



Kursplan

Fakulteten för hälso- och livsvetenskap

Institutionen för kemi och biomedicin

1LV005 Livsmedelsvetenskap, 7,5 högskolepoäng

Food Science, 7.5 credits

Huvudområde

Biologi, Kemi

Ämnesgrupp

Livsmedelsvetenskap

Nivå

Grundnivå

Fördjupning

G1N

Fastställande

Fastställd av Fakulteten för hälso- och livsvetenskap 2018-01-15

Kursplanen gäller från och med höstterminen 2018

Förkunskaper

Grundläggande behörighet samt Biologi 2, Fysik 1a/1b1 + 1b2, Kemi 2, Matematik 3b / 3c eller Biologi B, Fysik A, Kemi B, Matematik C (Områdesbehörighet 12/A12).

Mål

Delkurs 1. Livsmedelskunskap, teori, 6 hp

Studenten ska efter avslutad delkurs kunna:

- översiktligt beskriva råvaror och livsmedel med avseende på näringssammansättning och vad som händer vid förvaring, tillagning och industriell processning
- beskriva principerna för konserveringsmetoder av livsmedel
- redogöra för matlagningstekniker och deras effekt på maten och dess näringsvärde
- beskriva vanliga sätt att bedöma kvaliteten på livsmedel

Delkurs 2. Livsmedelskunskap, projektarbete och laboration, 1,5 hp

Studenten ska efter avslutad delkurs kunna:

- använda grundläggande färdigheter i vetenskaplig litteratursökning och referenshantering
- sammanfatta och muntligt presentera vetenskaplig information
- redogöra för en metod för bedömning av livsmedelskvalitet och genomföra enklare tolkning av testresultat

Innehåll

Delkurs 1. Livsmedelskunskap, teori, 6 hp

- Livsmedelsgrupper (grönsaker, animaliska livsmedel, matfetter m fl)
- Konserveringsmetoder (inkl livsmedelstillsatser)
- Matlagningstekniker och industriell tillverkning av livsmedel
- Livsmedelskvalitet, miljöaspekter och etiska frågeställningar vid livsmedelsproduktion

Delkurs 2. Livsmedelskunskap, projektarbete och laboration, 1,5 hp

- Introduktion till vetenskaplig litteratursökning och referenshantering
- Sammanfattning och presentation av vetenskaplig information
- Laboration om livsmedelskvalitet
- Studiebesök på livsmedelsföretag

Undervisningsformer

Inom delkurs 1 bedrivs undervisningen i form av föreläsningar.

Inom delkurs 2 bedrivs undervisningen i form av laborationer, seminarier och studiebesök. Deltagande är obligatoriskt, såvida inte annat anges.

Examination

Kursen bedöms med betygen Underkänd, Godkänd eller Väl godkänd.

Betygsgrad baseras på resultat i delkurs 1, förutsatt godkänt i delkurs 2.

Bedömningskriterier för betyget godkänd framgår av mål för respektive delkurs (se ovan).

Delkurs 1 examineras genom skriftlig salstentamen och bedöms med betygen Underkänd, Godkänd eller Väl godkänd.

En första omtentamen erbjuds inom sex terminsveckor.

Delkurs 2 examineras genom aktivt deltagandet i seminarie(r) och laboration samt muntlig och skriftlig redovisning av seminarieuppgiften och bedöms med betygen Underkänd eller Godkänd.

Kursvärdering

Under kursens genomförande eller i nära anslutning till kursen genomförs en kursvärdering. Resultat och analys av kursvärderingen ska återkopplas till de studenter som genomfört kursen och de studenter som deltar vid nästa kurstillfälle.

Kursvärderingen genomförs anonymt.

Kurslitteratur och övriga läromedel

Obligatorisk litteratur

Nylander, A. et al. (2015). *Livsmedelsvetenskap*. Studentlitteratur. ISBN 9789144 095677, ca 380 sidor

Referenslitteratur

Livsmedelsverkets hemsida (www.slv.se)