



ÖREBRO UNIVERSITET

INSTITUTIONEN FÖR RESTAURANG-  
OCH MÅLTIDSKUNSKAP

## UTBILDNINGSPLAN

### **KULINARISK KOCKUTBILDNING, 80 POÄNG**

Culinary Arts Programme, 80 points

Utbildningsplanen är fastställd av fakultetsnämnden för humaniora och samhällsvetenskap den 7 oktober 2003.

#### **1. ALLMÄNT**

Utbildningen 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 modern kock måste bemästra för att kunna ta ansvar för hantering, inköp, tillagning och servering av kommersiella måltider inom den europeiska marknaden. I utbildningen ingår 15 poäng verksamhetsförlagd utbildning på restauranger i Sverige och 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 Örebro universitet, Institutionen för restaurang- och måltidskunskap, följande mål för utbildningen.

Studenten skall ha förvärvat

- kunskap om att planera måltider utifrån olika människors behov
- kunskap om näringslära och menyplanering
- kunskap om sinnenas betydelse för upplevelsen
- hantverkskicklighet inom kockyrket med fokus på vegetarisk matlagning, vilt och fisk
- kunskap om måltidstraditioner
- kunskap om olika tillagningstekniker
- kunskap för att aktivt bevaka och bevara nationella gastronomiska särarter, recept och råvaror
- kunskaper inom ledarskap, administration och ekonomi
- kunskaper för pedagogisk handledning av elever

### 3. UTBILDNINGEN

#### 3.1 Utbildningens huvudsakliga uppläggning och innehåll

Yrkehögskoleutbildningens 80 poäng består av ämnet måltidskunskap med inriktning mot matlagning, 30 poäng. Dessutom ingår företagsekonomi med ledarskap, inriktning mot kök, 10 poäng, medveten matlagning, 15 poäng samt kurser inom området kreativ matlagning, 10 poäng. I utbildningen ingår även 15 poäng verksamhetsförlagd utbildning.

#### 3.2 Delkurser som ingår i programmet

Ämne/Kurs	Nivå	Poäng
Måltidskunskap med inriktning mot matlagning	A-B	30
Medveten matlagning	A	15
Företagsekonomi med ledarskap, inriktning mot kök	A	10
Kreativ matlagning	A-B	10
Verksamhetsförlagd utbildning		15

#### 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, konstnärligheten och de teoretiska kunskaper som krävs i kockyrket. För att nå en god nivå på den praktiska färdigheten krävs mycket övning främst i de praktiska momenten.

Den verksamhetsförlagda utbildningen genomförs i samarbete med yrkesverksamma handledare i samarbete med Euro-Toques, en internationell samarbetsorganisation med Europas främsta branschföreträdare. Ort och plats bestäms av omständigheter som tillgång, avstånd och utbildningssamordnarens kännedom om innehåll och kvalitet samt studentens språkkunskaper.

### **3.4 Obligatorisk närvaro**

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

### **3.5 Tröskelregler**

För att genomföra den verksamhetsförlagda utbildningen krävs att 50 poäng av 65 poäng är genomförda med godkänt resultat.

## **4. INTERNATIONELLT STUDENTUTBYTE**

Programmet medger internationellt studentutbyte. Tio poäng verksamhetsförlagd utbildning kan förläggas utomlands för studenter som har goda språkkunskaper samt har godkända verksamhetsförlagd utbildning 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**

Yrkeshögskoleexamen uppnås efter fullgjorda kursfordringar om sammanlagt 80 poäng. I examensbeviset skall anges att kock 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.