Høgskolen i Lillehammer
Lillehammer University College • hil.no

Studieplan 2013/2014

Mat, kultur og reiseliv (2009 - 10)

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.

Deltakerne skal tilegne seg grunnleggende kunnskaper om mat og matkultur ut i fra et kulturhistorisk 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 undervisningssammenheng.

Deltakerne skal dessuten tilegne seg kunnskaper om hva reiseliv er, både som næring og fenomen, samt betydningen av mat for opplevelsesbasert reiseliv.

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.

På grunn av manglende ekstern finansiering og for få søkere, blir ikke studiet i "Mat, kultur og reiseliv" gjennomført i Valdres høsten 2009/våren 2010.
Vi håper å kunne gjennomføre studiet høsten 2010 - enten i Valdres eller på Lillehammer. Mer informasjon kommer.

Faglig innhold/læringsutbytte

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
- Kjennskap til begrepet reiseliv, både som næring og fenomen
- Betydningen av mat for opplevelsesbasert reiseliv.

Deltakerne skal i løpet av hvert emne (15 sp):

- Tilegne seg et pensum på ca 900 sider inkludert selvvalgt pensum.

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 15 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 beste matkulturbok (utdelt i Kina).

Eksamen

Det er eksamen etter hvert emne. Eksamensformen for Emne I er en 6 timers skoleeksamen, og eksamen for Emne II er en skriftlig hjemmeoppgave, samt muntlig eksamen. Karakterregel A-F.

Kontaktinformasjon

Høgskolen i Lillehammer, Senter for livslang læring (SeLL), studieleder Monica Breiby

Arrangør:

- Valdresmusea v/Bjørg Veisten (tlf. 99 49 6490).

Studiekostnader

Studieavgiften er kr. 4000 per emne (forutsatt tilskudd fra offentlige aktører), samt semesteravgift og utgifter til pensum

Heltid/ deltid

Deltid

Grad/ kompetanse

Videreutdanning

Opptak

Kurssøknad

Kull

2011/2012

Godkjenningsorgan

Rektorfullmakt

Godkjenningsdato

10.06.2008

Emner

Kode	Emnets navn	SP.	O/V *)	Studiepoeng pr. semester	
				S1(H)	S2(V)
			Sum:	15	15

*) O - Obligatorisk emne, V - Valgbare emne

Emneoversikt