

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREȘTI
Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale



FIȘA DISCIPLINEI

Analiză senzorială

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București
1.2 Facultatea	Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale
1.3 Departamentul	Tehnologii de producție și procesare
1.4 Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii / Calificarea	Tehnologia prelucrării produselor agricole / Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Analiză senzorială						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. DINIȚĂ Georgeta						
2.3 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Asist.drd. Zinca Andreea						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	3	2.6 Tipul de evaluare	C	2.6 Regimul disciplinei	DS

3. Timpul total estimat

3.1 Număr total de ore pe săptămână	4	3.1.1 Curs	2	3.1.2 Seminar/laborator/proiect	2
3.2 Număr total de ore conform planului de învățământ	56	3.2.1 Curs	28	3.2.2 Seminar/laborator/proiect	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					8
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					4
Examinări					6
Alte activități (vizite)					6
3.3 Total ore studiu individual	44				
3.4 Total ore pe semestru	100				
3.5 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Cunoștințe generale de anatomie, fiziologie, biochimie, controlul calității produselor alimentare
4.2 de competențe	Capacitatea de a aplica cunoștințele acumulate privind tehnologiile generale în industria alimentară

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală de curs cu dotări și suport logistic
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Laborator cu dotări și suport logistic

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	• elaborează procese de producție alimentară; • aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor; • aplică bune practici de fabricație; • urmărește tendințele în materie de produse alimentare; • realizează evaluarea standardelor de calitate.
Competențe transversale	• aplică bune practici de fabricație (BPF); • utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor; • monitorizează condițiile de prelucrare.

7. Rezultatele învățării

Cunoștințe	• Studentul/absolventul definește conceptele, principiile și explică fundamentele teoretice ale percepției senzoriale și rolul simțurilor în analiza calității alimentelor. • Studentul/absolventul descrie caracteristicile senzoriale ale produselor alimentare, principalele metode de analiză senzorială și domeniile lor de aplicabilitate în evaluarea calității produselor alimentare. • Studentul/absolventul identifică corelarea testărilor senzoriale cu parametrii tehnologici specifici (chimici, fizici, microbiologici) pentru formularea unor evaluări integrate privind calitatea produselor alimentare. • Studentul/absolventul relatează implicațiile analizei senzoriale în controlul calității, dezvoltarea de produse alimentare și studiile de piață.
Aptitudini	• Studentul/absolventul exersează tehnica de examinare a proprietăților senzoriale ale alimentelor în condiții standardizate. • Studentul/absolventul aplică metodele de analiză senzorială pentru diferite categorii de produse alimentare. • Studentul/absolventul utilizează metodele statistice de interpretare a datelor senzoriale în vederea obținerii unor concluzii valide și reproductibile. • Studentul/absolventul realizează integrarea rezultatelor senzoriale cu alte criterii de calitate (chimice, fizice, microbiologice) în optimizarea calității produselor alimentare.
Responsabilitate și autonomie	• Studentul/absolventul dezvoltă o abordare interdisciplinară asupra relației dintre parametrii senzoriali, caracteristicile fizico-chimice și preferințele consumatorilor. • Studentul/absolventul integrează principiile responsabilității sociale în analiza senzorială, având în vedere siguranța alimentară, sănătatea consumatorului și cerințele pieței. • Studentul/absolventul elaborează proiecte tehnologice și studii de valorificare economică a produselor alimentare, integrând cunoștințelor senzoriale în procesele de inovare și dezvoltare de produse alimentare.

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

8.1 Obiectivul general al disciplinei	Dobândirea de cunoștințe și abilități practice în domeniul evaluării senzoriale a produselor alimentare, prin integrarea aspectelor fiziologice, metodologice și statistice specifice.
---------------------------------------	--

8.2 Obiectivele specifice	Cursul asigură formarea competențelor prin care studenții să dobândească capacitatea de a executa, în mod responsabil și decizional, atribuțiile profesionale specifice analizei senzoriale în procesele de inovare și dezvoltare a produselor alimentare.
---------------------------	--

