



Kostekonomiprogrammet
med inriktning mot ledarskap
och
Restaurangmanagerprogrammet



GÖTEBORGS UNIVERSITET



Kostekonomiprogrammet med inriktning mot ledarskap

Programmet ger dig färdigheter i att självständigt leda och utveckla storhushåll. Utbildningen kretsar kring kost och hälsa i kombination med företagsekonomi. Och alltid ur ett ekologiskt och socialt perspektiv.

Kostekonomier ansvarar för att det serveras näringsriktig, god och prisvärd mat på skolor, sjukhus, i barn- och äldreomsorg eller på andra ställen med många matgäster. Som kostekonom kan du till exempel bli restaurangchef, kökschef, kostchef eller kostkonsulent. Du är med och styr utvecklingen genom att kombinera färdigheter i köket med kritisk vetenskaplig bildning.

KOSTEKONOMI OCH KOSTVETENSKAP

Teorierna om hållbar utveckling och bärkraftighet inom kostekonomi är tvärvetenskapliga och bygger på samhällsvetenskapliga ämnen. I programmet ingår företagsekonomi

UTBILDNINGEN KRETSAR
KRING KOST OCH HÄLSA
I KOMBINATION MED
FÖRETAGSEKONOMI.

med bland annat finansiering och budgetering, marknadsföring samt redovisning. Vi lägger stor vikt vid att utveckla dina kunskaper i att skapa olika typer av kostverksamheter – framför allt

human resource management och andra utvecklade ledningsfilosofier.

Programmet omfattar kurser i kostvetenskap och kostekonomi – bland annat näringslära, livsmedelskunskap, matkultur, dietetik, företagsekonomi, administration och ledarskap. En del av utbildningen är verksamhetsförlagd.

UPPLÄGG OCH INNEHÅLL

Termin 1-2

- Vetenskapliga perspektiv och metoder I, 7,5 hp
- Maten i samhället, 6 hp
- Livsmedelskemi/Näringsbiokemi/Fysiologi, 14,5 hp
- Livsmedelskunskap/Mikrobiologi, 13,5 hp
- Dietetik med sjukdomslära, 5 hp
- Näringslära/Tillämpad näringslära, 13,5 hp

Termin 3

- Företagsekonomi (kursen läses på Handelshögskolan), 30 hp

Termin 4

- Måltidsproduktion med gastronomi, 15 hp
- Entreprenörskap med arbetsrätt, 15 hp

Termin 5

- Dietetik med tillämpning, 7,5 hp
- Ledarskap i storhushåll och restaurang I, 7,5 hp
- Verksamhetsförlagd utbildning (VFU) I, 7,5 hp
- Ledarskap i storhushåll och restaurang II, 7,5 hp

Termin 6

- Vetenskapliga perspektiv och metoder II, 7,5 hp
- Verksamhetsförlagd utbildning (VFU) II, 7,5 hp
- Kandidatuppsats, 15 hp



Restaurangmanagerprogrammet

Programmet vänder sig i första hand till dig som har utbildning och/eller erfarenhet från restaurangbranschen. Studierna utvecklar dig i rollen som restaurangmanager med kompetens inom mat och dryck, företagsekonomi och ledarskap och ger dig färdigheter i att självständigt leda och utveckla restaurangverksamhet. Vår utgångspunkt är att skapa bästa förutsättningar för gästernas helhetsupplevelse i samband med måltiden.

ATT LEDA OCH UTVECKLA

Fokus under utbildningen ligger på ett ansvarsfullt ledarskap ur ett ekonomiskt, ekologiskt, kulturellt och socialt perspektiv. Genom att kombinera färdigheter i

köket med kritiskt vetenskaplig bildning skapar du grunderna för att själv arbeta kreativt i restaurangbranschen.

De två första åren läser du kurser i kostekonomi samt mat, dryck och näringslära. Detta ger en högskoleexamen. För att få en kandidatexamen krävs

STUDIERNÄ GER
KOMPETENS INOM
MAT OCH DRYCK,
FÖRETAGSEKONOMI
OCH LEDARSKAP.

ytterligare kurser inom mat, vinkunskap, ledarskap samt kostekonomi.

I vissa kurser arbetar du med uppgifter i direkt kontakt med yrkeslivet. Genom den verksamhetsförlagda delen av utbildningen får du möjlighet att omsätta dina kunskaper och insikter i handling.

UPPLÄGG OCH INNEHÅLL

Termin 1-2

- Vetenskapliga perspektiv och metoder I, 7,5 hp
- Maten i samhället, 6 hp
- Restaurangkultur, 1,5 hp
- Livsmedel och näring, 15 hp
- Vinkunskap I, 7,5 hp
- Management, 7,5 hp
- Dryckeskunskap, 7,5 hp
- Mat och dryck i kombination, 7,5 hp

Termin 3

- Företagsekonomi (kursen läses på Handelshögskolan), 30 hp

Termin 4

- Verksamhetsförlagd utbildning (VFU) I, 15 hp
- Entreprenörskap med arbetsrätt, 15 hp

Termin 5

- Vinkunskap II 7,5 hp
- Ledarskap i storhushåll och restaurang I, 7,5 hp
- Verksamhetsförlagd utbildning (VFU) II, 7,5 hp
- Ledarskap i storhushåll och restaurang II, 7,5 hp

Termin 6

- Vetenskapliga perspektiv och metoder II, 7,5 hp
- Måltidsdesign, 7,5 hp
- Kandidatuppsats, 15 hp

**Sök via webben på:**

www.studera.nu

Sista ansökningsdag:

15 april. Utbildningarna startar höstterminer.

Mer information:

Har du frågor om utbildningarnas uppläggning och innehåll? Kontakta:

Barbro Hedenström, studierektor
E-post: barbro.hedenstrom@ped.gu.se
Telefon: 031-786 4226

Maria Thorson, studievägledare
E-post: maria.thorson@ped.gu.se
Telefon: 031-786 4201

Om institutionen:

Programmen ges vid institutionen för kost- och idrottsvetenskap (IKI) vid Göteborgs universitet

Besöksadress:

Pedagogen, Hus C (Insikten)
Läroverksgatan 5, Göteborg

Postadress:

Institutionen för kost- och idrottsvetenskap
Box 300
405 30 Göteborg

Webbplats:

www.iki.gu.se



GÖTEBORGS UNIVERSITET