GÖTEBORGS UNIVERSITET

UTBILDNINGSVETENSKAPLIGA FAKULTETEN

# Kost- och ledarskapsprogrammet, 180 högskolepoäng

Food and Leadership, Bachelor's Programme, 180 credits

Programkod: S1KOL

*Grundnivå / First cycle*

## 1. Fastställande

Utbildningsplanen är fastställd av Utbildningsvetenskapliga fakultetsstyrelsen 2021-06-09 (GU 2021/1096) och senast reviderad 2022-02-28 (GU 2022/146). Den reviderade utbildningsplanen gäller från och med 2022-08-29, höstterminen 2022.

*Ansvarig institution/motsvarande:* Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

## 2. Syfte

Utbildningen syftar till att studenterna ska tillägna sig kunskaper, färdigheter och förhållningssätt för att kunna planera, leda, genomföra och utvärdera kost- och måltidsverksamheter.

## 3. Förkunskapskrav

Grundläggande behörighet.

## 4. Examen och huvudområde

Utbildningen leder till Filosofie kandidatexamen med huvudområdet Kostvetenskap (Degree of Bachelor of Science with a major in Food and Nutrition).

## 5. Mål

Efter avslutad utbildning ska studenten, förutom det som angivits i Högskoleförordningen (SFS 1993:100, examensordningen, bilaga 2) ha uppnått följande lokala mål:

### Lokala mål

*Kunskap och förståelse*

Efter genomgånget program ska studenten kunna:

- visa kunskap om och förståelse för kostens betydelse för hälsa och hållbar utveckling i relation till individer, grupper och samhälle, och
- visa kunskap om och förståelse för vetenskapliga metoder inom kostvetenskap.

*Färdighet och förmåga*

Efter genomgånget program ska studenten kunna:

- visa förmåga att leda, organisera, utveckla och utvärdera kost- och måltidsverksamheter ur ett hållbart perspektiv,
- visa förståelse för och färdighet att planera, producera och servera säkra och sensoriskt tilltalande måltider för människor med olika behov och beakta faktorer som har betydelse för måltidsupplevelsen,
- visa förståelse för och tillämpa ekonomistyrning för olika kost- och måltidsverksamheter, och
- kommunicera mat och måltiders betydelse för hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling till måltidsgäster, intressenter och aktörer med koppling till olika verksamheter.

*Värderingsförmåga och förhållningssätt*

Efter genomgånget program ska studenten kunna:

- självständigt identifiera, värdera och ta hänsyn till komplexa frågeställningar kring livsmedel, mat och måltider vid planering och organisering av olika verksamheter, och
- orientera sig om, söka, analysera, ta ställning till och diskutera kunskap som är relaterad till kost och ledarskap samt följa den vetenskapliga kunskapsutvecklingen.

## 6. Innehåll och upplägg

*Kost- och ledarskapsprogrammet* är uppbyggt så att centrala teorier och aktuell forskning inom kunskapsområdet behandlas samtidigt som de studerande ges möjligheter att utveckla färdigheter knutna till kommande yrkesverksamhet inom kost- och måltidsverksamhet. Utbildningen är tvärvetenskaplig och ger studenten både ett naturvetenskapligt och samhällsvetenskapligt perspektiv på kostvetenskap. Hållbar utveckling, hälsa och välbefinnande är viktiga aspekter i utbildningen. Teoretiska och praktiska moment varvas och utbildningen genomsyras av kritisk reflektion och ett vetenskapligt förhållningssätt.

Programmet innehåller praktik inom olika kost- och måltidsverksamheter där möjlighet ges att djupare studera någon verksamhet samt omsätta vetenskapliga kunskaper i praktisk yrkesverksamhet. Vidare ingår ett självständigt examensarbete på grundnivå inom kostvetenskap som förbereder för studier på avancerad nivå.

Utbildningen ges på helfart och varierande undervisnings- och examinationsformer tillämpas utifrån relevans för kunskapsområdet och med hänsyn till kommande profession. Studenten ges

tillfälle att på flera sätt pröva, utveckla och granska egna kunskaper, färdigheter och värderingar i förhållande till program- och kursmål.

Följande kurser ingår, där huvudområdet kostvetenskap är markerat med *:

**Termin 1:**

Kost, ledarskap och vetenskap (7,5 hp)*

Näringslära I (7,5 hp)*

Livsmedelsvetenskap (7,5 hp)*

Livsmedelssäkerhet och dietetik (7,5 hp)*

**Termin 2:**

Mat, hälsa och hållbar utveckling (7,5 hp)*

Näringslära II (7,5 hp)*

Livsmedelsvetenskap med metodmatlagning (7,5 hp)*

Sensorisk analys, produktutveckling och måltidspedagogik (7,5 hp)*

**Termin 3:**

Vetenskapliga metoder I (7,5 hp)

Maten i samhället (7,5 hp)*

Måltidsservice I med praktik (7,5 hp)*

Ledarskap inom kostverksamhet I (7,5 hp)*

**Termin 4:**

Företagsekonomi (15 hp)

Måltidsservice II (7,5 hp)*

Dietetik med tillämpning (7,5 hp)*

**Termin 5:**

Ledarskap inom kostverksamhet II (7,5 hp)*

Gastronomi (7,5 hp)*

Entreprenörskap med arbetsrätt (15 hp)*

**Termin 6:**

Vetenskapliga metoder II (7,5 hp)

Praktik inom kost- och ledarskap (7,5 hp)*

Kandidatuppsats (15 hp)*

Programmet innehåller inga valbara kurser.

Se även bilaga. Bilaga 1 Studiegång.

## 7. Övergångsbestämmelser

Individuella studieplaner gäller.

## 8. Övrigt

Förkunskapskrav för fortsatta studier inom programmet, liksom lärandemål, innehåll, former för bedömning och kursvärdering är specificerade i respektive kursplan.

Uppföljning och utvärdering av programmet sker i enlighet med gällande *Policy för kvalitetssäkring och kvalitetsutveckling av utbildning vid Göteborgs universitet.*

Bilaga 1:

# Studiegång

## Kost- och ledarskapsprogrammet

| År 1 | | År 2 | | År 3 | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Termin 1** | **Termin 2** | **Termin 3** | **Termin 4** | **Termin 5** | **Termin 6** |
| Kost, ledarskap och vetenskap (7,5 hp)* | Mat, hälsa och hållbar utveckling (7,5 hp)* | Vetenskapliga metoder I (7,5 hp) | Företagsekonomi (15 hp) | Ledarskap inom kostverksamhet II (7,5 hp)* | Vetenskapliga metoder II (7,5 hp) |
| Näringslära I (7,5 hp)* | Näringslära II (7,5 hp)* | Maten i samhället (7,5 hp)* | | Gastronomi (7,5 hp)* | Praktik inom kost- och ledarskap (7,5 hp)* |
| Livsmedelsvetenskap (7,5 hp)* | Livsmedelsvetenskap med metod-matlagning (7,5 hp)* | Måltidsservice I med praktik (7,5 hp)* | Måltidsservice II (7,5 hp)* | Entreprenörskap med arbetsrätt (15 hp)* | Kandidatuppsats (15 hp)* |
| Livsmedelssäkerhet och dietetik (7,5 hp)* | Sensorisk analys, produktutveckling och måltids-pedagogik (7,5 hp)* | Ledarskap inom kostverksamhet I (7,5 hp)* | Dietetik med tillämpning (7,5 hp)* | | |

*Kurser som ger ämneskunskap i huvudområdet kostvetenskap.