



Kursplan

Fakulteten för hälso- och livsvetenskap

Institutionen för kemi och biomedicin

2LV002 Tillämpad livsmedelsvetenskap, 7,5 högskolepoäng

Applied food science, 7.5 credits

Huvudområde

Kemi

Ämnesgrupp

Livsmedelsvetenskap

Nivå

Grundnivå

Fördjupning

G2F

Fastställande

Fastställd av Fakulteten för hälso- och livsvetenskap 2020-01-20

Kursplanen gäller från och med vårterminen 2021

Förkunskaper

Livsmedelsteknik och kvalitetssäkring 15 hp (2LV001), eller motsvarande.

Mål

Vid kursens slut ska studenten kunna:

- utforma flödesscheman och sammanställa en riskanalys och kritiska styrpunkter (hazard analysis and critical control points, HACCP),
- HACCPplaner för livsmedelsproduktionslinjer,
- utforma styrbara grundförutsättningar för livsmedelsproduktion,
- bedöma kritiska styrpunkter (CCP),
- beskriva tillverkningsprocesser för olika typer av livsmedel,
- tillämpa grundläggande principer inom produktutveckling och sensorisk utvärdering.

Innehåll

Kursens innehåll utgörs av två projektarbeten:

Projektarbete 1 (5 hp) är en självständig analys och beskrivning av de processer som används i en produktionslinje i en livsmedelsproduktion, konstruktion av flödesschema, riskanalys, utformning av HACCPplan, bestämning av kritiska styrpunkter och analys och utformning av styrbara grundförutsättningar.

Projektarbete 2 (2,5 hp) utgörs av produktutveckling och tillverkning av en livsmedelsprodukt samt sensorisk analys av resultatet.

Undervisningsformer

Undervisningen utgörs av föreläsningar, seminarier och projektarbeten. Deltagande i seminarium är examinerande, och därmed obligatoriskt.

Examination

Kursen bedöms med betygen Underkänd, Godkänd eller Väl godkänd.

Kursen examineras genom:

- Skriftlig och muntlig redovisning av projektarbete 1 (5 hp) som bedöms med betygen Underkänd, Godkänd eller Väl godkänd samt
- muntlig redovisning och sensorisk utvärdering av projekt 2 (2,5 hp), som bedöms med betygen Underkänd eller Godkänd.

För att få Godkänt på kursen ska samtliga examinationsmoment vara godkända. För att få Väl Godkänt på kursen krävs betyget Väl godkänd på projektarbete 1.

Förnyad examination ges i enlighet med Lokala regler för kurs och examination på grundnivå och avancerad nivå vid Linnéuniversitetet.

Om universitetet beslutat att en student har rätt till särskilt pedagogiskt stöd på grund av funktionsnedsättning, har examinator rätt att ge ett anpassat prov eller att studenten genomför provet på ett alternativt sätt.

Kursvärdering

Under kursens genomförande eller i nära anslutning till kursen genomförs kursvärdering. Resultat och analys av genomförd kursvärdering ska skyndsamt återkopplas till de studenter som genomfört kursen. Studenter som deltar vid nästa kurstillfälle erhåller återkoppling vid kursstart. Kursvärdering genomförs anonymt.

Kurslitteratur och övriga läromedel

Obligatorisk litteratur

Thollander, Henrik. *Handbok i HACCP*. (ca 55 s.) Senaste upplagan

Aktuella vetenskapliga artiklar och rapporter, ca 60 s.

Referenslitteratur

Fellows, P.J. *Food processing technology*. Woodhead publishing limited. Ca 900 s.
Senaste upplagan