



LUNDS UNIVERSITET  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

## Kvalitet och livsmedelssäkerhet Quality and Food Safety

**YTHF30, 15 högskolepoäng, G2 (Grundnivå, fördjupad)**

**Gäller för:** Läsåret 2023/24

**Fakultet:** Lunds tekniska högskola

**Beslutad av:** Programledning LIV

**Beslutsdatum:** 2023-04-17

### Allmänna uppgifter

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

**Obligatorisk för:** KLMT3

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på svenska

### Syfte

Kursen syftar till att ge studenterna fördjupad förståelse för hur man arbetar med att ständigt förbättra en organisations eller företags alla processer avseende kvalitet och livsmedelssäkerhet med delaktighet från alla medarbetare. Riskbedömning sker med avseende på kemiska, mikrobiologiska och fysikaliska faktorer. Hänsyn tas till miljö- och hållbarhetsaspekter. Dessutom ges kunskap om myndigheters offentliga kontrollarbete för säkra produkter.

### Mål

*Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- kunna beskriva och förklara de kemiska, mikrobiologiska och fysikaliska riskfaktorerna vid produktion och hantering av livsmedel,
- ha fördjupad kunskap om livsmedelslagstiftningen,
- kunna redogöra för olika kvalitetslednings- och certifieringssystem inom livsmedelsbranschen,
- kunna redogöra för en organisations/företags kvalitets- och livsmedelssäkerhetsarbete med miljö- och hållbarhetsaspekter samt socialt ansvar,
- ha kunskap om företagets ansvar och roll respektive myndigheters roll i företagets egna

- kontrollarbete,
- ha förståelse och insikt i olika delar av myndighetsutövning och myndigheters kontrollarbete.

#### *Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- kunna utföra metodisk riskbedömning och kontroll med validering och verifiering vid produktion och hantering av livsmedel,
- kunna anpassa kommunikationen till olika berörda grupper vid kvalitetskontrollarbete,
- ha förmåga att utveckla och förbättra livsmedelssäkerheten /-kvaliteten för produktion och hantering av livsmedel med hjälp av olika uppföljnings-/förbättringsverktyg,
- metodiskt kunna tillämpa olika kvalitets- och ledningssystem inom livsmedelsbranschen, t.ex. BRC, ISO9001, ISO22000 och FSSC22000.

#### *Värderingsförmåga och förhållningssätt*

För godkänd kurs skall studenten

- kunna formulera och diskutera frågor om kvalitets-/livsmedelssäkerhetshöjande åtgärder,
- ha förmåga att värdera livsmedelskvalitet och utifrån det identifiera kvalitetsbrister och anpassa åtgärder för olika situationer,
- ha förmåga att värdera etiska och samhällliga perspektiv på säkra livsmedel och måltider,
- ha förmåga att identifiera behov av kunskap och ta ansvar för sin kunskapsutveckling relaterat till livsmedelskontrollens föränderlighet.

## **Kursinnehåll**

Kursen går igenom olika kvalitets- och ledningssystem samt förbättringsverktyg som används i måltids-/livsmedelsindustrin och dagligvaruhandeln med hänsyn till olika aspekter som påverkar kvalitet och livsmedelssäkerhet utifrån miljö- och hållbarhetsperspektiv samt lagstiftning. Vidare tas den offentliga livsmedelskontrollens arbete upp. Studenten ges möjlighet att utveckla sin kompetens för att kunna delta och bidra i organisationers/företags förebyggande kvalitetsarbete, kontrollarbete och uppföljning samt värdera risker och föreslå lämpliga åtgärder.

## **Kursens examination**

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

**Prestationsbedömning:** Projektarbete, inlämningsuppgifter och tentamen

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:** Projektarbete.

**Antal högskolepoäng:** 7. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd skriftlig rapport, muntlig presentation samt opponering på annan grupps arbete. **Delmomentet omfattar:** Projektarbete

**Kod:** 0221. **Benämning:** Inlämningsuppgifter.

**Antal högskolepoäng:** 4. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkända inlämningsuppgifter

**Kod:** 0321. **Benämning:** Skriftlig tentamen.

**Antal högskolepoäng:** 4. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd skriftlig tentamen

## Antagningsuppgifter

**Förutsatta förkunskaper:** YTHA71 Livsmedelskemi I, YTHA73 Livsmedlens mikrobiologiska grunder, YTHA30 Livsmedelsteknik I - Värmelära, YTHA66 Livsmedlens näringsmässiga grunder, YTHA68 Livsmedlens mikrobiologiska kvalitet, YTHA76 Livsmedelskemi II, YTHA60 Metodik, YTHF10 Livsmedelsteknik II - Processteknik, YTHF05 Näringslära II

**Begränsat antal platser:** Nej

## Kurslitteratur

- Utdelat material (webbaserat, hand-outs från föreläsningar mm.).

## Kontaktinfo och övrigt

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

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

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