

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	


FIȘA DISCIPLINEI

MD-2045, CHIȘINĂU, STR. STUDENȚILOR, 9/9, TEL: 022 22-50-60, www.utm.md

ANALIZA SENZORIALĂ

1. Date despre disciplină/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Departamentul	Oenologie și Chimie				
Ciclul de studii	II, Masterat				
Programul de studiu	Oenologie, enoturism și piețe vitivinicole				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
I	2	E, Li	S – disciplină de specialitate	O – disciplină obligatorie	5

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ	Din care				
	Ore auditoriale		Lucrul individual		
	Curs	Laborator	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
150	10	30	-	60	50

3. Precondiții de acces la disciplină/modul

Conform planului de învățământ	Viticultura, Vinificația primară și specială, Chimia alimentară, Ampelografia, Enochimia
Conform competențelor	<ul style="list-style-type: none"> ➤ obținerea cunoștințelor necesare în domeniul aprecierii senzoriale; ➤ însușirea bazelor teoretice și practice ale aprecierii organoleptice, reguli generale de degustare a vinurilor și a băuturilor alcoolice; ➤ dobândirea abilităților de efectuare a degustărilor; ➤ însușirea caracteristicilor specifice ale băuturilor și particularitățile degustării acestora; ➤ contribuirea la cultivarea deprinderilor profesionale a studenților de organizare a concursurilor naționale și internaționale. ➤ acumularea de cunoștințe despre organele de simț implicate în analiza senzorială; ➤ cunoașterea condițiilor de realizare și prezentare a probelor de degustare; ➤ cunoașterea sistemului de apreciere a calității băuturilor alcoolice; ➤ depistarea defectelor din vinuri și băuturi alcoolice;

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Pentru prezentarea materialului teoretic în sala de curs este nevoie de proiector și calculator. Nu vor fi tolerate întârzierile studenților, precum și convorbirile telefonice în timpul cursului.
Laborator	Studenții vor perfectă rapoarte conform condițiilor impuse de indicațiile metodice. Termenul de predare a lucrării de laborator – o săptămână după finalizarea acesteia. Pentru predarea cu întârziere a lucrării aceasta se depunțtează cu 1 pct./săptămână de întârziere.

	FIȘA DISCIPLINEI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C2. Utilizarea cunoștințelor de specialitate pentru explicarea și interpretarea unor situații legate de compoziția, valoarea și siguranța alimentară, conservarea, stabilitatea și păstrarea și controlul alimentelor vinicole.</p> <p>C 2.1. Cunoașterea amănunțită a compoziției și rolul fiziologic al diverselor clase de compuși organici prezenți în alimente, a restricțiilor /pericolelor reprezentate de diverși aditivi, în concordanță cu cunoștințele anterioare de chimie, biochimie, bazele conservării, etc.</p> <p>C2.2. Utilizarea cunoștințelor de bază privind compoziția chimică a materiei prime strugurilor ,modificările survenite pe durata prelucrării și reflectarea acestor modificări în calitatea produsului finit, în stabilirea condițiilor optime de stocare și procesarea ulterioară.</p> <p>C2.3. Aplicarea cunoștințelor de specialitate pentru stabilirea condițiilor optime de procesare, de stocare a produselor alimentare, în condiții de asistență calificată.</p> <p>C2.4. Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a compoziției și a calității produselor vinicole pentru stabilirea condițiilor optime de procesare și stocare.</p> <p>C2.5. Elaborarea tehnologiilor de profesionale specifice și avansate legate de compoziția, valoarea alimentara, conservarea, stabilitatea, păstrarea și controlul produselor vinicole.</p>
Competențe transversale	<p>CT1.Aplicarea valorilor și eticii profesiei de inginer și executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată. Promovarea raționamentului logic, convergent și divergent, a aplicabilității practice, a evaluării și autoevaluării în luarea deciziilor.</p> <p>CT2. Realizarea activităților și exercitarea rolurilor specifice muncii în echipă pe diferite paliere ierarhice. Promovarea spiritului de inițiativă, dialogului, cooperării, atitudinii pozitive și respectului față de ceilalți, diversității și multiculturalității și îmbunătățirea continuă a propriei activități.</p> <p>CT3. Autoevaluarea obiectivă a nevoii de formare profesională continuă în scopul inserției pe piața muncii și al adaptării la dinamica cerințelor acesteia și pentru dezvoltarea personală și profesională. Utilizarea eficientă a abilităților lingvistice și a cunoștințelor de tehnologia informației și a comunicării.</p>

6. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general	Studierea bazelor teoretice și practice ale aprecierii organoleptice, reguli generale de degustare a vinurilor și a băuturilor alcoolice, perfectarea și prelucrarea rezultatelor degustației, caracteristica proprietăților specifice ale băuturilor și particularitățile aprecierii acestora.
Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> ➤ să cunoască etapele de evoluție a vinului și, în special, procesele fizico-chimice și biologice ce au loc la maturarea vinurilor; ➤ să poată determina calitatea materiei prime, precum și indicii fizico-chimici și a proprietățile organoleptice ale produselor finite; ➤ să poată aplica în practică procedeele tehnologice de tratare și finisare a vinurilor înainte de îmbutelierea lor; ➤ să aplice în practică cunoștințele acumulate în timpul orelor de contact direct pentru a contribui la perfecționarea proceselor tehnologice de tratare, maturare și îmbuteliere a vinurilor de diferite tipuri și categorii de calitate; ➤ să poată influența parametrii tehnologici și ameliora calitatea vinurilor.

 <small>UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI</small>	FIȘA DISCIPLINEI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica cursului	
T1. Sarcinile și obiectivele disciplinei „Analiza senzorială”. Organele de simț instrumente de analiza senzorială.	2
T2. Compoziția chimică a vinurilor cu impact senzorial.	2
T3. Metodele de analiza senzorială discriminative, descriptive și hedonice.	2
T4. Metrologia analizei senzoriale.	2
T5. Ordinea vinurilor pentru analiza senzorială. Condițiile evaluărilor analizei senzoriale.	2
Total curs:	10
Tematica lucrărilor de laborator	
LL1. Aprecierea pragurilor de recunoaștere senzorială.	4
LL2. Testele aromelor specifice. Testele duo-trio și două din cinci.	4
LL3. Determinarea defectelor vinurilor.	2
LL4. Degustarea vinurilor albe seci.	4
LL5. Degustarea vinurilor roșii seci.	4
LL6. Degustarea vinurilor licoroase.	4
LL7. Degustarea vinurilor efervescente.	4
LL8. Degustarea divinurilor	4
Total lucrări de laborator:	30

8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Antocea Oana Arina. Oenologie, chimia și analiza senzorială. Ed. Universitatea, Craiova, 2007, 804 p. 2. Musteață, G., Furtuna, N., Aromele vinului: Material didactic, Chișinău: Universitatea Tehnică a Moldovei, 2012. 120 p. 3. Stan Laura. Analiza senzorială a produselor alimentare / Cluj-Napoca: Editura Academic Press, 2018, 153 p. 4. Țirdea Constantin. Chimia și analiza vinului. Ed. „Ion Ionescu de la Brad”. Iași, România 2007, pag. 1371-1397. 5. Stoian Viorel. Marea carte a degustării vinurilor. Artprint, București, 2001, pag. 322. 6. Lawless Harry T., Heymann Hildegard. Sensory Evaluation of Food - Principles and Practices. Ed. Springer New York, 2010, 620 p. 7. Old, M.. Vinul. Ghid de degustare. București, 2016, 256 p. 8. Taran, Nicolae. Soiuri de struguri de selecție nouă și autohtone în vinificație Chișinău, 2022, 228 p. 9. Analiza organoleptică a vinurilor și produselor alcoolice : Îndrumar de laborator la disciplina „Bazele analizei organoleptice” / elab.: Grigore Musteață, Vasilina Popov, Ecaterina Covaci Natalia Furtună ; Univ. Teh. a Mold., Fac. Tehnol. și Managem. în Ind. Aliment., Cat. Oenologie. – Ch.: Tehnica – UTM, 2014. – 80 p.
Suplimentare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cotea V.V., Cotea V.D. Tehnologii de producere a vinurilor. Ed. Academiei Române. București 2006. pag. 468.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

	2. Sichei, G. Cum să devii somelier : Arta degustării în 10 lecții. București, 2009. 231 p. 3. Peynaud Emile, Blouin Jacques. „Decouvrir la gout du vin” .Ed. 2e, Dunod, Paris, 2005, 23 p. 4. Jackson S. R.. Wine Tasting. A Professional Haudbook. Ed. Elsevier Academie Pres Food Sciense and Technology. Internationale series, pag. 295 5. Ptister Richard. Les parfumes du vin. Delachaux et Niestle SA, Paris, 2013, 255 p. 6. Boris Găină. Vinul și civilizația. Timpul, Chișinău, 1998. 7. Liviu Vacarciuc. Vinul: Alte vremuri, alte dimensiuni. Tipografia Centrală, Chișinău, 2015.
--	--

9. Evaluare

Periodică		Curentă	Studiu individual	Proiect/teza	Examen
EP 1	EP 2				
15%	15%	15%	15%	-	40%
Standard minim de performanță					
Participarea masteranzilor la rezolvarea sarcinilor individuale cu prezentarea rezultatelor și analiza lor cu două atestări pe parcursul studiilor la disciplina dată.					