



GÖTEBORGS UNIVERSITET
UTBILDNINGSVETENSKAPLIGA FAKULTETEN

Utbildningsplan för Kostekonomprogrammet med inriktning mot ledarskap

Grundnivå, 180 högskolepoäng

*Food Service Management,
180 Higher Education Credits*

Fastställd av Utbildningsvetenskapliga fakultetsnämnden 2006-12-04,
Ändrad 2009-12-10
Ändrad 2010-06-09

Dnr G 2172646/10

1. Inrättande och fastställande

Utbildningsplanen för Kostekonomiprogrammet med inriktning mot ledarskap, 180 högskolepoäng, är interimistiskt fastställt av Utbildningsvetenskapliga fakulteten, Göteborgs universitet 2006-12-04. Ändrad 2009-12-10 samt 2010-06-09.

2. Allmänna mål

Enligt högskolelagen (HL 1 kap § 8) skall utbildning på grundnivå utveckla studenternas

- förmåga att göra självständiga och kritiska bedömningar
- förmåga att självständigt urskilja, formulera och lösa problem
- beredskap att möta förändringar i arbetslivet.

Inom det område som utbildningen avser skall studenterna, utöver kunskaper och färdigheter, utveckla förmåga att

- söka och värdera kunskap på vetenskaplig nivå
- följa kunskapsutvecklingen
- utbyta kunskaper även med personer utan specialkunskaper inom området.

3. Programmets mål

Kostekonomi är ett kunskapsområde som inrymmer sociala, ekonomiska och ekologiska aspekter där betoningen ligger på ledarskap och måltider. Kostekonomi omfattar tre stora ämnesområden: ledarskap, företagsekonomi och entreprenörskap med arbetsrätt inom storhushåll och andra måltidsverksamheter. I programmet utvecklar studenterna kunskaper och färdigheter i att självständigt leda, organisera och utveckla måltidsverksamhet. Fokus är på mat till många gäster, offentlig verksamhet samt värdering av livsmedelskvalitet och måltidsupplevelse. Måltidens betydelse för individens hälsa och ett hållbart samhälle är centralt i utbildningen.

Efter genomgången utbildning finns möjlighet att ansöka om filosofie kandidatexamen i huvudämnet kostvetenskap. Kostvetenskap beskriver människors möte med mat ur ett tvärvetenskapligt perspektiv.

Efter genomgången program skall studenten:

- kunna tillämpa sådana kunskaper som fordras för ledarskap inom storhushåll. Det innebär bland annat att
 - leda, organisera och utveckla måltidsverksamhet ur ett hållbart perspektiv
 - initiera, planera, producera och servera måltider med utgångspunkt att främja hälsa och den omgivande naturmiljön
 - anpassa måltider till individers och grupperns specifika behov utifrån näringsbehov och hälsotillstånd samt etiska, religiösa, sensoriska aspekter
 - kommunicera med uppdragsgivare, anställda, matgäster och övriga intressenter om måltidens betydelse för människan och för den aktuella verksamheten
 - orientera sig om, söka, analysera och ta ställning till kunskap inom ledarskap och måltidsverksamhet samt följa den vetenskapliga kunskapsutvecklingen inom kostvetenskap och kostekonomi
- visa kunskaper om livsmedels egenskaper och hur de förändras vid hantering

- förmåga att tillämpa gällande livsmedelslagstiftning
- kunna välja, tillämpa och kritiskt värdera metoder för värdering av livsmedel och måltidskvalitet
- visa förmåga att i planering, produktion och servering beakta olika faktorer som har betydelse för måltidsupplevelsen dvs samspelet mellan människorna, rummet, maten och drycken
- ha insikter i att utbudet av måltider och livsmedel som erbjuds inom offentlig verksamhet, som t ex skolor, sjukhus och idrottsanläggningar, har pedagogisk betydelse för hälsa och hållbarutveckling
- ha insikter i att goda resultat i arbetet, som i sin tur garanterar utrymme och framgång på marknaden, är beroende av människors inre hälsa, allas ansvarskänsla och en omgivning i vilken lärandet utgör en del av arbetet

4. Organisation

Programmet ges vid Institutionen för kost- och idrottsvetenskap, Göteborgs universitet.

5. Upplägg och innehåll

Termin 1 och 2

Vetenskapliga perspektiv och metoder I 7,5 hp

Kursen ger en allmän introduktion till vetenskapliga studier som är relaterade till kostekonomi. I kursen övas även färdigheten att skriva en vetenskaplig rapport.

Maten i samhället 6,0 hp

I kursen behandlas såväl matens betydelse i samhället som hur matkulturen påverkas av förutsättningar och förändringar i samhället. Vidare belyses matens betydelse för identitet och status.

