



# GÖTEBORGS UNIVERSITET

UTBILDNINGSVETENSKAPLIGA FAKULTETSNÄMNDEN

## **MHG145, Vinkunskap 1, 7,5 högskolepoäng**

Wine 1, 7.5 higher education credits

*Grundnivå/First Cycle*

---

### **1. Fastställande**

Kursplanen är fastställd av Institutionen för mat, hälsa och miljö 2006-11-20 att gälla från och med 2007-01-19.

*Utbildningsområde:* Naturvetenskapligt 100 %

*Ansvarig institution:* Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

### **2. Inplacering**

Kursen är en kärnkurs inom kostvetenskap, 1-30 hp och ingår i Restaurangmanagerprogrammet. Kursen kan även ges som fristående kurs.

*Huvudområde*

Kostvetenskap

*Fördjupning*

G1N, Grundnivå, endast gymnasiala förkunskapskrav

### **3. Förkunskapskrav**

För tillträde till kursen krävs grundläggande behörighet för högskolestudier.

### **4. Innehåll**

Kursen behandlar vinets historiska utveckling och olika framställningsmetoder av söta, vita, röda och mousserande viner i ett internationellt perspektiv. Olika druvor och dess egenskaper och användningsområden studeras. Vinprovningsteknik studeras och praktisk vinprovning tillämpas. Viss sommelierkunskap ingår i kursen.

### **5. Mål**

Efter avslutad kurs ska studenten kunna:

- beskriva vinets historia och de olika vinproducerande länderna.
- förklara och värdera olika tillverkningsmetoder för vin.

- beskriva olika druvor och deras egenskaper.
- behärska olika vinprovningstekniker.
- bedöma och artikulera olika viners organoleptiska egenskaper.
- använda teoretiska vinkunskaper i praktiskt val av vin i kombination med mat.

## **6. Litteratur**

Se bilaga.

## **7. Former för bedömning**

Bedömning sker kontinuerligt utifrån ett aktivt deltagande.

Examination sker i samband med obligatoriska föreläsningar, seminarier och laborationer samt inlämnande av skriftliga uppgifter.

Formerna för bedömning är relaterade till kursens innehåll och utformning. Underlaget för bedömning skall vara sådant att individuella prestationer kan särskiljas.

Student som underkänts två gånger på samma examination har rätt att få annan examinator utsedd. Begäran skall vara skriftlig och institutionen har att bifalla sådan begäran om det är praktiskt möjligt.

## **8. Betyg**

Betygsskalan omfattar betygsgraderna Underkänd (U), Godkänd (G), Väl godkänd (VG).

## **9. Kursvärdering**

I kursen ingår utvärdering. Formerna för utvärdering diskuteras i samråd med studenterna och skall vara vägledande för genomförande av pågående kurs samt för utveckling och planering av kommande kurser.

## **10. Övrigt**

Undervisningsspråk: svenska.

Studenten svarar för vissa kostnader i samband med undervisningen t ex litteratur, material och studiebesök

MHG145 Vinkunskap 1,7,5 hp

Litteratur:

Wine & spirit education trust, Exploring wines & spirits, (2009) ISBN 0 9517936 4 0

**Förslag på referenslitteratur:**

Foulkes, Chris. (1987) *En introduktion till vin*. Esselte kartor

Holmquist, George W. & Schenkmanis Ulf. (1991) *Rött, Vitt, Rose*. Västerås: ICA förlag

Laurin, Urban. (1996) *Vinprovning*. Stockholm: Liber

Robinson, Jancis. (1993) *Druvor och viner*. Stockholm: Forum

Schuster, Michael. (1993) *Glädjens druvor*. Västerås: ICA förlag

Tunberger, Pernilla & Henriksson, Alf. (1977) *I vingården*. Höganäs: Bra böcker

Domine´Andre´ (2004), *Vin*, Köneman ISBN 3 8331 1207 7