

DESCRIEREA PROGRAMULUI DE STUDII DE MASTER

ENOLOGIE, SOMELIERIE ȘI ECOTURISM

Domeniul de master: Ingineria Produselor Alimentare

Nivel de studii: master

Durata studiilor: 4 semestre

Cerințe pentru obținerea diplomei de licență: 120 de credite la disciplinele obligatorii și opționale + 10 credite la finalizarea studiilor

Grupa de bază din COR/ISCO-08/ESCO reprezentativă a programului: 2145 – Ingineri chimiști

Ocupațiile vizate din grupa de bază reprezentativă COR/ESCO: ESCO – 2145.1.7. – Enolog/expert în vinuri.

Misiunea programului de studii de master *Enologie, Somelierie și Ecoturism* este în concordanță cu misiunea Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău, de a asigura însușirea de cunoștințe și de a forma competențele necesare exercitării profesiei de inginer, enolog/expert în vinuri, în domeniul „Ingineria Produselor Alimentare”. Misiunea specializării are o componentă didactică și una de cercetare. Programul de studii de master *Enologie, Somelierie și Ecoturism*, este dezvoltat în cadrul unui parteneriat format din:

- Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, România (departamentul Inginerie Chimică și Alimentară din cadrul Facultății de Inginerie);
- Universitatea Tehnică a Moldovei, Republica Moldova (departamentul Oenologie și Chimie din cadrul Facultății de Tehnologie Alimentelor);
- Unități de profil din România și Republica Moldova.

Misiunea didactică a specializării. Programul de studii de master *Enologie, Somelierie și Ecoturism*, formează specialiști ce aparțin domeniului ingineriei alimentare, cu specializare pentru sectorul viticol, somelierie și ecoturism, cu multiple posibilități de a profesa în cadrul filierei de producție, monitorizare, control, îmbuteliere, depozitare, transport, distribuție și comercializare a vinurilor, precum și în industria HoReCA, pentru prezentarea, recomandarea, servirea și asocierea vinurilor cu produse culinare. Inginerul specialist absolvent al acestui program de studii va poseda cunoștințele științifice și practice în direcțiile oenologiei, somelieriei, ecoturismului și enoturismului, având competențe în:

- realizarea operațiunilor detaliate de prelucrare a strugurilor, mustului și vinului,
- analiza proceselor de producție în vederea îmbunătățirii acestora,
- monitorizarea proceselor de fabricare, învechire și păstrare a vinului,
- analiza eșantioanelor și controlul calității vinurilor,
- analiza tendințelor din industria alimentară și a băuturilor,
- crearea de noi concepte/proiecte/ programe în domeniul producerii și comercializării vinului,
- cunoașterea aprofundată a tipurilor de vin și asocierea acestora cu preparatele culinare,
- stabilirea relațiilor cu clienții: interacțiune, sugestie, vânzare etc.,
- organizarea degustărilor sau a evenimentelor speciale,
- participarea la concursuri de vin și alte activități comerciale relevante,
- interacțiunea cu mediile socio-economice.

Obiectivele și rezultatele urmărite de programului de studii *Enologie, Somelierie și Ecoturism*, pot fi sintetizate după cum urmează:

- descrierea și utilizarea metodelor de analiză, caracterizare și control specifice produselor rezultate din vinificație;
- descrierea și utilizarea metodelor de analiză, caracterizare și control specifice somelieriei;
- descrierea și utilizarea metodelor caracteristice ale ecoturismului cu accent pe enoturism, turismul vinului;
- analiza, caracterizarea și controlul specifice produselor rezultate din vinificație;
- managementul și marketingul producției și asigurarea protecției mediului în oenologie, somelierie și ecoturism.

Prin disciplinele din planul de învățământ, se va asigura studenților un bagaj complex de cunoștințe teoretice și practice la un înalt nivel educațional, în conformitate cu cadrul național:

- încadrarea în strategia departamentelor/facultăților/universităților privitoare la o cât mai bună adaptare a ofertei educaționale față de mediul socio-economic și de cerințele din piața muncii;
- susținerea, promovarea și dezvoltarea parteneriatelor dintre mediul academic și unitățile economice, cu asociațiile patronale și profesionale, autoritățile publice locale și centrale;
- susținerea, promovarea și dezvoltarea parteneriatelor cu universități, asociații și consorții universitare.

Programul de studii de masterat *Enologie, Somelierie și Ecoturism*, este și un răspuns al cerințelor sesizate pe piața muncii în regiunea de dezvoltare Nord-Est din România cât și din Republica Moldova. Sectorul vitivinicol se află într-o tendință ascendentă de dezvoltare, fiind și un mare generator de locuri de muncă, având în vedere și tradițiile păstrate de mii de ani în realizarea vinurilor și derivatelor din acestea în cele două areale, cât și apariția, în ultimii ani, a unor centre viticole independente în România.

Analizând bogăția și biodiversitatea materiei prime necesară fabricării vinului și a derivatelor din cele două zone geografice din cele două țări, se poate concluziona că un master pe acest profil, care să cuprindă știința oenologiei dar și aspecte de somelierie și de enoturism prezintă o mare oportunitate. De asemenea, crearea de specialiști ai industriei alimentare care să abordeze cu precădere aspectele vinificației, somelieriei și ale turismului vinului răspunde unei necesități sesizate pe piața muncii.

Rezultatele declarate ale programului de studii de master *Enologie, Somelierie și Ecoturism*, se traduc în **competențele profesionale și de cercetare** pe care le dobândesc absolvenții acestui program: *enolog/expert în vinuri; realizează operațiuni detaliate de prelucrarea alimentelor; analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii; stabilește standarde pentru instalațiile de producție; monitorizează procesul fabricării vinului; analizează eșantioane din alimente și băuturi; controlează calitatea vinului; descrie aroma diferitelor vinuri; se ocupă cu învechirea băuturilor alcoolice în recipiente; asigura conformitatea produsului finit cu cerințele; asigura conformitatea cu legislația în materie de securitate; evaluează impactul de mediu; răspunde de comercializarea vinurilor; analizează tendințele din industria alimentară și a băuturilor; operează aparate de cercetare științifică și de laborator; creează noi concepte; redactează lucrări științifice, academice și documentație tehnică; interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale.*