

**Табела 5.2** Спецификација предмета на студијском програму Енологија, специјалистичких академских студија

<b>Назив предмета:</b>		<b>Сензорна анализа у технологији вина</b>	
<b>Наставници:</b>		<b>Владимир С. Пушкаш</b>	
Статус предмет:		обавезни предмет на студијском програму	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Нема	
<b>Циљ предмета</b>			
Упознавање студента са сензорним особинама и поступцима оцене сензорних карактеристика вина. Описивање и тумачење сензорних особина вина. Познавање утицаја значаја појединих фаза технолошког процеса производње вина, као и примењених енолошких средстава на сензорне особина вина и ефикасно деловање у циљу побољшања квалитета вина.			
<b>Исход предмета</b>			
Свршени студенти биће едуковани у подручју сензорне анализе вина, описивања сензорних карактеристика вина, тумачења и повезивања хемијског састава и сензорних карактеристика. Процене сваког фактора и његовог утицаја на сензорне особине, током старења вина. На основу сензорне анализе вина, свршени студенти ће бити у стању, интервенисати у појединим фазама производног процеса и са циљем корекције и побољшања сензорних карактеристика спречавањем узрочника настанка недостатака и мана. На основу познавања утицаја производног процеса на сензорне карактеристике вина, моћи ће водити технолошки процес у жељеном правцу са очекиваним исходом.			
<b>Садржај предмета</b>			
Сензорна анализа уопштено. Услови и објективност сензорне анализе. Значајна сензорна својства, визуелна, олфакторна, густативна, тактилна и текстура. Методе и поступци оцењивања, аналитички, метод разлика, дуо-трио тест, тест троугла. Дескриптивни тестови, једноставни, квантитативни (описни), независни. Скале и категорије, номиналне, ординарне, интервалне, скале односа. Рангирање, бодовање, тестови прихватљивости. Тржишни афективни тестови. Професионално оцењивање вина. Дегустација у винарији. Правила и услови сензорног оцењивања вина, значај правилне припреме узорака. Фазе сензорног оцењивања вина: визуелна, олфакторна, густативна. Назална и ретроназална анализа ароме вина. Дескриптивна сензорна анализа белог, розе и црвеног вина. Сензорна анализа специјалних вина. Сензорна анализа воћних вина.			
<b>Препоручена литература</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Радовановић Р., Попов-Раљић Ј. (2001), Сензорна анализа прехранбених производа, Пољопривредни факултет Београд-Земун, Технолошки факултет Нови Сад.</li> <li>2. Jackson, R.S. (2002,) Wine Tasting: A Professional Handbook. Elsevier Academic Press, San Diego, USA.</li> </ol>			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Предавања:</b>	<b>3</b>	<b>Студијски истраживачки рад: 3</b>
<b>Методе извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања и консултације у групи или појединачно, зависно од броја студената; експерименталне вежбе у лабораторији; израда и презентација семинарског рада			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Семинарски рад	30	Усмени испит	40
Тест	20		
Активност	10		