



Utbildningsplan

Dnr CF 52-536 /2006

Sida 1 (8)

***KULINARISK KOCK OCH MÅLTIDSKUNSKAP, 180
HÖGSKOLEPOÄNG***

Chef and Culinary Arts and Meal Science, 180 ECTS

Utbildningsprogrammet är inrättat och utbildningsplanen fastställd den 17 oktober 2006 av fakultetsnämnden för humaniora och samhällsvetenskap.

1 ALLMÄNT

Kandidatprogrammet Kulinariskt kock och måltidskunskap är ett treårigt branschorienterat program som omfattar 180 högskolepoäng, med möjlighet att erhålla en högskoleexamen efter två år, omfattande 120 högskolepoäng.

Utbildningen har fokus på de olika kunskaper och färdigheter som en modern kock bör bemästra för att skapa en måltidsupplevelse ur ett helhetsperspektiv med stöd av de för utbildningen centrala fem aspekterna; rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet. De studerade tränas i att ta ansvar för hantering, inköp, tillagning och ledning av medvetet anpassade kommersiella måltider för en karriär inom den nationella och internationella restaurangmarknaden.

Programmet ger kunskaper i kulinarisk matlagning men även möjlighet för att fördjupa sig och utveckla en högre professionalism av sina kulinariska kunskaper.

I utbildningen är gästens upplevelse av maträtterna i måltiden det centrala och praktiska moment kombineras med teori, experiment, reflexion och analys, för att skapa en gästupplevelse för alla sinnen. Nationella och internationella verksamhetsförlagda studier ingår. Utbildningen innehåller vidare branschrelaterade kurser med ledarskap och företagsekonomi. Under utbildningen möter studenterna både forskande lärare, yrkesverksamma branschrepresentanter samt kreativ och konstnärlig kompetens, vilket innebär att vetenskaplig teori kombineras med yrkeskunskapens erfarenhetsbaserade praktik och estetisk gestaltning.

2 UTBILDNINGENS MÅL

2.1 Mål för utbildning på grundnivå

Utbildning på grundnivå skall väsentligen bygga på de kunskaper som eleverna får på nationella eller specialutformade program i gymnasieskolan eller motsvarande kunskaper. Regeringen får dock medge undantag när det gäller konstnärlig utbildning.

Utbildning på grundnivå skall utveckla studenternas

- förmåga att göra självständiga och kritiska bedömningar,
- förmåga att självständigt urskilja, formulera och lösa problem, och
- 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, och
- utbyta kunskaper även med personer utan specialkunskaper inom området.

(1 kap. 8 § högskolelagen [HL])

2.2 Mål för programmet **Kulinarisk kock och måltidskunskap**

Mål (utöver de allmänna målen i 1 kap 8 § HL)

Kunskap och förståelse

För kandidatexamen skall studenten

- visa kunskap och förståelse inom huvudområdet för utbildningen, inbegripet kunskap om områdets vetenskapliga grund, kunskap om tillämpliga metoder inom området, fördjupning inom någon del av området samt orientering om aktuella forskningsfrågor.

Färdighet och förmåga

För kandidatexamen skall studenten

- visa förmåga att söka, samla, värdera och kritiskt tolka relevant information i en problemställning samt att kritiskt diskutera företeelser, frågeställningar och situationer,
- visa förmåga att självständigt identifiera, formulera och lösa problem samt att genomföra uppgifter inom givna tidsramar,
- visa förmåga att muntligt och skriftligt redogöra för och diskutera information, problem och lösningar i dialog med olika grupper, och
- visa sådan färdighet som fordras för att självständigt arbeta inom det område som utbildningen avser.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För kandidatexamen skall studenten

- visa förmåga att inom huvudområdet för utbildningen göra bedömningar med hänsyn till relevanta vetenskapliga, samhällsliga och etiska aspekter,
- visa insikt om kunskapens roll i samhället och om människors ansvar för hur den används, och
- visa förmåga att identifiera sitt behov av ytterligare kunskap och att utveckla sin kompetens.

