

**Uppgjord av:** Ella Grüssner Cromwell-Morgan**Godkänd av:** Ledningsgruppen**Granskad av:** Karin Limnell, Jeanette Höstman**Godkänd datum:****Version:** 2/14.9.2011**Utbildningsprogram**

Hospitality Management

Inriktning**Studiehelhet**

Inriktade yrkesstudier

Ämnesområde

Vinlära, dryckeskunskap

Kursnamn

Vinlära 2

Kurskod

R222202

Kursnamn på engelska

Wine Knowledge 2

Studiepoäng

5 sp

Lärandemål

Efter avslutad kurs ska den studerande :

- kunna kvalitetsbedöma olika viner
- ha en helhetsbild över vinvärlden
- känna till användningsområdena för olika viner
- känna till druvornas grundkaraktär
- kunna hantera olika viner korrekt

Innehåll

Vinländer

Druvsorter

Vinprovningsteknik

"Vinhantverk"

Arbetsformer

Lektioner och praktiska vinprovningar

Omfattning och närvaroskyldighet

Ca. 80 t.

Aktiv närvaro.

Max gruppstorlek

Ca. 20 st.

Kurslitteratur och studiematerial



Uppgjord av: Ella Grüssner Cromwell-Morgan	Godkänd av: Ledningsgruppen
Granskad av: Karin Limnell, Jeanette Höstman	
Godkänd datum:	Version: 2/14.9.2011

1. Ordinarie kurslitteratur:

Lindberg, J. (2004). *Systembolagets kartbok över vinområden*. Stockholm: Systembolaget. 128 s.

Övrig kurslitteratur meddelas senare.

Artikelsamling.

Undervisningsmaterial (högskolan tillhandahåller)

En del kopior delas ut under kursen.

Examination

En skriftlig tentamen

Ett praktiskt prov

En inlämningsuppgift

Vitsordsskala

U, G, VG (Vid validering bedöms kursen med vitsordet Godkänd)

Dokumentering

Kursvitsord noteras i studiekort.

Förkunskapskrav

Vinlära 1

Övrigt