



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för

Projekt: Utveckling av livsmedelsprodukter **Project in Food Product Development**

KLGN50, 15 högskolepoäng, A (Avancerad nivå)

Gäller för: Läsåret 2023/24

Fakultet: Lunds tekniska högskola

Beslutad av: Programledning B/K

Beslutsdatum: 2023-04-18

Allmänna uppgifter

Huvudområde: Livsmedelsteknik och nutrition.

Obligatorisk för: MLIV2

Alternativobligatorisk för: B5-lm

Undervisningspråk: Kursen ges på engelska

Syfte

Att få fördjupade kunskaper och träning i projektorienterat arbete. Erhålla insikt i nyckelstegen i utvecklingen av en produkt, processer eller tjänster inom ämnet.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- Förstå och kunna diskutera olika steg i en utvecklingsprocess av en livsmedelsprodukt eller process.
- Förstå vilka krav som ställs på livsmedelsprodukt eller processutveckling ur tekniska, ekonomiska och samhällsliga perspektiv.
- Ha full insikt i hur en projektgrupp arbetar inklusive kunskap kring vanliga verktyg som används vid projektledning.

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- Kunna förklara och tillämpa sambanden mellan grundläggande teknisk teori och de frågeställningar som uppkommer i det valda utvecklingsprojektet.
- Ha förmåga att individuellt kunna utföra projektuppgifter samt kunna samarbeta i en

internationell miljö.

- Utifrån universitetets biblioteksresurser och öppna elektroniska källor söka, värdera och bearbeta för projektet relevant information.
- Kunna dokumentera sitt arbete på engelska och presentera arbetet muntligt.
- Kunna reflektera kring den egna rollen i en projektgrupp.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För godkänd kurs skall studenten

- Kunna arbeta i linje med etablerad vetenskaplig och industriell standard samt ha en förståelse för eventuella etiska krav som ställs på projektet.
- Ha förmåga att kunna göra relevanta bedömningar i projektet rörande såväl risker som ekonomiska och miljömässiga faktorer.
- Ha förmåga att kunna identifiera behov av ytterligare kunskap.

Kursinnehåll

Projektet utgörs av arbete i en grupp under en längre period. Arbetet genomförs i stegen innovationsprocess-planering-litteratursökning-utvärdering-och rapportering.

Viktiga koncept framförallt rörande projektledning understöds via föreläsningar omkring projektmanagement, riskvärdering, processdesign och statistisk utvärdering.

Undervisningsformen omfattar föreläsningar, skriftliga rapporter, muntliga presentationer, laborationer, video och egen reflektion.

Kursens examination

Betygsskala: TH - (U,3,4,5) - (Underkänd, Tre, Fyra, Fem)

Prestationsbedömning: Skriftlig projektrapport, aktivt deltagande i projektarbete och i gruppdynamikövningar, muntlig presentation, muntlig individuell tentamen på projektrapport samt populärvetenskaplig video. Graderat slutbetyg baseras på individuell muntlig tentamen på projektrapport.

Om så krävs för att en student med varaktig funktionsnedsättning ska ges ett likvärdigt examinationsalternativ jämfört med en student utan funktionsnedsättning, så kan examinator efter samråd med universitetets avdelning för pedagogiskt stöd fatta beslut om alternativ examinationsform för berörd student.

Delmoment

Kod: 0118. **Benämning:** Projekt: Produktutveckling för livsmedel.

Antal högskolepoäng: 12. **Betygsskala:** TH. **Prestationsbedömning:** Skriftlig rapport, muntlig individuell examination samt aktivt deltagande i produktion av populärvetenskaplig video baserad på rapporten.

Kod: 0218. **Benämning:** Gruppdynamik.

Antal högskolepoäng: 2. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande i övningar i gruppdynamik.

Kod: 0318. **Benämning:** Projekt planering.

Antal högskolepoäng: 1. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Muntlig samt skriftlig redovisning av projektplan.

Antagningsuppgifter

Förkunskapskrav:

- KLG30 Livsmedelskemi och nutrition eller KMBF05 Livsmedelsmikrobiologi

Förutsatta förkunskaper: KLG25 Livsmedelsteknologi för formulering och KLG15 Livsmedelsindustrins relation till samhälle och konsument

Begränsat antal platser: Nej

Kursen överlappar följande kurser: KMBN02

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Federico Gomez, federico.gomez@food.lth.se

Hemsida: <https://www.ple.lth.se>