

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de licență ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	ANALIZĂ SENZORIALĂ II							
2.2 Titularul activităților de curs	Șef Lucr. Maier Alina							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Șef Lucr. Maier Alina							
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VIII	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ⁴⁾	DFc

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 seminar/ laborator/ proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	14
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					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					3
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	33				
3.8 Total ore pe semestru	75				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	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	•
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/	•

proiectului	
-------------	--

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	<p>Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.</p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție.</p> <p>R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului.</p> <p>R.Î.2.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat.</p> <p>R.Î.2.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților.</p> <p>Cp.10. Capacitatea de a se orienta spre inovare în practicile curente: Caută îmbunătățiri și prezintă soluții inovatoare, cu utilizarea creativității și a gândirii alternative pentru a elabora noi tehnologii, metode sau idei și răspunsuri la problemele legate de muncă.</p> <p>R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului.</p> <p>R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții.</p> <p>R.Î.10.7. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii.</p>
Competențe transversale	<p>Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.</p> <p>R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului.</p> <p>R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă.</p> <p>R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii.</p> <p>R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe.</p> <p>Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.</p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora.</p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.</p> <p>R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități.</p> <p>Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.</p> <p>R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată.</p> <p>R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi și</p>

	<p>provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții</p> <p>R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii.</p> <p>R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora.</p> <p>R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.</p>
--	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Cursurile sunt concepute pentru a oferi studenților cunoștințele și abilitățile necesare pentru a deveni profesioniști din punct de vedere senzorial în producția și controlul calității alimentelor și băuturilor.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Să dezvolte abilitățile practice necesare pentru a-și configura propriile teste de discriminare, pentru a crea un protocol de testare, pentru a aplica proceduri reale de testare și pentru a interpreta rezultatele pentru diferite produse alimentare. Să deprindă cum să evalueze calitatea senzorială a produselor alimentare folosind analiza statistică descriptivă. Să cunoască factorii ce influențează calitatea senzorială a alimentelor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Locul analizei senzoriale în ansamblul calității produselor alimentare.	Prelegere și dezbateri	2	
Acceptarea produselor alimentare pe baza analizei senzoriale.	Prelegere și dezbateri	4	
Factorii care determină intensitatea senzațiilor gustative și olfactive.	Prelegere și dezbateri	2	
Praguri senzoriale.	Prelegere și dezbateri	2	
Condițiile și tehnica analizei senzoriale.	Prelegere și dezbateri	2	
Metodologia analizei senzoriale. Metode analitice de analiză senzorială.	Prelegere și dezbateri	4	
Metode preferențiale de analiză senzorială.	Prelegere și dezbateri	2	
Metode moderne în analiza senzorială. Flash profile. Tehnologia multimedia. Realitatea virtuală. Impactul contextului de consum asupra percepției senzoriale.	Prelegere și dezbateri	4	
Analiza senzorială hedonică: metode clasice și dezvoltări actuale	Prelegere și dezbateri	2	
Diferențe între analiza senzorială analitică și analiza senzorială hedonică.	Prelegere și dezbateri	2	
Rolul analizei senzoriale în dezvoltarea	Prelegere și dezbateri	2	

de produse noi .			
Bibliografie 1. Sensory Analysis for Food and Beverage Quality Control. A Practical Guide. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Book ■ 2010 2. The Stability and Shelf Life of Food. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Book ■ Second Edition ■ 2016 3. F. Sinesio, SENSORY EVALUATION, Editor(s): Paul Worsfold, Alan Townshend, Colin Poole, Encyclopedia of Analytical Science (Second Edition), Elsevier, 2005, Pages 283-290, ISBN 9780123693976			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Componentele calității senzoriale a produsului alimentar și reacția consumatorului față de acestea.	Lucru individual, de echipă	1	
Testarea aptitudinilor de evaluare senzorială.	Lucru individual, de echipă	1	
Verificarea și stabilirea limitei de sensibilitate gustativă: metoda diluției	Lucru individual, de echipă	1	
Analiza senzorială a băuturilor.	Lucru individual, de echipă	4	
Analiza senzorială a dulciurilor.	Lucru individual, de echipă	2	
Analiza senzorială a cafelei.	Lucru individual, de echipă	2	
Analiza senzorială a ceaiului.	Lucru individual, de echipă	2	
Evaluarea defectelor de aromă în alimente	Lucru individual, de echipă	1	
Bibliografie 1. Sensory Analysis for Food and Beverage Quality Control. A Practical Guide. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Book ■ 2010 2. The Stability and Shelf Life of Food. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Book ■ Second Edition ■ 2016 3. F. Sinesio, SENSORY EVALUATION, Editor(s): Paul Worsfold, Alan Townshend, Colin Poole, Encyclopedia of Analytical Science (Second Edition), Elsevier, 2005, Pages 283-290, ISBN 9780123693976			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se predă în alte centre universitare din țară și din străinătate. Pentru o mai bună adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri, atât cu reprezentanți ai mediului de afaceri, cât și cu cadre didactice cu experiență în domeniu.
--

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluarea cunoștințelor dobândite Cunoașterea terminologiei	Examen oral	70%

	specifice Cunoașterea principiilor și metodelor de analiză senzorială și aplicarea lor corectă, coerentă și logică în aplicații concrete Grad de implicare, prezență		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Evaluarea capacității de a utiliza corect principiile și metodele utilizate în analiza senzorială în studii de caz Interpretarea rezultatelor Grad de implicare, prezență	Colocviu de laborator	30%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea noțiunilor fundamentale aferente domeniului; Promovarea colocviului de laborator; Atingerea fiecărui subpunct din subiectul de examen și promovarea acestora cu nota minimă.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.2024 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.2024.

Prof.dr.ing Vasile PĂDUREANU, Decan	Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA, Director de departament
Șef Lucr. Alina MAIER, Titular de curs	Șef Lucr. Alina MAIER Titular de laborator

Notă:

- ¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;

⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

⁵⁾ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).