INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

MHG244 Vin och mat, 15 högskolepoäng

Wine and Food, 15 higher education credits

Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2009-10-09 och senast reviderad 2017-08-25. Den reviderade kursplanen gäller från och med 2017-08-28, höstterminen 2017.

Utbildningsområde: Naturvetenskapligt 100 %
Ansvarig institution: Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

Inplacering

Kursen ges som fristående kurs.

Huvudområde	*Fördjupning*
Kostvetenskap	G1F, Grundnivå, har mindre än 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

Förkunskapskrav

Utöver grundläggande behörighet för högskolestudier krävs för tillträde till kursen godkända kurser i Vinkunskap I (MHG145) och Vinkunskap II (MHG241) eller Vinodlingens grunder, vitikultur, kemi och oenologi (MHG242) eller motsvarande.

Lärandemål

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

Kunskap och förståelse

- redogöra för generella principer beträffande smak hos mat och hos vin.
- redogöra för hur smakupplevelser kan påverkas.

- redogöra för hur kombinationer av mat och vin kan bedömas verka.

Färdigheter och förmåga

- praktiskt tillämpa principerna vid förberedelse av en måltid.
- visa förtrogenhet med projektarbete som arbetsform.
- visa förtrogenhet med den vetenskapliga rapportens uppbyggnad och form.
- söka litteratur inom området.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- kritiskt granska vetenskapliga artiklar inom ämnesområdet.

Innehåll

Kursen fokuserar på mötet mellan vin och mat, där vinets grundläggande smaker läggs till grund för vilken sorts mat som skulle kunna utgöra ett bra komplement till vinet samt hur smakupplevelsen kan förhöjas genom att maten balanseras med tillbehören efter vinets egenskaper. I kursen diskuteras smakens grundläggande principer och hur kombinationer av grundsmaker verkar, hur vin respektive maträtter kan bedömas, hur måltidens ingredienser och ordningsföljd samt tillredningsmetoder påverkar smakupplevelsen. Olika nationers kök och olika rätters egenskaper jämförs. Särskild uppmärksamhet ägnas åt val av vin till ost och desserter samt åt mat som traditionellt anses svår att kombinera med vin.

Laborationerna fokuserar på att med ett vetenskapligt förhållningssätt analysera olika smakvariablers inverkan på kombinationer av mat och vin i form av olika tillbehör samt att fastställa om resultaten enbart är subjektiva eller om generella slutsatser kan dras.

Seminarieövningarna ger träning i att skriva en vetenskaplig rapport där ett vetenskapligt förhållningssätt och behandling av olika typer av källor samt referenshantering tränas.

Kursen är uppdelad i seminarier 3 hp, laborationer 6 hp, enskilt arbete 3 hp och examensarbete 3 hp.

Former för undervisning

Kursen omfattar obligatoriska föreläsningar, laborationer, seminarier, enskilt arbete och examensarbete i grupp. Grundläggande kunskaper i livsmedelsteknik inhämtas genom självstudier och seminarier efter anvisning av kursansvarig.

Undervisningsspråk: svenska

Former för bedömning

Närvaro krävs vid laborationer och seminarier.

Kursen examineras genom seminarier, skriftliga rapporter samt muntlig redovisning. Kursen avslutas med examensarbete i grupp där individuella prestationer kan särskiljas.

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

Antal examinationstillfällen är begränsat till fem.

I det fall en kurs har upphört eller genomgått större förändringar ska studenten i normalfallet garanteras tillgång till minst tre provtillfällen (inklusive ordinarie provtillfälle) under en tid av åtminstone ett år med utgångspunkt i kursens tidigare upplägg. Detta får inte strida mot HF 6 kap § 21.

Betyg

På kursen ges något av betygen Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U). Vid bedömning används tregradig skala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U). För att erhålla betyget VG krävs att betyget VG har erhållits i 60% av kursens totala antal högskolepoäng.

Kursvärdering

Kursen utvärderas skriftligt via lärplattform och resultaten är vägledande för utveckling och planering av kommande kurser. Resultatet och eventuella förändringar i kursens upplägg förmedlas till de studenter som genomförde värderingen och till de studenter som ska påbörja kursen. Utöver den skriftliga, summativa värderingen kan muntliga, formativa värderingsmoment förekomma. Kursansvarig sammanställer efter avslutad kurs en kursrapport.

Övrigt

Studenten svarar för vissa kostnader i samband med undervisning t ex litteratur, material och studiebesök.