

**U.S.A.M.V.B. "ROI MICHEL I DE ROUMANIE" DE TIMIȘOARA  
FACULTÉ DE HORTICULTURE ET SYLVICULTURE**

**Études de master**

Domaine: HORTICULTURE

Programme d'etude: CONDITIONNEMENT, STOCKAGE ET DÉGUSTATION DU VIN

Régime d'études : ÉTUDES À TEMPS PLEIN

Durée de scolarité : 2 années / 4 semestres

Approuvé **RECTEUR,**

Prof. Dr. Cosmin POPESCU

Date: ..... 20\_\_

**Programme d'enseignement  
pour la lère année d'études, année universitaire 2021/2022**

Nr. crt.	DISCIPLINES	Code matière	Semestre 1								Semestre 2								Total / année		
			C	S	L	P	Heures Cv.	CR.	Heures E.I.	F.E.	C	S	L	P	Heures Cv.	CR.	Heures E.I.	F.E.	Heures Cv.	CR.	Heures E.I.
<b>Disciplines OBLIGATOIRES</b>																					
1	Le terroir et la qualité du vin	CPDV.01.DS.01	2	0	2	0	112	8	91	E									112	8	91
2	L'influence des intrants sur la qualité du vin	CPDV.02.DS.01	2	0	2	0	112	7	91	E									112	7	91
3	Les variétés de vinifera et la qualité du vin	CPDV.03.DA.01	1	0	1	0	56	7	91	E									56	7	91
4	Technologies du vin	CPDV.04.DA.01	2	0	2	0	112	8	91	E									112	8	91
5	Le terroir et la qualité du vin	CPDV.05.DS.02									2	0	2	0	112	8	91	E	112	8	91
6	Les variétés de vinifera et la qualité du vin	CPDV.06.DA.02									1	0	1	0	56	7	91	E	56	7	91
7	Microbiologie du vin	CPDV.07.DA.02									2	0	2	0	112	7	91	E	112	7	91
8	Technologies du vin	CPDV.08.DA.02									2	0	2	0	112	8	91	E	112	8	91
<b>TOTAL</b>			7	0	7	0	392	30	364	4 E	7	0	7	0	392	30	364	4 E	784	60	728
<b>Disciplines FACULTATIVES</b>																					
Note: C – nombre d'heures course/semaine.; S – nombre d'heures seminaire / L – nombre d'heures œuvres Stage pratiques / laboratoire/semaine; P – nombre d'heures projet/semaine; Heures Cv – heures conventionnelles; CR – crédits; Heures E.I – heures pour étude individuelle ; F.E.-forme d'évaluation; E-examen; C-colloque; P-projet; Code matière: X-abréviation spécialisation/nombre matière/catégorie formative de la matière; F-fondamentale; C-complémentaire; D- en domaine; S- de spécialité ; Fa-matière facultative/semestre: 1-8 (ex.1.0. pour une matière avec des cours le premier semestre; 0,2. pour une matière avec des cours le second semestre; 1,2. pour une matière avec des heures à la matière Education physique – ne se compte pas avec le nombre total d'heures/semestre																					
			total heures activités/ semestre	Nombre d'heures/semaine	Nombre semaine/semestre	Heures didactiques/semaine	Heures didactiques/semestre	Heures E.I./semaine	Heures E.I./semestre		total heures activités/ semestre	Nombre d'heures/semaine	Nombre semaine/semestre	Heures didactiques/semaine	Heures didactiques/semestre	Heures E.I./semaine	Heures E.I./semestre				
			560	40	14	14	196	26	364		560	40	14	14	196	26	364				

**Validé DOYEN.**  
Prof.dr. Dorin CAMEN  
Date:

**U.S.A.M.V.B. "ROI MICHEL I DE ROUMANIE" DE TIMIȘOARA  
FACULTÉ DE HORTICULTURE ET SYLVICULTURE**

**Études de master**

Domaine: HORTICULTURE

Programme d'etude: CONDITIONNEMENT, STOCKAGE ET DÉGUSTATION DU VIN

Régime d'études : ÉTUDES À TEMPS PLEIN

Durée de scolarité : 2 années / 4 semestres

Approuvé RECTEUR,

Prof. Dr. Cosmin POPESCU

Date: ..... 20\_\_

**Programme d'enseignement  
pour la IIème année d'études, année universitaire 2021/2022**

Nr. crt.	DISCIPLINE	Code matière	Semestre 3								Semestre 4								Total / année			
			C	S	L	P	Heures Cv.	CR.	Heures E.I.	F.E.	C	S	L	P	Heures Cv.	CR.	Heures E.I.	F.E.	Heures Cv.	CR.	Heures E.I.	
<b>Disciplines OBLIGATOIRES</b>																						
1	Conditionnement, stockage et mise en bouteille des vins	CPDV.01.DS.03	3	0	1	0	126	7	95	E										126	7	95
2	Vin et gastronomie	CPDV.02.DA.03	2	0	1	0	91	7	95	E										91	7	95
3	Dégustation de vin	CPDV.03.DA.03	2	0	2	0	112	7	95	E										112	7	95
4	Marketing du vin	CPDV.04.DS.03	2	0	1	0	91	6	79	E										91	6	79
5	Ethique et intégrité scientifique	CPDV.05.DC.03	1	0	0	0	35	3	30	E										35	3	30
6	Stage spécifique	CPDV.06.PR.04									0	0	0	4	84	8	104	C		84	8	104
7	Recherche scientifique et documentation du mémoire de master	CPDV.07.CS.04									0	0	0	5	105	11	130	C		147	11	130
8	Elaboration du mémoire de master	CPDV.08.PR.04									0	0	0	5	105	11	130	C			11	
9	Présentation du mémoire de master	x																			10	
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>455</b>	<b>30</b>	<b>394</b>	<b>5 E</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>294</b>	<b>30</b>	<b>364</b>	<b>3 C</b>	<b>749</b>	<b>60</b>	<b>758</b>	
<b>Disciplines FACULTATIVES</b>																						
<b>Note:</b> C – nombre d'heures cours/semaine.; S – nombre d'heures séminaire / L – nombre d'heures œuvres Stage pratiques / laboratoire/semaine; P – nombre d'heures projet/semaine; Heures Cv – heures conventionnelles; CR – crédits; Heures E.I – heures pour étude individuelle ; F.E.-forme d'évaluation; E-examen; C-colloque; P-projet; Code matière: X-abréviation spécialisation/nombre matière/catégorie formative de la matière; F- fondamentale; C-complémentaire; D- en domaine; S- de spécialité ; Fa-matière facultative/semestre: 1-4 (ex.1.0. pour une matière avec des cours le premier semestre; 0.2. pour une matière avec des cours le second semestre; 1.2. pour une matière avec des cours les deux semestres)																						
<b>* nombre d'heures à la matière éducation physique = ne se cumule pas avec le nombre total d'heures/semestre</b>			<b>560</b>	<b>40</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>210</b>	<b>25</b>	<b>350</b>		<b>560</b>	<b>40</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>196</b>	<b>26</b>	<b>364</b>					

\*3 semaines élaboration mémoire

Validé DOYEN.  
Prof.dr. Dorin CAMEN  
Date: