

 HÖGSKOLAN PÅ ÅLAND	<b>KURSBESKRIVNING</b>	
<b>Uppgjord av:</b> Karin Limnell	<b>Godkänd av:</b> Ledningsgruppen	
<b>Granskad av:</b> Jeanette Høstman		
<b>Godkänd datum:</b>	<b>Version:</b> 3/6.6.2011	

### **Utbildningsprogram**

Hospitality Management

### **Inriktning**

### **Studiehelhet**

Grundstudier

### **Ämnesområde**

Restaurangteknik

### **Kursnamn**

Vinlära 1

### **Kurskod**

R021103

### **Kursnamn på engelska**

Wine Knowledge 1

### **Studiepoäng**

5sp

### **Lärandemål**

Den studerande skall efter genomgången kurs:

- Kunna de lagar och regler som gäller vid ansvarsfull alkoholhantering
- Känna till dryckernas historia samt olika indelningsgrunder för alkoholdrycker på restaurang
- Känna till de viktigaste vinproducerande länderna och deras vintyper
- Utveckla en ansvarsfull attityd vid alkoholhantering

### **Innehåll**

- Alkoholagstiftning
- Lagerföring
- Drycker ur ett historiskt perspektiv
- Råvaror och framställningsmetoder
- Vinproducerande länder och vintyper

### **Arbetsformer**

Föreläsningar, demonstrationer, praktiska övningar, provsmakning, inlämningsuppgifter, grupparbeten

### **Omfattning och närvaroskyldighet**

80%

### **Max gruppstorlek**

24

**Uppgjord av:** Karin Linnell**Godkänd av:** Ledningsgruppen**Granskad av:** Jeanette Höstman**Godkänd datum:****Version:** 3/6.6.2011**Kurslitteratur och studiematerial**

Lindberg, J. (2004). *Systembolagets kartbok över vinområden*. Stockholm: Systembolaget

Övrig kurslitteratur meddelas vid kursstart

Artikelsamling.

**Undervisningsmaterial (högskolan tillhandahåller)**

Kompendier

**Examination**

Tentamen, inlämningsuppgifter

**Vitsordsskala**

U, G, VG (Vid validering bedöms kusen som Godkänd)

**Dokumentering**

Kursvitsord noteras i studiekort.

**Förkunskapskrav****Övrigt**