(bilaga 2, högskoleförordningen [HF])

Utöver detta har Örebro universitet som mål att den studerande efter avslutad utbildning skall kunna omsätta vetenskapliga, yrkespraktiska och estetiska kunskaper och färdigheter,

- självständigt och tillsammans med andra vid genomförande, utveckling och ledning av restaurangverksamhet där gästens måltidsupplevelse som helhet är i fokus,
- vid användande, utveckling och förmedling av tillagningsmetoder och hantverksskicklighet inom kockyrket, samt
- vid planering av menyer och måltider med medvetenhet om olika människors behov – kulturella, religiösa, hälsomässiga – samt ur ett jämställdhetsperspektiv inom den nationella och internationella restaurangmarknaden.

3 UTBILDNINGEN

3.1 Utbildningens huvudsakliga uppläggning och innehåll

Inom ramen för utbildningen läser studenten 90 högskolepoäng (A - C) inom måltidskunskap som är utbildningens huvudområde. Dessutom läser studenten minst 15 högskolepoäng företagsekonomi. De återstående kurserna, upp till 180 högskolepoäng, väljer studenten fritt ur universitetets kursutbud.

3.2 Rekommenderad studiegång

Programmet inleds med en obligatorisk A-kurs om 30 högskolepoäng inom huvudområdet måltidskunskap. Därefter rekommenderas den studerande att under de efterföljande terminerna varva kurser inom huvudområdet med kurser inom andra områden. Huvudområdets C-kurs bör läsas i slutet av utbildningen, då studier på denna nivå underlättas av god studievana samt fördjupande kunskaper inom såväl detta som andra områden. De olika kurserna relateras till de för måltidskunskapen centrala aspekterna: rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet. De studenter som tänker sig en företagsekonomiskt inriktad karriär rekommenderas att välja företagsekonomiska kurser med inriktning mot hotell och restaurangbranschen om sammanlagt 60 högskolepoäng (se valbara kurser).

År 1

Måltidskunskap A, 30 högskolepoäng

Måltidskunskap A ger en bred bild av det mångvetenskapliga ämnet och dess förankring i olika kunskapsformer; vetenskap, yrkeskunskap och konstnärlig gestaltning, som introduktion till grundläggande perspektiv och metoder inom måltidskunskap. Informations- och litteratursökning och akademiskt skrivande introduceras. Hotell- och restaurangkunskap introduceras och orientering om turismens historiska framväxt definitioner och avgränsningar av turism och näraliggande begrepp och dess betydelse och hotell- och restaurangbranschen nationellt som internationellt behandlas. Dessutom diskuteras restaurang och hotellverksamhet i det moderna samhället samt upplevelseindustrins framväxt. Olika kommersiella boende- och måltidsformer diskuteras och de för måltidskunskapen grundläggande fem aspekterna: rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet beskrivs. Här utvecklas en förståelse sinness

betydelse för måltidsupplevelsen grundläggande perceptionsprocessen, sinnesorganens respons på givna stimuli, och sinnesorganens funktion. Dessutom behandlas vinprovningmetodik och grundläggande teoretisk kunskap om drycker och dess hantering. Här behandlas också grundläggande kunskaper om livsmedlens säsongsvariationer, näringsinnehåll och smak. Kursen innehåller också en introduktion i livsmedelshygien framförallt gällande mikrobiologiska förhållanden vid livsmedelhantering i kök och matsal. En orientering om svensk alkoholpolitik med fokus på restaurangbranschen ges och alkoholens inverkan på kroppen diskuteras. Säkerhetsfrågor generellt inom hotell och restaurang uppmärksammas.

Måltidskunskap A, Kulinariskt hantverk, 15 högskolepoäng

Studenterna förväntas utveckla en förståelse för sensoriska metoder och skillnader i deras tillämpning med avseende på livsmedel, andra material och situationer. Studenterna förbättrar sin hantverksskicklighet genom praktiska övningar med utgångspunkt från olika typer av livsmedels näringsinnehåll och tillagningsmetoder. Hur råvarors ursprung och tillagningsmetod påverkar sensorisk kvalitet belyses. De livsmedelshygieniska kunskaperna fördjupas, framförallt kunskaper om livsmedelshygienisk kvalitet, samt kunskap om mikrobiologiska förhållanden vid livsmedelshantering på restaurang.

