

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> din Galați
1.2 Facultatea / Departamentul	Facultatea <i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>
1.3 Catedra	<i>Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură</i>
1.4 Domeniul de studii	<b><i>Ingineria produselor alimentare</i></b>
1.5 Ciclul de studii	<b>Licență</b>
1.6 Programul de studii/Calificarea	<b><i>Controlul și expertiza produselor alimentare</i></b>

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Analize senzoriale</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	<b>Conf.dr.ing. Gabriela Iordăchescu</b>						
2.3 Titularul activităților de seminar	<b>Șef lucrări dr.ing. Gabriela Ploscuțanu</b>						
2.4 Anul de studiu	<b>III</b>	2.5 Semestrul	<b>II</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>V</b>	2.7 Regimul disciplinei	<b>OB</b>

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					-
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
Tutoriat					-
Examinări					4
Alte activități.....					-
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	<b>19</b>				
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>	<b>75</b>				
<b>3.10 Numărul de credite</b>	<b>3</b>				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• -
4.2 de competențe	• -

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Videoproiector, computer, wifi; Platforma Microsoft Teams/metode alternative
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Laborator dotat analiza senzorială; Platforma Microsoft Teams/metode alternative

### 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvata a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare;</li> <li>• C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit;</li> <li>• C4. Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte;</li> </ul>
--------------------------------	---

### 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Familiarizarea viitorilor specialiști de industrie alimentară cu modul de percepere a senzațiilor create de produsele alimentare, cu metodele</li> </ul>
---------------------------------------	---

	utilizate în analiza senzorială a produselor alimentare și metodele de interpretare a datelor obținute în urma analizei senzoriale.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificarea și evaluarea senzorială a caracteristicilor senzoriale a diferitelor tipuri de produse alimentare și corelarea cu parametrii de lucru impuși de produs.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații*
Locul analizei senzoriale în ansamblul calității produselor alimentare	Prelegere, prezentare ppt, interactiv în site/on-line MT	2h
Senzațiile și rolul lor în evaluarea senzorială a calității alimentelor	Prelegere, prezentare ppt, interactiv în site/on-line MT	4h
Adaptarea senzorială. Pragurile senzoriale	Prelegere, prezentare ppt, interactiv în site/on-line MT	4h
Factorii care influențează evaluarea senzorială	Prelegere, prezentare ppt, interactiv în site/on-line MT	2h
Factorii care influențează deciziile în analiza senzorială.	Prelegere, prezentare ppt, interactiv în site/on-line MT	2h
Designul unui laborator de analiză senzorială. Cerințe și reguli ce trebuie respectate.	Prelegere, prezentare ppt, interactiv în site/on-line MT	2h
Metodologia analizei senzoriale	Prelegere, prezentare ppt, interactiv în site/on-line MT	4h
Principii de bune practici	Prelegere, prezentare ppt, interactiv în site/on-line MT	2h
Chestionare pentru consumator și designul acestora	Prelegere, prezentare ppt, interactiv în site/on-line MT	2h
Corelarea evaluării senzoriale cu evaluările instrumentale.	Prelegere, prezentare ppt, interactiv în site/on-line MT	2h
Concepte statistice de bază pentru evaluarea senzorială	Prelegere, prezentare ppt, interactiv în site/on-line MT	2h
<b>Bibliografie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Iordăchescu., Analiza senzorială, prezentare ppt – note de curs</li> <li>Meligaard ., Civille B, Carr,T., 2009, Sensory evaluation techniques, CRC Press.</li> <li>Carpenter,R.P., Lyon,D.H., Hasdell,T.A., 2000, Guidelines for sensory analysis in food products, Aspen Publication.</li> <li>Macrae R., Robinson R.K., Sadler M.J., 1995, Encyclopedia of food science, food technology and nutrition, Academic Press</li> <li>Lawless, H.T., Heymann,H, 2010.Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices, Springer</li> <li>Internet – cuvinte cheie specifice cursului</li> </ul>		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Evaluarea sensibilității gustative a degustătorilor;	Lucru individual	2h
Evaluarea sensibilității tactile, olfactive și vizuale a degustătorilor;	Lucru individual	4h
Analiza senzorială a iaurtului	Lucru individual	2h
Analiza senzorială a pâinii	Lucru individual	2h
Analiza senzorială a vinului	Lucru individual	2h
Analiza senzorială a vinului spumant	Lucru individual	2h
Analiza senzorială a brânzeturilor	Lucru individual	2h
Analiza senzorială a ceaiului și cafelei	Lucru individual	2h
Analiza senzorială a biscuiților	Lucru individual	2h
Analiza senzorială a laptei	Lucru individual	2h
Analiza senzorială a berii	Lucru individual	2h
Analiza senzorială a untului	Lucru individual	2h

Analiza senzoriala a băuturilor răcoritoare	Lucru individual	2h
<b>Bibliografie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Meligaard ., Civile B, Carr,T., 2009, Sensory evaluation techniques, CRC Press.</li> </ul>		

\*repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă, cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>Structura si obiectivele disciplinei vin in întâmpinarea tuturor cerințelor de aceasta natura.</li> </ul>
--

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluarea cunoștințelor dobândite	Verificare scrisă grila sau subiecte distincte	90 %
10.5 Seminar/laborator	Evaluare cunoștințe practice	Evaluare scrisă	10 %
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>studiul notițelor de curs;</li> <li>participare la lucrările practice de laborator.</li> </ul>			

Data completării	Semnătura titularului de curs Conf.dr.ing. Gabriela Iordachescu	Semnătura titularului de seminar Sl. dr.ing. Gabriela Ploscutanu
------------------	--	---

21.09.2022

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu
------------------------------	---

Data aprobării în Consiliul Facultății	Semnătura decanului Prof.dr.ing.Gabriela Bahrim
--	--

HCF 24/7.10.2022