

KURSPLAN

Sensorik och gastronomi

7,5 högskolepoäng U0021F

Sensorics and Gastronomy

Kursplan antagna: Vår 2014 Lp 4 - Vår 2015 Lp 4

BESLUTSDATUM
2014-01-17

Sensorik och gastronomi 7,5 högskolepoäng U0021F

Sensorics and Gastronomy

Grundnivå, U0021F

Utbildningsnivå	Fördjupningskod	Betygsskala	Ämne	Ämnesgrupp (SCB)
Grundnivå	G1F	U G#	Upplivelsesproduktion	Turism- och fritidsvetenskap

Behörighet

Grundläggande behörighet samt Särskild behörighet motsvarande kursen U003F Upplivelseskunskap introduktion

Urval

Urvalet grundas på 1-165 högskolepoäng.

Examinator

Hans Gelter

Mål/Förväntat studieresultat

Efter genomgången kurs skall studenterna:

- fördjupa sin förståelse, färdighet och förmåga att analysera och producera upplevelser med en sinnerlig dimension
- kunna kritiskt bedömma och analysera en upplevelse ur ett sensoriskt perspektiv
- självständigt kunna designa, harmonisera och dramaturgiserar sensoriska upplevelser utifrån ett uppdrag inom upplevelseindustrin
- utvecklat färdigheter i att kombinera mat och dryck i form av tematiserad måltidsgestaltning
- utvecklat grundläggande kunskaper och färdigheter i måltidsgestaltning som sinnerlig upplevelse
- kunna använda lokala råvaror utifrån deras kulturarv vid produktion av gastronomiska upplevelse

Kursinnehåll

Praktiska och teoretiska sensoriska övningar. Våra sinnen och deras möjligheter och begränsningar för sensoriska och gastronomiska upplevelser.

Praktiska och teoretiska färdigheter i att gestalta och presentera måltider såväl inomhus och utomhus ifrån ett upplevelseperspektiv vad gäller tema, råvaror och kulturella fenomen. Norrbottnisk, samisk och andra matkulturer. Dryckes- och måltidsgestaltning. Mat och dryck i kultur och kulturhistoria.

Genomförande

Kursens undervisningspråk samt undervisningsform anges för varje kurstillfälle och framgår av kursidan på Luleå tekniska universitets hemsida.

Lektioner, litteraturseminarier, laborationer, praktiskt arbete, studiebesök.

Examination

Om det finns beslut om särskilt pedagogiskt stöd, i enlighet med Riktlinjen Studentens rättigheter och skyldigheter vid Luleå tekniska universitet, finns möjlighet till anpassad eller alternativ examinationsform.

Kursen examineras individuellt och i grupp, muntligt och skriftligt.

Övrigt

Obligatorisk närvaro vid kursstart.

Litteratur. Gäller från Vår 2014 Lp 4

Hultén, B., Broweus, N. & van Dijk, M. 2011. Sinnesmarknadsföring. Liber AB, ISBN 9789147096510
Gustafsson I-B. Tid för måltidskunskap (2004) ISBN, 91-7668-396-6
Metzger J. Köttbullslandet (2005), ISBN 91-85445-04-5
Fulltextlänk: <http://www.diva-portal.org/su/abstract.xsql?dbid=535>
Herdenstam A. Den arbetande gommen (2011) ISBN: 9789174372182
Dessutom tillkommer vetenskapliga artiklar på ca 100 sidor som förmedlas vid kursstart.

Referenslitteratur:

Burstedt A., mfl. 2006. Mat genalogi och gestaltning. ISBN 91-44-04554-9
Dolk J. 2006. Kombinera mat och vin. ISBN 91-975724-5-4
Genrup K. 2001. Matrike Norrland. ISBN 91-7542-249-2
Jönsson, H. 200. Mjök :en kulturanalys. ISBN 978-91-7139-705-8
Lång A-L. 2006. Mat och människor. ISBN 91-631-9349-3
Mossberg L. 2006, Storytelling- marknadsföring i upplevelseindustrin
Mossberg, L. 2003. Att skapa upplevelser, från OK till WOW. ISBN 9144026870
Pine, B.J. & Gilmore J. 1999. Experience Economy. Work is Theatre and Every Business as Stage. ISBN 0875848192
Systembolaget, 2001, För alla sinnen. ISBN 91-87406-15-2
Tellström R. The construction of food and meal culture. ISBN 91-7668-492-X
Wästberg I, O. 2004, En smak av Sverige. ISBN 91-89614-19-4

Kursgivare

Institutionen för konst, kommunikation och lärande

Prov

Provrnr	Typ	Hp	Betyg
0001	Litteraturseminarier	1,5	U G#
0002	Gruppövningar	3	U G#
0003	Examinationsuppgift	3	U G#

Revidering fastställd

av Monica Johansson, prefekt vid Institutionen för konst kommunikation och lärande 2014-01-17

Kursplanen fastställd

av Oskar Gedda 2010-12-22