



ÖREBRO UNIVERSITET

RESTAURANG- OCH HOTELL-
HÖGSKOLAN – GRYTHYTTE
AKADEMI

Utbildningsplan

Dnr CF 52-473/2009

Sida 1 (7)

SOMMELIER OCH MÅLTIDSKREATÖR, 180 HÖGSKOLEPOÄNG

Sommelier – Culinary Arts and Meal Science, 180 Higher Education Credits

Utbildningsprogrammet är inrättat den 17 oktober 2006 av fakultetsnämnden för humaniora och samhällsvetenskap. Utbildningsplanen är senast fastställd den 15 september 2009 av fakultetsnämnden för humaniora och socialvetenskap.

1 ALLMÄNT

Kandidatprogrammet Sommelier och måltidskreatör är ett treårigt branschorienterat program som omfattar 180 högskolepoäng

Utbildningen behandlar de olika kunskaper och färdigheter som en sommelier och matsalshantverkare bör bemästra för att kunna ha ansvaret för dryckerna och skapa design för måltider i en restaurang. Utbildningen har en profil mot det ansvar för inköp, ekonomi, lagerhållning, servering och försäljning för den nationella och internationella marknaden som en sommelier ofta har.

Programmet ger möjlighet att utveckla sommelier och servitörkunskap samt att fördjupa sig och utveckla en högre professionalism.

I utbildningen är gästens upplevelse av drycker och service vid en måltid det centrala med utgångspunkt i måltiden som helhet med fokus på rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet. Praktiska moment kombineras med teori, experiment, reflexion och analys, för att skapa en upplevelse för alla sinnen. Internationella verksamhetsförlagda studier rekommenderas.

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 Sommelier och måltidskreatör

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, samhälleliga 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,

vid planering, utveckling, ledning och genomförande av måltider beakta frågor gällande kultur, religion, genus och jämställdhet, samt miljö och hälsa

3 UTBILDNINGEN

3.1 Utbildningens huvudsakliga uppläggning och innehåll

Inom ramen för utbildningen läser studenten 90 högskolepoäng (A-C) inom måltidskunskap och värdskap som är utbildningens huvudområde. Dessutom läser studenten 15 högskolepoäng inom 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 och värdskap. 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 måltidskunskap och värdskap centrala aspekterna: rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet.

Måltidskunskap och värdskap A, 30 högskolepoäng

I kursen måltidskunskap och värdskap A introduceras det mångvetenskapliga huvudområdet måltidskunskap och värdskap och dess förankring i kunskapsformerna vetenskap, hantverk och estetisk gestaltning.

I kursen introduceras vetenskapliga metoder och perspektiv. Restaurang- och hotellverksamhet, samt upplevelseindustrins framväxt diskuteras i relation till vetenskapliga modeller inom huvudområdet måltidskunskap och värdskap. Sinnesorganens uppbyggnad, funktion och respons på mat och dryck behandlas i teori och praktik på en grundläggande nivå. Provningsmetodik för mat och dryck introduceras, och grundläggande teoretisk dryckeskunskap och praktisk näringslära behandlas. Kursen innehåller också en introduktion i livsmedelshygien, framförallt gällande mikrobiologiska förhållanden vid livsmedelhantering i hotell, kök och matsal. En orientering om svensk alkoholpolitik med fokus på restaurang- och hotellbranschen ges även inom kursen och alkoholens inverkan på kroppen diskuteras.

Måltidskunskap och värdskap A, Sommellerie I, 22,5 högskolepoäng

Kursen bygger på de tre kunskapsformerna hantverk, vetenskap och estetisk gestaltning. Kursen innehåller råvarukunskap, utensilikunskap, och provningsmetodik för sprit, öl, mousserande vin och starkvin. Studenten fördjupar sin kunskap om vitikultur och vinifikation. Under kursen reflekteras det kring ekologiska och biodynamiska aspekter samt alkoholserving. Vidare övar sig studenten i sommellerie- och matsalshantverk samt sensorisk metodologi.

