



**GÖTEBORGS UNIVERSITET**  
 Utbildningsvetenskapliga fakulteten  
 Institutionen för mat, hälsa och miljö

**KURSPLAN**  
 Fastställd: 2006-11-22

Fd. Ny kurs - alla kurser på Rm1 & Rm2

## **MHG150, Måltidskunskap, 1-60 högskolepoäng**

*Meal Science, 1-60 ECTS*

### Metodkurs

I. Vetenskapliga perspektiv och metoder I 7,5 hp  
*Research Perspectives and Methods I 7,5 ECTS*

### Kärnkurser

II. Maten i samhället - restaurang 7,5 hp  
*Food and Society 7,5 ECTS*

III. Måltidskunskap – fisk 7,5 hp  
*Meal Science – Fish 7,5 ECTS*

IV. Näringslära 7,5 hp  
*Human Nutrition 7,5 ECTS*

V. Livsmedel – mikrobiologi och hygien 7,5 hp  
*Food – Microbiology and Hygiene 7,5 ECTS*

VI. Vinkunskap I, 7, hp  
*Wine Science I 7,5 ECTS*

VII. Dryckeskunskap 7,5 hp  
*Drink Knowledge 7,5 ECTS*

VIII. Måltidskunskap – kött 7,5 hp  
*Meal Science – Meat 7,5 ECTS*

*Grundnivå, Introductory level*

---

### **1. Fastställande**

Kursplanen är fastställd av prefekt vid Institutionen för mat, hälsa och miljö 2006-11-22

**Utbildningsområde:** Naturvetenskap 87 % och övrigt 13 %

### **2. Inplacering**

Kursen benämns Måltidskunskap 1-60 hp. I kursen ingår en metodkurs och sju kärnkurser som ingår i Restaurangmanagerprogrammet. Kursen kan även ges som fristående kurs.

### **3. Förkunskaper**

För tillträde till kursen krävs grundläggande behörighet för högskolestudier.

#### 4. Kursens lärandemål

##### *I Vetenskapliga perspektiv och metoder I 7,5 hp*

Efter avslutad kurs ska studenten kunna:

- ange vetenskapliga perspektiv som används inom hushållsvetenskap, kostekonomi, kostvetenskap respektive slöjd.
- få förståelse för vetenskaplig verksamhet inom den egna professionen
- beskriva forskningsprocessen olika moment.
- formulera ett undersökningsbart problem inom kursens område.
- genomföra och rapportera en empirisk studie.
- söka, välja, värdera och använda vetenskaplig litteratur.
- definiera olika former av vetenskapliga publikationer.

##### *II Maten i sambället - restaurang 7,5 hp*

Efter avslutad kurs ska studenten kunna:

- förstå matkulturens historia som grund för nutidens matvanor; nationellt och internationellt.
- beskriva och analysera måltider ur ett svenskt respektive mångkulturellt perspektiv.
- planera och tillaga måltider för olika målgrupper med utgångspunkt i hållbar utveckling – ekologiskt, ekonomiskt, socialt samt kulturellt perspektiv.
- identifiera måltidsmiljöer för vardag och fest.
- kritiskt granska och värdera aktuell litteratur inom området.
- förstå restaurangers grundläggande organisation och koncept.
- tillämpa grundläggande serveringsteknik och förstå matsalsarbetets uppbyggnad.

##### *III. Måltidskunskap – fisk 7,5 hp*

Efter avslutad kurs ska studenten kunna:

- beskriva och förklara fiskens kulturella, miljömässiga och hälsomässiga betydelse för individ och samhälle.
- analysera och förklara fiskens ekonomiska och ekologiska betydelse och påverkan för individ och i samhället.
- förstå etiska aspekter inom fiskeområdet.
- ha förmåga att värdera fiskens betydelse i måltiden.
- behärska att utifrån olika målgrupper planera och tillaga olika fiskmåltider.
- behärska att bedöma och värdera sina egna och andras fiskmåltider utifrån ekologiska, kulturella, ekonomiska, etiska och hälsomässiga aspekter.
- värdera och diskutera aktuell forskning och information inom ämnet.

##### *IV. Näringslära 7,5 hp*

Efter avslutad kurs skall studenten kunna:

- förstå vanliga begrepp inom näringsläran som berör energi och näringsämnen.
- känna till delar av nordiska näringsrekommendationer.
- använda en metod att göra kostregistrering och aktivitetsregistrering.
- beräkna näringsintag med hjälp av näringsberäkningsprogram för dator.
- skriftligt i rapportform redogöra för näringsintag och energiutgifter.
- redogöra för några samband där kost och hälsa och miljöaspekter av mat belyses.
- argumentera för bra livsmedelsval med hänsyn till näringsinnehåll.

