



Sommeljee baaskursus (HRE-006)

(Sommelier Basic Course)

AINEKAART

Õppeaine maht (EAP)	10.00 ECTS
Hindamine	mitteeristav hindamine
Õppeaine lühikirjeldus	
<p>Õppeaine raames tehakse sissejuhatus veinimaailma.</p> <p>Sommeljee baaskursusel omandatakse baastadmised veini valmistamise ja serveerimise kohta, põhiliste veinimaade kohta (peamised regioonid, kvaliteediasemed ja viinamarjad), magusate ja väärihallitusega veinide, vahuveinide ning destillaatide kohta, põhiteadmised toidu ja joogi sobitamise kohta, erinevate klaaside kasutamise ja nende eripärade kohta. Kursuse raames degusteeritakse sadakond veini ja lisaks veel destillaate.</p>	
Õppeaine õpiväljundid:	
<p>Üliõpilane:</p> <ol style="list-style-type: none">1. kirjeldab veinide valmistamise protsesse ja tehnoloogiaid;2. rakendab veinide degusteerimise põhitõdesid;3. võrdleb erinevaid veinimaid;4. tunneb peamisi viinamarjasorte ja neist valmistatavaid veine;5. demonstreerib veini ja toidu omavahelise sobitamise põhialuseid.	