



GÖTEBORGS UNIVERSITET
UTBILDNINGSVETENSKAPLIGA FAKULTETEN

Utbildningsplan för Restaurangmanagerprogrammet

Grundnivå, 180 högskolepoäng

*Food Restaurant 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 Restaurangmangerprogrammet, 180 högskolepoäng, är interremistiskt fastställd av Utbildningsvetenskapliga fakulteten, Göteborgs universitet 2006-12-04.
Ändrad 2009-12-10 samt 2010-06-09

Utbildningsplanen ändrad 2010-06-09 träder i kraft höstterminen 2011.

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

I programmet utvecklar studenterna kunskaper och färdigheter i restaurangmanagement, dvs. att självständigt leda, organisera och utveckla restaurangverksamhet. Fokus är på service, sensorik och måltidsdesign. Gästens helhetsupplevelse av måltiden är central.

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 erforderliga kunskaper för ledarskap inom restaurang. Det innebär bland annat att
 - leda, organisera och utveckla måltidsverksamhet
 - initiera, planera, producera och servera måltider med utgångspunkt i gästens behov och önskemål
 - marknadsföra restaurangverksamhet och måltider
 - orientera sig om, söka, analysera och ta ställning till kunskap inom ledarskap och måltidsverksamhet samt följa den vetenskapliga kunskapsutvecklingen inom kostvetenskap, ledarskap och företagsekonomi
- visa kunskaper om livsmedels, inklusive alkoholhaltiga drycker, egenskaper och hur de förändras vid hantering
- visa kunskaper om dryckers framställning och historia samt sensoriska egenskaper
- förmåga att omsätta gällande livsmedelslagstiftning i praktiken samt tillämpa ansvarsfull alkoholhantering

- 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 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 restaurangmanagement. 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.

Restaurangkultur 1,5 hp

Grundläggande matlagings- och serveringsmetoder studeras och tränas. Teoretiska modeller ligger till grund för analys av måltidsmiljöer. Faktorer som formar måltidsupplevelsen behandlas.

Livsmedel och näring 15 hp

Kvalitetsbegreppet hos olika livsmedel diskuteras och ligger till grund för praktisk tillämpning av måltider. Datorbaserad näringsberäkning ingår såväl som viktiga begrepp inom näringslära.

Vinkunskap I 7,5hp

Vinets framställningsmetoder och historiska utveckling behandlas. Vinprovningens metodik och praktisk vinprovning ingår.

Management 7,5 hp

Innehållet utgår från organisation av olika restaurangverksamheter. Arbetsbeskrivningar, rutiner, hygienstyrning samt kvalitetssäkring utgör verktyg för ledningsfunktionens innehåll.

Dryckeskunskap 7,5 hp

Drycker (med undantag av vin) och dess historia, framställning, sensorik och användningsområden utgör innehållet. Alkohollagstiftning och dess tillämpning studeras.

Mat och dryck i kombination 7,5 hp

Kombinationen mellan mat och vin behandlas ur ett sensoriskt perspektiv. Former för bedömning av tillagningens och grundsmakernas påverkan för smakupplevelsen studeras.

Termin 3

Företagsekonomi 30 hp

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

Termin 4

Verksamhetsförlagd utbildning I (VFU) 15 hp

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

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

Vinkunskap II 7,5 hp

Vinets kemiska uppbyggnad samt vinodlingsområden studeras. Avancerade vinprovningar genomföres. Genom studieresa till vindistrikt i Europa studeras inköpsprocess, lagerhållning och vinlistor.

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 II (VFU) 7,5 hp

Kursen övar färdigheter inom yrkesrollen som restaurangmanager 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

Måltidsdesign 7, 5 hp

Kursen fokuserar kring gästens helhetsupplevelse av måltiden. Restaurangkoncept och måltidsdesign studeras med utgångspunkt i hållbart förhållningssätt.

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.