



LUNDS
UNIVERSITET

Humanistiska och teologiska fakulteterna

SASH86, Food, Tradition and Innovation, 7,5 högskolepoäng

Food, Tradition and Innovation, 7.5 credits

Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Prodekanen med ansvar för grundutbildning vid de humanistiska och teologiska fakulteterna 2017-10-31 att gälla från och med 2017-10-31, vårterminen 2018.

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 hur kulturell mening skapas genom mat och måltider,
- kunna redogöra för begreppen tradition och innovation i relation till matkultur,
- kunna redogöra för hur matvanor påverkas av förändring inom till exempel råvaruproduktion, förädling och handel, ekonomi, migration och bostäder i såväl nutid som dåtid,

Färdighet och förmåga

- kunna genomföra ett mindre etnologiskt fältarbete och samla in material kring ett avgränsat matkulturellt fenomen,
- kunna utföra en kulturanalys av ett empiriskt material med utgångspunkt i frågor som berör mat, tradition och innovation,
- kunna jämföra betydelsen av traditioner och innovationer över såväl tid och rum som social miljö,
- kunna presentera egna och andras forskningsresultat i tal och skrift,

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- kunna värdera och diskutera etiska och demokratiska aspekter på matkultur.

Kursens innehåll

Kursen handlar om hur mat och måltiden kan fungera meningsskapande. Kursen inleds med en introduktion till begreppen tradition, innovation och kulturanalys. Den historiska utvecklingen av matkulturella fenomen studeras. Ätandets sociala sammanhang, måltiden, är en samlande punkt i kursen och såväl vardag och fest som hemma och borta studeras. Kursen innefattar även ett etnografiskt fältarbete där metod och material diskuteras och analyseras. Kursen ger perspektiv på hur matkultur är en process i ständig förändring.

Kursens genomförande

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

Frånvaro vid obligatoriska moment kompletteras genom en extra fråga vid individuell skriftlig slutuppgift.

Kursens examination

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

Om det vid omtentamen inte är möjligt att genomföra ordinarie examinationsform kan denna frångås, om det är förenligt med kursmålen.

Om så krävs för att en student med varaktig funktionsnedsättning ska ges ett likvärdigt examinationsalternativ jämfört med en student utan funktionsnedsättning, så kan examinator efter samråd med universitetets avdelning för pedagogiskt stöd fatta beslut om alternativ examinationsform för berörd student.

Provl/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 ges av Institutionen för kulturvetenskaper, Avdelningen för etnologi, Lunds universitet
2. Poängtalen för kursinnehåll som delvis är gemensamt för en annan kurs får endast tillgodoräknas en gång i examen. För ytterligare information hänvisas till aktuellt anmälnings- och informationsmaterial.

Prov/moment för kursen SASH86, Food, Tradition and Innovation

Gäller från V18

1701 Mat, traditioner och innovationer, 7,5 hp
Betygsskala: Underkänt, E, D, C, B, A