*V. Livsmedel – mikrobiologi och hygien 7,5 hp*

Efter avslutad kurs ska studenten kunna:

- grundläggande mikrobiologi.
- förklara hur mikroorganismer fungerar och relatera till hur livsmedel påverkas positivt och negativt.
- använda livsmedelslagstiftningen för att bedöma livsmedels redlighet, hygien och hantering.
- beskriva livsmedels kemiska/biokemiska sammansättning och förändringar av denna under förvaring och tillagning.
- välja och värdera råvaror, matlagnings- och förvaringsmetoder utifrån sensoriska, mikrobiologiska/toxikologiska, näringsmässiga, miljömässiga och ekonomiska perspektiv.
- värdera mikrobiologiska mätmetoder och mätresultat.
- konstruera ett egenkontrollprogram för en verksamhet enligt HACCP-principerna.
- kritiskt värdera innehållet i litteratur och media.

*VI. Vinkunskap I, 7,5 hp*

Efter avslutad kurs ska studenten kunna:

- beskriva vinets historia och de olika vinproducerande länderna
- förklara och värdera olika tillverkningsmetoder för vin
- beskriva olika druvor och deras egenskaper
- behärska olika vinprovningstekniker
- bedöma och artikulera olika viners organoleptiska egenskaper
- använda teoretiska vinkunskaper i praktiskt val av vin i kombination med mat

*VII. Dryckeskunskap 7,5 hp*

Efter avslutad kurs ska studenten kunna:

- redogöra för grundläggande kunskaper och förståelse om alkoholhaltiga och alkoholfria drycker med undantag av vin
- förstå och beskriva alkohollagstiftningen
- planera, komponera och utveckla drycker för olika målgrupper, tillfällen och mat
- behärska att bedöma, motivera och argumentera kring olika dryckesval och dryckeskompositioner
- värdera och diskutera aktuell forskning och information inom ämnet

*VIII. Måltidskunskap – kött 7,5 hp*

Efter avslutad kurs ska studenten kunna:

- beskriva och förklara kött och köttprodukters samt fågel och vilt's kulturella, miljömässiga och hälsomässiga betydelse för individ och samhälle
- analysera och förklara köttets ekonomiska och ekologiska betydelse och påverkan i samhället
- förstå etiska aspekter inom köttområdet
- värdera köttets betydelse i måltiden
- behärska att utifrån olika målgrupper planera och tillaga olika köttmåltider
- behärska att bedöma och värdera sina egna och andras köttmåltider utifrån ekologiska, kulturella, ekonomiska, etiska och hälsomässiga aspekter
- kunna värdera och diskutera aktuell forskning och information inom ämnet

## 5. Innehåll

### *I. Vetenskapliga perspektiv och metoder I 7,5 hp*

I kursen introduceras vetenskapsteori. En översikt av forskning nationellt såväl som internationellt inom hushållsvetenskap, kostekonomi, kostvetenskap och slöjd ges i kombination med hållbar utveckling. Grundläggande begrepp inom områdena mat, hälsa och miljö behandlas utifrån studenternas kommande profession. Jämställdhet och genus beaktas historiskt och i nutid.

Forskningsprocessens olika delar bearbetas. Studenterna planerar, genomför och dokumenterar en empirisk undersökning tillsammans med andra utifrån ett valt problemområde inom utbildningens ram. Dokumentationen bygger på användning av vetenskaplig litteratur.

### *II. Maten i samhället - restaurang 7,5 hp*

Matkulturens historia studeras och diskuteras. Svenska och internationella måltider planeras och tillagas. Val av livsmedel ur olika aspekter diskuteras och redovisas. Måltidsmiljöer studeras och analyseras. Olika tillagningsmetoder med tyngdpunkt på resurssnålt produktionssätt tillämpas. Samhällsförändringars påverkan på de nationella matvanorna studeras.

Restaurangers organisation studeras. Grundläggande matsalsarbete med kvalitetssäkring diskuteras och tränas. Inköpsprocessens olika delar beaktas.

