



Studieplan 2008/2009

Studium i mat og matkultur

Dette studiet er en del av et helhetlig etter- og videreutdanningstilbud for reiselivet i Oppland. Bakgrunn for dette, er prosjektet "Kompetansemotor for reiselivet i Oppland" (KIRIO), som tar utgangspunkt i at Oppland fylkeskommune har satt kompetanseheving på et høyere nivå i en langsiktig og helhetlig utviklingsstrategi. Den overordnede målsettingen for prosjektet er å få reiselivsnæringen til å ta i bruk kompetanse som virkemiddel for utvikling, nyskaping og økt inntjening. I fylkets reiselivsstrategi for 2008 er kompetansebygging ett av satsingsområdene, og i regjeringens nye nasjonale reiselivsstrategi (pr. desember 2007) er kompetanse ett av innsats-områdene. Dette studiet vil være et *pilotstudie* for det helhetlige etter- og videreutdanningstilbudet for reiselivet i Oppland.

Deltakerne skal tilegne seg grunnleggende kunnskaper om mat og matkultur ut i fra et kultur-historisk perspektiv. Ved siden av å fokusere på konservering, tillaging og konsumering av matvarene, omfatter faget tanker, ideer og forestillinger om mat og ernæring. Studiet legger vekt på at kunnskaper om lokal mat og mattradisjoner gir identitet, forståelse og stolthet som basis for produksjon og salg av lokal mat og mattradisjoner i reiselivssammenheng og i undervisnings-sammenheng. Studiet henvender seg til alle som har interesse for mat og matkultur i fortid og i nåtid. Det er særlig beregnet på etablerere og de som jobber innen reiselivet, i landbruket, i dagligvare- og næringsmiddelindustrien, samt lærere med fagområder tilknyttet dette.

Link til søknadsskjema for studiet ved Valle Videregående skole finner du her: www.vilskape.no

Søknadsfristen er 1. september 2008

Studiet i Valdres vil starte opp høsten 2009. Vi kommer tilbake til nærmere informasjon om samlingsdatoer, søknadsskjema og søknadsfrist.

Faglig innhold

Sentrale tema

- Kulturhistorisk perspektiv på lokale, regionale, nasjonale og europeiske mattradisjoner. Sentrale begrep knyttet til matkultur og ernæring.



- Kjennskap til ulike konserverings- og foredlingsmetoder. Vektlegging av praktiske kunnskaper om tillaging, konservering og foredling.
- Matkultur og lokale mattradisjoners rolle i reiselivet, og viktigheten av lokal identitet.
- Ernæringspolitiske problemstillinger og reiselivets problemstillinger knyttet til næringsutvikling og opplevelsesproduksjon.
- Vektlegging av praktisk kunnskap, konserveringsmetoder, tradisjonsbakst og lokale mattradisjoner
- Historiefortelling og kreative prosesser som en del av opplevelsesproduksjonen.

Deltakerne skal i løpet av hvert emne (10 sp):

- Tilegne seg et pensum på ca 600 sider inkludert selvvalgt pensum.
- Skrive en prosjektoppgave på 8-10 sider som skal innleveres ved slutten av studiet. Dette kan gjerne være et prosjekt knyttet til egen virksomhet. Karakterskala A til F blir benyttet.

Opptakskrav

Generell studiekompetanse/godkjent realkompetanse.

Undervisnings- og læringsmetode

Den pedagogiske grunntanke er læring gjennom handling. Undervisningen inkluderer i tillegg til forelesninger dermed også utprøving og demonstrasjoner i kjøkken under ledelse av folk med praktiske kunnskaper og erfaring. Selv om studiet ikke først og fremst er praktisk rettet, gir kombinasjonen teori og praksis en dypere forståelse av sammenhengene i regional og lokal matkultur. Utprøving av tradisjonelle og nye matretter vil forgå i relevante prøvekjøkken. Det legges også vekt på ekskursjoner til aktuelle lokale kulturbaserte serveringsbedrifter og matprodusenter.

Studiet baserer seg på en pedagogisk virkemiddelpalett bestående av;

- 2 og 3 dagers samlinger og bruk av digital læringsplattform (Fronter)
- Digital Video. Vi vil blant annet gjøre video-opptak av Astri Riddervold [\[1\]](#). Dette vil legges ut på Fronter mellom samlingene.
- Diskusjonsforum og enkle spørsmål i Fronter. Obligatoriske nettbaserte oppgaver. Evt. også veiledning av oppgave.