Måltidskunskap A, Verksamhetsförlagda studier, nationellt, 7,5 högskolepoäng

Studentens hantverksskicklighet och förståelse för hotell- och restaurangorganisationer och dess praktiska drift utvecklas. Erfarenheter och kunskaper av värde för de fortsatta studierna och den framtida yrkesrollen skapas. Den studerande tränas i att reflektera över och tillämpa teori i praktiken.

Måltidskunskap B, Estetisk gestaltning, 7,5 högskolepoäng

De studerandes förståelse för helheten av gästens hotell- och måltidsupplevelse, där kunskaper i stil, arkitekturhistoria och formgivning ingår, fördjupas genom studier av extern och intern hotell- och måltidsmiljö. Studenten övar och utvecklar sin kreativitet, varseblivningsförmåga och sitt färg- och formkunnande.

År 2

Måltidskunskap B, Kulinariskt hantverk I, 7,5 högskolepoäng

Med utgångspunkt från olika typer av livsmedel reflekterar studenten kring hantverksskicklighet och dess koppling till teoretiska kunskaper inom områdena matlagningskemi och fysik, näringslära, historia och kultur. Kunskapen om hur råvarans ursprung och tillagningsmetod påverkar sensorisk kvalitet belyses. Ekologiska och etiska aspekter angående livsmedel diskuteras och köksträdgårdens livsmedelsproduktion uppmärksammas.

Måltidskunskap B, Kulinariskt hantverk II, 7,5 högskolepoäng

Studenten övar aktivt och självständigt sin hantverksskicklighet och reflekterar över kopplingen till teoretiska kunskaper inom områdena matlagningskemi, matlagningsfysik, näringslära, historia och kultur med utgångspunkt från olika typer av livsmedel. Hur råvarans ursprung och tillagningsmetod påverkar sensorisk kvalitet diskuteras, liksom ekologiska, etiska aspekter angående livsmedelsproduktion.

Måltidskunskap B, Kulinariskt hantverk III, 7,5 högskolepoäng

Studenten reflekterar aktivt och självständigt kring hantverksskicklighet och dess koppling till teoretiska kunskaper inom områdena matlagningskemi och fysik, näringslära, historia och kultur med utgångspunkt från olika typer av livsmedel. Hur råvarans ursprung och tillagningsmetod påverkar sensorisk kvalitet fördjupas. Studenten analyserar och planerar måltider med hänsyn tagen till gäster, situation, näringsvärde och sensorisk kvalitet.

Företagsekonomi A, Organisation och ledarskap, 7,5 högskolepoäng

Studenten orienterar sig i grundläggande begrepp, teorier, och perspektiv inom organisations- och ledarskapsområdet. Förhållandet mellan organisationen och människan inom organisationen belyses, liksom förhållandet mellan organisationen och dess omgivning. Inom området ledarskap behandlas grundläggande uppgifter och förutsättningar. Tjänsteproduktionens särskilda krav på organisation, strategi och ledarskap uppmärksammas.

Företagsekonomi A, Ekonomistyrning, 7,5 högskolepoäng

Inom ramen för kursen utvecklar studenterna kunskap om grundläggande modeller, företagsekonomiska begrepp och samband inom ekonomistyrning och tillämpning av grundläggande modeller för budget och redovisning. Dessutom introduceras studenten i kalkylmodeller och dess användande vid lönsamhetsberäkningar samt branschanpassad kalkylering.

Måltidskunskap B, Verksamhetsförlagda studier, internationellt, 15 högskolepoäng

Introduktion i forskningsmetodik, grundläggande kvantitativa och kvalitativa forskningsmetoder samt utvecklingsarbete ges. Studenten utvecklar sin förståelse av en branschorganisation och dess praktiska drift, utvecklar erfarenheter och kunskaper av värde för de fortsatta studierna och den framtida yrkesrollen. I verksamheten kan studenten utveckla sin förmåga att reflektera och tillämpa teori i praktiken.

