

FIȘA DISCIPLINEI

1. DATE DESPRE PROGRAM

1.1 Instituția de învățământ	Universitatea "Dunărea de Jos" Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultura
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Controlul, Expertiza și Siguranța Produselor Alimentare

2. DATE DESPRE DISCIPLINĂ

2.1 Denumirea disciplinei	Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Gabriela Iordachescu						
2.3 Titularul activităților de laborator	SL. Dr.ing. Gabriela Ploscutanu						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	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	3	Din care: 3.2 curs	2	3.3 laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	Din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	14
Distributia fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
Tutoriat					
Examinări					5
Alte activități:					
3.7 Total ore studiu individual	25				
3.9 Total ore pe semestru	67				
3.10 Numărul de credite	5				

4. PRECONDIȚII (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. CONDIȚIILE DESFĂȘURARE (acolo unde este cazul)

5.1. CURS	Videoproiector, computer, wi-fi/ Microsoft Teams
5.2. LABORATOR	Laborator de analiză senzorială ISO 8589:2007

6. COMPETENȚELE SPECIFICE ACUMULATE

PROFESIONALE	<ul style="list-style-type: none"> • C2. Evaluarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor • C3. Aplicarea tehnicilor avansate de analiză și evaluare a caracteristicilor de calitate și siguranță ale produselor alimentare
TRANSVERSALE	<ul style="list-style-type: none"> • CT2: Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat. • CT3: Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.

7. OBIECTIVELE DISCIPLINEI (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectiv general	<ul style="list-style-type: none"> • cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei; • explicarea și înțelegerea atributelor senzoriale, a termenilor specifici utilizați și a metodelor de analiză folosite; • elaborarea unei metodologii de analiza senzorială a unui produs alimentar.
7.2 Obiective specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Particularizarea atributelor și a analizei senzoriale pe tipuri de produse; • Elaborarea unor buletine de analiza cu identificarea atributelor specifice scopului urmărit; • Interpretarea rezultatelor obținute de la echipa de degustatori.

8. CONȚINUT

8.1. CURS	Metode de predare	Obs.
Introducere, trecut prezent și viitor în analiza senzorială /2h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Caracteristici fiziologice și psihologice ale analizei senzoriale/2h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Scalarea în analiza senzorială/ 4 h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Teste de discriminare, evaluarea timp-intensitate/ 3 h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Teste descriptive în analiza senzorială/ 2 h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Efectul contextului și al confuziei în analiza senzorială/2h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Măsurarea pragurilor în analiza senzorială/ 2 h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Metode preferențiale /1h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Principiile ghidului de bune practici/1h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Factori care influențează evaluarea senzorială/ 2 h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	

Notiuni de fiziologie/ 2 h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Testarea consumatorilor si designul chestionarului / 2 h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Metode de analiza calitative pe consumator/ 2 h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Metode de analiza cantitative pe consumator/ 1 h	Videoproiector/ prezentare ppt/MT	
Bibliografie: <ul style="list-style-type: none"> • Iordăchescu, G., Analiza senzorială, note de curs, format electronic • Iordăchescu, G., Ploscuțanu, G., Vlăsceanu, G. 2018. Sensory evaluation of new products obtained with sea buckthorn (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.) after cold oil extraction, <i>Journal of Agroalimentary Processes and Technologies</i> 2018, 24 (2), 118-123 • Tudose, C., Zgherea, Gh., Iordăchescu, G., Neagu, C., Andronoiu, G.D., Cercel, F., Alexe, P. 2017. A study upon salt reduction in emulsified meat products, <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology</i> 41(2), 42-50 http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2017_no_2.htm • Meligaard, M., Civille B., Carr, T. 2009, <i>Sensory evaluation techniques</i>, CRC Press 		
8.2 LABORATOR	Metode de predare	Obs.
Evaluare senzorială diferite tipuri de produse în vederea elaborării proiectului final		
Bibliografie: <ul style="list-style-type: none"> • Meligaard M., Civille B, Carr, T. 2009, <i>Sensory evaluation techniques</i>, CRC Press. • Carpenter, R.P., Lyon, D.H., Hasdell, T.A. 2000, <i>Guidelines for sensory analysis in food products</i>, Aspen Publication. • MACRAE R., ROBINSON R.K., SADLER M.J. 1995, <i>Encyclopedia of food science, food technology and nutrition</i>, Academic Press • Lawless, H.T., Heymann, H. 2010, <i>Sensory Evaluation of Food</i>, Springer • <i>Revisite sensory studies</i> 		

9. COROBORAREA CONȚINUTURILOR DISCIPLINEI CU AȘTEPTĂRILE REPREZENTANȚILOR COMUNITĂȚII EPISTEMICE, ASOCIAȚIILOR PROFESIONALE ȘI ANGAJATORII REPREZENTATIVI DIN DOMENIUL AFERENT PROGRAMULUI

- Structura și obiectivele disciplinei vin în întâmpinarea tuturor cerințelor de această natură

10. EVALUARE

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4. CURS	Utilizarea tehnicilor predate la curs pentru realizarea unui model real de analiză senzorială	Prezentare proiect format word și prezentare ppt	100
10.6. STANDARD MINIM DE PERFORMANȚĂ			

- Elaborarea unui proiect care să abordeze temele propuse de cadrul didactic sau teme alese de studenți din domeniu.
- Obținerea unui punctaj minim 50 % din valoarea notei finale.

Data completării 06.09.2020

Semnătura titularului de curs

Conf.dr.ing. Gabriela Iordachesciu



Semnătura titularului de laborator

S L . dr.ing. Gabriela Ploscutanu



Data avizării în departament

Semnătura directorului departamentului

Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu