

**IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA VANREDNE STUDENTE
NA PREDMETU SENZORNA ANALIZA VINA
(Vrijedi uz silabus predmeta Senzorna analiza vina za redovne studente)**

Studijski program:	Vinogradarstvo i vinarstvo
Ciklus studija:	II
Semestar:	III
Ukupan broj kontakt sati:	30
Boj ECTS kredita:	3
Status predmeta:	Izborna
Odgovorni nastavnik:	Prof. dr Milenko Blesić
Učesnici u nastavi:	Prof. dr Milenko Blesić, Mr Mirela Smajić-Murtić
Napomena:	Ne preporučuje se vanrednim studentima koji ne mogu pohađati praktičnu nastavu (zadnjih pet sedmica semestra).

Izuzimajući ovdje navedene nastavne, ispitne i druge obaveze, metode izvođenja nastave i metode provjere znanja posebno kreirane za vanredne studente, svi drugi elementi silabusa Senzorna analiza vina za redovne studente (preduslovi za upis, ciljevi predmeta, tematske jedinice, ishodi učenja, literatura) odnose se i na vanredne studente.

A. Nastavne, ispitne i druge obaveza vanrednog studenta

Nastavne obaveze	Pohađanje predavanja ili vježbe u prostorijama fakulteta iz najmanje pet nastavnih jedinica (silabus predmeta Senzorna analiza vina za redovne studente) po odabiru vanrednog studenta. Pored ovog minimuma, vanredni student je slobodan pristupiti nastavi i u svi drugim terminima u kojima se ona održava za redovne studente. Vanredni student može pristupiti konsultativnoj nastavi u svim terminima koje su nastavnici objavili za konsultacije sa studentima. Preporuka je da predmet kao izborni biraju vanredni studenti s većim mogućnostima pohađanja vježbi koje se održavaju na fakultetu u terminima silabusom utvrđenim za održavanje vježbi sa redovnim studentima.
Druge obaveze	Bez drugih obaveza
Ispitne obaveze	- Parcijalni ispiti (tokom semestra) - Završni ispit (u ispitnim terminima)

B. Metode izvođenja nastave

- Teoretska nastava putem diskusionih prezentacija;
- Praktična nastava – vježbe senzorne analize vina
- Konsultativna nastava s vanrednim studentima

C. Metode provjere znanja i struktuiranje ocjene

Metode provjere znanja i kriterijumi za ostvarivanje poena:

- Pohađanje nastave (maks. 10 poena; uslov: 8 poena)
- I parcijalni ispit (maks. 60 poena; uslov: 31 poena)
- II parcijalni ispit (maks. 30 poena; uslov: 16 poena)
- Završni ispit (iz nepoloženih parcijalnih ispita; maks. 90 poena; uslov: 47 poena)

Pojašnjenje kriterija i uslova za ovjeru pohađanja i provjeru znanja

Pohađanje nastave:

- Pohađanje predavanja ili vježbe iz najmanje pet (od 15 nastavnih jedinica - silabus predmeta Senzorna analiza vina za redovne studente) po odabiru vanrednog studenta.

Parcijalni ispiti:

- I parcijalni pisani ispit održava se u 12. sedmici semestra i obuhvata gradivo apsolvirano do 10. sedmice semestra. II parcijalni ispit održava se u 16. sedmici semestra i obuhvata gradivo apsolvirano od 11. do 15. sedmice nastave. Ispit čini praktična senzorna analiza tri vina, sa izradom izvještaja o senzornoj analizi vina. Student koji ne ostvari uslove za prolaz na parcijalnom ispitu parcijalni ispit polaže kao dio završnog pisanog ispita.
- Vanredni studenti mogu pristupiti parcijalnom ispitu u terminu kada se on organizuje za redovne studente ili u terminu prilagođenim njihovim mogućnostima i dogovorenom sa odgovornim nastavnikom.

Završni ispit:

- Završni pisani ispit polaže student koji ima nepoložen jedan ili oba parcijalna ispita. Na završnom ispitu student je obavezan polagati samo nepoložene segmente gradiva koje nije položio na parcijalnim ispitima. Za prolaz na završnom ispitu i upis pozitivne ocjene student na završnom ispitu treba da ostvari broj poena koji zajedno sa poenima ostvarenim u semestru čini najmanje 55 poena.
- Vanredni studenti mogu pristupiti završnom ispitu u terminu kada se on organizuje za redovne studente ili u terminu prilagođenim njihovim mogućnostima i dogovorenom sa odgovornim nastavnikom.

Mogućnost za povećanje broja poena:

- Student koji želi da poveća broj osvojenih poena na parcijalnom ispitu, može, uz izjavu o poništenju položenog parcijalnog ispita dostavljenu nastavniku, ponovo polagati parcijalni ispit integrisan u završni pisani ispit.

Prilog:

Silabus predmeta Senzorna analiza vina za redovne studente

Prilog – Silabus predmeta **Senzorna analiza vina za redovne studente**

Šifra predmeta:	Naziv predmeta: SENZORNA ANALIZA VINA			
Ciklus: II	Godina: 2	Semestar: III	Broj ECTS kredita: 3	
Status: Izborni		Ukupan broj sati: 30		
Učesnici u nastavi	Prof. dr MILENKO BLESIĆ Mr Mirela Smajić-Murtić			
Preduslov za upis:	Bez preduslova			
Cilj (ciljevi) predmeta:	Cilj predmeta je upoznati studente sa principima i metodama senzorne analize vina. Posebni zadaci predmeta su unapređenje stručnih znanja i sposobnosti kroz poznavanje i razumijevanje značaja senzorne analize vina, načina njene primjene, poznavanje metoda, svrhe i skala i instrumenta koji se koriste u senzornoj analizi vina. Kroz nastavu predmeta studenti treba da unaprijede i svoja znanja iz statističke obrade podataka pri obradi rezultata senzorne analize vina.			
Tematske jedinice: <i>(po sedmicama)</i>	Sedmica	Tematska jedinica	P	V
	I.	Uvod	2	
	II.	Fiziologija i psihologija kod senzorne analize vina (P2)	2	
	III.	Fiziologija i psihologija kod senzorne analize vina (P2)	2	
	IV.	Fiziologija i psihologija kod senzorne analize vina (P2)	2	
	V.	5. Prostorni i drugi uslovi za senzornu analizu vina. (P2)	2	
	VI.	6. Skale i metode senzorne analize vina. (P2)	2	
	VII.	7. Statistika i senzorna analiza vina (P2)	2	
	VIII.	8. Senzacije vina i rječnik senzorne analize vina (P2)	2	
	IX.	9. Organizacija sajmovi i izložbi vina. (P2)	2	
	X.	10. Vinski gurui i vinski blogeri. (P2)	2	
	XI.	11. Praktična senzorna analiza vina. Mirna bijela suva vina. (V2)		2
	XII.	12. Praktična senzorna analiza vina. Mirna crvena suva vina. I Parcijalni ispit		2
	XIII.	13. Praktična senzorna analiza vina. Mirna crvena i bijela polusva i/ili poluslatka vina. (V2)		2
	XIV.	14. Praktična senzorna analiza vina. Pjenušava vino. (V2)		2
	XV.	Praktična senzorna analiza vina. Likerska vino. (V2)		2
	XVI.	II Parcijalni ispit		
		UKUPNO	20	10
Ishodi učenja:	<p>Po završetku pohađanja i nakon položenog ispita iz predmeta student će posjedovati slijedeća znanja, vještine i kompetencije:</p> <p>Znanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Argumentovano diskutovati svrhe, prednosti i nedostatke senzorne analize vina; – Demonstrirati poznavanje fizioloških i psiholoških aspekata senzorne analize vina; – Predstaviti strukture osnovnih shema – skala senzornog ocjenjivanja vina; <p>Vještine:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Praktično izvesti senzornu analizu najvažnijih tipova vina; 			