Mat och dryck i kombination analyseras. Gästens medverkan och betydelse i tjänsteprocessen belyses

### *III. Måltidskunskap – fisk 7,5 hp*

Fiskproduktion i ett globalt, etiskt perspektiv studeras. I kursen ingår livsmedelsvetenskap om fisk. Sambandet mellan sortiment, näringsinnehåll, pris, kvalitet och smak analyseras och diskuteras. Studenten planerar, tillagar och värderar olika måltider med fisk av olika sorter som huvudingrediens. Olika tillagningsmetoder med tyngdpunkt på resurssnålt produktionssätt tillämpas. Fiskens kulturella och religiösa betydelse studeras. I kursen ingår att kritiskt granska och värdera aktuell forskning och information inom ämnet. Studiebesök ingår

### *IV. Näringslära 7,5 hp*

Kursen behandlar på grundläggande nivå begrepp som näringsbehov och näringsrekommendationer utifrån nordiska näringsrekommendationer. Olika grupper med särskilda näringsbehov och några specialkost tas upp i kursen. I näringslärans grunder ingår förståelse för cellens uppbyggnad och funktioner vilket behandlas på en grundläggande nivå.

Energigivande näringsämnen och några andra viktiga näringsämnen behandlas med avseende på deras funktion i kroppen samt deras omsättning och utsöndring. Samband mellan mat och matrelaterade sjukdomar analyseras. Genomgående kommer livsmedelsvalets betydelse för intaget av olika näringsämnen och sambandet hälsa och miljö att belysas.

*V. Livsmedel – mikrobiologi och hygien 7,5 hp*

I kursen mikrobiologi ingår mikroorganismers livsvillkor i syfte att utveckla kunskap om hur god livsmedelshygien kan upprätthållas, hur livsmedelsburna smittor och förgiftningar kan undvikas, samt användning av mikroorganismer i framställning och förvaring av livsmedel.

De faktorer som påverkar mikrobiella, kemiska/biokemiska och fysikaliska förändringar i livsmedel behandlas.

Toxikologi och säkerhet kring livsmedel och matlagning beaktas.

Aktuella budskap i media värderas i förhållande till aktuell forskning och information från myndigheter.

Lagstiftning och regelverk bakom egenkontrollprogram, samt hur man konstruerar ett egenkontrollprogram bearbetas.

Laborationskursen tar upp mikroorganismers tillväxt och mikrobiologiska mätmetoder och hygienkontroll.

En egen undersökning inom livsmedelshygienområdet utförs.

*VI. Vinkunskap I 7,5 hp*

Kursen behandlar vinets historiska utveckling och olika framställningsmetoder av söta, vita, röda och mousserande viner i ett internationellt perspektiv. Olika druvor och dess egenskaper och användningsområden studeras. Vinprovningsteknik studeras och praktisk vinprovning tillämpas. Viss sommelierkunskap ingår i kursen.

*VII. Dryckeskunskap 7,5 hp*

Kursen behandlar spritdrycker, öl, vatten, mjölk och andra mejeriprodukter, läsk, the, kaffe och juicer. Dryckernas historia, framställningsprocesser, smaksättningar och användningsområden bearbetas. Alkohollagstiftningen och dess tillämpning studeras och diskuteras. Kulturell påverkan, religion samt kön i förhållande till drycker diskuteras. Studiebesök ingår.

*VIII. Måltidskunskap – kött 7,5 hp*

I kursen ingår livsmedelsvetenskap om kött, köttprodukter, fågel samt vilt. Sambandet mellan sortiment, näringsinnehåll, pris, kvalitet och sensorik analyseras och diskuteras. Köttproduktion i ett globalt, etiskt perspektiv studeras. Köttets kulturella och religiösa betydelse belyses. Studenten planerar, tillagar och värderar olika måltider med fisk av olika sorter som huvudingrediens. Olika tillagningsmetoder med tyngdpunkt på resurssnålt produktionssätt tillämpas. I kursen ingår att kritiskt granska och värdera aktuell forskning och information inom ämnet. Studiebesök ingår

**6. Litteratur**

Se separat litteraturlista

## **7. Former för bedömning**

I kursen Måltidskunskap1-60 hp finns flera olika delkurser. Formerna för bedömning är relaterade till de olika kursernas innehåll och utformning.

Obligatoriska moment ingår som vissa föreläsningar, seminarier, gruppövningar laborationer och studiebesök. Examinationer sker i form av skriftliga tentamina, skriftliga inlämningsuppgifter och rapporter. Bedömning sker kontinuerligt utifrån aktivt deltagande. Underlag för bedömning skall vara sådant att individuella presentationer kan särskiljas. Student som underkänts två gånger på samma examination har rätt att få annan examinator utsedd. Begäran skall vara skriftlig och institutionen har att bifalla sådan begäran om det är praktiskt möjligt.

## **8. Betyg**

Vid bedömning används tregradig skala: Väl godkänd, Godkänd och Underkänd.

## **9. Utvärdering**

I kursen ingår utvärdering. Formerna för utvärdering diskuteras i samråd med studenterna och skall vara vägledande för genomförande av pågående kurs samt utveckling och planering av kommande kurser.

## **10. Övrigt**

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