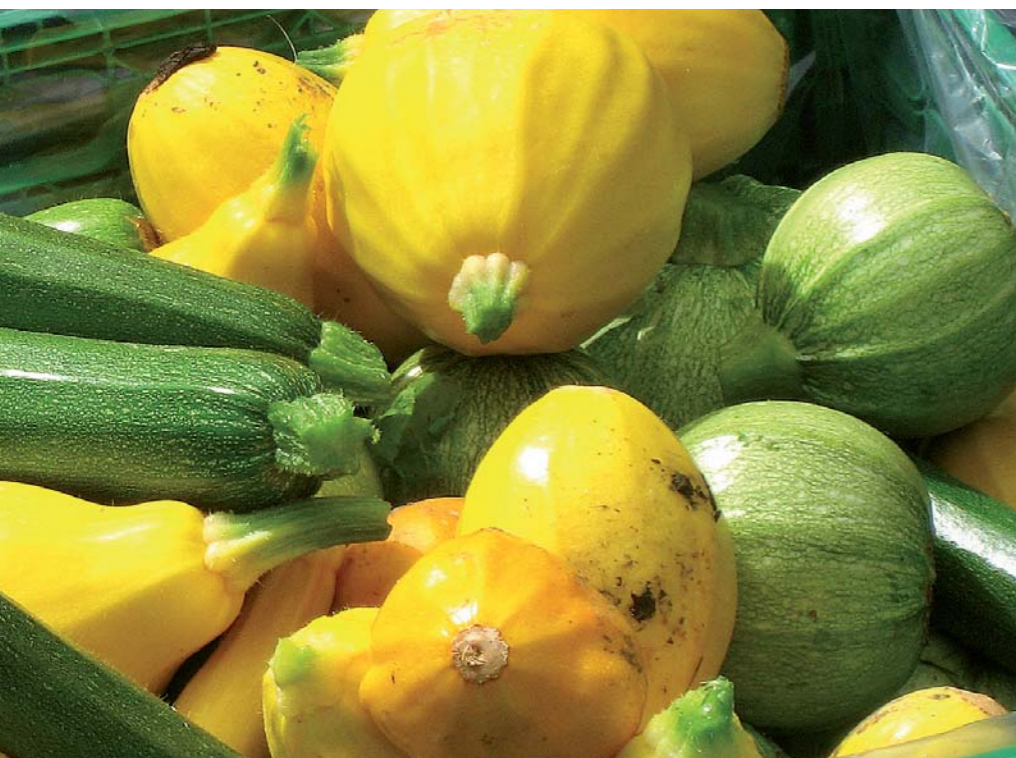


Studentane skal i løpet av dei to studieemna:

- Tileigne seg eit pensum på ca. 800 sider kvart semester.
- I haustsemesteret – i grupper ha ein munnleg presentasjon av eit mattema, og avlegge ein individuell seks-timars skriftleg eksamen.
- I vårsemesteret – skrive ei semesteroppgåve på ca 3800 ord om eit matkulturelt emne. Semesteroppgåva vert evaluert saman med ein munnleg eksamen.
- Ha minst 60% frammøte på samlingane for å kunne gå opp til eksamen.



Stiftinga Vestnorsk kulturakademi (VKA) er eit utdanningssenter og regionalt kompetansesenter for tradisjonskunnskap og kulturbasert næringsutvikling. Ei av målsetjingane er å ta vare på den erfaringsbaserte, handlingsborne kunnskapen i handverk, husflid og andre bygdenæringar, og å vidareformidle denne kunnskapen. Vestnorsk kulturakademi tilbyr også semesteremne i Byggeskikk og bygningsvern, Tekstil-kultur og Mat og Entreprenørskap – Regional utvikling.

Praktisk informasjon

Oppstart: Januar 2009 og august 2009.
Tidspunkt: Undervisninga er lagd til 5 to-dagarssamlingar med nokre veker mellomrom (torsdagar kl. 10.15 til ca. 18.00 og fredagar frå 9.00 til 15.30).

Stad: Vestnorsk kulturakademi, Magasinveg. 26, 5700 Voss, dersom ikkje anna er presisert i programmet.

Påmelding: Søknadsfristen er 15. desember 2008 for vårsemesteret og 15. juni 2009 for haustsemesteret. Generell studiekompetanse eller realkompetanse er vilkår for opptak. Dersom det fortsatt er ledige studieplassar tek vi imot søknader fram til studiestart.

Pris: For vårsemesteret betalar ein berre semesteravgift til Universitetet i Bergen og materialutgifter. Studieavgift kr 10 000,- for haustsemesteret. + semesteravgift ca. kr 400,-

Vi oppfordrar den enkelte til å undersøkje moglegheitene for å søke tilskot frå arbeidsgjevar, organisasjonar, støtteordningar for landbruket m.m. Det er også mogeleg å søkje Statens lånekasse for utdanning.

Søknaden er bindande ein månad før studiestart.

Søknadsskjema og meir informasjon:

kan hentast på vår heimeside:

www.kulturakademi.no

Treng de fleire opplysingar kan de ta kontakt med oss på telefon eller e-post.



Vestnorsk kulturakademi, Magasinvegen 26, 5700 Voss

E-post: post@kulturakademi.no
Telefon: 56 51 32 50



Matkultur

Eit vidareutdannings- og fordjupingsfag for alle som har interesse for matkultur i fortid og notid, spesielt for dei som driv innan reiseliv, småskala matproduksjon, lærarar i alle skuleslag, daglegvare- og næringsmiddelindustrien.

2 semesteremne à 15 studiepoeng

Oppstart: 22. januar 2009
august 2009
Søknadsfrist: 15. desember 2008 / 15. juni 2009 *

* Så lenge det er ledige studieplassar tek me imot søknader fram til studiestart.

