

Måltidskunskap: Teorier och ramverk: forskning om praktisk kunskap i relation till teorier inom måltidskunskap och värdskap, 7,5hp

Culinary Arts and Meal Science: Theories and frameworks: research on practical knowledge related to theories in culinary arts and hospitality

Kurskod	60MÅ003
Forskarutbildningsämne	Måltidskunskap
Institution/motsvarande	Restaurang- och hotellhögskolan
Tillämpas fr.o.m.	Ht 2015
Fastställd	2015-06-10
Senast ändrad	-
Beslutsfattare	Prefekt

1 Kursens innehåll

I kursen ingår en bred översikt över hur den tvärvetenskapliga måltidsforskningen och särskilt måltidskunskapen växt fram i Sverige och ställs i relation till vetenskapens roll i samhället. Ämnet måltidskunskap och samt dess anknytning till kunskapsfilosofi diskuteras och relateras till forskning om måltider och värdskap. Därefter behandlas olika metoder relaterade till insamling av empiri gällande praktiskt/estetiska kunskaper; såsom dialog-seminarier, sensory ethnography och praktikteori. Det i Sverige nyetablerade området hantverksvetenskap presenteras.

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 (D2 andra delen).

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- fördjupad insikt om vetenskapens möjligheter och begränsningar, dess roll i samhället och människors ansvar för hur den används (D10).

Numreringen av målen är densamma som i den allmänna studieplanen

2.2 Kursens mål

För godkänt betyg ska doktoranden visa

1. förmåga att förstå utvecklingen av forskningsområdet och dess tvärvetenskapliga möjligheter till utbyte med andra forskningsperspektiv.
2. förtrogenhet med de specifika metoder som är relevanta för att studera den inom ämnesområdet viktiga praktiska kunskapen.
3. fördjupad insikt om etiska värderingar i relation till forskningsstudier inom forskningsområdet.

3 Kurslitteratur och andra läromedel

I kursen används följande litteratur och andra läromedel.

Litteratur till Paper 1. (Kursmål 1)

BFUF (2014) *Besöksnäringens forsknings och innovationsagenda 2014-2030*. www.bfuf.se

Fjellström, Christina (2003) (Red) *Näring för magen eller själen? Om svensk måltidsforskning 1980-2003*. Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet/Måltidsakademien, Stockholm Pdf.

Fjellström, Christina & Jönsson, Håkan (2014) *Inventering av forskningslitteratur inom området mat och måltider 2003- 2014*. Besöksnäringens forskningsfond/BFUF. Pdf.

Gustafsson, I-B. (2002). Måltidskunskap – ett forskarutbildningsämne. Bearbetning av föreläsning vid professorsinstallation. *Scandinavian Journal of Nutrition*; 46 (2): 104–106.

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

Gustafsson, I-B., & Jonsson, I. M. (2004). Måltidskunskap och hantverk - i grundutbildning och forskning. I B. Gustavsson (Red.). *Kunskap i det praktiska* (s. 51-68). Lund: Studentlitteratur.

Gustafsson, I-B., Öström, Å., Johansson J., & Mossberg, L. (2006). The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. *Journal of Foodservice* 2006; 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.

Högskoleverket(2007) *Att utvärdera tvärvetenskap – reflektioner utifrån Högskoleverkets utvärderingar 2001-2005*. Rapport 2007: 34R. pdf.

Jonsson (2013) *“Äta ute” – måltidsupplevelser på restaurang för personal och gäster. Exempel på forskningsperspektiv inom ämnet måltidskunskap vid Örebro universitet*. I Rytkönen, P., Bonow, M., Wramner, P. COMREC. Studies in Environment and Development 7. Södertörns Högskola.

Jonsson I., M. (2015) *Forskarutbildningsämnet måltidskunskap*.

Lugoshi, P. (2008) Hospitality spaces, hospitable moments: consumer encounters and affective experiences in commercial settings. *Journal of foodservice*.19, Pp.139-149.

Lynch, P., Germann Molz, J., McIntosh, A., Lugoshi, P., Lashley, C. (2011) Editorial: Theorizing Hospitality. *Hospitality & Society*. 1 (1). Pp. 3-24.

Vetenskapsrådets material om forskningsetik, se länk <http://codex.vr.se/>

Vetenskapsrådets (2011) *God forskningssed*. Vetenskapsrådets skriftserie 1: 2011.
<https://publikationer.vr.se/produkt/god-forskningsсед/>

Referenslitteratur:

Eksell, J. (2013) *Värdeskapande gästfrihet. Hur gästfrihet som värde ramas in, etableras och förhandlas i restaurangbranschen*. Doktorsavhandling. Lunds universitet: Institutionen för Service Management och Tjänstvetenskap.

Fine, G., A. (1996/2009) *Kitchens: the culture of restaurant work*. Berkeley: University of California Press.

Finkelstein, J. (2014) *Fashioning Appetite: Restaurants and the Making of Modern Identity*. Columbia University Press.

Getz, D., Robinson, R., Andersson T & Vujicic (2014) *Foodies & Food Tourism*. Oxford: Goodfellow Publisher Ltd.

Lashley, C. (2008) Discussion paper: Studying Hospitality: Insights from social sciences. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*. 8(1) Pp 69-84.

Lane, C. (2011) Culinary culture and globalisation. An analysis of British and German Michelin-starred restaurants. *The British Journal of Sociology*. 62 (4) pp. 696-717.

Pink, S. (2015) *Doing Sensory Ethnography*. London: Sage Publications Ltd.

