Fişa disciplinei

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos" din Galați
1.2. Facultatea	Transfrontalieră
1.3. Departamentul	Științele Vieții
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii	Studii universitare de masterat
1.6. Programul de studii/Calificarea	Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei			**Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare**				
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de laborator							
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**

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
Tutoriat	
Examinări	13
Alte activităţi	

3.7. Total ore studiu individual	**83**
3.8. Total ore pe semestru	**125**
3.9. Numărul de credite	**5**

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Noțiuni de bază în analiza senzorială Psihologia alimentației umane
4.2. de competenţe	-

5. Condiţii (acolo unde este cazul)

5.1. de desfăşurare a cursului	Videoproiector
5.2. de desfăşurare a laboratorului	Condiții standard pentru laborator de analiză senzorială – cabine degustare, computere

6. Competenţele specifice acumulate

6.1. Competenţe profesionale	• C2. Evaluarea sistemelor de calitate şi siguranţă alimentară în cadrul organizaţiilor • C3. Aplicarea tehnicilor avansate de analiză şi evaluare a caracteristicilor de calitate şi siguranţă ale produselor alimentare
6.2. Competenţe transversale	• CT2: Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competenţelor participative în echipe de producţie – cercetare – dezvoltare şi de management aplicat • CT3: Amplificarea dezvoltării activităţilor independente, activităţilor de cercetare – dezvoltare şi a spiritului de învăţare continuă cu respectarea principiilor eticii şi deontologiei profesionale

7. Obiectivele disciplinei (reieşite din grila competenţelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	• cunoaşterea şi utilizarea adecvată a noţiunilor specifice disciplinei • explicarea şi înţelegerea atributelor senzoriale, a termenilor specifici utilizaţi şi a metodelor de analiză folosite • elaborarea unei metodologii de analiză senzorială a unui produs alimentar
7.2. Obiectivele specifice	• particularizarea atrinutelor și a analizei senzoriale pe tipuri de produse • elaborarea unor buletine de analiză cu identificarea atributelor specifice scopului urmărit • interpretarea rezultatelor obținute de la echipa de degustători

8. Conţinut

8.1. Curs	Metode de predare	Observaţii
Introducere, trecut prezent și viitor în analiza senzorială	Prelegerea, explicația, conversația	
Caracteristici fiziologice și psihologice ale analizei senzoriale	Prelegerea, explicația, conversația	
Metode utilizate în analiza senzorială. Punctajul și scalarea	Prelegerea, explicația, conversația	
Teste de discriminare. Teste descriptive în analiza senzorială	Prelegerea, explicația,	

	conversația	
Ordonarea dupa rang . Metode timp intensitate. Metode preferențiale	Prelegerea, explicația, conversația	
Efectul contextului și al confuziei în analiza senzorială Măsurarea pragurilor în analiza senzorială	Prelegerea, explicația, conversația	
Factori care influențează evaluarea senzorială	Prelegerea, explicația, conversația	
Noțiuni de fiziologie	Prelegerea, explicația, conversația	
Testarea consumatorilor și designul chestionarului	Prelegerea, explicația, conversația	
Bibliografie: Bichescu C. 2022. Evaluarea caracteristicilor senzoriale – note de curs Carpenter R.P., Lyon D.H., Hasdell T.A. 2000. Guidliness for sensory analysis in food products, Aspen Publication Lawless H.T., Heymann H. 2010. Sensory Evaluation of Food, Springer Macrae R., Robinson R.K., Sadler M.J. 1995. Enciclopedia of food science, food technology and nutrition, Academic Press Meligaard A., Civille B., Carr T. 2009. Sensory evaluation techiques, CRC Press		

8.2. Laborator	Metode de predare	Observaţii
Evaluarea sensibilitatii gustative conform ISO 3972/2007	Lucru individual	
Evaluarea senzoriala a diferitelor produse conform metodologiei pentru elaborarea proiectului final	Conversaţia, explicaţia, dezbaterea metode de lucru în grup	
Bibliografie Bichescu C. 2022. Evaluarea caracteristicilor senzoriale – note de curs Carpenter R.P., Lyon D.H., Hasdell T.A. 2000. Guidliness for sensory analysis in food products, Aspen Publication Lawless H.T., Heymann H. 2010. Sensory Evaluation of Food, Springer Macrae R., Robinson R.K., Sadler M.J. 1995. Enciclopedia of food science, food technology and nutrition, Academic Press Meligaard A., Civille B., Carr T. 2009. Sensory evaluation techiques, CRC Press		

9. Coroborarea conţinutului disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Structura și obiectivele disciplinei vin în întâmpinarea tuturor cerințelor de aceasta natură.

10. Evaluare

Tip de 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 – nota minim 5	Prezentare proiect format prezentare ppt + word	90%
10.5. Laborator	Conducerea ședințelor de analiză senzorială pentru produse alimentare – nota minim 5	Implicare în activităţi; Interactivitate; Evaluare continuă	10

10.6. Standard minim de performanţă
Elaborarea unui proiect care să abordeze temele propuse de cadrul didactic sau teme alese de studenţi din domeniu.