ANALIZĂ SENZORIALĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Master_Biotehnologie și Siguranță Alimentară
Anul de studii	I
Semestrul	2
Regimul disciplinei	DOA
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L/S/P-2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L/S/P- 28 ore
Numărul de credite transferabile	7

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Însuşirea de către studenţi a elementelor de bază teoretice si a terminologiei legate de analiza senzorială.
Înțelegerea implicării analizei senzoriale in studiul preferintelor consumatorilor.
Înțelegerea implicării analizei senzoriale in evaluarea calitatii produselor alimentare.
Cunoașterea condițiilor și a metodelor de realizare a analizei senzoriale.
Dezvoltarea capacității de documentare, de sinteză și prezentare a unui subiect propus.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
1. Introducere	2
2. Analiza senzoriala factor important in aprecierea complexa a calitatii produselor alimentare	4
3. Senzatiile si rolul lor in analiza senzoriala a produselor alimentare	4
4. Analizatorii si atributele senzoriale.	4
5. Conditiile si tehnica analizei senzoriale	4
6. Metodele de evaluare senzoriala	4
7. Analiza instrumentala a calitatilor senzoriale	2
8. Rolul analizei senzoriale in stabilirea preferintelor consumatorilor	2
9. Interpretarea statistica a rezultatelor analizei senzoriale	2

**Se vor specifica pe scurt conținutul disciplinei la curs si Lucrări practice L/S/P (denumire capitol și conținut capitol)*

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
1. Prezentarea condițiilor de realizare a evaluării senzoriale (infrastructura si personal)	4
2. Teste practice pentru selectarea echipei de degustatori	8
3. Pregatirea probelor pentru analiza senzoriala	4
4. Analiza senzoriala si realizarea unor fise de evaluare în funcție de produs	6
5. Realizarea examenului senzorial al unor produse alimentare	6

BIBLIOGRAFIE SELECTIVĂ

1. Amalia Miteluț și alții, Siguranță alimentară și analiză senzorială, Ed. Printech, 2007
2. Analiza senzorială a produselor alimentare. Lucrări practice de laborator, Anamaria Todea, Iulia-Maria Pauşescu, Ed. Politehnica, 2018.
3. Constantin Croitoru, 2015. Analiza senzoriala a produselor agroalimentare. Vol.2. Evaluatorii si vocabularul, Editura AGIR, 468 pag.

4. Valentin Necula & Mihaela Babii, 2012. Analiza senzoriala a alimentelor si produselor alimentare, Editura Universitatii Transilvania din Brasov, 324 pag
5. Herbert Stone, Rebecca N. Bleibaum and Heather A. Thomas, 2012. Sensory Evaluation Practices, Academic Press, 446 pag

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Cunoasterea si intelegerea conceptelor, teoriilor si principiilor de baza ale analizei senzoriale. Cunoasterea metodelor si tehnicilor de analiza senzoriala.	Examen scris	60 %
L/P/S	Cunoașterea conditiilor necesare pentru realizarea unei evaluari secnzoriale.	Test de laborator	40 %

Titularul activităților de curs: Prof Dr. Habil.Miteluț Amalia Carmen
Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Prof Dr. Habil. Miteluț Amalia Carmen