



LUNDS
UNIVERSITET

KSMA43, Måltidskonsumtion och måltidsproduktion, 15,0 högskolepoäng

Food Culture, Consumption and Production, 15.0 credits

Grundnivå/First Cycle

1. Fastställande

Kursplanen är fastställd av Samhällsvetenskapliga fakultetens styrelse 2011-12-15 att gälla från och med 2012-01-01.

Utbildningsområde: Samhällsvetenskapligt 100%

Ansvarig institution: Inst för Service Management

2. Allmänna uppgifter

Kursen ingår ej i huvudområdet. Kursen ingår i kandidatprogrammet för Service Management och är den andra inriktningsspecifika kursen inom Hotel and Restaurant Management och ges på den fjärde terminen.

Huvudområde

Fördjupning

-

GXX, Grundnivå, kurs/er som inte kan klassificeras

3. Mål

Efter genomgången kurs ska studenten kunna

- analysera och diskutera måltidskonsumtion ur ett kulturanalytiskt perspektiv,
- förklara hur mat och måltider kan innefatta föreställningar om identitet, genus, klass och etnicitet,
- förklara innebörden av relevanta teoretiska begrepp inom måltidssäkerhet utifrån ämnesområdena produktionsteknik, mikrobiologi, hygien och näringslära,
- identifiera viktiga aspekter vad gäller livsmedelskvalitet och -säkerhet,
- visa förmåga att i grupp självständigt genomföra ett uppsatsarbete; kunna genomföra och presentera en teorigenomgång inom ramen för kursens tema, kunna använda och diskutera forskningsmetoder på ett vetenskapligt sätt, visa förmåga att använda och analysera empiriskt material och med hjälp av detta

besvara en problematiserande frågeställning samt

- visa förmåga att muntligen och skriftligen kunna kommunicera resultatet av uppsatsarbetet.

4. Innehåll

Kursens syfte är att studenten ska tillägna sig kunskap om och förståelse för måltidsproduktion och kulturella aspekter av måltidskonsumtion. Kursen är uppdelad i tre moment: 1) måltidskonsumtion, 2) måltidssäkerhet samt 3) uppsatsarbete.

Kursens första moment, måltidskonsumtion (omfattande 4 hp), syftar till att ge förståelse om måltidskonsumtionens kulturella dimensioner. Kursmomentet fokuserar på mat och måltider som kulturbundna företeelser och syftar till att öka förståelsen för hur mat och måltid samspelar med föreställningar om identitet, ursprung, klass och genus. Momentet syftar vidare till att utveckla studentens förmåga att förstå, analysera och problematisera måltidskonsumtion inom restaurang- och hotellnäringsarna.

Kursens andra moment, måltidssäkerhet (omfattande 4 hp) syftar till att ge förståelse om produktions-, kvalitets- och säkerhetsaspekter. Momentet fokuserar på produktion av säkra måltider i stor skala och belyser också råvarukunskap och användbar produktionsteknik. Kvalitetsstyrning och kvalitetssäkringssystem är centrala begrepp. Hygienaspekter och ansvarsfull alkoholhantering behandlas och kopplas till relevanta lagar, såsom livsmedelslagen och alkohollagen. I momentet diskuteras även matens betydelse för hälsa och välbefinnande och kopplas till svenska näringsrekommendationer.

I det avslutande tredje momentet, uppsatsarbetet (omfattande 7 hp), fördjupar studenten sig i ett valfritt tema som knyter an till något eller några av de moment som behandlats under kursen. Studenten genomför i grupp ett uppsatsarbete som anknyter till kursinnehållet.

5. Undervisning och examination

Undervisningen består av föreläsningar, seminarier och handledning i samband med uppsatsarbete. Första momentet examineras genom att två kompendier över kurslitteraturen lämnas in. Kursens andra moment examineras genom ett skriftligt salsprov och det tredje momentet genom ett uppsatsarbete som skrivs i grupper om fyra kursdeltagare.

Kursen examineras genom seminarier, skriftliga inlämningsuppgifter, skriftlig tentamen och ett uppsatsarbete genomfört i grupp som seminariebehandlas.

I samband med kursen erbjuds tre provtillfällen: ordinarie prov, omprov och uppsamlingsprov. Inom ett år efter kursens slut erbjuds minst två ytterligare prov på samma kursinnehåll. Därefter erbjuds studenten ytterligare prov men i enlighet med då gällande kursplan.

6. Betyg

Betygskalan omfattar betygsgraderna Underkänd, Godkänd, Väl godkänd.

För betyget godkänd krävs att studenten uppfyller de lärandemål som anges för kursen. För betyget väl godkänd krävs att lärandemålen är särskilt väl tillgodosedda.

7. Förkunskapskrav

För tillträde till kursen krävs att studenten fullgjort kursfordringarna för den första inriktningsspecifika kursen.

8. Litteratur

Se bilaga.

9. Övrigt

Undervisningsspråk: Svenska.

Litteraturlista för Måltidskonsumtion och måltidsproduktion, 15 hp (KSMA43)

Litteraturlistan är fastställd av styrelsen för institutionen för Service Management 2011-10-27, reviderad senast 2012-12-18.

Litteraturlistan börjar gälla 2013-01-01.

- Belasco, Warren James. (2008) (eds) *Food: The key concepts*. Oxford: Berg. [ca 100 sidor. ISBN 978- 1-84520-673-4] (Finns som E-bok)
- Beriss, David. & Sutton, David. (eds.) (2007). *The Restaurants book: Ethnographies of where we eat*. Oxford: Berg [240 sidor. 978-1-84520-754-0]
- Israelsson, Tomas. (2006). *Offentlig kontroll enligt livsmedelslagen*. Lund: Studentlitteratur. [117 sidor. ISBN 91-44-01544-5]
- Johansson, Birgitta (red.) (2008). *Klimatfrågan på bordet*. Stockholm: Formas [ca 200 sidor. ISBN 978-91-540-6022-1]. Boken kan beställas på www.formasfokuserar.se
- Johansson, Ulla (2007). *Näring och hälsa*. Lund: Studentlitteratur. [309 sidor. ISBN 978-91-44-01972- 7]
- Knowles, Tim. (2002). *Food safety in the hospitality industry*. Oxford: Butterworth Heinemann. [339 sidor. ISBN 0 7506 5349 3]
- Laurin, Urban. (2002). *Ansvarsfull alkoholhantering*. Stockholm: Sellin & Partner. [279 sidor, ISBN 91-7055-274-6]*
- SLV- Föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27), <http://www.slv.se/upload/dokument/lagstiftning/2000-2005/2004-27%20kons.pdf>
- SLV – Vägledning till Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel. http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/vagledning_markning.pdf
- Nätbaserade lagtexter
- Alkohollagen: www.notisum.se , www.folkhalsoinstitutet.se
- Livsmedelslagen: www.slv.se
- Svenska Näringsrekommendationer: www.slv.se www.lagen.nu

Vid sidan av ovan angiven litteratur tillkommer valbar ämnesfördjupande litteratur i samband med uppsatsarbetet omfattande minst 300 sidor (varav minst tre vetenskapliga artiklar).

Totalt antal sidor: 2000 + lagtexter

*) Alternativ bok: Laurin, Urban (2007). *Ansvarsfull alkoholservering*. Gästakademin. [247 sidor. ISBN 9789197604611] Finns även att beställa via <http://www.uhr.nu/>