

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Controlul și expertiza produselor alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Analiză senzorială				
Anul de studiu	III	Semestrul	5	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DD
	Categoriza de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă				DOB

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	-	Laborator	2	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator	28	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	67
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	69
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	125
Numărul de credite	5

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP7. Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare CP17. Asigura conformitatea produsului finit cu cerințele
Competențe transversale	CT4. Lucrează în echipe

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. Studentul/absolventul efectuează analize în laboratoare de control, identificând indicatorii de calitate și interpretând rezultatele conform legislației.	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.
Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei	Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea	Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare

Fișa disciplinei

alimentare.	alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.
-------------	--	---

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Însușirea noțiunilor de bază referitoare la analiza senzorială precum și a metodelor utilizate în evaluarea senzorială a produselor alimentare
-----------------------------------	--

7. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Evoluția în timp a științei analiza senzorială a produselor alimentare	2	Prelegerea, explicația, dezbaterea	
2. Rolul analizei senzoriale în aprecierea calității produselor alimentare	2		
2.1. Calitatea produselor alimentare			
2.2. Evaluarea calității produselor alimentare			
2.3. Rolul analizei senzoriale în activitatea societăților comerciale de industrie alimentară			
2.4. Standarde utilizate în analiza senzorială			
3. Acceptabilitatea produselor alimentare pe baza evaluării senzoriale	2		
3.1. Relația psiho-afectivă dintre om și aliment			
3.2. Utilitatea biologică a percepției senzoriale			
3.3. Mecanismul percepției senzoriale			
3.4. Răspunsul senzoriale și alegerea alimentară			
4. Senzațiile și rolul lor în analiza senzorială a produselor alimentare	4		
4.1. Senzațiile gustative			
4.2. Senzațiile olfactive			
4.3. Senzațiile vizuale	2		
4.4. Senzațiile cutanate			
5. Condițiile și tehnica analizei senzoriale	4		
5.1. Alegerea echipei de degustători			
5.2. Pregătire probelor pentru analiză senzorială			
5.3. Condițiile necesare pentru desfășurarea analizei senzoriale			
6. Metodologia analizei senzoriale	4		
6.1. Metode analitice de examinare senzorială			
6.1.1. Metode de apreciere a calității (metoda punctajului)			
6.1.2. Metode de diferențiere a calității (metoda probelor pereche, metoda triunghiulară, metoda duo-trio, metoda doi din cinci, metoda „A” sau diferit de „A”)	4		
6.2. Metode preferențiale	2		
6.3. Interpretarea statistică a rezultatelor analizei senzoriale	2		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Codină G.G., <i>Analiză senzorială – note de curs</i> , 2025;			
2. Codină G.G., Recent advances in cereals, legumes and oilseeds grain products rheology and quality, MDPI-Basel, ISBN 978-3-0365-3147-2 (PDF), https://www.mdpi.com/books/book/5016 , 2022;			
3. Codină G.G., <i>Metodologia analizei senzoriale</i> , Ed. Performantica, 2016;			
4. Croitoru C., <i>Analiza senzorială a produselor agroalimentare. Vol.4, Alimente din cereale, semințe și leguminoase</i> , Ed. AGIR, București, 2018;			
5. Croitoru C., <i>Analiza senzorială a produselor agroalimentare. Vol.3, Băuturile alcoolice și nealcoolice</i> , Ed. AGIR, București, 2016;			
6. Croitoru C., <i>Analiza senzorială a produselor agroalimentare. Vol.2, Evaluatorii și vocabularul</i> , Ed. AGIR, București, 2015;			
7. Croitoru C., <i>Analiza senzorială a produselor agroalimentare. Vol.1, Elemente metrologice metodologice și statistice</i> , Ed. AGIR, București, 2015;			
Laborator	Nr. ore	Metode de predare	Observații
- Instruirea studenților privind condițiile pe care trebuie să le îndeplinească degustătorii	2	Lucru individual, explicația, dezbaterea	
- Testarea aptitudinilor de evaluare senzorială – evaluarea gustului	4		
- Testarea aptitudinilor de evaluare senzorială – evaluarea optică	2		
- Analiza senzorială a iaurtului (metoda preferențială și metoda punctajului)	2		
- Analiza senzorială a brânzei telemea (metode descriptive)	2		

Fișa disciplinei



- Analiza senzorială a berii (metoda standard)	2		
- Analiza senzorială a băuturilor răcoritoare	2		
- Analiza senzorială a vinului (metoda standard)	2		
- Analiza senzorială a vinului spumant (metoda standard)	2		
- Analiza senzorială – aplicarea unei metode de diferențiere- testul A non A	2		
- Analiza senzorială – aplicarea unei metode de diferențiere- testul triunghiului	2		
- Analiza senzorială – aplicarea unei metode de diferențiere- testul duo trio	2		
- Analiza senzorială a uleiului de măsline (test QDA)	2		
Bibliografie minimală recomandată			
1. Codină G.G., <i>Analiză senzorială – îndrumar de laborator</i> , 2025;			
2. Codină G.G., <i>Metodologia analizei senzoriale</i> , Ed. Performantica, 2016;			
3. Banu C. (coord.), <i>Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare</i> , Ed. Agir, București, 2007;			
4. Lawless H.T., <i>Laboratory exercises for sensory evaluation</i> , Springer, 2013;			
5. ASRO – Standarde de analiză senzorială.			
Bibliografie minimală			


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


Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor specifice domeniului ingineria produselor alimentare, contribuind la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilității și a securității pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele angajatorilor privind competitivitatea.


9. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Abilitatea de a efectua evaluarea senzorială a produselor alimentare (CP7) Abilitatea de a asigura conformitatea produsului finit cu cerințele (CP17) Abilitatea de a lucra în echipe (CT4)	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50 %
Laborator	Abilitatea de a efectua evaluarea senzorială a produselor alimentare (CP7) Abilitatea de a asigura conformitatea produsului finit cu cerințele (CP17) Abilitatea de a lucra în echipe (CT4)	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50 %

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de seminar
12.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Georgiana CODINĂ 	Ing. Olivia ATUDOREI 

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Șef lucrări dr ing Eufrozina ALBU 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
15.09.2025	Șef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN 

Fişa disciplinei

--	--