

EVALUAREA CARACTERISTICILOR SENZORIALE ALE PRODUSELOR ALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologii speciale în industria alimentară
Anul de studii	II
Semestrul	3
Regimul disciplinei	DA
Numărul total de ore pe săptămână	Curs - 2 ore; L - 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs - 28 ore; L - 28 ore
Numărul de credite transferabile	8

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Înțelegerea conceptelor și teoriilor distincte ale problematicii analizei senzoriale, cunoașterea însușirilor senzoriale ale produselor alimentare, însușirea metodelor și tehnicilor de analiză în vederea verificării și garantării autenticității și calității produselor alimentare. Analiza diferitelor ipostaze ale calității produselor alimentare în vederea stabilirii măsurilor pentru ridicarea calității la nivelul exigenței consumatorilor.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Noțiuni generale privind analiza senzorială a produselor alimentare	2
Capitolul II - Importanța analizei senzoriale ca metodă integrată a calității produselor alimentare	1
Capitolul III - Obiectivele studiilor privind preferințele consumatorilor și factorii care le influențează	1
Capitolul IV - Analizatorii senzoriali în aprecierea caracteristicilor organoleptice ale produselor alimentare	4
Capitolul V - Proprietățile senzoriale ale produselor alimentare	4
Capitolul VI- Metode de testare senzorială a produselor alimentare	6
Capitolul VII - Autentificarea evaluării senzoriale ca tehnică științifică	2
Capitolul VIII - Planul general de examinare în analiza senzorială	2
Capitolul IX - Examenul senzorial în aprecierea calității produselor alimentare	6

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Condițiile și tehnica evaluării senzoriale a produselor alimentare	2
2. Analiza senzorială a laptelui și produselor lactate	2
3. Analiza senzorială a cărnii și produselor din carne	2
4. Analiza senzorială a peștelui	2
5. Analiza senzorială a ouălor și a produselor derivate din ouă	2
6. Analiza senzorială a pâinii și a produselor de panificație	2
7. Analiza senzorială a produselor zaharoase și a mierii de albine	2
8. Analiza senzorială a legumelor proaspete și conservate	2
9. Analiza senzorială a fructelor proaspete și conservate	2
10. Analiza senzorială a uleiurilor alimentare și a margarinei	2
11. Analiza senzorială a berii	2
12. Analiza senzorială a produselor vitivinivole	2

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

BIBLIOGRAFIE

1. Apostu S., Naghiu Al. (2008), Analiza senzorială a alimentelor. Editura Risoprint, Cluj-Napoca;
2. Banu C. și colab. (2002), Calitatea și controlul calității produselor alimentare. Editura AGIR, București;
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.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare - examen	50
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice. Elaborare referat	50

Titularul activităților de curs: Conf. univ. dr. DINIȚĂ Georgeta

Titularul activităților de lucrări practice L: Conf. univ. dr. DINIȚĂ Georgeta