Svingstedt, A.(2012) *Servicemötets praktik – på en tingsrätt, ett äldreboende och ett hotell*. Doktorsavhandling. Lunds universitet: Institutionen för Service Management. Warde, A. and Martens, L. (2000) *Eating out. Social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge: Cambridge University Press.

Öberg, Gunilla (2007) *Praktisk tvärvetenskap – tankar om och för gränsöverskridande projekt*. Lund: Studentlitteratur. E-bok.

Litteratur till Paper 2 (Kursmål 2)

Almevik, G. (2003) *Förståelsen av hantverk som kunskap. I Vem väver kejsarens nya kläder? En antologi om det praktiska lärandets konst*. Winbladh, A., och Bengtsson, C. (Red) Stockholms hantverksförening/Handkraft.

Almevik, G. (2011) *Professor i byggnadsarbete?* I Almevik, G., Bergström, L., Löfgren, E. (Red) Hantverkslaboratorium. Göteborgs universitet. Pdf.

Guillet de Montoux, P. *Handlingens hermeneutik*. I Gustavsson Bengt (Red). Kunskapande metoder - inom samhällsvetenskapen. Lund: Studentlitteratur. Sid. 95-114.

Sjömar, P. *Hantverkarens kunskap* (2011) I Almevik, G., Bergström, L., Löfgren, E. Red) Hantverkslaboratorium. Göteborgs universitet. Pdf.

Molander, B. (2014) *Estetiska lärprocesser – några kunskapsteoretiska reflektioner*. I Lindstrand, F., & Selander, S. (Red) *Estetiska lärprocesser*. Lund: Studentlitteratur.

Örebro universitet (2001-2007) : *Sinnena och konsten och vetenskapen: Seminarieserie*.

-*Två seminarier*: Januari 2001 och januari 2002.

- *Öppna doftsinnen! Dokumentation av seminarium om människans doftsinne*. Januari 2003.

-*Hörsel och lyssnande. Ett seminarium om människans hörselsinne, dess funktion och betydelse*. Januari 2004.

-*Smaksinnet och den goda smaken. Ett seminarium om människans smaksinne*. Januari 2005.

-*Att se, tänka och tolka. Dokumentation av seminarium om människans synsinne*. April 2006.

-*Att känna, skapa och tolka. Ett seminarium om människans känselsinne*. September 2007.

Referenslitteratur

Almevik, G., Bergström, L. Löfgren, E. (2011)(Red) *Hantverkslaboratorium*. Göteborgs universitet:Hantverkslaboratoriet.http://craftlab.gu.se/digitalAssets/1328/1328263_antologin-hantverkslaboratorium-2011.pdf

Gustavsson, B.(2000) *Kunskapsfilosofi. Tre kunskapsformer i historisk belysning*. Stockholm: Wahlström& Widstrand.

Sennett, R. (2008) *The Craftsman*. New Haven & London: Yale University Press.

Schatzki, T., R. Knorr Certina K., & von Savigny E. *The practice turn in contemporary theory*. London: Routledge.

Lindstrand, F., & Selander, S. (Red) *Estetiska lärprocesser*. Lund: Studentlitteratur

Winbladh, A., och Bengtsson, C. (Red) *Vem väver kejsarens nya kläder? En antologi om det praktiska lärandets konst*. Stockholms hantverksförening/Handkraft.

Herdenstam, A. (2004) *Sinnesupplevelsens estetik. Vinprovaren, i gränslandet mellan konsten och vetenskapen*. Licentiatavhandling. KTH/Kungliga Tekniska högskolan, avdelningen för yrkeskunnande och teknologi och Örebro universitet, Restauranghögskolan.

Herdenstam, A. (2011)*Den arbetande gommen. Vinprovarens dubbla grepp, från analys till upplevelse*. Doktorsavhandling. KTH. Industriell ekonomi och organisation.

Litteratur till Paper 3 (Kursmål 1,2,3 integreras)

Litteratur från kursens olika delar kombineras ev. med litteratur från doktorandens eget intresseområde.

Övrig litteratur

Fine, G., A. (1996/2009) *Kitchens: the culture of restaurant work*. Berkeley: University of California Press.

Finkelstein, J. (2014) *Fashioning Appetite: Restaurants and the Making of Modern Identity*. Columbia University Press.

Getz, D., Robinson, R., Andersson T & Vujicic (2014) *Foodies & Food Tourism*. Oxford: Goodfellow Publisher Ltd.

Lane, C. (2011) Culinary culture and globalisation. An analysis of British and German Michelin- starred restaurants. *The British Journal of Sociology*. 62 (4) pp. 696-717.

Meselman, H., L.(Ed)(2000) *Dimensions of the Meal. The Science, Culture, Business and Art of Eating*. Gaitersburg, Maryland: Aspen Publication.

Meiselman H., L.(Ed) (2009) *Meals in Science and Practice. Interdisciplinary research and business applications*. Oxford: Woodhead Publishing Limited.

Warde, A. and Martens, L. (2000) *Eating out. Social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge: Cambridge University Press.

4 Utbildningsformer

I kursen används följande utbildningsformer: föreläsningar, PM-skrivande och seminarier.

5 Prov

Kursen examineras genom ett prov i form av ett seminarium

Två skriftliga uppgifter som kan göras i grupp samt ett individuellt PM enligt anvisning

6 Betyg

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

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

För godkänt prov krävs att doktoranden visar att han eller hon uppfyller målen med kursen enligt avsnitt 2.2

7 Tillträde till kursen

7.1 Tillträdeskrav

Det gemensamma kravet är att de som deltar i kursen ska vara doktorander antagna vid Örebro universitet. Även andra kan följa 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

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 med andra högskolor.

Beslut om vilka sådan 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

Övergångsbestämmelser