

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	<i>Ingineria produselor alimentare</i>
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Tehnologie și control în alimentație publică</i>

2. Date despre disciplină

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

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.....					-
3.7 Total ore studiu individual	19				
3.9 Total ore pe semestru	75				
3.10 Numărul de credite	3				

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

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

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Familiarizarea viitorilor specialiști de industrie alimentară cu modul de percepere a senzațiilor create de produsele alimentare, cu metodele 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"> Identificarea și evaluarea senzorială a caracteristicilor senzoriale a diferitelor tipuri de produse alimentare și corelarea cu parametrii de lucru impuși de produs.

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

Analiza senzoriala a berii	Lucru individual	
Analiza senzoriala a untului	Lucru individual	
Analiza senzoriala a băuturilor răcoritoare	Lucru individual	
Bibliografie		
<ul style="list-style-type: none"> Meligaard ., Civille B, Carr,T., 2009, Sensory evaluation techniques, CRC Press. 		

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

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

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"> studiul notițelor de curs; participare la lucrările practice de laborator. 			

Data completării

21.09.2022

Semnătura titularului de curs

Conf. dr. ing. Gabriela Iordăchescu

Semnătura titularului de seminar

S.l.dr.ing. Gabriela Ploscuțanu

Data avizării în departament

Data aprobării în Consiliul Facultății

HCF 24/7.10.2022

Semnătura directorului de departament

Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu

Semnătura decanului

Prof.dr.ing. Gabriela Bahrim