

Analiza instrumentalna i sensoryczna wina - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Analiza instrumentalna i sensoryczna wina
Kod przedmiotu	WZS-EW-aisw1-POD20
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Enologia (Winiarstwo)
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr letni 2021/2022

Informacje o przedmiocie	
Semestr	1
Liczba punktów ECTS do zdobycia	1
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
Wykład	-	-	10 (w tym jako e-learning)	0,67 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Nabycie podstawowej wiedzy o rodzajach metod instrumentalnych i sensorycznych stosowanych w analizie wina. Nabycie umiejętności prawidłowego analizowania i interpretacji uzyskanych wyników.

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 i przygotowania prób do analiz laboratoryjnych.
- 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

Metody kształcenia

- Metody podające:

- wykłady informacyjne

- wykłady problemowe

- wykłady konwersatoryjne

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Wymienia i charakteryzuje metody analizy instrumentalnej. Wyjaśnia zasady pomiarów instrumentalnych. Opisuje sposób przygotowania prób do analizy instrumentalnej.	K_W06	test końcowy	Wykład
Przyporządkowuje metodę analityczną do rodzaju substancji chemicznej, która ma być analizowana	K_W06	test końcowy	Wykład
Ma wiedzę na temat składu i jakości wina, wymienia składniki bioaktywne. Wymienia czynniki wpływające na jakość i bezpieczeństwo produktu.	K_W02 K_W05 K_W06	test końcowy	Wykład
Przedstawia zasady i metody analizy sensorycznej wina.	K_W06 K_W18	test końcowy	Wykład

Warunki zaliczenia

Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie oceny pozytywnej z kolokwium zaliczeniowego (końcowego) z wykładu.

Literatura podstawowa

- Sikorski Z., Chemia żywności – składniki żywności. WNT, Warszawa 2009
- Klepacka M.(red.), Analiza żywności. Fundacja -Rozwój SGGW, Warszawa 2002
- 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

Literatura uzupełniająca

- Kitowski R., Klemn J., Wino. Jak zostać znawcą. Wydawnictwo RM, Warszawa 2011
- Arkell J., Wino. Chcesz wiedzieć więcej. Wydawnictwo Olesiejuk, Poznań 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 18:49)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