Matkultur

Studentane skal gjennom studiet tileigna seg grunnleggjande kunnskapar om mat- og måltidskultur, og gjennom jamførande studiar skal dei skaffe seg innsikt i kulturhistorie og kulturteori. Vidare vert det formidla praktiske kunnskapar i tradisjonsbaserte matlagingssteknikkar. Kvart semesteremne omfattar ca. 70 timar (forelesingar, diskusjonar, praktiske aktivitetar og korte ekskursjonar) og utgjør 15 studiepoeng.



Oppbygging av studiet

Undervisningsopplegget er forskingsbasert. Undervisninga inkluderer også utprøvingar og demonstrasjonar i kjøkenet under leiing av folk med praktiske kunnskapar og erfaringar på matområdet. Den pedagogiske grunntanken om læring gjennom handling står sentralt. Sjølv om studiet ikkje først og fremst er praktisk innretta, gjev kombinasjonen teori og praksis ei djupare forståing av matkulturen.

Studiet skal gi ei innføring i matkultur både ut i frå eit kulturhistorisk og eit kulturteoretisk perspektiv, der ein drøftar sambanda mellom den norske og den skandinaviske matkulturen og matkulturar i andre land. Ved sida av å fokusere på konservering, tillaging og konsumering av matvarene, legg ein i faget også vekt på tankar, idear, førestillingar og haldningar til mat og måltid i ulike grupper i samfunnet. Dei symbolske og rituelle sidene ved mat- og måltidskultur vil bli vektlagde.

Utprøving av tradisjonelle og nye matrettar vil foregå i prøvekjøkenet ved Vestnorsk kulturakademi. Det er også lagt inn kortare ekskursjonar i distriktet til småskala-produsentar og verksemder knytta til matkultur.

Program våren 2009

KUMA 152: Fordjupingsemne om idéar, tankar og førestillingar om mat- og måltidskultur - 15 studiepoeng

Samling 1.

22. – 23. januar 2009. Matens symbolsystem. Konservering av fisk
Matens symbolsystem og kulturens forteljingar. Filmframsyning. Mat, kokekunst og kjønn. Tradisjonell bruk av fisk. Vising/praksis i kjøkkenet: *Prepareringsmåtar for fisk. Persetorsk, gammalsei, klippfisk og sild.*

Samling 2.

12. – 13. februar 2009. Måltid som fellesskap og hierarki
Strukturalistisk perspektiv på måltidet. Måltidet som sosial institusjon. Mediaformidling av mat. Vising/praksis i kjøkkenet: *meny og festmåltid anno 1870.*

Samling 3.

19. – 20. mars 2009. Kulturteori. Mat og religion. Etnisk mat
Mat og religion., reglar og tabuar. Mat som etnisk grensemarkør. Vising/praksis i kjøkkenet: *Mat frå andre kulturar*

Samling 4.

16.–17. april 2009. Mat som gåve. Smaksvurderingar
Smak og avsmak, sosiale distinksjonar. Vising/praksis i kjøkkenet: *Samansetjing av råvarer og menyar, om smakar.*

Samling 5.

14.–15. mai 2009. Sopp og ville vekstar. Livsstilar og sosiale markørar. Tradisjonell og ny bruk av sopp. Handtering, oppbevaring, konservering av sopp. Tradisjonell utnytting av ville vekstar. Vising/praksis i kjøkkenet: *Rettar av ville vekster og sopp i ny innpakning.*

29. mai 2009. Innlevering av semesteroppgåve

10. – 11. juni 2009. Munnleg eksamen



Program hausten 2009

KUMA 151: Regionale, nasjonale og europeiske mattradisjonar - 15 studiepoeng

Samling 1. August 2009

Introduksjon til temaet matkultur og mattradisjon. Vilråa for det tradisjonelle, førindustrielle kosthaldet og forrådshushaldet. Landbruksutvikling på 1800- og 1900-talet. Om regionale bakstetradisjonar. Vising/praksis i kjøkkenet: *Flatbrød, hellekaker, lefser og graut. Tillaging av bærråsafter.*

Samling 2. September 2009

Nasjonsbygging og folkeleg matkultur på 1800- og 1900-talet. Hanna Winsnes, Hulda Garborg og andre kokebokforfattarar. Kokebøker som kjelde for matkulturen. Kvinnekår og matlaging. Kosthald og grautstrid på 1800-talet. Bakaromntradisjonar, teknikkar. Bruk av kokegrop. Vising/praksis i kjøkkenet: *Graut og velling. Mat i kokegrop og bakaromn.*

Samling 3. Oktober 2009

Stølsbruk og stølsprodukt. Nisjeprodusert mat. Mjolk, ost og ysteprossar. Regionale mattradisjonar. Frå norsk mat til mat med smak? Statleg landbrukspolitik, merkeordningar. Vising/praksis i kjøkkenet: *Ysting av mjuke kvitostar el likn.*

Samling 4. November 2009

Om konserverings- og prepareringsmåtar. Teori om klassifisering av kjøt. Offenlege ernæringsstiltak på 1900-talet, Oslo-frukost og skulematpakke. Vising/praksis i kjøkenet: *Nedskjering, partering og utbeining av lam. Tillaging av rull og sylte. Salting og røyking.*

Samling 5. Desember 2009

Matrettar i kvardag og høgtid. Julemat-tradisjonar. Bruk av blod og innmat. Førestillingar om lokal mat. Erfaringskunnskap i matkulturen. Pølse og kurv. Vising/praksis i kjøkkenet: *Kurv med innmat. Prosessen frå urein innmat til god råvare.*

Skriftleg eksamen: Desember 2009