



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för

Livsmedelskedjans förutsättningar Food System Structures

YTHA10, 7,5 högskolepoäng, G1 (Grundnivå)

Gäller för: Läsåret 2023/24

Fakultet: Lunds tekniska högskola

Beslutad av: Programledning LIV

Beslutsdatum: 2023-04-17

Allmänna uppgifter

Obligatorisk för: KLMT1

Undervisningsspråk: Kursen ges på svenska

Syfte

Syftet med kursen är att ge en inblick i hela livsmedelskedjan, från jord till bord; hur den är uppbyggd, hur handel med livsmedel går till samt vad som styr utbud och efterfrågan.

Ett annat syfte är att identifiera vilka yrkesroller som finns inom livsmedelskedjans olika delar och vilka olika kompetenser som krävs för dessa roller.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- kunna redogöra för vad som innefattas i begreppet livsmedelskedjan samt hur dess olika delar är organiserade,
- visa förståelse för frågor om global livsmedelsförsörjning/hållbarhet, både ur producent- och konsumentperspektiv.

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- kunna använda tidskrifter, böcker, intervjuer och Internet för att få fram aktuell information och officiell statistik från livsmedelskedjans olika delar
- vara källkritisk
- kunna presentera sitt arbete muntligt och skriftligt.

Kursinnehåll

Kursen belyser hela livsmedelskedjan från primärproduktion, livsmedelsindustri, grossister, dagligvaruhandel, e-handel, storhushåll och restauranger till konsument.

Statistik från kedjans olika delar kommer att jämföras (antal sysselsatta, utbildningsnivå, omsättning, import/export, energiförbrukning, miljöpåverkan, livscykelanalys), liksom vilka myndigheter, lagar, branschorganisationer och andra intresseorganisationer som ger förutsättningar och begränsningar för den mat som konsumenten erbjuds.

Ett avsnitt i kursen kommer att handla om mat och etik. Vi gör hela tiden en mängd val kring maten vi äter. Oavsett hur vi väljer att äta så är det viktigaste att vi funderar över de val vi gör, varför vi gör dem och vilken betydelse våra val får för framtiden.

Studenten kommer själv att få söka relevant information men kommer att få hjälp och stöd av föreläsningar och seminarier. Studenten kommer att tränas i litteratursökning, skriftlig rapportering samt muntlig presentation.

Kursens examination

Betygsskala: UG - (U,G) - (Underkänd, Godkänd)

Prestationsbedömning: Godkänt projektarbete, debatt samt närvaro vid och reflektioner om gästföreläsningar.

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: 0120. **Benämning:** Gästföreläsningar samt inlämningsuppgifter.

Antal högskolepoäng: 1,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktiv närvaro vid gästföreläsningar samt två godkända individuella föreläsningsreflektioner.

Kod: 0220. **Benämning:** Projektarbete, Livsmedelskedjans aktörer.

Antal högskolepoäng: 3. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande i gruppens arbete samt godkänd muntlig och skriftlig projektredovisning.

Kod: 0320. **Benämning:** Diskussionsuppgift, livsmedel och etik.

Antal högskolepoäng: 3. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande i en debatt om etiska aspekter på livsmedel/mat.

Antagningsuppgifter

Begränsat antal platser: Nej

Kursen överlappar följande kurser: YTHA70

Kurslitteratur

- Artiklar, material från gästföreläsare etc. delas ut under kursen.
- Anna T. Höglund: Vad ska vi äta? - Om mat och etik. Apell Förlag, 2019, ISBN: 9789198495935.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Birgitta Åsman, birgitta.asman@food.lth.se

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

Övrig information: Under kursen anordnade gästföreläsningar, studiebesök och seminarier är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra en uppgift med motsvarande innehåll.