

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Laboratorij za tehnologiju i analitiku pića
Diplomski studij **Bioproceno inženjerstvo**

Zagreb, 1. listopada 2009.

IZVEDBENI PLAN NASTAVE
ZA MODUL
SENZORIKA I ANALITIKA VINA
(ZS ak. god. 2009/2010.)

Tablica 1. Povjera nastave: nastavnici i suradnici.

MODUL Senzorika i analitika vina		Predavanja (22 sata)	Vježbe (14 sati)	Seminar (0 sati)
Kordinator	Dr.sc. Karin Kovačević Ganić, doc.	14	5	-
Suradnik 1	Dr.sc. Leo Gracin, doc.	8	4	-
Suradnik 2	Natka Ćurko, dipl.ing.	0	5	-

Način izvođenja: tjedno, u periodu 06.11. 2009.-21.01.2010. (prema dogovoru sa studentima)
(2x tjedno predavanja, 1x tjedno vježbe)

Konzultacije: prema dogovoru (kkova@pbf.hr)

Uvjet za potpis (uredno izvršenje obveza): obavljene sve vježbe, redovito pohađanje predavanja.

ISPITI: završni pismeni ispit.

DETALJNIJE

Provjera znanja iz modula SENZORIKA I ANALITIKA VINA

Provjera znanja iz modula SENZORIKA I ANALITIKA VINA provodit će se putem završnog pismenog ispita.

Sustav ocjenjivanja je slijedeći (**Tablica 2.**):

- završni pismeni ispit sadrži 20 pitanja koja se ocjenjuju sa 0, 1, 2 ili 3 boda, tako da je maksimalni broj bodova 60.

- za pozitivnu ocjenu iz završnog pismenog ispita potrebno je ostvariti minimalno 36 bodova (60%).

Tablica 2. Sustav ocjenjivanja završnog pismenog ispita iz modula Sensorika i analitika vina.

provjera znanja	broj bodova			
pismeni ispit	36-41	42-47	48-53	54-60
pojedinačna ocjena	dovoljan	dobar	vrlo dobar	izvrstan

Tablica 3. Izvedbeni plan nastave-predavanja.

R.br.	vrsta nastave	nastavnik	datum	sadržaj nastavne jedinice	ukupno sati
1.	Predavanje_1	K. Kovačević Ganić	pet ^{13.11.2009.}	Upoznavanje sa fiziologijom osjetila okusa, mirisa i vida (http://www.pbf.hr/nasavni_materijal/predavanje1)	2
2.	Predavanje_2	L.Gracin	uto ^{17.11.2009.}	Senzorska procjena vina. (http://www.pbf.hr/nasavni_materijal/predavanje2)	2
3.	Predavanje_3	K. Kovačević Ganić	pet ^{20.11.2009.}	Osnovne karakteristike vina: miris i okus vina(http://www.pbf.hr/nasavni_materijal/predavanje3)	2
4.	Predavanje_4	L.Gracin	uto ^{24.11.2009.}	Osnovne karakteristike vina: boja vina (http://www.pbf.hr/nasavni_materijal/predavanje4).	2
5.	Predavanje_5	L.Gracin	pet ^{27.11.2009.}	Terminologija opisa senzornih svojstava vina(http://www.pbf.hr/nasavni_materijal/predavanje5)	2
6.	Predavanje_6	L.Gracin	pet ^{04.12.2009.}	Organiziranje kušanja (laboratorij, čaše, temperatura i volumen uzorka...).	2
7.	Predavanje_7	K. Kovačević Ganić	pet ^{11.12.2009.}	Senzorski testovi (hedonistički, deskriptivni, triangl test) (http://www.pbf.hr/nasavni_materijal/predavanje7)	2
8.	Predavanje_8	K. Kovačević Ganić	uto ^{15.12.2009.}	Upoznavanje s metodama senzorske procjene vina. (metoda po Buxbaumu, metoda 100 bodova, metoda negativnih bodova). (http://www.pbf.hr/nasavni_materijal/predavanje8)	2
9.	Predavanje_9	K. Kovačević Ganić	pet ^{18.12.2009.}	Fizikalno-kemijske analize mošta i vina. (http://www.pbf.hr/nasavni_materijal/predavanje9)	2
10.	Predavanje_10	K. Kovačević Ganić	pet ^{08.01.2010.}	Spektrofotometrijske metode analize mošta i vina. (http://www.pbf.hr/nasavni_materijal/predavanje10)	2
11.	Predavanje_11	K. Kovačević Ganić	pet ^{15.01.2010.}	Instrumentalne analize mošta i vina (http://www.pbf.hr/nasavni_materijal/predavanje11)	2
UKUPNO					22

Tablica 4. Izvedbeni plan nastave-vježbe. (http://www.pbf.hr/nasavni_materijal/vjezbe).

R.br.	vrsta nastave	nastavnik	datum	sadržaj nastavne jedinice	ukupno sati
1.	vježbe	K. Kovačević Ganić N. Čurko	uto ^{30.11.2009.}	Razlikovanje osnovnih mirisa vina. Razlikovanje osnovnih okusa vina. Boja vina.	2
2.	vježbe	K. Kovačević Ganić L. Gracin	pon ^{07.12.2009.}	Stilovi vina.	2
3.	vježbe	L. Gracin	čet ^{17.12.2009.}	Kušanje vina (odabir tehnike i ocjenjivanje).	2
4.	vježbe	N. Čurko	pon ^{21.12.2009.}	Fizikalno-kemijske analize vina.	2
5.	vježbe	K. Kovačević Ganić N. Čurko	pon ^{11.01.2010.}	Spektrofotometrijske analize vina (ukupni fenoli, antocijani, boja i nijansa, organske kiseline, antioksidacijska aktivnost)	2
6.	vježbe	K. Kovačević Ganić L. Gracin	pon ^{18.01.2010.}	Analize vina na plinskoj (SPME-GC) i tekućinskoj kromatografiji, FTIR	4
UKUPNO					14