



GÖTEBORGS UNIVERSITET  
UTBILDNINGSVETENSKAPLIGA FAKULTETEN

Utbildningsplan för  
**Kostekonomi med inriktning mot ledarskap,**  
**kandidatprogram**  
180 högskolepoäng

*Food Service Management, Bachelor's Programme*  
*180 Higher Education Credits*

Revidering fastställd av dekanus vid Utbildningsvetenskapliga fakulteten 2014-05-28.

Dnr G 2014/204

## 1. Utbildningsprogrammets benämning och omfattning

Kostekonomi med inriktning mot ledarskap, kandidatprogram 180 högskolepoäng

*Food Service Management, Bachelor's Programme, 180 Higher Education Credits*

Programkod: S1KOE

## 2. Fastställande

Utbildningsplanen för Kostekonomi med inriktning mot ledarskap, kandidatprogram, 180 högskolepoäng, är interimistiskt fastställd av Utbildningsvetenskapliga fakulteten, Göteborgs universitet 2006-12-04 med revideringar 2009-12-10 samt 2010-06-09. Reviderad 2012-09-14 av Utbildningsvetenskapliga fakultetsstyrelsen samt 2014-05-28 av dekanus vid Utbildningsvetenskapliga fakulteten.

Ansvarig institution: Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

Institutionen för kost- och idrottsvetenskap utser programansvarig samt ansvarar för genomförandet av programmet.

## 3. Programmets syfte

Utbildningen syftar till att utveckla studenternas kunskaper och färdigheter i att självständigt leda, organisera och utveckla måltidsverksamhet. Fokus är på mat till många gäster, offentlig verksamhet samt värdering av livsmedelskvalitet och måltidsupplevelse.

Kostvetenskap beskriver människors möte med mat ur ett tvärvetenskapligt perspektiv.

## 4. Examen

Student som med godkänt resultat har genomgått utbildningsprogrammet, kan ansöka om examensbevis för *filosofie kandidatexamen med huvudområdet kostvetenskap (Degree of Bachelor of Science with a major in Food and Nutrition)*. Examen preciseras enligt lokal examensbeskrivning.

## 5. Huvudområde

Kostvetenskap (Food and Nutrition).

## 6. Mål

Enligt högskolelagen (HL 1 kap 8 §) skall utbildning på grundnivå 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.

Efter genomgången program skall studenten kunna:

- leda, organisera och utveckla måltidsverksamhet ur ett hållbart perspektiv,
- initiera, planera, producera och servera måltider med utgångspunkt att främja hälsa och den omgivande naturmiljön,
- anpassa måltider till individers och gruppers specifika behov utifrån näringsbehov och hälsotillstånd samt etiska, religiösa och sensoriska aspekter,
- kommunicera med uppdragsgivare, anställda, matgäster och övriga intressenter om måltidens betydelse för människan och för den aktuella verksamheten,
- orientera sig om, söka, analysera och ta ställning till kunskap inom ledarskap och måltidsverksamhet samt följa den vetenskapliga kunskapsutvecklingen inom kostvetenskap och kostekonomi,
- visa kunskaper om livsmedels egenskaper och hur de förändras vid hantering,
- tillämpa gällande livsmedelslagstiftning,
- välja, tillämpa och kritiskt värdera metoder för värdering av livsmedel och måltidskvalitet,
- beakta olika faktorer, i planering, produktion och servering, som har betydelse för måltidsupplevelsen d.v.s. samspelet mellan människorna, rummet, maten och drycken,
- visa insikter i att utbudet av måltider och livsmedel som erbjuds inom offentlig verksamhet, som t ex skolor, sjukhus och idrottsanläggningar, har pedagogisk betydelse för hälsa och hållbar utveckling,
- visa insikter i att goda resultat i arbetet, som i sin tur garanterar utrymme och framgång på marknaden, är beroende av människors inre hälsa, allas ansvarskänsla och en omgivning i vilken lärandet utgör en del av arbetet.

## 7. Innehåll och uppläggning

Utbildningen erbjuds på helfart i form av såväl föreläsningar, seminarier, gruppövningar som självstudier. Olika kommunikationsformer kan användas.

Olika typer av examinationsformer ska karaktärisera kurser i programmet. Examinationsformer ska väljas omsorgsfullt med avseende på relevans ur ett professionsperspektiv, så att studenten ges tillfälle att på flera sätt pröva och granska egna kunskaper, färdigheter och värderingar i förhållande till program och kursmål. Former för bedömning preciseras i kursplanerna.

Kostekonomi är ett kunskapsområde som inrymmer sociala, ekonomiska och ekologiska aspekter där betoningen ligger på ledarskap och måltider. Måltidens betydelse för individens hälsa och ett hållbart samhälle är centralt i utbildningen. Kostekonomi omfattar tre stora ämnesområden: ledarskap, företagsekonomi och entreprenörskap med arbetsrätt inom storhushåll och andra måltidsverksamheter.

<b>Termin 1</b>
Vetenskap och profession 7,5hp
Introduktion till kostvetenskap 7,5hp

Maten i samhället 7,5hp
Livsmedelskemi och näringsbiokemi 7,5hp
<b>Termin 2</b>
Fysiologi 2,5hp
Livsmedelsvetenskap 9hp
Näringslära och tillämpad näringslära 13,5hp
Dietetik och sjukdomslära 5hp
<b>Termin 3</b>
Vetenskapliga metoder I 7,5hp
Måltidsservice med verksamhetsförlagd utbildning 15hp
Ledarskap i storhushåll och restaurang I 7,5hp
<b>Termin 4</b>
Företagsekonomi 15hp I. Redovisning och ekonomistyrning 7.5hp II. Marknadsföring och strategisk ledning av tjänsteföretag 7.5hp
Entreprenörskap med arbetsrätt 15hp
<b>Termin 5</b>
Gastronomi 7,5hp
Mat och dryck i kombination med sensorik 7,5hp
Dietetik med tillämpningar 7,5hp
Ledarskap i storhushåll och restaurang II 7,5hp
<b>Termin 6</b>
Vetenskapliga metoder II 7,5hp
Verksamhetsförlagd utbildning 7,5hp
Kandidatuppsats 15hp

## 8. Förkunskaper

Grundläggande behörighet och Matematik B, Naturkunskap B eller Matematik 2a/2b/2c, Naturkunskap 2, (områdesbehörighet 15/A14, undantag ges för Samhällskunskap A/1b/1a1+1a2).

Ovan angivna behörighetsvillkor gäller för antagning till programmet. För fortsatta studier inom programmet gäller de förkunskapskrav som specificeras för respektive kurs och som framgår av respektive kursplan.

## 9. Platsgaranti

För student antagen till programmet gäller platsgaranti till programmets kurser. Platsgaranti gäller dock inte nödvändigtvis för förstahandsval av valbara kurser.

## 10. Övergångsbestämmelser

-----

## 11. Övrigt

Undervisningsspråket är svenska. Inslag på övriga skandinaviska språk samt engelska kan förekomma såväl under lektioner/seminarier som i kurslitteratur.

I vissa kurser kan komma att ställas krav i relation till klädsel och personlig utstyrsel ur hygien- och säkerhetssynpunkt.

Programmet samt var och en av programmets kurser utvärderas. Programansvarig rapporterar till ansvarig institution och fakultet. Resultatet används inför planering och genomförande av kommande kurser och delges de studerande i sammanfattad form vid kursstart. I anslutning till det avslutande examensarbetet ska programmet som helhet utvärderas och diskuteras med de studerande.