



LUNDS UNIVERSITET  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

## **Produktutveckling - förpackat och klart Product Development - from Idea to Package**

**YTHA50, 7,5 högskolepoäng, G1 (Grundnivå)**

**Gäller för:** Läsåret 2023/24

**Fakultet:** Lunds tekniska högskola

**Beslutad av:** Programledning LIV

**Beslutsdatum:** 2023-04-17

### **Allmänna uppgifter**

**Huvudområde:** Livsmedelsteknik. **Fördjupning:** Grundnivå, har mindre än 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav.

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på svenska

### **Syfte**

Syftet är att belysa hur innovationsarbete och produktutveckling inom olika typer av livsmedelsföretag går till. Hela kedjan från idé till färdig produkt ska belysas, allt från valet av råvaror till valet av förpackning och distribution, liksom olika hjälpmedel som produktutvecklaren kan använda för att optimera arbetet. Syftet är också att träna studenten i att alltid väga in etik och miljö i produktutvecklingsarbetet.

### **Mål**

*Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om hur produktutveckling/innovationsarbete går till samt känna till hur en marknadsundersökning/produktlansering går till
- kunna definiera begreppet sensorik och sensorisk analys samt ha kännedom om hur sensorik kan användas som ett hjälpmedel i arbetet med produktutveckling och kvalitetskontroll
- kunna definiera begreppet logistik, samt förstå hur ett logistiskt tänkande hänger samman med annat, t ex val av förpackning, förpackningens utformning, produktutveckling och miljöpåverkan

*Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- kunna medverka aktivt i arbetet med att planera och genomföra olika typer av sensoriska test samt utvärdera resultaten
- kunna medverka aktivt i en projektgrupp som har till syfte att ta fram en ny produkt

## Kursinnehåll

Att utveckla nya produkter och anpassa och förbättra gamla är nödvändigt för alla företag. För att vara framgångsrikt måste företaget tänka strategiskt och då krävs ett aktivt och kreativt innovationstänkande och produktutvecklingsarbete.

Produktutveckling handlar mycket om att arbeta i projektgrupper bestående av olika kompetenser. För livsmedelsteknikern gäller att förstå vad som händer i livsmedlet om man ändrar i ett recept eller i en tillverkningsanvisning. Livsmedelsteknikern ska också kunna översätta nya trender och nya forskningsrön till nya produkter som går att tillverka effektivt, lagra och som når konsumenten med god kvalitet samtidigt som ett hållbart samhälle hela tiden tas i beaktande.

För att effektivisera arbetet och säkerställa produktkvaliteten är sensorik ett användbart hjälpmedel, andra är genomtänkt försöksplanering och utvärdering av resultat.

## Kursens examination

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

**Prestationsbedömning:** Tentamina, projekt samt laboration.

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:** 0121. **Benämning:** Laboration, sensorik.

**Antal högskolepoäng:** 1. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande i gruppens arbete som består i att planera, genomföra, utvärdera och redovisa ett sensoriskt test.

**Kod:** 0221. **Benämning:** Skriftlig tentamen .

**Antal högskolepoäng:** 2. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd skriftlig tentamen enligt kursplanemålen för förpacknings- och sensorikavsnittet.

**Kod:** 0321. **Benämning:** Projekt - Produktutveckling.

**Antal högskolepoäng:** 4,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande under projektuppgiftens gång samt godkänd muntlig och skriftlig projektredovisning.

## Antagningsuppgifter

**Förutsatta förkunskaper:** YTHA30 Livsmedelsteknik I - Värmelära, YTHF10

Livsmedelsteknik II - Processteknik, YTHA40 Vegetabiliska livsmedel, YTHA45

Animaliska livsmedel, YTHA60 Metodik, YTHF35 Livsmedlens mikrobiologiska kvalitet

**Begränsat antal platser:** Nej

## Kurslitteratur

- Birgit Lundgren: Handbok i Sensorisk analys, SIK-rapport 470. 2009, ISBN: 978-91-7290-282-4. <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:958907/FULLTEXT01.pdf>.

- Cooper, Robert: Winning at new products , create value through innovation. Basic Books, 2011, ISBN: 13:9780465025787.
- Material ges vid kursstart.

## **Kontaktinfo och övrigt**

**Kursansvarig:** Olena Prykhodko, olena.prykhodko@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.