

Analiza instrumentalna i sensoryczna wina - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Analiza instrumentalna i sensoryczna wina
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-Aiswin-S21
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2021/2022

Informacje o przedmiocie	
Semestr	3
Liczba punktów ECTS do zdobycia	6
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr Justyna Korycka - Korwek

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
Laboratorium	45	3	27	1,8	Zaliczenie na ocenę
Wykład	30	2	18	1,2	Egzamin

Cel przedmiotu

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

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu chemii, biologii i fizyki.

Zakres tematyczny

Wykłady:

- Analizy i pomiary fizykochemiczne - wprowadzenie i ogólne zasady.
- Zasady i metody pobierania prób do analiz laboratoryjnych.
- Przygotowanie prób do analizy instrumentalnej – metody izolacji badanych składników lub frakcji (ekstrakcja, chromatografia, krystalizacja itp.).
- Podstawy analizy sensorycznej żywności.
- Analiza sensoryczna a degustacja wina: metody, interpretacja wyników.
- Skład wina. Składniki bioaktywne.
- Metody instrumentalne stosowane w ocenie jakości wina i moszczu

Laboratoria:

- Podstawowa analiza fizykochemiczna moszczu i wina - przygotowanie prób wina i moszczu do analizy, wybrane analizy fizykochemiczne, opracowanie wyników
- Praktyczne zastosowanie metod analizy instrumentalnej do badania składu ilościowego i jakościowego wina.
- Nowoczesne techniki analizy instrumentalnej moszczu i win
- Analiza instrumentalna - standardy międzynarodowe
- Oznaczanie składników bioaktywnych w winie.
- Wpływ czynników chemicznych i fizycznych na jakość (skład i smak) wina.
- Analiza sensoryczna win w praktyce.
- Elementy statystyki w analizie wyników laboratoryjnych.
- Sposoby prezentacji wyników badań.

Metody kształcenia

- Metody podające:

- wykłady informacyjne

- wykłady problemowe

- wykłady konwersatoryjne

- Metody poszukujące:

- zajęcia praktyczne

- laboratorium (eksperyment, studium przypadku)

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Przyporządkowuje metodę analityczną do rodzaju substancji chemicznej, która ma być analizowana	• K_W01 • K_W07 • K_U01 • K_U02 • K_U07	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Laboratorium
Stosuje w praktyce techniki analizy instrumentalnej	• K_U01 • K_U07 • K_U10 • K_U13 • K_U15 • K_K05	• bieżąca kontrola na zajęciach • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Laboratorium
Wymienia i charakteryzuje metody analizy instrumentalnej. Wyjaśnia zasady pomiarów instrumentalnych. Opisuje sposób przygotowania prób do analizy instrumentalnej. Przedstawia zasady i metody analizy sensorycznej wina.	• K_W01 • K_W07 • K_W09 • K_W14	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne • kolokwium	• Wykład • Laboratorium
Organizuje pracę laboratoryjną , pracuje w grupie	• K_U07 • K_U10 • K_K04	• kolokwium • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	• Laboratorium
Dobiera metody analityczne do rodzaju i charakteru badanych substancji. Pobiera i przygotowuje próby do analizy zgodnie z obowiązującymi procedurami.	• K_W01 • K_W07 • K_U02 • K_U07 • K_U10	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne • kolokwium • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	• Wykład • Laboratorium
Analizuje i interpretuje wyniki przeprowadzonych przez siebie pomiarów	• K_U01 • K_U08 • K_K05	• dyskusja • kolokwium • praca pisemna • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Laboratorium
Ma wiedzę na temat składu i jakości wina, wymienia składniki bioaktywne. Wymienia czynniki wpływające na jakość i bezpieczeństwo produktu.	• K_W01 • K_W04 • K_W05 • K_W07 • K_W08	• dyskusja • egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	• Wykład

Warunki zaliczenia

Ćwiczenia: aktywne uczestnictwo w zajęciach, zaliczenie pisemnych raportów z wykonanych ćwiczeń, zaliczenie kolokwiów cząstkowych.

Wykład: aktywne uczestnictwo w wykładzie, końcowy egzamin pisemny. O ocenie pozytywnej z egzaminu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów).

Literatura podstawowa

- Małecka M. (red.), Wybrane metody analizy żywności. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2003
- Gawęcka J., *Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań*, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej, Poznań, 2001
- Gawęcki J., Baryłko-Pikielna N., *Zmysły a jakość żywności i żywienia*, Wydawnictwo Akademii Rolniczej im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, Poznań, 2007
- Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., *Sensoryczne badania żywności*, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków, 2009
- Gawęcki J., Jędryka T., *Analiza sensoryczna*, Wydawnictwo AE, 1999
- Ackertnan D., *Historia naturalna zmysłów*, Książka i Wiedza, Warszawa, 1994
- Domine A., *Wino*, Olesiejuk, Warszawa, 2009
- Koelliker b., Kreis B., *Szkoła win*, Delta W-Z, Warszawa, 2010
- *Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny - czasopismo*

Literatura uzupełniająca

- Kitowski R., Klemn J., Wino. Jak zostać znawcą. Wydawnictwo RM, Warszawa 2011
- Arkell J., Wino. Chcesz wiedzieć więcej. Wydawnictwo Olesiejuk, Poznań 2009
- Casamayor P., Wino. Degustacja. Hachette, Warszawa 2009
- Ewing Mulligan M., McCarthy E., Style i smaki win. Amber, Warszawa 2007

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 29-04-2021 11:11)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