

Analiza instrumentalna i sensoryczna wina - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Analiza instrumentalna i sensoryczna wina
Kod przedmiotu	WZS-EW-aisw2-POD20
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Enologia (Winiarstwo)
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr letni 2021/2022

Informacje o przedmiocie	
Semestr	2
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
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	-	-	15 (w tym jako e-learning)	1 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Nabywanie umiejętności praktycznego posługiwania się technikami laboratoryjnymi i aparaturą niezbędną do oznaczania jakościowego i ilościowego składników wina oraz jakości wina.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu chemii, biologii i fizyki oraz wiedza z wykładów z przedmiotu "Analiza instrumentalna i sensoryczna wina" (semestr 1).

Zakres tematyczny

- 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.
- Analiza instrumentalna - standardy międzynarodowe.
- Wpływ czynników chemicznych i fizycznych na jakość (skład i smak) wina.
- Elementy statystyki w analizie wyników laboratoryjnych.
- Sposoby prezentacji wyników badań.

Metody kształcenia

- Metody poszukujące:

- zajęcia praktyczne

- laboratorium (eksperyment, studium przypadku)

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Stosuje w praktyce techniki analizy instrumentalnej.	K_U03 K_U05 K_U07 K_U09 K_U11	- kolokwium - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	Laboratorium
Organizuje pracę laboratoryjną , pracuje w grupie.	K_U07 K_K03	- bieżąca kontrola na zajęciach - obserwacja i ocena aktywności na zajęciach - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	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_U03 - K_U05 - K_U07 - K_U11	- bieżąca kontrola na zajęciach - kolokwium - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	Laboratorium
Analizuje i interpretuje wyniki przeprowadzonych przez siebie pomiarów.	K_U11	- obserwacja i ocena aktywności na zajęciach - wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	Laboratorium
Ocenia jakość i przydatność produktu, surowca do bezpośredniego spożycia lub przetwórstwa spożywczego	K_U09	- kolokwium - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi	Laboratorium

Warunki zaliczenia

Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie ocen pozytywnych z kolokwium oraz sprawozdań z zajęć laboratoryjnych.

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

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

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 29-04-2021 19:19)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