



ÖREBRO UNIVERSITET

INSTITUTIONEN FÖR RESTAURANG-
OCH MÅLTIDSKUNSKAP

UTBILDNINGSPLAN

SOMMELIERUTBILDNING, 80 POÄNG

Education for Sommeliers, 80 points

Utbildningsplanen är fastställd av fakultetsnämnden för humaniora och samhällsvetenskap 2003-06-17.

1. ALLMÄNT

Sommelierutbildningen omfattar 80 poäng (två års heltidsstudier) och leder fram till en yrkeshögskoleexamen vid Örebro universitet. Programmet är en teoretiskt och praktiskt inriktad hantverksutbildning som utgår från en bas i ämnet måltidskunskap. Inom ramen för utbildningen studeras de olika kunskaper och färdigheter som en sommelier måste bemästra för att kunna ta ansvar för drycker på restaurang och hur man kombinerar mat och dryck. I utbildningen ingår 15 poäng verksamhetsförlagda studier på restauranger med sommelier i Sverige och/eller utomlands.

2. UTBILDNINGENS MÅL

2.1 Mål för grundläggande högskoleutbildning

Den grundläggande högskoleutbildningen skall ge studenterna

- förmåga att göra självständiga och 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 yrkeshögskoleexamen

Mål (utöver de allmänna målen i 1 kap. 9 § HL)

För att få en yrkeshögskoleexamen skall studenten ha

- relevanta ämneskunskaper i sådan omfattning som fordras för att förstå och kunna tillämpa de teoretiska grunderna för det yrkesområde utbildningen avser,
- kunskapsmässiga förutsättningar att använda kända metoder inom yrkesområdet, och

- sådana kunskaper och färdigheter som fordras för att självständigt kunna arbeta inom yrkesområdet som utbildningen avser.
(högskoleförordningen (HF), bilaga 2)

Utöver detta har institutionen för restaurang- och måltidskunskap följande mål för utbildningen.

Studenten skall ha förvärvat

- hantverkskicklighet inom sommelieryrket och matsalsarbete
- relevanta kunskaper inom administration och ekonomi
- kunskaper inom området gästpsykologi
- kunskaper om vin och andra drycker
- kunskaper att kombinera mat och dryck.

3. UTBILDNINGEN

3.1 Utbildningens huvudsakliga uppläggning och innehåll

Yrkehögskoleutbildningens 80 poäng består av ämnet måltidskunskap med inriktning mot dryckeskunskap, 35 poäng, företagsekonomi med inriktning mot sommelier, 10 poäng och engelska, 5 poäng, samt praktiska kurser inom området sommelierkunskap, 15 poäng, dessutom 15 poäng verksamhetsförlagda studier.

3.2 Kurser som ingår i programmet

<i>Ämne/Kurs</i>	<i>Nivå</i>	<i>Poäng</i>
Måltidskunskap med inriktning mot dryckeskunskap	A-B	35
Kurs inom området sommelierkunskap	A	15
Företagsekonomi med inriktning mot sommelier	A	10
Engelska	A	5
Verksamhetsförlagda studier		15

Nedan anges de professionsspecifika kurserna inom utbildningen:

Sommelierhantverk, 15 poäng

I kursen ges kunskaper om rummet, matsalens hantverk och dess utensilier. Ledarskap och organisation samt kunskaper om hur gästen tas emot och bemöts vid reklamationer.

Företagsekonomi med inriktning mot sommelier, 10 poäng

I kursen ges kunskaper i företagsekonomi. Kunskaperna förmedlas genom att ett företagsspel diskuteras och genomförs.

Engelska, konversation, 5 poäng

I kursen koncentreras på restaurangengelska. En sommelier tränas i att konversera med gäster inom området restaurang och drycker.

Verksamhetsförlagda studier på restaurang, 15 poäng

Kursen utgörs av studier på restauranger i Sverige med anställda sommelier. Strukturerade uppgifter att undersöka och besvara ligger till grund för värderingen av denna kurs

3.3 Studieformer

I utbildningsprogrammets olika delkurser bedrivs studier i olika former såsom föreläsningar, seminarier, praktiska övningar, grupparbeten och projektarbeten. Arbetsformerna syftar till att stimulera den personliga utvecklingen, hantverkskickligheten och de teoretiska kunskaper som krävs i sommelieryrket. För att nå en god nivå på den praktiska färdigheten krävs mycket övning främst i de praktiska momenten.

De verksamhetsförlagda studierna genomförs i samarbete med yrkesverksamma handledare. Ort och plats bestäms av omständigheter som tillgång, avstånd och utbildningssamordnarens kännedom om innehåll och kvalitet.

3.4 Obligatorisk närvaro

Obligatorisk närvaro krävs på de verksamhetsförlagda studierna, men förekommer även under andra delar av utbildningen och framgår av respektive kursplan.

3.5 Tröskelregler

För att genomföra de verksamhetsförlagda studierna krävs att 50 poäng av 65 poäng är genomförda med godkänt resultat.

4. INTERNATIONELLT STUDENTUTBYTE

Programmet medger internationellt studentutbyte. Tio poäng verksamhetsförlagda studier kan förläggas utomlands för studenter som har goda språkkunskaper samt har godkända verksamhetsförlagda studier om fem poäng.

5. BETYG OCH EXAMINATION

Om inget annat är föreskrivet i kursplanen skall betyg sättas på en genomgången kurs. Betyget skall bestämmas av en av högskolan utsedd lärare (examinator) (6 kap.10 § HF).

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

6. EXAMEN

Yrkehögskoleexamen uppnås efter fullgjorda kursfordringar om sammanlagt 80 poäng. I examensbeviset skall anges att sommelier är det yrkesområde som utbildningen avser. Mål: se punkt 2.2.

7. BEHÖRIGHET FÖR TILLTRÄDE TILL PROGRAMMET

Grundläggande behörighet för högskolestudier.

8. URVAL, PLATSGARANTI OCH FÖRTUR

Urval på grundval av betyg och högskoleprov.

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

Beslut om tillgodoräknande av kurs i en yrkesexamen fattas av rektor eller den han bemyndigar. 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

Utbildningen kan tillgodoräknas för fortsatta studier inom ämnet måltidskunskap på B-nivå.