Måltidskunskap och värdskap 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.

Måltidskunskap och värdskap B, Sommellerie II, 15hp

Inom ramen för kursen tillägnar sig studenten fördjupade kunskaper i vin utifrån historiska, regionala och kulturella förutsättningar. Mat och dryck i kombination är en central del i kursen. Vinprovningsteknik i kombination med modern forskning utvecklar studentens förmåga att värdera kunskap på vetenskaplig nivå. Kursen belyser och fördjupar sig även i alkoholpolitik och dryckeshandel.

Företagsekonomi A, Ekonomistyrning, 7,5 högskolepoäng

Inom ramen för kursen utvecklar studenten 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.

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

Måltidskunskap och värdskap B, Verksamhetsförlagda studier, internationellt, 30 högskolepoäng

Studenten genomför i kursen ett självständigt arbete vilken rapporteras och seminariebehandlas.

I kursen introduceras grundläggande kvantitativa och kvalitativa forskningsmetoder, och en längre sammanhängande verksamhetsförlagd studie genomförs. Studenten utvecklar härigenom en förståelse av en verksamhetsorganisation och dess praktiska drift på ett internationellt plan.

Måltidskunskap och värdskap 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 projektförm 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 och värdskap C, Examensarbete, 15 högskolepoäng

I kursen fördjupas studierna inom huvudområdet måltidskunskap och värdskap med avseende på kunskapsformerna vetenskap, hantverk och estetisk gestaltning. Studenten tillämpar kunskaper om kvantitativa och kvalitativa forskningsmetoder, samt planerar och genomför utifrån detta självständigt en undersökning med relevans för teori och problemställning. Vidare skall studenten författa och försvara en vetenskaplig uppsats i seminarieform.

Måltidskunskap och värdskap C, Service och möte, 15 högskolepoäng

Studenten fördjupar och analyserar sin förmåga att erbjuda service som självständig och kreativ måltidskreatör med gästens helhetsupplevelse som mål. Studenterna fördjupar och analyserar sina kunskaper ur ett gästperspektiv, övar sin förmåga att framträda med kroppsspråk, retorik, presentation, gästpsykologi. Etiska, etniska och jämställdhets- och genusfrågor diskuteras.

I projektform fördjupar studenten sin innovativa, estetiska och kreativa förmåga

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 lokala riktlinjer för examination.

6 EXAMEN

Kandidatexamen (Degree of Bachelor [with a major in ...])

En kandidatexamen uppnås efter att studenten fullgjort kursfordringar om 180 högskolepoäng, varav

- minst 90 högskolepoäng med successiv fördjupning (ABC) inom ett huvudområde,
- ett självständigt arbete (examensarbete) om minst 15 högskolepoäng på C-nivå inom ramen för huvudområdet.

Mål, se punkt 2.2.

För ytterligare information, se lokala riktlinjer för examina.

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 Antagningsordningen.

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 (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 Antagningsordningen.

9 TILLGODORÄKNANDE AV TIDIGARE UTBILDNING

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

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

För ytterligare information, se lokala riktlinjer för tillgodoräknanden.

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

Denna utbildningsplan gäller från och med höstterminen 2010.

De som påbörjade utbildningen höstterminen 2007 har rätt att slutföra utbildningen i enlighet med den utbildningsplan som fastställdes den 17 oktober 2006 (inklusive beslutade ändringar den 13 februari 2007 och den 9 maj 2007) till och med vårterminen 2011.

De som påbörjade utbildningen höstterminen 2008 har rätt att slutföra utbildningen i enlighet med den utbildningsplan som fastställdes den 17 oktober 2007 (inklusive beslutade ändringar den 13 februari 2007, den 9 maj 2007 och den 16 oktober 2007) till och med vårterminen 2012.

De som påbörjade utbildningen höstterminen 2009 har rätt att slutföra utbildningen i enlighet med den utbildningsplan som fastställdes den 17 oktober 2007 (inklusive beslutade ändringar till och med den 17 december 2008) till och med vårterminen 2013.