



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

IKG118 Vegetarisk gastronomi, 7,5 högskolepoäng

Vegetarian gastronomy, 7.5 credits

Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2024-03-04 att gälla från och med 2024-09-02, höstterminen 2024.

Utbildningsområde: Naturvetenskapligt 100 %

Ansvarig institution: Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

Inplacering

Kursen ges som fristående kurs. Kursen kan även ges som uppdragsutbildning.

Huvudområde

Kostvetenskap

Fördjupning

G1N, Grundnivå, har endast gymnasiala förkunskapskrav

Förkunskapskrav

Grundläggande behörighet.

Lärandemål

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

Kunskap och förståelse

- redogöra översiktligt för energigivande näringsämnen samt vitaminers och mineralers indelning, funktioner i kroppen samt förekomst i livsmedel.
- redogöra för risker för och konsekvenser av brist och överskott av utvalda näringsämnen.
- beskriva olika typer av vegetariska kosten.
- beskriva generella principer beträffande smak och smakkombinationer hos mat och dryck.

Färdigheter och förmåga

- planera, tillaga och presentera gastronomiska vegetariska måltider som främjar hälsa och hållbar utveckling.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- väga in näringsmässiga samt gastronomiska aspekter vid val och utformning av vegetariska måltider och kosten.

Kursen är hållbarhetsrelaterad, vilket innebär att minst ett av kursens lärandemål tydligt visar att kursens innehåll uppfyller minst ett av Göteborgs universitets fastställda kriterier för hållbarhetsmärkning.

Innehåll

Kursen ger kunskap om olika typer av vegetariska kosten, samt vilka näringsmässiga aspekter som behöver beaktas vid livsmedelsval. Kursen fokuserar också på generella principer beträffande smak och smakkombinationer hos mat och dryck, med syftet att inspirera till komponering och tillagning av gastronomiska vegetariska måltider som främjar hälsa och hållbar utveckling.

Former för undervisning

Undervisning sker i form av föreläsningar och praktisk matlagning.

Undervisningsspråk: svenska

Viss undervisning kan ske på engelska.

Former för bedömning

Kursen examineras genom tre quizzer samt två matlagningsworkshops med tillhörande skriftlig inlämning.

Vid frånvaro vid obligatoriska moment är student ansvarig att kontakta kursansvarig för att delges tidpunkt för nästa examinationstillfälle eller alternativ examinationsuppgift.

Om student som underkänts två gånger på samma examinerande moment önskar byte av examinator inför nästa examinationstillfälle, bör sådan begäran inlämnas skriftligt till institutionen och ska bifallas om det inte finns särskilda skäl däremot (HF 6 kap 22§).

Om student fått rekommendation från Göteborgs universitet om särskilt pedagogiskt stöd kan examinator, i det fall det är förenligt med kursens mål och förutsatt att inte orimliga resurser krävs, besluta att ge studenten en anpassad examination eller

alternativ examinationsform.

I det fall en kurs har upphört eller genomgått större förändringar ska student garanteras minst tre examinationstillfällen (inklusive ordinarie examinationstillfälle) under en tid av minst ett år, dock som längst två år efter det att kursen upphört/förändrats. Vad avser praktik och verksamhetsförlagd utbildning gäller motsvarande, men med begränsning till endast ett ytterligare examinationstillfälle.

Betyg

På kursen ges något av betygen Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U). För att erhålla betyget Godkänd (G) krävs att den studerande deltagit i samtliga examinerande moment, samt uppnått de fastställda lärandemålen för kursen. För att nå Väl godkänd (VG) krävs dessutom VG på den avslutande quizen (60 % av totalt poängantal krävs för G och 90 % för VG).

Kursvärdering

Kursvärdering sker skriftligt och eventuellt muntligt. Resultatet och eventuella förändringar i kursens upplägg ska förmedlas både till de studenter som genomförde värderingen och till de studenter som ska påbörja kursen.

Övrigt

Kursen är distansbaserad och innehåller inga moment på campus. För att kunna genomföra kursen krävs därför tillgång till dator med kamera samt internetuppkoppling.

Vissa kostnader för livsmedel i form av undervisningsmaterial tillkommer.