

Analiza instrumentalna i sensoryczna wina - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Analiza instrumentalna i sensoryczna wina
Kod przedmiotu	01.0-WZS-EnP-ais-pod-N19
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Podyplomowe studia enologia
Profil	ogólnoakademicki
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2020/2021

Informacje o przedmiocie	
Semestr	2
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	- dr Justyna Korycka - Korwek - mgr inż. Bartosz Kucur

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	-	-	0 (w tym jako e-learning)	0 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę
Laboratorium	-	-	15 (w tym jako e-learning)	1 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Nabycie podstawowej wiedzy o rodzajach metod instrumentalnych i sensorycznych stosowanych w analizie żywności. Nabycie umiejętności praktycznego posługiwania się technikami laboratoryjnymi i aparaturą niezbędną do oznaczania jakościowego i ilościowego składników wina oraz jakości wina. prawidłowo analizuje i interpretuje uzyskane wyniki pomiarów. Nabycie umiejętności prawidłowego analizowania i interpretacji uzyskanych wyników pomiarów.

Wymagania wstępne

Wiedza z zakresu analizy instrumentalnej wina z semestru 1.

Zakres tematyczny

Laboratoria:

- Nowoczesne techniki analizy instrumentalnej moszczu i win
- Analiza instrumentalna - standardy międzynarodowe
- Opracowanie wyników analiz
- Analiza sensoryczna win w praktyce

Metody kształcenia

- zajęcia praktyczne

- zajęcia laboratoryjne

- dyskusja

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
1. wymienia i charakteryzuje metody analizy instrumentalnej 2. wyjaśnia zasady pomiarów instrumentalnych 3.opisuje sposób przygotowania prób do analizy instrumentalnej 4.przedstawia zasady i metody analizy sensorycznej wina	K_W06	kolokwium	Laboratorium
Przyporządkowuje metodę analityczną do rodzaju substancji chemicznej, która ma być analizowana	- K_W02 - K_W06	kolokwium	Laboratorium
Stosuje w praktyce techniki analizy instrumentalnej	- K_U01 - K_U03	praca pisemna	Laboratorium

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Dobiera metody analityczne do rodzaju i charakteru badanych substancji. Pobiera i przygotowuje próby do analizy zgodnie z obowiązującymi procedurami	K_U04 K_U05 K_U07 K_U09	praca pisemna	Laboratorium
Analizuje i interpretuje wyniki przeprowadzonych przez siebie pomiarów	K_U11	praca pisemna	Laboratorium
Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	K_K01 K_K02	- kolokwium - praca pisemna	Laboratorium
Organizuje pracę laboratoryjną , pracuje w grupie	K_K03 K_K05	- kolokwium - praca pisemna	Laboratorium

Warunki zaliczenia

- zaliczenie z oceną na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych podczas zajęć.

Literatura podstawowa

- Klepacka M.(red.), Analiza żywności. Fundacja -Rozwój SGGW, Warszawa 2002
- Wierciński J., Przewodnik do ćwiczeń z instrumentalnej analizy chemicznych składników żywności. WAR, Lublin 1999
- Małecka M. (red.), Wybrane metody analizy żywności. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2003
- Casamayor P., Wino. Degustacja. Hachette, Warszawa 2009
- Ewing Mulligan M., McCarthy E., Style i smaki win. Amber, Warszawa 2007
- Amerine M.A., Ought S.C., Wine must analysis. A Wiley Intersci. Publ. New York 1974
- Aktualne normy i Rozporządzenia Komisji Europejskiej (UE)

Literatura uzupełniająca

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 28-04-2020 13:18)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