în degustarea vinului, precum și toți pașii necesari pentru înțelegerea structurii și nuanțelor fiecărui vin.

Studierea acestei unități de curs va contribui la formarea și dezvoltarea competențelor profesionale, ce corespund nivelului patru de calificare, prezentat în Cadrul Național al Calificărilor din RM, bazate pe cunoștințe și principii generale din domeniul oenologiei; abilități cognitive și practice de organizare și dirijare a proceselor tehnologice de fabricare a produselor pe bază de struguri, începând cu recoltarea, transportarea, vinificarea strugurilor și producerea vinurilor și necesare pentru studierea unităților de curs, după cum urmează:

S.07.O.023 Organizarea activităților restaurantelor

S.08.O.025 Servirea consumatorilor

III. Competențele profesionale specifice unității de curs

În cadrul unității de curs vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe profesionale specifice:

Nr. d/o	Competențe specifice unității de curs	Unități de competență
1.	CS.1 Aplicarea cunoștințelor despre metodele și tehnologiile moderne în producerea produselor viticole	UC.1 Utilizarea conceptelor de bază și a limbajului de specialitate UC.2 Organizarea recoltării și valorificarea strugurilor ca materie primă pentru vinificație UC.3 Gestionarea vinificării strugurilor și tratamentele aplicate mustuielii UC.4 Organizarea procesului de formare a vinului UC.5 Fabricarea vinurilor efervescente: vinuri spumante și spumoase
2.	CS.2 Promovarea culturii vinului	UC.6 Identificarea și definirea noțiunilor cheie utilizate în domeniul sommelieriei UC.7 Analiza vizuală, olfactivă și gustativă a vinului UC.8 Respectarea tehnicii de analiză senzorială UC.9 Aplicarea principiilor de asociere a preparatelor cu vinurile

IV. Administrarea unității de curs

Codul unității de curs	Denumirea unității de curs	Semestrul	Numărul de ore				Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct		Studiul individual		
				Teorie	Practică			
G.06.A.032	Oenologia	VI	60	20	10	30	Examen	2

V. Unitățile de învățare

Unități de competență	Unități de conținut
1. Conceptele de bază ale vitiviniculturii	
UC.1 Utilizarea conceptelor de bază și a limbajului de specialitate	1.1 Oenologie: noțiuni, etimologie, obiectivele principale, structura, interdisciplinaritatea 1.2 Vinul. Clasificarea vinurilor 1.3 Legislația și controlul calității produselor vitivinicole
2. Strugurii materie primă pentru vinificație	
UC.2 Organizarea recoltării și valorificarea strugurilor ca materie primă pentru vinificație	2.1 Părțile constitutive ale strugurelui și corelația dintre ele 2.2 Fazele maturării strugurilor și evoluția compoziției lor 2.3 Bolile strugurilor

	2.4 Tipologii de struguri 2.5 Conceptul de terroir/ podgorie 2.6 Zonele vitivinicole ale Moldovei
3. Vinificarea strugurilor și obținerii mustului de struguri	
UC.3 Gestionarea vinificării strugurilor și tratamentele aplicate mustuielii	3.1 Transportul recepția și trierea strugurilor 3.2 Zdrobitul și desciorchinatul strugurilor 3.3 Tratamente aplicate mustuielii. Separarea mustului de boștină 3.4 Produse și tehnologii de limpezire, stabilizare și filtrare a mustului 3.5 Fermentația mustului și a mustuielii
4. Tehnologii generale de obținere a vinurilor	
UC.4 Organizarea procesului de formare a vinului	4.1 Tehnologia obținerii vinurilor albe 4.2 Tehnologia obținerii vinurilor roze 4.3 Tehnologia obținerii vinurilor roșii 4.4 Operații tehnologice de îngrijire și condiționare a vinurilor
5. Tehnologia obținerii vinurilor efervescente	
UC.5 Fabricarea vinurilor efervescente: vinuri spumante și spumoase	5.1 Tehnologia obținerii vinurilor efervescente (vinuri spumante și spumoase): <i>-materii prime și auxiliare, particularitățile de producere, evoluția (maturarea și învechirea), tehnologii de limpezire și stabilizarea vinurilor, recipientii pentru vinificație</i> 5.2 Etichetarea și ambalarea: informații obligatorii și interzise
6. Conceptul de sommelier	
UC.6 Identificarea și definirea noțiunilor cheie utilizate în domeniul sommelleriei	6.1 Noțiunea de sommelier. 6.2 Istoricul profesiei de sommelier 6.3 Responsabilitățile unui sommelier
7. Metode și tehnici de apreciere senzorială a vinurilor	
7.1 Principii ale analizei senzoriale	
UC.7 Analiza vizuală, olfactivă și gustativă a vinului	7.1.1 Arta degustării vinului 7.1.2 Accesorii pentru degustarea vinului 7.1.3 Evaluarea aromei vinului 7.1.4 Evaluarea gustului vinului 7.1.5 Aspectul vinului, parte a degustării și evaluării unui vin
7.2 Tehnici de apreciere senzorială a vinurilor	
UC.8 Respectarea tehnicii de analiză senzorială	7.2.1 Pregătirea vinului pentru degustare 7.2.2 Tehnica de degustare 7.2.3 Ordinea degustării vinurilor 7.2.4 Importanța factorilor care condiționează degustarea 7.2.5 Notarea însușirilor olfacto-gustative a vinului 7.2.6 Defectele vinului