9. Conținuturi

9.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Noțiuni generale privind analiza senzorială a produselor alimentare	Prelegerea	2 ore
2. Importanța și argumentele pentru dezvoltarea analizei senzoriale	Conversația	1 oră
3. Interdisciplinaritatea analizei senzoriale în aprecierea produselor alimentare	euristică	2 oră
4. Analizatorii și procesele psihosenzoriale în aprecierea caracteristicilor organoleptice ale produselor alimentare	Dezbaterea	4 ore
5. Principalele caracteristici senzoriale ale produselor alimentare	Explicația	4 ore
6. Metode aplicate în analiza senzorială a produselor alimentare		
6.1. Metode analitice		
6.1.1. Metode de apreciere a calității		
6.1.2. Metode de diferențiere a calității		
6.1.2.1. Metoda probelor pereche		
6.1.2.2. Metoda triunghiulară		
6.1.2.3. Metoda duo-trio		
6.1.2.4. Metoda doi din cinci		
6.1.2.5. Metoda A sau “diferit de A”		
6.1.3. Metoda de ordonare după rang		
6.1.4. Metode de descriere a calității		
6.1.4.1. Metode descriptive simple		
6.1.4.2. Metoda profilului de aromă sau textură		
6.1.4.3. Metoda diluției		
6.2. Metode preferențiale (hedonice)		
7. Analiza instrumentală a calității senzoriale		3 ore
8. Examenul senzorial în evaluarea calității produselor alimentare		
8.1. Etapele efectuare a examenului senzorial		
8.1.1. Personalul pentru evaluarea senzorială		
8.1.2. Constituirea unei echipe de evaluare senzorială		
8.1.2.1. Criteriile de recrutare și selecție		
8.1.2.2. Evaluarea		
8.1.2.3. Selecția		
8.1.2.4. Instruirea		
8.1.3. Monitorizarea echipei de evaluare		
8.2. Condițiile tehnice necesare efectuării examenului senzorial		6 ore
Bibliografie		
1. Apostu S., Naghiu A. (2008) Analiza senzorială a alimentelor. Editura Risoprint, Cluj-Napoca.		
2. Banu C. - Calitatea și controlul calității produselor alimentare. Editura AGIR, București, 2002;		
3. Diniță G. (2021) Analiza senzorială. Editura Ex Terra Aurum, București.		
4. Diniță G., Zinca A.I. (2022) Analiza senzorială. Lucrări practice. Editura Ex Terra Aurum, București.		
9.2 Seminar / laborator	Metode de predare	Observații
1. Tehnica de examinare a proprietăților senzoriale ale alimentelor	Expunerea	2 ore
2. Analiza senzorială a laptelui și produselor lactate	Demonstrația	2 ore
3. Analiza senzorială a cărnii și produselor din carne	Lucrul în echipă	2 ore
4. Analiza senzorială a peștelui	Dezbaterea	2 ore
5. Analiza senzorială a ouălor și a produselor derivate din ouă		2 ore
6. Analiza senzorială a pâinii și a produselor de panificație		2 ore
7. Analiza senzorială a produselor zaharoase și a mierii de albine		2 ore
8. Analiza senzorială a legumelor proaspete și conservate.		2 ore
9. Analiza senzorială a fructelor proaspete și conservate		2 ore
10. Analiza senzorială a uleiurilor alimentare și a margarinei		2 ore
11. Analiza senzorială a berii		2 ore
12. Analiza senzorială a produselor vitivinivole		2 ore

13. Analiza senzorială a băuturilor nealcoolice		2 ore
14. Determinarea instrumentală a calității senzoriale a produselor alimentare.		2 ore

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice

11. Evaluare

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
11.1 Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare - examen oral în sesiunea de examene	60%
11.2 Seminar/ Laborator / Proiect	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe practice, teste scrise	40%
11.3 Standard minim de performanță	Capacitatea de a aplica cunoștințele acumulate, astfel încât să îndeplinească condiția de promovare a testului de la lucrările practice și a examenului prin rezolvarea a 50% din subiecte.		

Data completării
25.09.2025

Semnătura titularului de curs și laborator

.....

.....

Data avizării în
departament
26.09.2025

Semnătura directorului de departament

.....