



LUNDS
UNIVERSITET

Humanistiska och teologiska fakulteterna

SASH59, Gastronomy: Sustainable Eating, 7,5 högskolepoäng

Gastronomy: Sustainable Eating, 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, hållbarhet och hälsa,
- kunna redogöra för några centrala aspekter av att studera mat och måltiders påverkan på hållbar utveckling för individer och samhällen,

Färdighet och förmåga

- kunna genomföra ett mindre fältarbete och samla in material relaterat till hållbara måltider,
- kunna utföra en analys av insamlat material med utgångspunkt i frågor och perspektiv som är aktuella inom forskning om mat och hållbarhet,
- kunna presentera och argumentera kring egna och andras forskningsresultat kring hållbara levnadsvanor i tal och skrift,

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- kunna analysera hur ätande, individ, samhälle och miljö integrerar och påverkar varandra,
- kunna förhålla sig kritisk till debatter kring hållbara levnadsvanor.

Kursens innehåll

Syftet med kursen är att ge en bred introduktion till studiet av mat och måltid kopplat till frågor om hållbarhet och hälsa. Kursen har ett tvärvetenskapligt angreppssätt och kombinerar kulturvetenskapliga, geografiska och nutritionella perspektiv. I kursen ges en global utblick i ämnet baserat på aktuell litteratur och de studerande genomför en lokal fältstudie.

Kursens genomförande

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

Kursens examination

Examinationen sker dels genom ett (1) löpande grupparbete, som redovisas skriftligt och muntligt, dels genom en individuell skriftlig uppgift vid kursens slut.

Prov/moment 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 SASH37.

Prov/moment för kursen SASH59, Gastronomy: Sustainable Eating

Gäller från H13

1201 Gastronomy: Sustainable Eating, 7,5 hp
Betygsskala: Underkänt, E, D, C, B, A