

## Måltidskunskap: Teorier och ramverk, 7,5 hp

### *Culinary Arts and Meal Science: Theories and frameworks, 7,5 credits*

<b>Kurskod</b>	60MÄ009
<b>Forskarutbildningsämne</b>	Måltidskunskap
<b>Institution/motsvarande</b>	Restaurang- och hotellhögskolan
<b>Tillämpas fr.o.m.</b>	2022-08-15
<b>Fastställd</b>	2022-07-06
<b>Senast ändrad</b>	
<b>Beslutsfattare</b>	Prefekt

## 1 Kursens innehåll

I kursen behandlas måltidskunskapens tvärvetenskapliga framväxt och utveckling nationellt och internationellt. Kursen utgår från en kunskapsfilosofisk diskussion för att förstå hur måltiden kan studeras utifrån olika vetenskapliga perspektiv. Kursen inbegriper även reflektion om metodens koppling och användning för att studera måltider.

## 2 Mål

### 2.1 Kursens roll i utbildningen

Kursen ska huvudsakligen avse följande examensmål för utbildningen på forskarnivå enligt högskoleförordningen (HF), nämligen att doktoranden ska visa

Kunskap och förståelse

- brett kunnande inom och en systematisk förståelse av forskningsområdet (del av mål 1)
- förtrogenhet med det specifika forskningsområdets metoder i synnerhet (del av mål 2)

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- fördjupad insikt om vetenskapens möjligheter och begränsningar, dess roll i samhället och människors ansvar för hur den används. (mål 10)

Numreringen av målen är densamma som i den allmänna studieplanen.

### 2.2 Kursens mål

För godkänt betyg ska doktoranden visa

1. förståelse för utvecklingen av ämnet måltidskunskap i relation till måltidsforskning nationellt och internationellt
2. förmåga att kunna reflektera över olika vetenskapliga perspektiv kring vad en måltid kan inbegripa
3. förmåga att kunna förstå måltidens komplexitet och vilka krav det ställs för att studera ett problemområde, dels generellt, dels utifrån doktorandens eget forskningsområde.

### **3 Kurslitteratur och andra läromedel**

I kursen används följande kurslitteratur och andra läromedel.

Gustafsson, Inga-Britt. (2004). Culinary arts and meal science - a new scientific research discipline. *Food Service Technology* 4(1): 9–20.

Gustafsson, Inga-Britt., Öström, Åsa., Johansson Jesper., & Mossberg, Lena. (2006). The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. *Journal of Foodservice*, 17: 84–93

Gustafsson, I-B., Öström, Å., & Annett, J. (2009). Culinary arts and meal science as an interdisciplinary university curriculum. In H.L. Meiselman (Ed.), *Meals in science and practice. Interdisciplinary research and business applications*. Chapter 14, Pp 270-293. Oxford; Boca Raton, FL: CRC Press.

Heldke, L. (2006) The Unexamined Meal is not Worth Eating. Or, Why and How Philosophers (Might/Could not) Study Food. *Food, Culture & Society*, (9) 2, Pp. 201-219.

Meiselman, Herbert., L. (Ed) (2008) Dimensions of the Meal. *Journal of Foodservice*. 19:13-21

Mol, Annemarie (2021) *Eating in theory*. Durham: Duke University press

Ytterligare litteratur tillkommer om 1200 sidor för att belysa empiriska och teoretiska resultat på de områden som behandlas i kursen och meddelas två veckor innan kursstart. Därutöver tillkommer forskningsartiklar som studenten själv söker ut för de inlämningsuppgifter som ingår som del i examinationen.

### **4 Utbildningsformer**

I kursen används följande utbildningsformer.

Föreläsningar, självstudier och obligatoriska seminarier

### **5 Prov**

Kursen examineras genom ett prov som består av följande del prestationer. Del prestationerna betygsätts inte var för sig utan ligger till grund för en sammantagen bedömning och betygsättning av provet.

Självständig och individuell skriftlig inlämningsuppgift avseende Del av D1 och del av D2  
Självständig och individuell skriftlig inlämningsuppgift avseende D10 integrerat med del av D1 och del av D2).

Vid prov med flera del prestationer gäller följande.

Om det redan under kursens gång framgår att en doktorand inte kan genomföra en viss del prestation får examinator ge en ersättningsuppgift. Förutsättningen är att prestationen inte rimligen låter sig upprepas inom ramen för det aktuella kurstillfället.

### **6 Betyg**

Prov som ingår i utbildningen på forskarnivå bedöms enligt en tvågradig betygsskala med betygen underkänt eller godkänt (lokala föreskrifter).

Betyg ska beslutas av en av universitetet särskilt utsedd lärare (examinator) (HF).

För godkänt betyg på prov som ingår i kursen krävs att doktoranden visar att han eller hon uppfyller målen med kursen enligt avsnitt 2.2, eller, om flera poänggivande prov ingår i kursen, de mål som det aktuella provet avser enligt avsnitt 5.

Den som inte har blivit godkänd vid ordinarie prov ska ges tillfälle till omprov.

Om ett prov har bestått av flera delprestationer får examinator som alternativ till omprov ge en kompletteringsuppgift avseende den delprestation som inte är godkänd.

Om en doktorand har underkänts vid ett prov vid två tillfällen ska, om doktoranden begär det, en annan examinator utses att besluta om betyg.

## **7 Tillträde till kursen**

### **7.1 Tillträdeskrav**

För att få delta i kursen och de prov som ingår i kursen ska sökanden vara antagen till utbildning på forskarnivå vid Örebro universitet.

Även doktorander vid andra lärosäten får delta i kursen under vissa förutsättningar, se avsnitt 7.3 om tillträdesmöjligheter för andra sökande.

### **7.2 Urval**

Urval mellan de sökande som är antagna till utbildning på forskarnivå vid Örebro universitet och som uppfyller tillträdeskraven i övrigt enligt ovan sker enligt följande rangordning.

- 1 Sökande från ämnet måltidskunskap
- 2 Övriga sökande som är antagna till forskarutbildning vid Örebro universitet
- 3 Övriga sökande som är antagna till forskarutbildning inom kost- och eller måltidsvetenskap eller motsvarande.

Om inga andra urvalgrunder anges i detta avsnitt ges förtur till sökande med mindre antal kurspoäng kvar till examen, framför sökande med fler återstående kurspoäng. Vid lika poäng sker urval genom lottnings. Detta gäller också inom eventuella angivna urvalsgrupper om inget annat sägs.

### **7.3 Andra sökande än doktorander antagna vid Örebro universitet**

Andra sökande än doktorander antagna vid Örebro universitet kan ha rätt att delta i kursen med stöd av regler och/eller avtal om beställd utbildning, gemensam examen, nationella forskarskolor eller samarbete i övrigt med andra högskolor.

Beslut om vilka sådana andra sökande som får delta i kursen fattas separat utifrån de regler och/eller avtal som föranleder ansökan om deltagande i kursen.

## **8 Tillgodoräknande av tidigare utbildning och yrkesverksamhet**

Regler om tillgodoräknande finns i högskoleförordningen och återges på universitetets webbplats.

## **9 Övrigt**

Kursen är förlagd till campus Grythyttan, Örebro universitet  
Kursens språk är svenska och ges på engelska vid behov.  
De skriftliga inlämningsuppgifterna kan författas på svenska eller engelska.

## **Övergångsbestämmelser**