

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 I							
2.2 Titularul activităților de curs	Șef lucr.dr. Valentin NECULA							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Șef lucr.dr. Valentin NECULA							
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VII	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/	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/	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.6.1. 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.6.2. 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.6.3. 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.6.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experți de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților.</p> <p>R.Î.6.5. Absolventul IMIT poate elabora planuri pentru atingerea unor standarde de calitate, cum ar fi îmbunătățirea structurii organizatorice sau dezvoltarea de noi proceduri în caz de defecte de calitate.</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. 10.1. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu expert din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta).</p> <p>R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii.</p> <p>R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților.</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</p>

	<p>profesională și privată.</p> <p>R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evedențeze atitudine pozitivă față de cerințe noi și 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"> Analiza senzorială oferă posibilitatea descrierii proprietăților senzoriale ale alimentelor și încadrarea lor pe această bază într-o anumită clasă de consum și implicit de calitate.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Înțelegerea importanței analizei senzoriale în industria alimentară. Deprinderea utilizării simțurilor în analiza senzorială Abilitatea de a detecta proprietăți organoleptice și de a utiliza terminologia adecvată.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Generalități privind analiza senzorială a produselor alimentare-istoric, importanța acestuia ca metodă complementară în controlul și expertiza produselor alimentare	Prelegere și conversație	2h	
2. Praguri și proprietăți senzoriale, planul general de examinare senzorială, rolul organelor de simț în apropierea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare.	Prelegere și conversație	4h	
3. Analizatori și simțuri-organele de simț care participă la aprecierea organoleptică a alimentelor.	Prelegere și conversație	2h	
4. Categoriile de încercări și teste de lucru în analiza senzorială	Prelegere și conversație	2h	
5. Condiții care se impun în efectuarea analizei senzoriale a produselor alimentare	Prelegere și conversație	2h	
6. Analiza senzorială a laptelui și produselor lactate	Prelegere și conversație	2h	
7. Analiza senzorială a cărnii și preparatelor din carne	Prelegere și conversație	2h	

8. Analiza senzorială a ouălor și produselor derivate	Prelegere și conversațe	2h	
9. Analiza senzorială a conservelor,	Prelegere și conversațe	2h	
10. Analiza senzorială a semiconservelor	Prelegere și conversațe	2h	
11. Analiza senzorială a grasimilor alimentare	Prelegere și conversațe	2h	
12. Analiza senzorială a semipreparatelor și preparatelor culinare	Prelegere și conversațe	4h	

Bibliografie

1. Diaconescu Ion, - Merceologie alimentară, Editura Eficient, -București, -1998
2. Ion Diaconescu, Carmen Păunescu, - Analiza senzorială în societățile comerciale, - Ed. Uranus, - 2003
3. Rodica Segal, Irina Barbu- Analiza senzorială a produselor alimentare, - Editura Tehnica, București, -1978
4. Segal B., Segal R., -Metodica analizei senzoriale, sinteza IGS, -1974
5. T. Enache, Vasile Stănescu, Ovidiu Popescu, Ion Iordache- Medicină legală veterinară, Ed. All, -București, - 1994
6. Savu Constantin, Mihai Gabriela, - Controlul sanitar veterinar al alimentelor, -Ed. Ceres, București, -1997
7. Valentin Necula, Babii Mihaela –Analiza senzorială a alimentelor și produselor alimentare – Ed. Universități Transilvania din Brașov-2012
7. Valentin Necula, Babii Mihaela –Analiza senzorială– Ed. Universități Transilvania din Brașov-2013

8.2 Seminar/ laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observați
Planul general de examinare senzorială	Expunere și demonstrație practica	2	
Depistarea unor mirosuri ale unor produse alimentare tehnici de examinare	Expunere și demonstrație practica	2	
Depistarea unor gusturi ale unor produse alimentare - tehnici de examinare.	Expunere și demonstrație practica	2	
Categorii de încercări în analiza senzorială-aprecierea, compararea selecta.	Expunere și demonstrație practica	2	
Analiza senzorială a produselor lactate	Expunere și demonstrație practica	2	
Analiza senzorială a preparatelor din carne	Expunere și demonstrație practica	2	
Analiza senzorială a semipreparatelor și preparatelor culinare	Expunere și demonstrație practica	2	

Bibliografie

1. Diaconescu Ion, - Merceologie alimentară, Editura Eficient, -București, -1998
2. Ion Diaconescu, Carmen Păunescu, - Analiza senzorială în societățile comerciale, - Ed. Uranus, - 2003
3. Rodica Segal, Irina Barbu- Analiza senzorială a produselor alimentare, - Editura Tehnica, București, -1978

4. Segal B., Segal R., -Metodica analizei senzoriale, sinteza IGS, -1974
5. T. Enache, Vasile Stănescu, Ovidiu Popescu, Ion Iordache- Medicină legală veterinară, Ed. All, -București, - 1994
6. Savu Constantin, Mihai Gabriela, - Controlul sanitar veterinar al alimentelor, -Ed. Ceres, București, -1997
7. Valentin Necula, Babii Mihaela –Analiza senzorială a alimentelor și produselor alimentare – Ed. Universității Transilvania din Brașov-2012
7. Valentin Necula, Babii Mihaela –Analiza senzorială– Ed. Universității Transilvania din Brașov-2013
8. Kemp, S. E., Hort, J., & Hollowood, T. (Eds.). (2018). Descriptive analysis in sensory evaluation.

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

Actualizarea cunoștințelor ținând cont de reglementările europene în domeniu. În acest sens, reglementările europene recente, reunite în așa zisul "pachet de igienă", vizează prevenirea pericolelor prin alimente cu obligația asigurării siguranței alimentelor pe circuitul "de la furcă la farfurie", plasând toată responsabilitatea producătorilor, procesatorilor și furnizorilor de resurse alimentare, în măsură să aducă sub un control calificat calitatea, și implicit latura psihosenzorială a calității alimentelor și produselor alimentare .

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Înșușirea corectă a noțiunilor privind proprietățile senzoriale ale alimentelor săn și defectele acestora și încadrarea lor în anumite clase de calitate și consum . constituie un potențial crescut de risc în alimentație		50 %
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Înșușirea deprinderilor privind tehnica analizei senzoriale. Înșușirea metodologiilor de analiză senzorială. Si punere în situații practice care pot fi întâlnite în activitatea practică		50 %
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> Înșușirea corectă a aspectelor privitoare la proprietățile senzoriale ale alimentelor la încadrarea acestora în anumite clase de calitate și de consum pe baza aprecierilor făcute ținând cont evident de defectele constatate și criteriile de acordare a punctajului în aprecierea calității. Înșușirea metodologiilor de analiză psihosenzorială. 			

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.dr. Valentin NECULA, Titular de curs	Șef lucr.dr. Valentin NECULA Titular de seminar/ 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).