



ÖREBRO UNIVERSITET
INSTITUTIONEN FÖR
RESTAURANG- OCH MÅLTIDSKUNSKAP

UTBILDNINGSPLAN

MÅLTIDSGESTALTNING, 80 POÄNG

Meal Design Programme, 80 points

Utbildningsplanen är fastställd av fakultetsnämnden för humaniora och samhällsvetenskap den 16 december 2003 .

1. ALLMÄNT

Utbildningen Måltidsgestaltning omfattar 80 poäng (två års heltidsstudier) och leder fram till en yrkeshögskoleexamen vid Örebro universitet. Programmet är en konstnärligt, teoretiskt och praktiskt inriktad utbildning som utgår från huvudämnet måltidskunskap.

Måltidsgestaltaren arbetar med måltiden som en central mötesplats för upplevelser och möten mellan människor. Utbildningen till Måltidsgestaltare erbjuder tillfällen att från planering till genomförande arbeta med gestaltning av såväl små som stora måltidsarrangemang. En Måltidsgestaltare samarbetar i nätverk med många olika yrkesgrupper. Med måltiden i centrum utvecklas under utbildningen förståelse för vikten av beställarkompetens, kreativ, gestaltande förmåga, samarbets- och projektledningsförmåga samt ekonomisk medvetenhet.

2. UTBILDNINGENS MÅL

2.1 Mål för grundläggande högskoleutbildning

Den grundläggande högskoleutbildningen skall ge studenterna

- förmåga att göra självständiga kritiska bedömningar,
- förmåga att självständigt urskilja, formulera och lösa problem, samt
- 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. 9 § högskolelagen (HL))

2.2 Mål för yrkeshögskoleutbildning

(utöver de allmänna målen kap. 9 §/HL)

För att få yrkeshögskoleexamen skall studenten ha

- relevanta ämneskunskaper i en sådan omfattning som fordras för att förstå och kunna tillämpa de teoretiska grunder för det yrkesområde som utbildningen avser,
- kunskapsmässiga förutsättningar att använda kända metoder inom yrkesområdet och
- sådana kunskaper och färdigheter som fordras för att självständigt kunna arbeta inom det yrkesområde som utbildningen avser (högskoleförordningen (HF) bil. 2).

Utöver detta har Örebro universitet, Institutionen för restaurang- och måltidskunskap, följande mål med utbildningen. Efter genomgången utbildning skall den studerande ha förvärvat

- förmåga att skapa goda mötesplatser med måltiden i fokus.
- förmåga att gestalta måltidsarrangemang/evenemang för skiftande behov och sammanhang.
- kunskaper, såväl teoretiska som konstnärliga och praktiska, om kommunikation och gestaltning i ett historiskt, socialt, etnologiskt och konstnärligt perspektiv.
- förmåga till samarbete med olika yrkesgrupper och beställarkompetens.

3. UTBILDNINGEN

3.1 Utbildningens huvudsakliga uppläggning och innehåll

Yrkeshögskoleutbildningen till måltidsgestaltare har sin tyngdpunkt i utveckling av måltidsarrangemang/-evenemang. Profilerings mot kommunikativa och konstnärliga måltidsarrangemang/-evenemang betonas av kurserna Måltidens estetiska gestaltning A och B. Utbildningen innehåller vidare kursen Hand och tanke samt kurser i upplevelsekunskap, måltidskultur, måltidsarrangemang, matsalshantverk och måltidsgestaltning, företagsekonomi, projektledning och organisation samt verksamhetsförlagd utbildning och gestaltande projektarbete.

Utbildningen skall erbjuda återkommande tillfällen att möta, tillämpa och reflektera över det komplexa samspelet mellan konstnärliga, praktiska och teoretiska moment i arbetet med måltidsgestaltning. Utbildningens syfte är att utifrån en helhetssyn ge studenten förutsättningar att skapa måltidsarrangemang/-evenemang.

3.2 Kurser som ingår i programmet

Hand och tanke, 10 p.

Kursens syfte är att ge den studerande möjlighet att reflektera över sin egen gestaltande verksamhet i ljuset av en introduktion till filosofiska teorier om teoretisk och praktisk kunskap, mening och medvetande. Här ingår insikt i matsalshantverkets grunder. Dessa kunskaper knyts till yrkesrelaterade utgångspunkter i olika verksamheter och olika synsätt och upplevelser av omvärlden.

Måltidens estetiska gestaltning A, 10 p.