8. Principii de asociere a preparatelor cu vinurile	
UC.9 Aplicarea principiilor de asociere a preparatelor cu vinurile	8.1 Temperatura de servire și influența acesteia asupra percepției vinului 8.1 Debușonarea și verificarea dopului 8.2 Aerarea și decantarea vinurilor 8.3 Ordinea de turnare a vinului în pahare 8.4 Principii de asociere a vinului cu preparate culinare

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unitățile de învățare

Nr d/o.	Unități de învățare	Numărul de ore			Studiul individual
		Total	Contact direct		
			Teorie	Practică	
1.	Conceptele de bază ale vitiviniculturii	4	2	-	2
2.	Strugurii materie primă pentru vinificație	6	2	-	4
3.	Vinificarea strugurilor și obținerii mustului de struguri	6	2	-	4
4.	Tehnologii generale de obținere a vinurilor	10	4	2	4
5.	Tehnologia obținerii vinurilor efervescente	6	2	-	4
6.	Conceptul de sommelier	6	2	-	4
7.	Metode și tehnici de apreciere senzorială a vinurilor	12	4	4	4
8.	Principii de asociere a preparatelor cu vinurile	10	2	4	4
	Total	60	20	10	30

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
1. Noțiuni introductive ale unității de curs „Oenologie”			
1.1 Istoria dezvoltării vinificației Perspectivele dezvoltării până în 2023	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 1
2. Strugurii materie primă pentru vinificație			
2.1 Compoziția chimică a strugurilor	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 2
2.2 Culesul strugurilor	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 3
3. Tehnologii generale de obținere a vinurilor			
3.1 Fermentația malolactică	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 4
3.2 Caracteristica tehnologică a levurilor utilizate. Levuri seci active (LSA)	Rezumat PPT	Prezentarea rezumatului, PPT	Săptămâna 5

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
4. Tehnologii generale de obținere a vinurilor			
4.1 Tehnologia obținerii vinurilor licoroase	Scheme tehnologice PPT	Prezentarea schemelor, PPT	Săptămâna 6
4.2 Tehnologia obținerii vinurilor aromatizate	Scheme tehnologice PPT	Prezentarea schemelor, PPT	Săptămâna 7
5. Tehnologia obținerii vinurilor efervescente			
5.1 Particularitățile fabricării vinurilor spumoase și Perlante, vinurilor petiante etc.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 8
5.2 Particularitățile și la producerea vinului de tip ChamPagne, Asti	Proiect PPT	Prezentarea proiectului, PPT	Săptămâna 9
6. Conceptul de sommelier			
6.1 Sommelieri iluștri. Concursuri de sommelier	Rezumat PPT	Prezentarea rezumatului, PPT	Săptămâna 10
7. Metode și tehnici de apreciere senzorială a vinurilor			
7.1 Modele de fișe de degustare	Fișa de degustare Tabel	Prezentarea fișei, tabelului	Săptămâna 11
7.2 Fișa de degustare a vinurilor roșii	Fișa de degustare Tabel	Prezentarea fișei, tabelului	Săptămâna 12
8. Principii de asociere a preparatelor cu vinurile			
8.1 Regulile de baza în asocierea brânzeturilor cu diverse tipuri de vin	Material ilustrativ PPT	Prezentarea materialului ilustrativ, PPT	Săptămâna 13

