

Emnebeskrivelse GAS2100 Gastronomi

| | |
|----------------------|--|
| 1. Studium/studier | Bachelor i Hotell og relasjonsledelse |
| 2. Studieår/semester | 2.studieår - 3.semester |
| 3. Studiepoeng | 10 |
| 4. Emneansvarlig | Høyskolelektor Kari Einarsen |
| 5. Antall timer | 50 timer |
| 6. Forkunnskaper | Generell studiekompetanse + evt kunnskaper ut over det, for eksempel gjennomført og bestått ett av tidligere emner i utdanningen (i tilfelle noe bygger på hverandre). |
| 7. Mål | Målet med emnet er å gjøre studenter i hotell- og restaurantfag skikket til å forstå mat og drikke som både instrumentelt, gastronomisk, sosiologisk og kulturelt. De skal vite hva det vil si å drive en restaurant. Samtidig skal de skal få et innblikk i norsk mat- og drikkekultur, hvilken eksplisitte og implisitte regler som gjelder: Når man spiser, hvordan man spiser, hva man spiser og med hvem man spiser. Lignende skal de få innblikk i drikke med spesiell vekt på øl og vin: Hva er øl og vin, hvordan fremstilles det, dets kultur og historie i både norsk og internasjonal sammenheng, samt regler og lover som man må forholde seg til i Norge. På den måten skal de vite at det å spise på restaurant for gjestene handler om mer enn å servere god og renslig mat. De skal forstå hvilken makt som ligger bak produksjon og distribusjon av mat og drikke. Og hvordan smak både er gastronomisk, sosialt og kulturelt betinget. |
| 8. Innhold | Emnet innleder med spørsmålet ”Hva er mat og drikke?” med smak som bærende begrep, med vekt på sanser, smaksløker, restauranten som kontekst og det estetiske. Deretter går vi igjennom det kulturelle og det psykologiske aspektene, ved å ta for oss normer og regler, myter. Hvordan |

| | |
|----------------------|--|
| | <p>måltidet er en vesentlig del av vår orden, med definisjon av renslighet, og tabuer i ulike klassifikasjonssystemer. Herunder vil vi tematisere måltid og kulturforskjeller, og gi innsikt i noen spesifikke andre kulturtradisjoner når det gjelder de nevnte temaene; for eksempel hvordan mat, spising, drikke og inntak av drikke, etikette og det sosiale ved måltidet er ulikt vektlagt; f.eks i det franske, det kinesiske, etc.</p> <p>Siste del handler om markedsrett, om produksjon, distribusjon og styring av matfeltet; om restaurantdrift, kokkerollen, mattilsynet og mer medisinske forhold til renslighet. Emnet vil gi innsikt i generelle trender/endringer i samfunnet, politisk forbruk og etikk; mat og drikke som politikk, etisk handel, økologiske produkter, "slow food" bevegelsen og lokal og kortreist mat i Norge. Emnet vil behandle mat som attraksjon, dens rolle i reiselivet og som symbol på identitet.</p> |
| 9. Gjennomføring | Den timeplanlagte undervisningen legges opp med forelesninger og diskusjoner i klassen. Besøk på restauranter. Studentene skal presentere for en gruppevis oppgave som en del av evalueringen. |
| 10. Evaluering | Deleksamen er en gruppeoppgave på ca uker, som teller 40 % av karakteren i emnet. Slutteksamen er en individuell skriftlig prøve, som teller 60 % av karakteren i emnet. |
| 11. Pensumlitteratur | <p>Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. 2007. <i>Smakens fysiologi</i>. Oslo: Spartacus. ISBN: 978-82-430-0370-5. (258 s.) Pris: 338,-</p> <p>Bugge, Annechen og Runar Døving. 2000. Det norske måltidsmønsteret: ideal og praksis. I <i>Rapport / Statens institutt for forbruksforskning; nr 2-2000</i>. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning. (258 s.) [Fritt tilgjengelig på Internett: http://www.sifo.no/files/file52751_rapport-nr-2-2000.pdf]</p> <p>Einarsen, Kari, red. 2009. <i>Kompendium: gastronomi</i>. Oslo: Markedshøgskolen Campus Kristiania.</p> <p>Jørgensen, Helge. 2003. <i>Ansvarlig vertskap: skjenkelære for hotell og restaurant</i>. Nesbru: Vett & Viten. ISBN: 9788241205712. (376 s.) Pris: 498,-</p> |

| | |
|-------------------------|--|
| | <p>Mat (temanummer). 2007. Arr: idéhistorisk tidsskrift (2/3). (120 s.) Pris: 120,-</p> <p>Kompendium : gastronomi inneholder:</p> <p>Douglas, Mary. 1997. Utdrag : kapittel 1, 2, 7 og 8. I <i>Rent og urent: en analyse av forestillinger omkring urenheter og tabu</i>. Oslo: Pax. 50 s.</p> <p>Døving, Runar. 2003. Fra rype til høne. I <i>Rype med lettøl: en antropologi fra Norge</i>. Oslo: Pax. s. 271-311.</p> <p>———. 2003. Matpakka. I <i>Rype med lettøl: en antropologi fra Norge</i>. Oslo: Pax. s. 89-117.</p> <p>Ismail, Ahmed. 1999. Chapter 5: planning the menu. I <i>Catering sales and convention services</i>. Albany, N.Y: Delmar Publishers. s. 97-134.</p> <p>Jacobsen, Eivind og Unni Jacobsen Kjærnes. 2003. Sikker mat til forbrukerne: et privat eller offentlig ansvar? I <i>Den politiserte maten</i>, redigert av E. Jacobsen, R. Almås og J. P. Johnsen. Oslo: Abstrakt. s. 245-275.</p> <p>Mossberg, Lena og Erik Nissen Johansen. 2008. Kapittel 5: storytelling og utvikling av restauranter. I <i>Storytelling: markedsføring i opplevelsesindustrien</i>. Bergen: Fagbokforlaget. s. 74-95.</p> |
| 12. Anbefalt litteratur | |