



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

IKG412 Måltidsservice med verksamhetsförlagd utbildning, 15 högskolepoäng

Food Service Management with Supervised Practical Work Experience, 15 credits
Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2014-06-16 och senast reviderad 2019-10-23. Den reviderade kursplanen gäller från och med 2019-10-23, höstterminen 2019.

Utbildningsområde: Naturvetenskapligt 70 % och Verksamhetsförlagd utbildning 30 %

Ansvarig institution: Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

Inplacering

Kursen kan även ges som fristående kurs och eller som uppdragsutbildning

Kursen kan ingå i följande program: 1) Kostekonomi med inriktning mot ledarskap, kandidatprogram (S1KOE)

Huvudområde

Kostvetenskap

Fördjupning

G2F, Grundnivå, har minst 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

Förkunskapskrav

För tillträde till kursen krävs genomgångna kurser i kostvetenskap, 60 högskolepoäng, eller motsvarande kunskaper.

Lärandemål

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

Delkurs 1. Måltidsservice, 10 högskolepoäng

Food Service Management, 10 higher education credits

Kunskap och förståelse

- redogöra för administrativ produktionsteknisk planering inom måltidsverksamhet och dess påverkan på livsmedel, bemanning, ekonomi, tillagning, servering och sensorik med utgångspunkt i ett hållbart ledarskap.

Färdighet och förmåga

- tillämpa produktionsteknisk planering i rollen som arbetsledare i måltidsverksamhet.
- tillämpa grundkunskaper i matsedelsplanering, receptteknik, inköpsprocess, matlagningsmetoder/tillagningstekniker samt servering av måltider - teoretisk och praktisk tillämpning.
- formulera egenkontrollprogram för storhushåll.
- använda kostplaneringsprogram vid planering av måltider för olika målgrupper och inköp av dessa med fokus på kostnads- och näringsberäkningar samt ett för miljön hållbart perspektiv.
- tillämpa ergonomiska kunskaper i förhållande till måltidsverksamhetens arbetsmiljö och medarbetarnas förutsättningar för sina arbetsuppgifter.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- värdera måltider, näringsinnehåll och ekonomi utifrån en hållbar produktion och ett hållbart ledarskap samt gästens upplevelse av måltiden med avseende på sensorik och bemötande.
- reflektera över det egna lärandet.

Delkurs 2. Verksamhetsförlagd utbildning, 5 högskolepoäng*Supervised Practical Work Experience, 5 higher education credits**Kunskap och förståelse*

- använda teoretiska och praktiska kunskaper inom en eller flera måltidsverksamheter.

Färdighet och förmåga

- självständigt planera och genomföra förekommande arbetsuppgifter inom verksamhetsförlagd utbildningsplats.
- planera och genomföra projekt som är kopplat till utbildningsplatsen.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- utifrån ett hållbart ledarskap kunna identifiera kunskapsbehov inom måltidsområdet.
- integrera teoretiska och praktiska kunskaper till en sammanhållen yrkeskompetens.

Kursen är hållbarhetsfokuserad, vilket innebär att minst ett av kursens lärandemål tydligt visar att kursens innehåll uppfyller minst ett av Göteborgs universitets fastställda kriterier för hållbarhetsmärkning. Detta innehåll utgör även kursens huvudsakliga fokus.

Innehåll

Delkurs 1. Måltidsservice, 10 högskolepoäng

Food service management, 10 higher education credits

I delkursen fokuseras administrativ produktionsteknisk planering inom måltidsservice med utgångspunkt i ett hållbart ledarskap. Rollen som arbetsledare tränas och utvärderas. Viktiga delar i kursen är matsedelsplanering, receptteknik, produktionsekonomi samt inköpsprocess. I storköksmiljö tränas matlagnings- och tillagningsmetoder samt servering av kulinariska måltider i storhushåll. Kostplaneringsprogram används för att skapa recept och för att kostnads- och näringsberäkna matsedlar. Kunskaper i ergonomi och arbetsmiljö är viktiga delar i kursen. Studenterna tar fram egenkontrollprogram som kopplas till kursens arbetsuppgifter. Studiebesök ingår.

Delkurs 2. Verksamhetsförlagd utbildning, 5 högskolepoäng

Supervised Practical Work Experience, 5 higher education credits

Den handledda verksamhetsförlagda utbildningen görs inom måltidssektorn, vilket innebär både små och stora verksamheter inom såväl den privata som den offentliga måltidssektorn, storhushåll och restauranger. Den verksamhetsförlagda utbildningen kan göras i en eller flera måltidsverksamheter vilket ger studenten möjlighet att tillämpa teoretiska och praktiska kunskaper som inhämtats i tidigare kurser. Detta ger insikt i den kompetens och det kunskapsbehov som arbete inom måltidsservice kräver. Vidare planerar, genomför och utvärderar studenten projekt inom måltidsområdet.

Former för undervisning

Undervisning sker genom föreläsningar, seminarier och produktionstekniska tillämpningar.

Undervisningsspråk: svenska

Former för bedömning

Delkurs 1 examineras genom produktionstekniska tillämpningar, seminarier, muntlig redovisning, skriftliga rapporter och projektarbete.

Delkurs 2 VFU-perioden examineras, genom skriftlig rapport som redovisas muntligt på ett seminarium.

Vid frånvaro vid obligatoriska moment är student ansvarig att kontakta kursansvarig för att delges tidpunkt för nästa kurstillfälle eller alternativ examinationsuppgift. Om student som underkänts två gånger på samma examinerande moment önskar byte av examinerator inför nästa examinationstillfälle, ska sådan begäran inlämnas skriftligt till kursansvarig institution och bifallas om det inte finns särskilda skäl däremot (HF 6 kap § 22).

Antal praktiktillfällen (vfu) är begränsat till två. I det fall en kurs har upphört eller genomgått större förändringar ska studenten i normalfallet garanteras tillgång till minst tre provtillfällen (inklusive ordinarie provtillfälle) under en tid av åtminstone ett år med utgångspunkt i kursens tidigare upplägg. Detta får inte strida mot HF 6 kap 21 §.

Betyg

På kursen ges något av betygen Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U). För att erhålla betyget *Väl godkänd* krävs att betyget Väl godkänd erhållits på 75% av kursens VG-grundande examinationsmoment i form av skriftliga inlämningsuppgifter, arbetsledning och projektarbete.

Kursvärdering

I kursen ingår värdering. Kursen värderas skriftligt via lärplattform och resultatet är vägledande för utveckling och planering av kommande kurser. Resultatet och eventuella förändringar i kursens upplägg förmedlas till de studenter som genomförde värderingen och till de studenter som ska påbörja kursen. Utöver den skriftliga, summativa värderingen kan muntliga, formativa värderingsmoment förekomma. Kursansvarig sammanställer efter avslutad kurs en kursrapport.

Övrigt

Studenten svarar för vissa kostnader i samband med undervisning t.ex material, råvaror och studiebesök.

Ur hygien och säkerhetssynpunkt skall, i undervisning där mat lagas till andra, förkläde och hårskydd som tillhandahålls av institutionen användas. Händer och underarmar skall vara fria från kläder, smycken och dylikt. I samband med praktisk tillämpning i storhushållsmiljö skall kockrock, byxor, hårskydd och skor användas, tillhandahållas där praktisk tillämpning sker. Vid verksamhetsförlagd utbildning kan ytterligare krav komma att ställas på klädsel, personlig utsmyckning eller annan utstyrsel.