VIII. Lucrările practice/ de laborator recomandate

Nº d/o	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice/de laborator	Ore
1.	Tehnologii generale de obținere a vinurilor	Lucrare practică nr.1 Tema: Elaborarea schemelor tehnologice de fabricare a vinurilor albe, roze și roșii.	2
2.	Metode și tehnici de apreciere senzorială a vinurilor	Lucrare practică nr.2 Tema: Analiza senzorială a vinurilor Chardonnay vs. Sauvignon Blanc vs. Riesling și notarea însușirilor olfacto-gustative a vinului. Citirea unei etichete de vin	2
		Lucrare practică nr.3 Tema: Defectele vinului. Metodologia de depistare a celor 7 defecte ale vinului	2

3.	Principii de asociere a preparatelor cu vinurile	Lucrare practică nr.4 Tema: Simularea activității privind asocierea preparatelor cu vinuri	2
		Lucrare practică nr.5 Tema: Conservarea unei sticle de vin deschise. Metodele de conservare: comparație și revizuire	2
În total			10

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul disciplinar *G.06.A.032 Oenologia* orientează proiectarea activității educaționale, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor profesionale generale și specifice, corespunzătoare standardului ocupațional.

În acest sens, strategiile didactice se caracterizează prin flexibilitate, adaptându-se la situațiile și condițiile apărute spontan, iar profesorul care va reuși într-un astfel de context educațional va fi cel care va da dovadă de creativitate și spontaneitate în selectarea metodelor, tehnicilor, mijloacelor de învățare, a formelor de organizare și îmbinării armonioase a acestora oportune situațiilor de învățare.

Procesul de învățământ axat pe formarea de competențe la elevi evidențiază anumite tendințe de perfecționare a metodologiei didactice, precum:

- orientarea priorităților metodologice în vederea realizării obiectivelor de natură formativă, prin utilizarea conținuturilor, a experiențelor de învățare, a capacităților și abilităților elevilor;
- axarea în cadrul activităților de instruire pe elev, pe diferențiere și individualizare/ pe personalizarea elevului;
- combinarea metodelor de învățare, a procedeeleor de aplicare a metodelor, integrarea metodică a mijloacelor de învățământ (inclusiv a mijloacelor tehnice de învățământ-computerul), alternarea metodelor interactive în procesul de predare – învățare;
- transformarea treptată a metodologiei instruirii dirijate într-o metodologie a autoinstruirii.

În acest context, se vor aplica metode care asigură o educație dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă., printre care :

- *Metode de comunicare orală* care sunt subdivizate în:
 - a) *metode expozitive*: descrierea, explicația, instruirea prin înregistrări video ș.a.;
 - b) *metode interactive*: conversație euristică, dezbaterile, dezbaterile Phillips 6/6, asaltul de idei, jocul de rol, metoda acvariului, metoda mozaicului, sinectica, metoda cubului ș.a.

- *Metode de comunicare scrisă* (învățare prin lectură): lectură, analiza de text, informarea, documentarea ș.a.;
- *Metode de explorare a realității* (metode de învățare prin cercetare): experimentul didactic, studiul de caz, investigația, ș.a.;
- *Metode de învățare prin acțiuni practice*: exercițiul, proiectul, lucrările practice, simularea, ș.a.;
- *Metode de raționalizare a învățării și predării*: activitate individuală cu ajutorul fișelor, instruire programată, instruire bazată pe TIC ș.a.

Astfel, aplicarea acestor metode în situații de învățare contribuie la formarea la elevi a unor valori și atitudini personale, care determină comportamentul într-un context social concret.

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

Activitățile de evaluare la unitatea de curs **S.06.O.018 Oenologia** vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale.