Livsmedelskemi och näringsbiokemi 12 hp

I kursen behandlas de för nutrition och livsmedelskemi viktigaste ämnesklassernas struktur och metabolism. Praktisk inblick ges även i kemisk analys av några näringsämnen i en måltid.

Livsmedelsvetenskap och mikrobiologi 13,5 hp

Kursen behandlar livsmedels kemiska sammansättning och vad som sker vid hantering, lagring och tillagning. Mikroorganismers betydelse för livsmedlens kvalitet och hälsosamhet studeras. Val av livsmedel utifrån olika resurshushållningsperspektiv redovisas och diskuteras. Metoder för att analysera livsmedelskvalitet praktiseras.

Fysiologi 2,5 hp

Kursen behandlar grundläggande humanfysiologi.

Näringslära och tillämpad näringslära 13,5 hp

Kursen behandlar människans energi- och näringsbehov med utgångspunkt från nationella näringsrekommendationer. Matens betydelse för hälsan samt analys och värdering av kost är viktiga aspekter.

Dietetik och sjukdomslära 5 hp

Kursen ger en översikt över kostrelaterade sjukdomar och matens betydelse för behandling av dessa sjukdomar.

Termin 3

Företagsekonomi 30 hp

Kursen fokuserar på budget och finansiering, ekonomistyrning, marknadsföring, organisation samt redovisning.

Termin 4

Måltidsproduktion med gastronomi 15,0 hp

Inom delkurs Måltidsproduktion 12 hp tillämpar studenten kunskaper i matsedelsplanering, receptteknik samt inköphantering och näringsberäkning m.h.a kostplaneringsprogram, utifrån ett hållbart ledarskap. I storköksmiljö praktiseras matlagningstekniker och tillagningstekniker. Värdering av egenkontrollprogram ingår.

Inom delkurs Gastronomi 3 hp planerar, förbereder samt serverar studenten måltidssituationer med utgångspunkt i matens kombination med dryck som en helhetsupplevelse.

Entreprenörskap med arbetsrätt 15,0 hp

Kursen behandlar måltidsområdet med utgångspunkt i affärsidé, lokaler/utrustning, personal och budget. Projektledning, arbetsmiljö och jämställdhet behandlas.

Termin 5

Dietetik och tillämpningar 7,5 hp

Kursen behandlar planering och näringsberäkning av matsedlar med hjälp av datorprogram mot gällande rekommendationer. Beredning av måltider för patienter med nutritionsproblem, behov av specialkost inklusive allergier och intolerans är centralt.

Ledarskap i storhushåll och restaurang I 7,5 hp

Kursen behandlar ledarskapsteorier, konflikthantering och drivkrafter bakom individers beteende. Kursen poängterar ledarskap i ett föränderligt samhälle och arbetsliv vilket innebär att ledaren behöver vara lärande, kommunikativ och pedagogisk.

Verksamhetsförlagd utbildning I (VFU) 7,5 hp

Kursen övar färdigheter inom yrkesrollen som kostekonom och är förlagd till verksamheter utanför den ordinarie utbildningsmiljön.

Ledarskap i storhushåll och restaurang II 7,5 hp

Stor vikt läggs på egna litteraturstudier. Restaurangbranschen är en personalkrävande verksamhet, varför fokus på personalekonomin är viktig. Inom gruppdynamik kommer bla det pedagogiska ledarskapet att diskuteras, utifrån den betydelse det kan ha i en måltidsverksamhet.

Termin 6

Vetenskapliga perspektiv och metoder II, 7, 5hp

Kursen behandlar kvantitativa och kvalitativa vetenskapliga metoder

Verksamhetsförlagd utbildning II (VFU), 7, 5 hp

Kursen övar färdigheter inom yrkesrollen som kostekonom och är förlagd till verksamheter utanför den ordinarie utbildningsmiljön.

Kandidatuppsats, 15 hp

Examensarbetet omfattar planering, genomförande och analys av en empirisk studie som presenteras i en uppsats på kandidatnivå.

6. Undervisning och former för bedömning

Kriterier för bedömning anges i kursplan. I kurser som har fler än ett prov, utgör betyg på hel kurs examinatorns sammanvägning av resultaten på samtliga prov.

7. Förkunskaper

Grundläggande behörighet samt Ma B och Nk B (alt Fy A, Ke A, Bi A). Betygen skall vara lägst godkänt.

8. Examen

Student som med godkänt resultat har genomgått utbildningsprogrammet, kan ansöka om filosofie kandidatexamen i kostvetenskap (Bachelor of Science in Food and Nutrition).

9. Övrigt

Mer information om programmet finns via www.ufn.gu.se.