

## Måltidskunskap: Medveten måltid, 7,5 hp

### *Culinary Arts and Meal Science: The Conscious Meal, 7,5 credits*

<b>Kurskod</b>	<b>60MÅ008</b>
<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 problematiseras vad en medveten måltid kan innebära utifrån sociala, kulturella och sensoriska perspektiv. Även gastronomins möjligheter för hållbar utveckling problematiseras. Måltidens komplexitet belyses genom värdskap, kulinariskt hantverk och estetisk gestaltning. En viktig del i kursen är reflektion om metoder och teorier i gestaltning och utförande av måltider. Kursen avslutas med reflektion om hur måltider kan vara verktyg för samarbeten med andra kunskapsfält.

## 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)

Färdighet och förmåga

- förmåga till vetenskaplig analys och syntes (del av mål 3)
- förmåga att kritiskt, självständigt, kreativt och med vetenskaplig noggrannhet identifiera och formulera frågeställningar (del av mål 4)
- förmåga att identifiera behov av ytterligare kunskap. (mål 7)

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 olika perspektiv på vad en medveten måltid kan inkludera.
2. förståelse för metoder och teorier som kan användas för att studera måltider ur sociala, kulturella och sensoriska perspektiv samt för att gestalta och utföra måltider
3. förmåga att självständigt, kritiskt, kreativt, och med en vetenskaplig noggrannhet diskutera medveten måltid samt identifiera behov av fördjupning eller integrering med andra kunskapsfält utifrån det egna forskningsområdet.

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

I kursen används följande kurslitteratur och andra läromedel.

Westerlund Tina., Groth Camilla and Almevik Gunnar (Eds) (2022). Craft Sciences. Gothenburg Studies in Conservation 53.

Douglas Mary (1972). Deciphering a Meal. *Myth, Symbol and Culture*, 101(1): p.61-81

Lancet Commissions (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, (393), p. 447-492.

Lynch Peter et.al (2021). Theorizing hospitality: a reprise. *Hospitality & Society*, 11(3): p, 249-270.

Sporre Magnusson Cecilia, Jonsson M Inger and Pipping Ekström Marianne (2015). The Complexity of Making a Conscious Meal: A Concept for Development and Education. *Journal of Culinary Science and Technology*, 13(3), p, 263-275.

Hegarty J. A. (2011) Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy Education. *Journal of Culinary Science & Technology* 9(2): p, 55-65.

Martens, Magni. (1999) A philosophy for sensory science. *Food Quality and Preference*, 10, p, 233-244.

Spence, Charles. (2015) Multisensory Flavor Perception. *Cell*, 161(1): p, 24-35.

Ytterligare litteratur om 1000 sidor tillkommer 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, laborationer, självstudier och obligatoriska seminarier

## 5 Proov

Kursen examineras genom ett prov som består av följande delprestationer. Delprestationerna betygsätts inte var för sig utan ligger till grund för en sammantagen bedömning och betygssättning av provet.

Ett prov med flera delprestationer ligger till grund för en samlad bedömning och betygssättning

Självständig och individuell skriftlig inlämningsuppgift, del av D1, del av D3, del av D2, del av D4.

Självständig och individuell muntlig presentation, D10 integrerat med del av D1, del av D3, del av D4, D7.

Vid prov med flera delprestationer gäller följande.

Om det redan under kursens gång framgår att en doktorand inte kan genomföra en viss delprestation 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 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
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 lotning. 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, ges vid behov på engelska.

Skriftliga examinationsarbetena kan författas på engelska eller svenska

## **Övergångsbestämmelser**