Evaluarea va viza eficacitatea cunoștințelor prin prisma raportului obiectivelor proiectate și rezultatele obținute de către elevi în activitatea de învățare. Forma de evaluare conform planului de învățământ la unitatea de curs **G.06.A.032 Oenologia** este examen.

Produsele recomandate pentru măsurarea competențelor cognitive

Nr. d/o	Produse pentru măsurarea competenței	Criterii de evaluare a produselor
1.	Harta conceptuală	• Reprezintă graficul relațiilor dintre concepte/idei și ajută la organizarea și structurarea informației, pregătirea pentru o prezentare, planificarea unui proiect etc
2.	Referatul	• Corespunderea referatului temei • Profunzimea și completitudinea dezvoltării temei • Adecvarea la conținutul surselor primare • Coerența și logica expunerii • Utilizarea dovezilor din sursele consultate • Gradul de originalitate și de noutate • Nivelul de erudiție • Modul de structurare a lucrării • Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
3.	Proiectul	• Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă

		• Completitudinea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului științific • Elaborarea și structura proiectului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor • Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate s.a. • Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei
4.	Schemă	• Reprezentarea grafică simplificată a elementelor sau caracteristicilor structurii unui aparat, ale unei mașini, ale unei instalații, ale unui proces etc. • Reprezentarea grafică a schemelor este determinată de tipul de schemă, dependent de numărul elementelor de conținut și relațiile pe care le stabilesc acestea • Elaborarea unei scheme determină elevul să fie atent la: ordonarea conținutului în pagină, conexiunea între blocurile de conținut (prin linii sau săgeți), direcția săgeților, culoarea blocurilor de conținut, mărimea caracterelor etc.
5.	Studiul de caz	• Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz • Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea. • Referința la programe • Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate • Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor • Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului • Originalitatea studiului, a formulării și a realizării • Personalizarea (să nu fie lucruri copiate) • Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz
6.	Tabelul	• O foaie cuprinzând nume, cifre și date, introduse în rubrici cu specificații amănunțite, pentru a servi unui anumit scop • Această reprezentare grafică permite a se introduce text, date, formule etc. (conținut variat) și clasarea informației pe rubrici • Gradul de complexitate al tabelului este determinat de numărul de coloane, rubrici

7.	Diapozitivul PPT	- Aspectele de diapozitiv conțin formatare, poziționare și substituenți pentru tot conținutul care apare pe diapozitiv - Substituenții sunt conținuturile din aspecte care adăpostesc conținut precum text (inclusiv text corp, liste cu marcatori și titluri), tabele, diagrame, ilustrații SmartArt, filme, sunete, imagini și clip grafic - Un aspect conține și tema (culori tematice, fonturi tematice, efecte tematice și fundalul) unui diapozitiv
----	------------------	---

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Cerințe față de sălile de curs	
Pentru orele teoretice	Tablă sau proiector multimedia, internet Wi-Fi
Pentru lecțiile practice	Tablă sau proiector multimedia, internet Wi-Fi, accesorii pentru simularea degustării vinului: cupa Somelierului-Tastevin Pahar de degustare, tirbușon cu mâner, carafa pentru decantare, termometru cu citire rapidă, frapiera, șervete pânză, dropstop, farfurii suport.

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. d/o	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată resursa
1.	Albonit, C. Vinul ca cea mai sănătoasă și mai nobilă dintre băuturi. București: Editura Venus, 2000, 79 pag	Biblioteca instituțională
2.	Constantin Croitoru Enologie. Inovații și noutăți. Editura AGIR București, 2012.	Biblioteca instituțională
3.	Cotea V. Tehnologia de producere a vinurilor spumante. București, 2001, 775 p.	Biblioteca instituțională
4.	Rusu E., Balanuță A., Dragan V. Vinificația secundară. Chișinău: Universul, 2016, 496 p.	Biblioteca instituțională
5.	Taran N. Reguli generale privind fabricarea producției vinicole. Culegere. Chișinău, 2010.	Biblioteca instituțională
6.	https://www.legis.md/cautare	Internet
7.	https://www.me.gov.md/	Internet
8.	Arhive Ghiduri - Domeniul Bogdan	Internet