

Analiza instrumentalna i sensroyczna wina - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Analiza instrumentalna i sensroyczna wina
Kod przedmiotu	WZS-EW-aisw2-POD20
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Enologia (Winiarstwo)
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr letni 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	3
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

Nabycie umiejętności praktycznego posługiwania się nowoczesnymi technikami laboratoryjnymi i aparaturą niezbędną do oznaczania jakościowego i ilościowego składników wina oraz jakości wina. Nabycie umiejętności przeprowadzania analizy sensorycznej win oraz oznaczania składników bioaktywnych.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu chemii, biologii i fizyki oraz wiedza z wykładów (semestr 1) oraz laboratoriów (semestr 2) z przedmiotu "Analiza instrumentalna i sensoryczna wina".

Zakres tematyczny

- Nowoczesne techniki analizy instrumentalnej moszczu i win.
- Oznaczanie składników bioaktywnych w winie.
- Analiza sensoryczna win w praktyce.

Metody kształcenia

- 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
Zna rolę organoleptycznej oceny produktów winiarskich w aspekcie poznawczym, kulturotwórczym i marketingowym.	K_K10	- aktywność w trakcie zajęć - obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	Laboratorium
Przeprowadza analizę sensoryczną win.	K_U03 K_U05 K_U07	- obserwacja i ocena aktywności na zajęciach - 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

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 - 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
Stosuje w praktyce nowoczesne techniki analizy instrumentalnej moszczu i win.	- K_U03 - K_U05 - K_U07 - K_U09 - K_U11	- obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	Laboratorium
Stosuje w praktyce umiejętność oznaczania składników bioaktywnych w winie. Interpretuje i przedstawia wyniki.	- K_U03 - K_U05 - K_U07 - K_U11	- obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	Laboratorium

Warunki zaliczenia

Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie ocen pozytywnych ze 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
- Arkełl J., Wino. Chcesz wiedzieć więcej. Wydawnictwo Olesiejuk, Poznań 2009
- Casamayor P., Wino. Degustacja. Hachette, Warszawa 2009

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 28-04-2022 14:48)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