

 HÖGSKOLAN PÅ ÅLAND	<b>KURSBESKRIVNING</b>	
<b>Uppgjord av:</b> Karin Linnell	<b>Godkänd av:</b> Ledningsgruppen	
<b>Granskad av:</b> Jeanette Höstman		
<b>Godkänd datum:</b>	<b>Version:</b>	

### Utbildningsprogram

Hospitality Management

### Inriktning

### Studiehelhet

Inriktade yrkesstudier

### Ämnesområde

Restaurang management

### Kursnamn

Matkulturer och kostetnologi

### Kurskod

R224101

### Kursnamn på engelska

Basics in Ethnic Cooking

### Studiepoäng

5 sp

### Lärandemål

Den studerande skall efter genomgången kurs kunna:

- Förstå vikten av maten och måltiden som symbol för kulturbundna företeelser
- Skapa sig en mångsidig bild av den etnologiska kostforskningens olika områden
- Känna till historien kring våra mat- och dryckesseder samt normer kring vårt ätande

### Innehåll

- etnologi som ämne
- maten som symbol
- mat och religion
- matkulturens källor, matforskning
- så åt man förr
- kulturregioner och matkulturer i Europa
- måltidens sociala betydelse
- matlagningstrender och influenser från andra länder

### Arbetsformer

Föreläsningar, litteraturstudier, diskussion, intervjuuppgift, praktiska övningar

### Omfattning och närvaroskyldighet

Vid seminarier och grupparbeten är närvaro obligatorisk.

Närvaro rekommenderas vid föreläsningar.

### Max gruppstorlek

16



<b>Uppgjord av:</b> Karin Limnell	<b>Godkänd av:</b> Ledningsgruppen
<b>Granskad av:</b> Jeanette Höstman	
<b>Godkänd datum:</b>	<b>Version:</b>

**Kurslitteratur och studiematerial**

Matens historia, Jan Öyvind Swahn (2002), Natur och Kultur, Stockholm

Ät med hela mun, Ålands Marthadistrikt

Finland-svenska Matboken, Finlands svenska Marthaförbund, Schildts förlag

Kursledaren tillhandahåller övrig litteratur

Artikelsamling.

**Undervisningsmaterial** (högskolan tillhandahåller)**Examination**

Aktiv närvaro, inlämningsuppgifter, intervju,

**Vitsordsskala**

U, G, VG (Vid validering används vitsordet Godkänd)

**Dokumentering**

Kursvitsord noteras i studiekort.

**Förkunskapskrav****Övrigt**