

ISVU šifra	Naziv predmeta				Status predmeta	Semestar
	C.Senzorika i analitika vina_				Izborni	4
Tip predmeta	Oblici nastave (ukupan broj sati u semestru)				Samostalni rad (sati)	ECTS
Stručni	P	S	V	E-učenje	6	
	30	0	30			
Nastavnik	dr.sc. Ivana Dodlek Šarkanj viši predavač					
Suradnik	Mirjana Lenardić Bedenik, pred.					
Cilj predmeta	Cilj predmeta upoznavanje studenta s pravilnim predstavljanjem, opisivanjem i ocjenjivanjem vina. U okviru predmeta studenti će se upoznati s fiziologijom mirisa, okusa, vida i sluha kao i s osnovnim karakteristikama vina: mirisom, okusom i bojom vina. Također, upoznat će i najčešće mane, nedostatke i bolesti vina. Nadalje, studenti će se upoznati sa najčešće korištenim senzorskim testovima, kao i fizikalno-kemijskim, spektrofotometrijskim i instrumentalnim analizama mošta i vina.					
Ishodi učenja	1. Interpretirati osnovna osjetila (okus, njuh i vid). 2. Primijeniti stručnu terminologiju kod opisivanja vina. 3. Samostalno opisati senzorske karakteristike vina (mirisne komponente, komponente koje formiraju okus vina, skladnost između pojedinih sastojaka vina). 4. Vrednovati kakvoću proizvoda, razlikovati vinske u odnosu na defektne mirise i okuse vina. 5. Koristiti metode bodovnog ocjenjivanja vina. 6. Odrediti fizikalno-kemijskim i instrumentalnim metodama pojedine komponente vina.					
Uvjeti za upis predmeta (odslušan ili položen kolegij) te potrebna znanja i vještine						
Vrste izvođenja predmeta	Predavanja Vježbe u praktikumu				Komentari	
Obveze studenata	Obavezno prisustvovanje nastavi i vježbama. Postići minimalno 30 bodova (60 %) na završnom ispitu.					

Sadržaj predmeta				
Nastavna cjelina	Oblici nastave (sati)			
	Predavanja	Seminari	Vježbe	E-učenje

Fiziologija osjetila okusa, mirisa, njuha i sluha. Senzorska procjena vina. Osnovne karakteristike vina: miris, okus i boja vina, otkrivanje, razumijevanje i prepoznavanje. Terminologija opisa senzorskih svojstava vina. Manjkavosti, nedostaci i bolesti vina. Organiziranje kušanja (laboratorij, čaše, temperatura i volumen uzorka...). Senzorski testovi (hedonistički, deskriptivni, triangl test). Upoznavanje s metodama bodovnog ocjenjivanja vina. Fizikalno-kemijske, spektrofotometrijske i instrumentalne analize mošta i vina.

Obvezna literatura	1. Jackson, R. (2002) Wine Tasting: A Profesional Handbook, Academic Press Potrebno je proučiti: poglavlje 1, str. 1-14; poglavlje 2, str.17-34; poglavlje 3, str. 39-70; poglavlje 4, str. 79- 106,poglavlje 5, str. 113-168, poglavlje 6, str. 187-188, 195-203. 2. Grainger, K. (2009) Wine Quality: Tasting and Selection, Wiley-Blackwell. Potrebno je proučiti: poglavlje 1, str.1-18; poglavlje 2, str. 21-33; poglavlje 3, str. 35-39; poglavlje 4, str. 43-55; poglavlje 5, str. 60-65.
--------------------	---

Dopunska literatura	1. O.I.V.- Organizacija i pravila kušanja, Rezolucija OIV 332A/2009, 2. Kemp, S.E., Hollowood, T., Hort, J. (2009) Sensory evaluation_ A practical handbook, Wiley-Blackwell, 3. Deibler, K., Delwiche, J. (2004) Handbook of flavour characterization- Sensory analysis, chemistry and physiology, Marcel Dekker, 4. Lawless, H.T., Heymann, H. (2010) Sensory evaluation of food_ Principles and practices, Springer
Način provjere ishoda učenja	Provjera znanja iz predmeta Senzorika i analitika vina provodit će se putem završnog pismenog ispita. Završni pismeni ispit sadrži 10 pitanja koji se ocjenjuju sa maksimalno 5 bodova Formiranje ocjene: 0 - 30 bodova - nedovoljan (1) 30 - 34 boda - dovoljan (2) 35 - 39 bodova - dobar (3) 40 - 44 boda - vrlo dobar (4) 45 - 50 bodova - izvrstan (5)
Završni / Diplomski rad	Da