

Senzorna svojstva i ocjenjivanje vina (169443)

Nositelj predmeta

[izv. prof. dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika](#)

Opis predmeta

Program modula Senzorna svojstva i ocjenjivanje vina omogućuje studentima usvajanje temeljnih znanja o senzornim svojstvima vina, načinu i metodama senzornog ocjenjivanja te definiranju kakvoće vina temeljem mirisnih i okusnih svojstava. Kroz program modula studenti se upoznavaju sa osnovnim mirisima i okusima vina pojedinih sorata te njihovim promjenama tijekom dozrijevanja vina. Tijekom kušanja vina usvajaju znanja o utjecaju pojedinih kemijskih spojeva na okusna i mirisna svojstva vina te se upoznaju sa pojedinim manama i bolestima vina.

ECTS: **3.00**

Engleski jezik: **R1**

E-učenje: **R1**

Sati nastave: 30

Predavanja: 10

Laboratorijske vježbe: 20

Izvođač predavanja

- [prof. dr. sc. Ana Jeromel](#)
- [izv. prof. dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika](#)

Izvođač vježbi

- [izv. prof. dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika](#)
- [dr. sc. Iva Šikuten](#)

Ocjenjivanje

Dovoljan (2): 61-70%

Dobar (3): 71-80%

Vrlo dobar (4): 81-90%

Izvrstan (5): 91-100%

Vrsta predmeta

- Diplomski studij / Hortikultura / [Vinogradarstvo i vinarstvo](#) (Izborni predmet, 3. semestar, 2. godina)

Opće kompetencije

Predmet osposobljava za razumijevanje postupka senzornog ocjenjivanja vina te omogućuje donošenje samostalnog zaključka o kakvoći pojedinog vina

Oblici nastave

- Predavanja
- Laboratorijske vježbe

Obuhvaćaju aktivno upoznavanje sa osnovnim okusima i mirisima vina kroz kušanje vodenih otopina te ocjenjivanje vina pojedinih sorata različitim metodama ocjenjivanja.

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
Nabrojati osnovna senzorna svojstva vina.	Završni ispit
Identificirati prisutnost pojedine mane i/ili bolesti vina.	Aktivno vrednovanje vina tijekom ocjenjivanja vina u sklopu vježbi
Rangirati vina, zavisno od njegovih mirisnih i okusnih svojstava.	Aktivno vrednovanje vina tijekom ocjenjivanja vina u sklopu vježbi
Odabrati i primijeniti odgovarajuću metodu senzornog ocjenjivanja vina.	Završni ispit
.Ustanoviti senzorne razlike među vinima različitih kultivara.	Aktivno vrednovanje vina tijekom ocjenjivanja vina u sklopu vježbi
Isplanirati tijek senzornog ocjenjivanja vina.	Aktivno kroz vježbe te pasivno, teorijski, putem završnog ispita

Način rada

Obveze nastavnika

Informirati studente o nastavnom planu predmeta, obvezama koje trebaju ispuniti, načinu oblikovanja ponderirane ocjene i kriterijima ocjenjivanja. Redovito održavanje svih oblika nastave utvrđenih nastavnim planom. Organizacija i priprema uzoraka te ocjenjivačkih listića za degustaciju . Održavanje konzultacija, i završnih ispita. Priprema nastavnih i ispitnih materijala.

Obveze studenta

Studenti su obavezni redovito prisustvovati na nastavi, a evidenciju nastave provodi predmetni profesor. Za ostvarivanje prava na potpis, studenti su obavezni tijekom cijelog semestra nazočiti na najmanje 80% predavanja i 80% vježbi. Ukoliko je student izostao sa nastave više od dopuštenog, a bez opravdanog razloga, potpis će mu biti uskraćen te je dužan ponovno upisati predmet u idućoj akademskoj godini. Studenti su obavezni prisustvovati i vježbama, gdje se od njih očekuje aktivan angažman, sudjelovanje u raspravi i rješavanju zadataka.

Polaganje ispita

Elementi praćenja	Maksimalno bodova ili udio u ocjeni	Bodovna skala ocjena	Ocjena	Broj sati izravne nastave	Ukupni broj sati rada prosječnog studenta	ECTS bodovi
Završni ispit	100%	0-60 61-70 71-80 81-90 91-100	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)		60	2
Predavanja i vježbe				30	30	1
UKUPNO	100%			30	90	3

Elementi praćenja	Opis	Rok	Nadoknada
Završni ispit		Ispitni rokovi	

Tjedni plan nastave

1. P:Uvod u senzorno ocjenjivanje Kakvoća vina, profesionalni ocjenjivači, senzorna svojstva
2. P:Metode ocjenjivanja Brojčane , opisne
3. P:Definiranje osnovnih pojmova Redoslijed ocjenjivanja, uvjeti u kojima se ocjenjuje
4. P:Degustacija vina Redoslijed ocjenjivanja, uvjeti u kojima se ocjenjuje
5. P:Tehnika kušanja vina Način ocjenjivanja pojedinih svojstava vina
6. T:Posjeta HCPHS Upoznavanje sa postupkom puštanja vina na tržište
7. L:Upoznavanje sa osnovnim okusima Slatko, gorko, kiselo u vodenoj otopini
8. L:Upoznavanje sa osnovnim mirisima Primarne, sekundarne i tercijalne arome
9. L:Upoznavanje sa defektnim mirisima vina Hlapiva kiselost, etil acetat, hlapivi fenoli, UTA
10. L:Boja vina Intenzitet i tonalitet boje bijelih i crnih vina
11. L:Brojčane metode ocjenjivanja Metoda redoslijeda, triangl test, paired sample
12. L:Brojčane metode ocjenjivanja Metoda 100 bodova, buxbaum metoda
13. L:Opisne metode ocjenjivanja Deskriptori za bijela i crna vina
14. L:Ocjenjivanje vina bijelih sorata Vina različitih godišta i tehnologija proizvodnje
15. L:Ocjenjivanje vina crnih sorata Vina različitih godišta i tehnologija proizvodnje

Preduvjeti

- [Vinarstvo](#) (144004)
- [Kemija mošta i vina](#) (26250)
- [Tehnologija vina](#) (144471)

Obvezna literatura

1. Predavanja i PowerPoint prezentacije (Merlin sustav e-učenja)

Preporučena literatura

1. Jackson, R.S. (2009). Wine tasting. Academic press.
2. Peynaud, E. (1996). The taste of wine. Wiley & Sons.