Måltidskunskap B, Självständigt arbete, 7,5 högskolepoäng

Studenten utvecklar sin analytiska och kreativa förmåga genom att insamla material till en undersökning med anknytning till verksamheter inom olika delar av hospitalityindustrin, samt öva sig i det hantverk som uppsatsskrivandet utgör. Opposition och försvar av självständigt arbete ingår.

År 3

Måltidskunskap B, Evenemang, 30 högskolepoäng

I kursen behandlas evenemang och upplevelser ur ett kommunikativt, psykologiskt och estetiskt gestaltande perspektiv med fokus på berättelsen. De studerande arbetar aktivt och självständigt i projektform med planering, organisation, genomförande och uppföljning av ett evenemang inom hotell- och restaurangbranschen. Här finns möjlighet att utveckla sin kreativa förmåga i designprocessen inom estetiska dimensioner såsom regi, scenografi, ljus, ljud, färg och form.

Måltidskunskap C, Självständigt arbete, 15 högskolepoäng

Studenten skall självständigt avgränsa, utforma och utföra en mindre undersökning med relevans för teori och problemställning. Vidare skall studenten tillämpa

kunskaper i forsknings- och utvecklingsarbetets metodik, författa och försvara en vetenskaplig upplagd uppsats och självständigt genomföra en opposition.

Måltidskunskap C, Molekylär gastronomi, 15 högskolepoäng

Kursens mål är att de studerande skall förvärva och utveckla fördjupade kunskaper för att kunna arbeta med experimentell matlagning och göra analyser med fokus på livsmedlets kemiska, fysikaliska och näringsmässiga sammansättning samt hur livsmedel förändras vid beredning och tillagning. Olika livsmedels sensoriska kvalitet diskuteras i relation till de experimentella matlagningsövningarna. Inom kursen förvärvar studenterna insikter om tävlingsmatlagning med fokus på kreativ måltidsdesign för individuell utveckling av hantverksskicklighet.

Valbara kurser:

Företagsekonomi A, Marknadsföring, 7,5 högskolepoäng

Studenten tränar sig i att identifiera, strukturera och analysera problem och möjligheter som är relevanta för marknadsföring av hotellverksamhet. Inom ramen för kursen tillägnar sig studenten kunskap om hur omvärldsanalys, segmentering, målgruppsbestämning och positionering kan användas för att öka framgången inom hotellverksamhet. I kursen diskuteras marknadskommunikation och studenten får en orientering och träning i hur en marknadsplan byggs upp.

Företagsekonomi A, Affärsredovisning & räkenskapsanalys, 7,5 högskolepoäng

Studenterna förvärvar kunskaper om redovisning och dess betydelse i första hand för externa aktörers informationsbehov samt tillägnar sig förståelse för löpande redovisning och upprättande av bokslut. Studenten introduceras till grundläggande kunskaper om användning av redovisningsinformation vid värdering av företag.

Måltidskunskap B, Företagsekonomi för hospitalitybranschen, 30 högskolepoäng

Kursen innehåller moment med ekonomistyrning med associationsrätt och affärsplanering samt ledarskap med arbetsrätt. Kursen blickar tillbaka historiskt och teoretisk inom området chef- och ledarskap med betoning på ledarskap inom små och medelstora företag samt entreprenörsföretag. Områden som service management, personalledning, ledning och kultur behandlas. Profileringen av kursen är praktiska ledningsfrågor med diskussion och analys av ledningssituationer, praktikfall anknutna till hospitalitybranschen. Ett självständigt arbete med intervju inom hotell- eller restaurang ingår, som träning inför studenternas examensarbete.

Måltidskultur i samhället B, 15 högskolepoäng (måltidskunskap)

Kursen belyser hur mat och måltid används för att kommunicera kulturell tillhörighet. Den behandlar kulturregioner och mattraditioner i Sverige ur ett historiskt perspektiv och belyser hur den historiska maten kan användas i dagens marknadsföring av regioner. Vidare diskuteras mat och måltider som samhällsfenomen idag med etnicitet, genus och klass, maten som symbol och identitet inom olika grupper och områden i samhället.

