

<b>1. Identifikation och grundläggande uppgifter</b>		
1.	Kurskod	<i>SAS H34</i>
2.	Kursens namn	<i>Gastronomi: Ett globalt och tvärvetenskapligt perspektiv</i>
3.	Nivå	<i>Grundnivå</i>
4.	Högskolepoäng	<i>7,5 högskolepoäng</i>
5.	Beslutsuppgifter	<i>Fastställd av prodekanen med ansvar för grundutbildningen vid området för humaniora och teologi 2009-12-09</i>
6.	Ändringsuppgifter	

<b>2. Allmänna uppgifter</b>		
1.	Huvudområde/n, om tillämpligt	<i>Etnologi</i>
2.	Ämne, om så är tillämpligt	
3.	Typ av kurs och dess placering i utbildningssystemet	<i>Kursen ges som fristående kurs. Den kan normalt ingå i en generell examen på såväl grundnivå som avancerad nivå. Kursen kan dessutom efter särskilt beslut ingå i viss yrkesexamen.</i>
4.	Undervisningsspråk	<i>Kursen ges normalt på engelska men kan även efter särskild överenskommelse mellan lärare och studerande ges på svenska. En sådan överenskommelse förutsätter att lärare och samtliga studerande behärskar svenska.</i>

<b>3. Mål (jfr learning outcomes)</b>		
		Efter avslutad kurs ska den studerande
1.	Kunskap och förståelse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna redogöra för huvuddragen i det internationella och tvärvetenskapliga forskningsfältet mat, matkultur, nutrition och folkhälsa,</li> <li>• kunna beskriva och problematisera begreppen Food Studies och gastronomi,</li> <li>• kunna redogöra olika ingångar till att studera gastronomiska fenomen som t.ex. födoämnen, kost, matvanor och måltider,</li> </ul>
2.	Färdighet och förmåga	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna genomföra ett mindre fältarbete och samla in material kring ett avgränsat gastronomiskt fenomen,</li> <li>• kunna utföra en analys av ett sådant material med utgångspunkt i frågor som är aktuella inom forskningsinriktningar som Food Studies och gastronomi,</li> <li>• kunna presentera egna och andras forskningsresultat i tal och skrift,</li> </ul>
3.	Värderingsförmåga och förhållningssätt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna bedöma mat och matkulturens påverkan på individ, samhälle och miljö.</li> </ul>

<b>4.</b>	<b>Kursinnehåll</b>	
1.	Kortare beskrivning av kursen och dess innehåll samt om kursen är indelad i olika delar	<i>Kursen inleds med en introduktion till det tvärvetenskapliga fältet Food Studies. Den historiska utvecklingen av Gastronomi studeras, särskilt i relation till nutrition och folkhälsa. 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.</i>

<b>5.</b>	<b>Undervisning och examination</b>	
1.	Tillämpade former för undervisningen, inkl. uppgift om obligatoriska delar	<i>Undervisning sker i form av grupparbeten, föreläsningar och seminarier. Grupparbeten och seminarier är obligatoriska</i>
2.	Examinationsformer	<i>Examinationen sker dels genom löpande grupparbeten, som redovisas skriftligt och muntligt, och dels genom en individuell skriftlig uppgift vid kursens slut.</i>
3.	Ev. begränsningar av antalet examinations-tillfällen	

<b>6.</b>	<b>Betyg</b>	
1.	Betygsskala	<i>Som betyg används något av uttrycken underkänd, godkänd eller väl godkänd.</i>
2.	Grund för betyg på hel kurs	
3.	Möjlighet till kompletterande ECTS-betyg	<i>En in- eller utresande student har rätt att få kompletterande ECTS-betyg. Begäran om detta ska göras till studierektor eller motsvarande senast tre veckor efter kursstart.</i>
4.	Ev. olika betygsskalor för olika delar av kursen	

<b>7.</b>	<b>Förkunskapskrav</b>	
1.	Särskilda förkunskapskrav	

<b>8.</b>	<b>Litteratur</b>	
1.	Litteratur	<i>För litteraturlista och övrigt undervisningsmaterial se bilaga</i>

<b>9.</b>	<b>Övrigt</b>	
1.	<i>Kursen ges i samarbete mellan Institutionen för Kulturvetenskaper respektive Livsmedelsteknik vid Lunds Universitet, samt Gastronomiprogrammet, Sektionen för Hälsa och Samhälle vid Högskolan i Kristianstad.</i>	
2.		
3.		