

FILOSOFIE KANDIDATEXAMEN

DEGREE OF BACHELOR OF SCIENCE

HUVUDOMRÅDE: MÅLTIDS- OCH RESTAURANGVETENSKAP

MAIN FIELD OF STUDY: RESTAURANT AND CULINARY ARTS

INRIKTNING: GASTRONOMI OCH KREATIV MATLAGNING

SPECIALISATION: CULINARY ARTS AND CREATIVE COOKING

INRIKTNING: GASTRONOMI OCH VÄRDSKAP

SPECIALISATION: CULINARY ARTS AND HOSPITALITY

1 Fastställande

Denna examensbeskrivning är fastställd av rektor 2014-05-13.

2 Nivå

Grundnivå

3 Mål

3.1 Beskrivning av utbildning på berörd nivå

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.

3.2 Mål enligt nationell examensbeskrivning

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.

3.3 Lokala mål

Kunskap och förståelse

För kandidatexamen skall studenten

- visa fördjupade kunskaper om råvaror, livsmedel, mat, drycker och deras hantering
- visa fördjupade kunskaper i samspelet mellan måltidsproduktion i kök och måltidsservice i restaurangmiljö

Färdighet och förmåga

För examen med inriktning gastronomi och kreativ matlagning skall studenten

- visa förmåga att omsätta ämnesspecifika kunskaper inom huvudområdet i praktiskt matlagningshantverk
- visa förmåga att utveckla, planera, genomföra och utvärdera måltidshändelser under beaktande av olika vetenskapliga perspektiv samt leda arbete i köket
- visa kvalificerade färdigheter att bedöma råvaror, livsmedel, maträtter och drycker samt grundläggande färdigheter att kombinera mat med olika typer av drycker

För examen med inriktning gastronomi och värdskap skall studenten

- visa förmåga att omsätta ämnesspecifika kunskaper inom huvudområdet i professionell servicekontext
- visa förmåga att utveckla, planera, genomföra och utvärdera måltidshändelser under beaktande av olika vetenskapliga perspektiv samt leda arbete i olika måltidssammanhang
- visa kvalificerade färdigheter att bedöma drycker och grundläggande färdigheter att kombinera dessa med olika typer av mat

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För examen skall studenten

- visa förmåga att identifiera, strukturera och analysera problem utifrån samhällsvetenskapliga och kulturvetenskapliga perspektiv

Den studerande skall också

- visa förmåga att kommunicera på engelska inom programmets huvudområde
- visa förmåga att utifrån genusvetenskapliga, etiska och hållbarhetsperspektiv problematisera och analysera för programmet centrala teorier och begrepp

4 Krav för examen

4.1 Omfattning

Denna examen uppnås efter att studenten fullgjort kursfordringar om 180 högskolepoäng, varav minst 90 högskolepoäng med successiv fördjupning inom huvudområdet måltids- och restaurangvetenskap.

4.2 Själständigt arbete (examensarbete)

För denna examen ska studenten inom ramen för kursfordringarna ha fullgjort ett självständigt arbete (examensarbete) om minst 15 högskolepoäng inom huvudområdet måltids- och restaurangvetenskap på kandidatexamensnivå.¹ Det självständiga arbetet ska vara inriktad mot gastronomi och kreativ matlagning eller mot gastronomi och värdskap.

4.3 Övriga krav

För examen krävs, förutom det självständiga arbetet, följande kurser:

För inriktningen gastronomi och kreativ matlagning

- Måltids- och restaurangvetenskap 4, inriktning gastronomi och kreativ matlagning 15 hp
- Gastronomi, inriktning gastronomi och kreativ matlagning 15 hp
- Restaurangdrift i kök 15 hp

För inriktningen gastronomi och värdskap

- Måltids- och restaurangvetenskap 4, inriktning gastronomi och värdskap 15 hp
- Gastronomi, inriktning gastronomi och värdskap 15 hp
- Restaurangdrift i matsal 15 hp

- Av de avslutade kurserna om minst 90 högskolepoäng i huvudområdet måltids- och restaurangvetenskap skall examensarbetet samt kurser om minst 15 högskolepoäng ligga på kandidatexamensnivå.¹

¹ med kandidatexamensnivå avses kurs med minst två års sammanlagda studier som förkunskapskrav eller minst 60 högskolepoäng inom ett och samma huvudområde som förkunskapskrav.