



Humanistiska och teologiska fakulteterna

**SASH58, Gastronomy - a Global and Interdisciplinary
Perspective, 7,5 högskolepoäng**
Gastronomy - a Global and Interdisciplinary Perspective, 7.5 credits
Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av utbildningsledaren på delegation av prodekanen med ansvar för grundutbildningen vid HT-fakulteterna 2012-05-14 att gälla från och med 2012-05-14, höstterminen 2012.

Allmänna uppgifter

Ämne: Etnologi

Kursen ges som fristående kurs. Den kan normalt ingå i en generell examen på grundnivå.

Undervisningsspråk: Engelska

Kursen kan även efter särskild överenskommelse mellan lärare och studerande ges på svenska. En sådan överenskommelse förutsätter att lärare och samtliga studerande behärskar svenska.

Huvudområde

-

Fördjupning

G1N, Grundnivå, har endast gymnasiala förkunskapskrav

Kursens mål

Efter avslutad kurs ska den studerande

Kunskap och förståelse

- kunna redogöra för huvuddragen i det internationella och tvärvetenskapliga forskningsfältet mat och matkultur,
- kunna redogöra för begreppen Food Studies och gastronomi,
- kunna redogöra för olika ingångar till att studera gastronomiska fenomen som t.ex. födoämnen, kost, matvanor och måltider,

Färdighet och förmåga

- kunna genomföra ett mindre fältarbete och samla in material kring ett avgränsat gastronomiskt fenomen,
- kunna utföra en analys av ett sådant material med utgångspunkt i frågor som är aktuella inom forskningsinriktningar som Food Studies och gastronomi,
- kunna presentera egna och andras forskningsresultat i tal och skrift,

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- kunna bedöma gastronomins påverkan på individ, samhälle och miljö.

Kursens innehåll

Kursen inleds med en introduktion till det tvärvetenskapliga fältet Food Studies. Den historiska utvecklingen av gastronomi studeras. Ätandets sociala sammanhang, måltiden, är en samlande punkt i kursen. Kursen erbjuder både teoretiska och praktiska kunskaper inom gastronomi, inkluderande grundläggande sensorik, måltidsmiljö och livsmedelshantering för att höja de gastronomiska kvaliteterna på mat och måltid.

Kursens genomförande

Undervisning sker i form av grupparbete, föreläsningar och seminarier. Grupparbete (cirka ett) och seminarier (cirka två) är obligatoriska.

Kursens examination

Examinationen sker dels genom minst ett löpande grupparbete, som redovisas skriftligt och muntligt, och dels genom en individuell skriftlig uppgift vid kursens slut.

Provmoment för denna kurs finns i en bilaga i slutet av dokumentet.

Betyg

Betygsskalan omfattar betygsgraderna Underkänt, E, D, C, B, A.

Högsta betyg betecknas med A och lägsta betyg för godkänt resultat med E. Betyg för icke godkänt resultat betecknas med Underkänd.

Förkunskapskrav

Grundläggande behörighet

Övrigt

1. Kursen ersätter SASH34.
2. Kursen ges i samarbete mellan Institutionerna för Kulturvetenskaper och Livsmedelsteknik vid Lunds Universitet, samt Gastronomiprogrammet, Sektionen

för Hälsa och Samhälle vid Högskolan i Kristianstad.

Prov/moment för kursen SASH58, Gastronomy - a Global and Interdisciplinary Perspective

Gäller från V12

1201 Ett globalt och tvärvetenskapligt perspektiv, 7,5 hp
Betygsskala: Underkänt, E, D, C, B, A