Med måltiden i fokus behandlas den gestaltande arbetsprocessens tre stadier; 1) kulturell kommunikation med research/insamling av kunskap/material, 2) tolkning/interpretation och medvetna val av uttrycksform samt 3) gestaltning med ingående frågor som rör estetik. Nivå A är orienterande med tillämpningsövningar. Kursen, som växlar mellan teori och praktik, innehåller bl. a. orientering i ämnet estetik, översiktlig kulturorientering med konst-, design- och stilhistoria samt kulturella processer och kommunikativa uttrycksmedel i olika tider och

kulturer. Kursen orienterar om människans, rummets och miljöns betydelser och innehåller gestaltungsövningar med konstnärliga arbetsmetoder, tekniker, material mm.

Upplevelsekunskap, 5 p.

Kursens övergripande mål är att ge sådana kunskaper att studenten självständigt skall kunna analysera problem kring begreppen upplevelser, upplevelseindustri och upplevelseekonomi. Kommunikativa, pedagogiska och konstnärliga perspektiv behandlas liksom berättelsen som nyckel till upplevelsen. Kursen ger en orientering om samhällets utveckling, från jordbruksekonomi via industrisamhället, till en framväxande upplevelseekonomi. En betoning ligger på ett kritiskt och reflekterande förhållningssätt till upplevelseprodukter. Kursen ger kännedom om interpretationsbegreppet kopplat till upplevelseekonomin särskilt avseende turism, vistelse och måltid.

Måltidskultur A, 5 p.

Kursen ger kunskap om och förståelse för mat- och måltidstraditioner utifrån olika kulturregioner, i Sverige och Norden, ur ett historiskt likaväl som ett nutidsperspektiv. Kursen behandlar måltiden utifrån ett helhetsperspektiv där maten, tingen, riter och symboler i såväl det sociala rummet som det fysiska rummet ingår. Måltidskulturens betydelse för etnisk, religiös och kulturell identitet, som utvecklingsfaktor och kulturturistisk resurs berörs också.

Verksamhetsförlagd utbildning och gestaltande projektarbete A, 5 p.

Verksamhetsförlagd utbildning och gestaltande projektarbete genomförs i två perioder på konferensanläggningar, eventföretag, restauranger eller andra anläggningar där måltidsgestaltare i framtiden kommer att arbeta. Studenten introduceras i organisation och struktur, policy och mål för aktuell verksamhet.

Ett gestaltande projektarbete kopplas till studieplatsen och ger fördjupning till den verksamhetsförlagda utbildningen, där studenten går vidare med planering, organisering genomförande och uppföljning av en gestaltning som utgår från definierade behov.

Projektarbetet dokumenteras med foto/video eller motsvarande samt PM.

Måltidsevenemang A, 5p.

Kursen ger en historik orientering kring begreppen evenemang, event och eventmarketing.

Kursen fokuserar på måltiden som evenemang och studenterna arbetar här med ett reellt projekt där de anordnar en bankett och analyserar de roller som uppstår i arbetsprocessen.

Kursen har en uppdragsgivare, och studenterna skall inta rollen av projektledare och leverantör av måltidsevenemanget. Kursen ger en inblick i evenemangsprocessens olika faser och hur projektledarskapet inom evenemang, praktiskt såväl som teoretisk, skiljer sig från andra projekt. I kursen möter studenten evenemangsproducenter som ger en orientering i olika projekt- och organisationsmodeller.

Företagsekonomi A, 5p.

Kursen ger orienterande kunskaper om ekonomi och marknadsföring kring måltidsgestaltning, där många komponenter ingår i varje arrangemang samtidigt som sådan verksamhet kan vara en del av bredare och komplexa verksamheter. I ekonomidelen ingår att kunna upprätta och genomföra ekonomiska offerter till kunder och mer övergripande kalkyler och ekonomiska instrument. Marknadsföringsdelen innehåller allt från profilering, varumärke, syn på kund/gäst, målgrupper och marknadssegment till introduktion av ny verksamhet eller förnyelse av befintlig verksamhet.

Måltidens estetiska gestaltning B, 10 p.

Måltidens estetiska gestaltning B, växlar mellan teori och praktik. Med måltiden i fokus bearbetas problemställningar kring estetik, gestaltning och kommunikativa uttrycksmedel. Här ingår praktiska moment, där studenterna självständigt och i grupp löser uppgifter av gestaltande karaktär. I övningarna ingår arbete med konstnärliga verktyg där färg, form, ljus, ljud, rum och rörelse prövas i samverkan med idé och berättande. I kursen fördjupas kritisk diskussion och analys av frågor som rör kulturell kommunikation, interpretation, estetik och gestaltning.

Måltidskultur B, 5 p.