	<ul style="list-style-type: none"> – Izvršiti osnovnu statističku obradu rezultata grupen senzorne analize vina i – Procijeniti kvalitet prikaza vina u medijima. <p>Kompetencije:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Osposobljenost za organizaciju i realizaciju grupne senzorne analize vina; – Osposobljenost za učešće u organizaciji sajмова i izložbi vina sa njihovim senzornim ocjenjivanjem i – Osposobljenost za elementarni opis senzorno ocjenjivanog vina za potrebe njegove medijske ili druge prezentacije.
<p>Metode izvođenja nastave:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Teoretska nastava putem diskusionih prezentacija – Praktična nastava – vježbe senzorne analize vina
<p>Metode provjere znanja sa strukturom ocjene:</p>	<p><u>Metode provjere znanja i kriterijumi za ostvarivanje poena:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pohađanje nastave (maks. 10 poena; uslov: 8 poena) – I parcijalni ispit (maks. 60 poena; uslov: 31 poen) – II parcijalni ispit (maks. 30 poena; uslov 16 poena) – Završni ispit (iz nepoloženih parcijalnih ispita; maks. 90 poena; uslov: 47 poena. <p><u>Pojašnjenje kriterija i uslova za ovjeru pohađanja i provjeru znanja</u></p> <p><u>Uslovi za potpis i izlazak na završni ispit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Najmanje 80% poena za prisustvo na nastavi ili najmanje 60% poena za prisustvo na nastavi u uslovima propisanim zakonskim i univerzitetskim propisima. <p><u>Parcijalni ispit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – I parcijalni pisani ispit održava se u 12. sedmici semestra i obuhvata gradivo apsolvirano do 10. sedmice semestra. – II parcijalni ispit održava se u 16. sedmici semestra i obuhvata gradivo apsolvirano od 11. do 15. sedmice nastave. Ispit čini praktična senzorna analiza tri vina, sa izradom izvještaja o senzornoj analizi vina. – Student koji ne ostvari uslove za prolaz na parcijalnom ispitu parcijalni ispit polaže kao dio završnog pisanog ispita. <p><u>Završni ispit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Završni pisani ispit polaže student koji ima nepoložen jedan ili oba parcijalna ispita; – Na završnom ispitu student je obavezan polagati samo nepoložene segmente gradiva koje nije položio na parcijalnim ispitima; – Za prolaz na završnom ispitu i upis pozitivne ocjene student na završnom ispitu treba da ostvari broj poena koji zajedno sa poenima ostvarenim u semestru čini najmanje 55 poena. <p><u>Mogućnost za povećanje broja poena:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Student koji želi da poveća broj osvojenih poena osvojenih na parcijalnim ispitima tokom semestra, može, uz izjavu o poništenju položenog parcijalnog ispita dostavljenu nastavniku, ponovo polagati parcijalni ispit integrisan u završni pisani ispit. <p><u>FORMIRANJE OCJENE:</u></p> <p>10 (A) - (izuzetan uspjeh, bez greške ili sa neznatnim greškama), nosi 95 – 100 poena 9 (B) - (iznad prosjeka, sa ponekom greškom), nosi 85 – 94 poena 8 (C) - (prosječan, sa primjetnim greškama), nosi 75 – 84 poena 7 (D) - (općenito dobar, ali sa značajnim nedostacima), nosi 65 – 74 poena 6 (E) - (zadovoljava minimalne kriterije), nosi 55 – 64 poena 5 (F,FX) - (ne zadovoljava minimalne kriterije), manje od 55 poena</p>

Literatura:

Obavezna:

- 1) Jackson, S.R. 2017. Wine Tasting – A Professional Handbook. 3rd Ed. Elsevier. (cca 170 str.)
- 2) Budimir J., S. Marić, R. Kubiček, N. Spaho. 2004. Senzorska analiza, Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli, Tuzla. (cca 50 str.)

Dopunska:

- 1) Zoecklin, W.B., C.K. Fugelsang, H.B. Gump, S.F. Nury (1995): Wine Analysis and Production, Springer.
- 2) Jackson, S.R. 2014. Wine Science – Principles, Practice, Perception, 4th Ed. Elsevier.