Ett emne vil gi 10 studiepoeng. Hvert emne varer et semester som strekker seg over ca. 3,5 måned, og inneholder tre samlinger. I tillegg blir det innlevering av skriftlige arbeider. Det vil være fremmøteplikt for å få godkjent studiet. De to emnene kan gjennomføres uavhengig av hverandre.

Det vil være mulig å følge studiet uten å levere skriftlige arbeider. Man får da ikke studiepoeng, men et kursbevis hvis man har tilstrekkelig fremmøte. [\[1\]](#) Astri Riddervold har magistergrad i etnologi med matkultur som spesialfelt. Hun underviser bl.a. ved HiO, HiB mv. I 2007 fikk hun 1. plass for verdens



**Høgskolen
i Lillehammer**

Lillehammer University College • hil.no

beste matkulturbok (utdelt i Kina).

Eksamen

Det er eksamen etter hvert emne. Eksamensformen er skriftlig hjemmeoppgave (en oppgave maks 10 sider) - Ikke muntlig. Karakterregel A-F.

Studiekostnader

Studieavgiften er kr. 3000 per emne (forutsatt tilskudd fra offentlige aktører), samt semesteravgift og utgifter til pensum

Heltid/ deltid

Deltid

Grad/ kompetanse

Videreutdanning

Opptak

Kurssøknad

Kull

2008/2009

Godkjenningsorgan

Rektorfullmakt

Godkjenningsdato

10.06.2008



Høgskolen i Lillehammer

Lillehammer University College • hil.no

Emner

Kode	Emnets navn	SP.	O/V *)	Studiepoeng pr. semester	
				S1(H)	S2(V)
	Emne 1 Mat og matkultur	10	O	10	
	Emne 2 Mat og matkultur	10	O		10
Sum:				10	10

*) O - Obligatorisk emne, V - Valgbare emne



Emneoversikt

Emne 1 Mat og matkultur

Navn:

Emne 1 Mat og matkultur

Studiepoeng:

10

Emnebeskrivelse:

Her vil vi konsentrere oss om et kulturhistorisk perspektiv på mat og mattradisjoner fra steinalderen til i dag. Sentrale begreper innen mat og kultur vil bli vektlagt for å få en felles forståelsesramme. Vi vil også ta for oss sentrale matemner i kulturhistorisk perspektiv som korn og baketradisjoner, samt drikkeskikker. Tradisjonsbakst og lokale mattradisjoner vil vektlegges på det praktiske plan. I tillegg vil vi se på hvilken rolle matkultur og lokale mattradisjoner har i reiselivet, og om viktigheten av lokal identitet og lokalt/regionalt samarbeid.

Læringsutbytte:

Deltakerne skal tilegne seg grunnleggende kunnskaper om mat og matkultur ut i fra et kulturhistorisk perspektiv, samt få en forståelse for hva som inkluderes i begrepet reiseliv, både som næring og fenomen.



Undervisnings- og læringsmetode:

Den pedagogiske grunntanke er læring gjennom handling. Undervisningen inkluderer i tillegg til forelesninger dermed også utprøving og demonstrasjoner i kjøkken under ledelse av folk med praktiske kunnskaper og erfaring. Selv om studiet ikke først og fremst er praktisk rettet, gir kombinasjonen teori og praksis en dypere forståelse av sammenhengene i regional og lokal matkultur. Utprøving av tradisjonelle og nye matretter vil forgå i relevante prøvekjøkken. Det legges også vekt på ekskursjoner til aktuelle lokale kulturbaserte serveringsbedrifter og matprodusenter.

Studiet baserer seg på en pedagogisk virkemiddelpalett bestående av;

- 2 og 3 dagers samlinger og bruk av digital læringsplattform (Fronter)
- Video-opptak (av Astri Riddervold) legges ut på Fronter mellom samlingene.
- Diskusjonsforum og enkle spørsmål i Fronter. Obligatoriske nettbaserte oppgaver og veiledning av oppgave.

