



# ÄR DU SUGEN PÅ EN **HÅLLBAR** MÅLTID? STUDERA TILL **MÅLTIDSEKOLOG**

På campus i  
Örebro och Grythyttan  
Måltidsekologprogrammet, 180 hp

# Är du intresserad av måltider, klimat, miljö och hälsa?

På måltidsekologprogrammet fokuserar vi på:

Villkor för **hållbar** livsmedelsproduktion och livsmedelsförsörjning med måltiden i centrum.

Hur man skall åstadkomma **läckra, hälsosamma, ekologiska, etiska och estetiska måltider** baserade på vetenskapliga rön och beprövad erfarenhet.

## KURSGÅNGEN ÄR:

### Biologi A

Agroekologi, 15 hp

### Måltidskunskap och värdskap A

Sensorik – och sinnesupplevelser (Sapere) 15 hp

### Biologi B

Mat och miljö, 15 hp

Fysiologi och produktkvalitet, 15 hp

### Måltidskunskap och värdskap B

Matlagningsmetoder och teknik, 15 hp  
Den medvetna måltiden, 15 hp

### Biologi C

Mikrobiologi, 15 hp

Toxikologi, 15 hp

Måltidsekologi, 7,5 hp

### Måltidskunskap och värdskap C

Livsmedelshygien, 15 hp

Måltidskulturen i samhället, 15 hp

Måltidsekologi, 7,5 hp

### Examensarbete

Biologi eller Måltidskunskap och värdskap 15 hp

**Måltidsekologprogrammet ger dig breda praktiska och teoretiska kunskaper om mat, matlagning, kulinariska måltider och naturvetenskaplig förståelse omkring matens miljö-, klimat- och hälsoeffekter. Studierna varvas med praktiska odlingsförsök.**

Programmet är en mångvetenskaplig utbildning vid Örebro universitet som är utvecklat av Restaurang- och hotellhögskolan på campus Grythyttan och avdelningen för biologi vid akademien för naturvetenskap och teknik. Termin 1-3 läser du i Örebro, termin 4-5 vid Restaurang- och hotellhögskolan på campus Grythyttan (ca 7 mil norr om Örebro). Sista terminen kan du läsa i Grythyttan eller Örebro.

## Hur är programmet upplagt?

Den första terminen läser du måltidsekologi med kurser från biologi samt måltidskunskap och värdskap.

De följande två terminerna ägnar du åt studier i livsmedelsproduktionens klimat- och miljöeffekter, ekologi, hållbar matproduktion, livsmedelsförsörjning, miljöekonomi, evolution, zoologi, botanik, fysiologi, toxikologi, näringslära och mikrobiologi.

Den fjärde och femte terminen fokuseras på måltiden och är förlagd till den kreativa miljön vid campus Grythyttan. Vi studerar sinnesupplevelser av livsmedel och måltider, livsmedelspåverkan vid hantering, tillagning och förvaring, livsmedelshygien, tillagningsmetoder, värdskap samt bedömning och planering av måltider. Vi funderar över hur vår kultur och det samhälle vi lever i betyder för maten och måltiderna vi väljer.

Den sjätte terminens första hälft utgörs av kurser där vi använder kunskaper från programmet i praktiska fall. Studierna avslutas med ett examensarbete i biologi eller måltidskunskap och värdskap.

Under hela utbildningen genomför vi praktiska försök i ekologiskt hållbar livsmedelsproduktion vid måltidsekologiska programmets framtidsgård på naturbruksgymnasiet Kvinnerstaskolan. Detta inbegriper produktion av grönsaker, frukt, spannmål, ägg och olika fågelarter. Råvarorna används sedan i utbildningen vid förädling, tillagning och analys.

## Vad blir jag?

Intresset för frågor kring måltid, hälsa och miljö har ökat kraftigt och det finns behov av högskoleutbildad personal med bred och djup kompetens inom alla branscher med anknytning till livsmedel och måltid. Tänkbara arbetsuppgifter för en måltidsekolog är som inköpare eller miljöchef för grossister, restauranger, dagligvaruhandel, landsting, företag och kommuner, ansvarig för hållbara måltider, ekologisk kock, informatör, lärare, ekologisk matentreprenör, laborativt arbete. Tänkbara arbetsplatser är högskolor, myndigheter, intresseorganisationer, livsmedelsföretag, småskalig produktion dagligvaruhandel, grossister, egen konsultverksamhet, samt restaurang- och hotellbranschen.

## Vad får jag för examen?

Programmet är på sex terminer och leder till en filosofie kandidatexamen i biologi eller måltidskunskap och värdskap beroende på vilken inriktning du väljer på ditt examensarbete.

