



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 2018-01-15

Senast reviderad 2018-11-21 av Fakulteten för hälso- och livsvetenskap. Revidering av mål, innehåll, undervisningsformer, examination och litteratur.

Kursplanen gäller från och med höstterminen 2019

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. Livsmedelsvetenskap, 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 och dess miljöpåverkan

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

Studenten ska efter avslutad delkurs kunna:

- visa grundläggande färdigheter i vetenskaplig litteratursökning och referenshantering
- sammanfatta och presentera vetenskaplig information skriftligt och muntligt
- ge exempel på metoder för att bedöma livsmedelskvalitet och genomföra enklare tolkning av erhållna resultat

Innehåll

Delkurs 1. Livsmedelsvetenskap, 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. Livsmedelsvetenskap, projektarbete och laboration, 1,5 hp

- Introduktion till vetenskaplig litteratursökning och referenshantering
- Muntlig och skriftlig 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.

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 muntlig och skriftlig redovisning av laboration och projektarbete 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. *Livsmedelsvetenskap*. Studentlitteratur. Senaste utgåvan, ca 380 sidor.

Referenslitteratur

Livsmedelsverkets hemsida (www.slv.se)