Hvert emne varer et semester som strekker seg over ca. 3,5 måned, og inneholder tre samlinger. I tillegg blir det innlevering av skriftlige arbeider. Det vil være fremmøteplikt for å få godkjent studiet. De to emnene kan gjennomføres uavhengig av hverandre. Det vil være mulig å følge studiet uten å levere skriftlige arbeider. Man får da ikke studiepoeng, men et kursbevis hvis man har tilstrekkelig fremmøte

Emneer:

Emne er obligatorisk for:

Videreutdanningstilbudet i Mat og matkultur

Arbeidskrav:

Obligatorisk deltakelse på samlinger

Eksamensform:

Eksamensformen er skriftlig eksamen (en oppgave maks 10 sider)

Karaktersystem:

Karakter A-F

Forkunnskaper:

Som for studiet. Generell studiekompetanse/godkjent realkompetanse.

Sensorordning:

Semester:

Høst

Heltid/ deltid:

Deltid



Høgskolen i Lillehammer

Lillehammer University College • hil.no

Studieår:

2008

Antall studenter:

0

Emneansvarlig:

Lena Fauske

Undervisningsspråk:

Norsk

Level of course:

Bachelor



Emne 2 Mat og matkultur

Navn:

Emne 2 Mat og matkultur

Studiepoeng:

10

Emnebeskrivelse:

Hovedtemaet her vil være konservering. Vi vil gå inn på tradisjonelle foredlings- og konserveringsmetoder. Vi vil også ta for oss sentrale matemner i kulturhistorisk perspektiv som kjøtt og fisk. Videre vil matkvalitet fra jord til bord være et sentralt tema – hvordan henger matkultur, ernæringskvalitet og helse sammen? Det vil bli matverksted hvor vi jobber med blant annet spiring og fermentering. I dette emnet vil vi knytte matkultur og lokale tradisjoner opp mot næringsutvikling og opplevelsesproduksjon.

Vi vil se nærmere på hvordan historiefortelling og kreative prosesser er en viktig del av denne produksjonen (vist gjennom praktiske eksempler).

Læringsutbytte:

Studiet legger vekt på at kunnskaper om lokal mat og mattradisjoner gir identitet, forståelse og stolthet som basis for produksjon og salg av lokal mat og mattradisjoner i reiselivssammenheng og i undervisnings-sammenheng.

Målet med å utvikle kreative ferdigheter og formidlingsopplegg i denne sammenheng, er dens forutsetning for innovasjon knyttet til opplevelsesproduksjonen.



Undervisnings- og læringsmetode:

Den pedagogiske grunntanke er læring gjennom handling. Undervisningen inkluderer i tillegg til forelesninger dermed også utprøving og demonstrasjoner i kjøkken under ledelse av folk med praktiske kunnskaper og erfaring. Selv om studiet ikke først og fremst er praktisk rettet, gir kombinasjonen teori og praksis en dypere forståelse av sammenhengene i regional og lokal matkultur. Utprøving av tradisjonelle og nye matretter vil forgå i relevante prøvekjøkken. Det legges også vekt på ekskursjoner til aktuelle lokale kulturbaserte serveringsbedrifter og matprodusenter.

Studiet baserer seg på en pedagogisk virkemiddelpalett bestående av;

- 2 og 3 dagers samlinger og bruk av digital læringsplattform (Fronter)
- Video-opptak (av Astri Riddervold) legges ut på Fronter mellom samlingene.
- Diskusjonsforum og enkle spørsmål i Fronter. Obligatoriske nettbaserte oppgaver og veiledning av oppgave.

Hvert emne varer et semester som strekker seg over ca. 3,5 måned, og inneholder tre samlinger. I tillegg blir det innlevering av skriftlige arbeider. Det vil være fremmøteplikt for å få godkjent studiet. De to emnene kan gjennomføres uavhengig av hverandre. Det vil være mulig å følge studiet uten å levere skriftlige arbeider. Man får da ikke studiepoeng, men et kursbevis hvis man har tilstrekkelig fremmøte

Emneier:

Emne er obligatorisk for:

Videreutdanningstilbudet i Mat og matkultur

Arbeidskrav:

Obligatorisk deltakelse på samlinger

Eksamensform:

Eksamensformen er skriftlig eksamen (en oppgave maks 10 sider)

Karaktersystem:

Karakter A-F

Forkunnskaper:

Som for studiet. Generell studiekompetanse/godkjent realkompetanse.

Sensorordning:

Semester:

Høst

Heltid/ deltid:

Deltid



Høgskolen i Lillehammer

Lillehammer University College • hil.no

Studieår:

2008

Antall studenter:

0

Emneansvarlig:

Lena Fauske

Undervisningsspråk:

Norsk

Level of course:

Bachelor