



**LUNDS**  
UNIVERSITET

Samhällsvetenskapliga fakulteten

## **KSMB43, Matkultur: Konsumtion och produktion, 15 högskolepoäng**

*Food Culture, Consumption and Production, 15 credits*

**Grundnivå / First Cycle**

---

### **Fastställande**

Kursplanen är fastställd av Styrelsen för institutionen för service management och tjänstvetenskap 2015-11-11 att gälla från och med 2016-01-01, vårterminen 2016.

### **Allmänna uppgifter**

Kursen är en obligatorisk kurs inom kandidatprogrammet för service management och ges fjärde terminen.

*Undervisningsspråk: svenska*  
Moment på engelska kan förekomma.

#### *Huvudområde*

Service management

#### *Fördjupning*

G1F, Grundnivå, har mindre än 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

### **Kursens mål**

Efter genomgången kurs ska studenten

### **Kunskap och förståelse**

- visa förståelse för hur mat och måltider kan innefatta föreställningar om identitet, genus, klass och etnicitet,
- visa förståelse för innebörden av relevanta teoretiska begrepp inom måltidsproduktion utifrån ämnesområdena produktionsteknik, mikrobiologi,

hygien och näringslära.

### **Färdighet och förmåga**

- kunna 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.

### **Värderingsförmåga och förhållningssätt**

- kunna analysera och diskutera måltidskonsumtion ur ett kulturanalytiskt perspektiv,
- kunna analysera och diskutera måltidsproduktion ur ett säkerhetsperspektiv,
- visa vetenskapligt förhållningssätt och förståelse för gängse normer för akademiskt skrivande.

## **Kursens 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) måltidsproduktion samt 3) uppsatsarbete.

Kursens första moment, måltidskonsumtion (omfattande 4 högskolepoäng), syftar till att ge förståelse om måltidskonsumtionens kulturella och ekonomiska 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 ur såväl kulturella som ekonomiska aspekter inom restaurang- och hotellnäringarna.

Kursens andra moment, måltidsproduktion (omfattande 4 högskolepoäng) 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 högskolepoäng), 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.

## **Kursens genomförande**

Undervisningen består av föreläsningar, seminarier, företagssimulering och i samband med uppsatsarbetet sker handledning.

Deltagande i företagssimulering och seminarier är obligatoriskt om inte särskilda skäl föreligger. Ersättning eller alternativ tidpunkt för obligatoriskt moment erbjuds student som utan egen förskyllan, till exempel olycksfall, plötslig sjukdom eller liknande händelser, inte kunnat genomföra det obligatoriska momentet. Detta gäller också studenter som har missat undervisning på grund av ett förtroendeuppdrag som studentrepresentant.

## **Kursens examination**

Kursen examineras genom skriftliga individuella inlämningsuppgifter, skriftligt individuellt prov och ett uppsatsarbete genomfört i grupp som seminariebehandlas.

Handledningstiden är begränsad till den termin studenten först registrerades på kursen. Undantag kan göras om särskilda skäl föreligger.

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.

*Prov/moment för denna kurs finns i en bilaga i slutet av dokumentet.*

## **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 studenten visar särskild teoretisk medvetenhet och analytisk förmåga.

De två betygsgrundande examinationerna skriftligt prov och uppsatsarbete ger poäng enligt en skala 0-5. Respektive examinationsmoment kan ges högst 5 poäng. Betygs-poäng 0 motsvarar underkänt (U), betygs-poängen 1-3 godkänt (G) och betygs-poängen 4-5 väl godkänt (VG). De två betygsgrundande examinationerna skriftligt prov och uppsatsarbete vägs samman enligt följande: (betyg på skriftligt prov + betyg på uppsatsarbete)/2. Om genomsnittsbetyget är 3,5 eller högre erhålls betyget väl godkänd under förutsättning att båda examinationsmomenten har som lägst tilldelats betyget G3.

Vid kursens start informeras studenten om kursplanens lärandemål samt om betygs-kalan och dess tillämpning i kursen.

## **Förkunskapskrav**

För tillträde till kursen krävs att studenten har fullgjort kursfordringar om minst 45 högskolepoäng i huvudområdet service management från programmets första år inklusive Service management: Introduktion till service management och tjänstvetenskap, KSMA11, 15 högskolepoäng.

## **Övrigt**

Kursen ersätter Måltidskonsumtion och måltidsproduktion, KSMA43, 15 högskolepoäng.

## Prov/moment för kursen KSMB43, Matkultur: Konsumtion och produktion

Gäller från V16

- 1501 Uppsatsarbete, 7,0 hp  
Betygsskala: Underkänd, Godkänd, Väl godkänd
- 1502 Skriftlig inlämningsuppgift, 4,0 hp  
Betygsskala: Underkänd, Godkänd, Väl godkänd
- 1503 individuellt skriftligt prov, 4,0 hp  
Betygsskala: Underkänd, Godkänd, Väl godkänd