3.3 Studieformer

Undervisningen bedrivs huvudsakligen i föreläsnings- och seminarieform, inlämningsuppgifter, PM och uppsatser, laborationer, hantverksövningar, estetiskt gestaltande, Case-metodik samt verksamhetsförlagda studier med observation.

Undervisningsformerna speglar olika kunskapsformer, där vetenskaplig teori kombineras med yrkeskunskapens erfarenhetsbaserade praktik och estetisk gestaltning. Studierna är utformade för att stimulera det kritiska reflekterandet, förmågan att söka och värdera information, förmågan att självständigt följa kunskapsutvecklingen samt förmågan att kommunicera muntligt och skriftligt.

För närmare information om studieformer, se respektive kursplan.

4 INTERNATIONELLT STUDENTUTBYTE

Utbildningen ger möjlighet till internationellt utbyte och internationellt verksamhetsförlagda studier.

5 BETYG OCH EXAMINATION

Om inte annat är föreskrivet i kursplanen skall, enligt 6 kap. 18 § högskoleförordningen (HF), betyg sättas på en genomgången kurs. Betyget skall bestämmas av en av högskolan särskilt utsedd lärare (examinator).

Som betyg skall, enligt 6 kap. 19 § HF, användas något av uttrycken underkänd, godkänd eller väl godkänd, om inte högskolan föreskriver annat betygssystem.

I de fall rektor medgivit avsteg från den tregradiga betygskalan framgår detta av respektive kursplan.

För ytterligare information, se Tentamensordning för grundutbildningen.

6 EXAMEN

(Examensbenämningar och lokala krav för examen har ännu ej fastställts. Detta avsnitt kompletteras när erforderliga beslut fattats.)

Mål, se punkt 2.2.

För ytterligare information, se Examensordning för grundutbildningen.

7 BEHÖRIGHETSVILLKOR

7.1 Behörighetsvillkor vid antagning till programmet

För att vara behörig till programmet krävs att den sökande har grundläggande behörighet.

För ytterligare information, se Antagningsordning för grundutbildningen.

7.2 Behörighetsvillkor vid antagning till kurser inom programmet

För att bli antagen till kurs inom programmet krävs att den studerande har den särskilda behörighet som föreskrivs. För att få påbörja studier inom

programmets huvudområde på B- och C-nivå, krävs att den underliggande och behörighetsgivande nivån är godkänd. Den särskilda behörigheten framgår av respektive kursplan.

8 URVAL OCH PLATSGARANTI

8.1 Urval till programmet

Vid urval till programmet används urvalsgrunderna betyg (60 procent) och resultat från högskoleprovet i kombination med arbetslivserfarenhet (40 procent).

8.2 Platsgaranti inom programmet

Den som antagits till programmet har platsgaranti, för högst 30 högskolepoäng per termin, till universitetets kursutbud där den studerande uppfyller kraven för den särskilda behörigheten upp till 180 högskolepoäng. Kurser kan undantas från platsgarantin, se Antagningsordning för grundutbildningen.

9 TILLGODORÄKNANDE AV TIDIGARE UTBILDNING

Beslut om tillgodoräknande för erhållande av betyg på kurs fattas av examinator för den aktuella kursen (6 kap. 18 § HF).

Beslut om tillgodoräknande av kurs i generell examen, om bedömningen sker i samband med begäran om examensbevis och kan betraktas som rutinmässig, fattas av chefen för Utbildnings- och forskningsavdelningen (se Rektors delegationer i utbildningsfrågor).

Beslut om tillgodoräknande i övriga fall fattas av respektive institutionsstyrelse (se Rektors delegationer i utbildningsfrågor).

För ytterligare information, se Tillgodoräknandeordning för grundutbildningen.

IKRAFTTRÄDANDE- OCH ÖVERGÅNGSBESTÄMMELSER (6 KAP. 17 § HF)

Denna utbildningsplan gäller från och med höstterminen 2007.