



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

MHG242 Vinodlingens grunder, vitikultur, kemi och grundläggande oenologi, 15 högskolepoäng

Basic Oenology, Viticulture and Vinification, 15 higher education credits

Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Institutionen för mat, hälsa och miljö 2006-11-20 och senast reviderad 2017-08-25 av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap. Den reviderade kursplanen gäller från och med 2017-08-28, höstterminen 2017.

Utbildningsområde: Naturvetenskapligt 100 %

Ansvärg institution: Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

Inplacering

Kursen ges som fristående kurs.

Huvudområde

Kostvetenskap

Fördjupning

G1F, Grundnivå, har mindre än 60 hp

kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

Förkunskapskrav

För tillträde till kursen krävs förutom grundläggande behörighet för högskolestudier godkända kurser i geovetenskap avseende Vinodlingens geologi och klimatologi, 15 hp eller MHG145 Vinkunskap I, 7,5 hp och MHG241 Vinkunskap II, 7,5 hp eller motsvarande.

Lärandemål

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

Kunskap och förståelse

- förklara vinodlingens geografi och vitikultur.
- redogöra för grundläggande principer i oenologin.
- identifiera och kommunicera vinets organoleptiska egenskaper.
- bedöma vin utifrån olika vinprovningstekniker.
- ha god kännedom om världens vindistrikt.
- ha god kännedom om produktionsmetoder för vin.

Färdigheter och förmåga

- ha god förmåga att utnyttja projektarbete som arbetsform och att presentera resultat inför grupp.
- utveckla, tillämpa och värdera de sensoriska momenten.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- kritiskt granska vetenskapliga artiklar inom ämnesområdet och värdera information utifrån ett källkritiskt perspektiv.

Innehåll

Kursen behandlar vinproduktionens (oenologins) grunder och vinplantans biologiska egenskaper studeras. Vitikultur, druvsorter, vinhanterings kemi och biokemi bearbetas. Vinodlingens miljöaspekter studeras och diskuteras. Världens vindistrikt med dess geografi och vinproducenter studeras. Vinprovningstekniker tillämpas. Frivillig studieresa till framstående vindistrikt inom Europa ingår.

Former för undervisning

Undervisning sker genom obligatoriska föreläsningar, seminarier, studiebesök och laborationer.

Undervisningsspråk: svenska

Former för bedömning

Kursen examineras genom praktisk tentamen (laborationer), skriftliga rapporter samt hemtentamen.

Bedömning sker kontinuerligt utifrån ett aktivt deltagande.

Om student som underkänts två gånger på samma examinerande moment önskar byte av examinator inför nästa examinationstillfälle, ska sådan begäran inlämnas skriftligt till kursansvarig institution och bifallas om det inte finns särskilda skäl däremot (HF 6 kap § 22).

Antal examinationstillfällen är begränsat till fem.

I det fall en kurs har upphört eller genomgått större förändringar ska studenten i normalfallet garanteras tillgång till minst tre provtillfällen (inklusive ordinarie provtillfälle) under en tid av åtminstone ett år med utgångspunkt i kursens tidigare upplägg. Detta får inte strida mot HF 6 kap § 21.

Betyg

På kursen ges något av betygen Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U). För att erhålla betyget VG krävs att betyget VG har erhållits i 60% av kursens totala antal högskolepoäng.

Kursvärdering

Kursen utvärderas skriftligt via lärplattform och resultaten är vägledande för utveckling och planering av kommande kurser. Resultatet och eventuella förändringar i kursens upplägg förmedlas till de studenter som genomförde värderingen och till de studenter som ska påbörja kursen. Utöver den skriftliga, summativa värderingen kan muntliga formativa värderingsmoment förekomma. Kursansvarig sammanställer efter avslutad kurs en kursrapport.

Övrigt

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