Kursen ger fördjupad kunskap om och förståelse för mat- och måltidstraditioner utifrån olika kulturregioner, Europa och övriga världen, ur ett historiskt likaväl som ett nutidsperspektiv. Kursen behandlar måltiden utifrån ett helhetsperspektiv där maten, tingen, riter och symboler i såväl det sociala rummet som det fysiska rummet ingår. Måltidskulturens betydelse för etnisk, religiös och kulturell identitet, som utvecklingsfaktor och kulturturistisk resurs berörs också.

Projektledning/organisation, 5 p.

Studenten utvecklar sin förmåga att utifrån en idé göra en projektbeskrivning, lösa finansiering och skriva avtal. I god projektledning inom det gestaltande området krävs orienterande kunskaper och färdigheter som rör exempelvis upphovsrätt., säkerhet och arbetsmiljö. Under kursen möter studenten olika yrkesföreträdare så som kockar, servitörer, konstnärer, mässarrangörer, designers och evenemangsproducenter. Olika projektmodeller presenteras och analyseras.

Matsalshantverk och måltidsgestaltning A, 10 p.

Kursen syftar till att utveckla studentens färdigheter inom matsalshantverket och som självständig och kreativ måltidsgestaltare. Kursen syftar till träning, reflektion och utveckling av tysta kunskap, särskilt yrkesutövningens kreativa och gestaltande dimensioner, samt de moment som har med försäljning och service till kund att göra. Kursen ger också fördjupade kunskaper om livsmedelshygienisk kvalitet, framförallt mikrobiologiska förhållanden som gäller för kommersiell livsmedelshantering i kök och matsal.

Verksamhetsförlagd utbildning och gestaltande projektarbete B, 5 p.

Kursen utgår från individuella eller gruppvisa gestaltungsuppdrag där studenten har ansvar för hela projektet från idé till genomförande och utvärdering. Här ingår gestaltningen som en central utgångspunkt för arbetet. Projektet dokumenteras skriftligt och med foto alternativt video. I detta avslutande projekt som också är examensarbete förväntas studenten med en helhetssyn kunna tillämpa de kunskaper som tillägnats under utbildningens olika kurser.

Kursivt markerade kurser ingår i ämnet måltidskunskap och utgör sammanlagt 45 poäng av utbildningen.

3.3 Studieformer

I utbildningsprogrammets olika kurser bedrivs studier i olika former såsom föreläsningar, seminarier, praktiska övningar, grupparbeten och projektarbeten. Arbetsformerna syftar till att stimulera den personliga utvecklingen, utveckla samarbetsförmågan, ge insikt i konstnärliga material, arbetssätt och processer, öva organisationsförmågan samt ett kritiskt och reflekterande förhållningssätt.

3.4 Obligatorisk närvaro

Obligatorisk närvaro krävs på den verksamhetsförlagda utbildningen, men förekommer även under andra delar. Moment och omfattning framgår av respektive kursplan.

3.5. Tröskelregler

För att få påbörja andra året skall studenten ha erhållit minst godkänt resultat på 30 poäng av kurserna inom det utbildningens första år.

4. INTERNATIONELLT STUDENTUTBYTE

Utbildningen ger vissa möjligheter för internationellt utbyte. Örebro universitet, Institutionen för restaurang- och måltidskunskap, har utbytesavtal med ett antal utländska universitet.

5. BETYG OCH EXAMINATION

Om inget annat är föreskrivet i kursplanen sätts betyg på en genomgången kurs.

Betyget bestäms av en av högskolan utsedd lärare (examinator) (6 kap.10 § HF).

Som betyg används något av uttrycken underkänd, godkänd eller väl godkänd. (6 kap. 11 § HF).

6. EXAMEN

Yrkeskeshögskoleexamen uppnås efter fullgjorda kursfordringar om sammanlagt 80 poäng.

I examensbeviset skall anges att måltidsgestaltning är det yrkesområde som utbildningen avser.

Mål: se punkt 2.2.

7. BEHÖRIGHET FÖR TILLTRÄDE TILL PROGRAMMET

För tillträde till utbildningen krävs grundläggande behörighet för högskolestudier.

8. URVAL, PLATSGARANTI OCH FÖRTUR

Urval på grundval av betyg 50 % och på grundval av högskoleprov 50 %.

9. TILLGODORÄKNANDE AV TIDIGARE UTBILDNING (6 kap.12-14 § HF)

Beslut om tillgodoräknande av kurs i en yrkesexamen fattas av rektor eller den han bemyndigat. Rektor har bemyndigat berörd institutionsnämnd att fatta dessa beslut.

Beslut om tillgodoräknande av del av kurs fattas av examinator (6 kap.10 § HF)

10. ÖVRIGT

Efter fullgjorda studier inom utbildningen erhåller studenterna motsvarande 45 poäng inom ämnet måltidskunskap (A- och B-nivå) som ger behörighet till ämnets C-nivå.