



Kursplan för läsåret 2010/2011
(Genererad 2010-06-28.)

LIVSMEDELSKEDJANS FÖRUTSÄTTNINGAR YTHA10

Food System Structures

Antal högskolepoäng: 7,5. **Betygsskala:** UG. **Nivå:** G1 (Grundnivå). **Huvudområde:** Inget område. **Undervisningsspråk:** Kursen ges på svenska. **Obligatorisk för:** YL1. **Kursansvarig:** Charlott Håkansson, Charlott.Hakansson@food.lth.se, YTH. **Prestationsbedömning:** Två projektarbeten som redovisas både muntligt och skriftligt samt deltagande i en debatt. **Poängsatta delmoment:** 3. **Övrigt:** Under kursen anordnade gästföreläsningar, studiebesök och seminarier är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra en uppgift med motsvarande innehåll. **Hemsida:** <http://www.livsmedel.lth.se>.

Syfte

Syftet med kursen är att ge en inblick i hela livsmedelskedjan, från jord till bord, hur den är uppbyggd och hur handel med livsmedel går till, samt att diskutera och reflektera över den debatt och granskning som branschen är utsatt för.

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.
- kunna redogöra i grova drag för vilka lagar och myndigheter som styr verksamheterna inom livsmedelskedjan.
- kunna plocka fram underlag för deltagande i en diskussion om aktuella frågor som rör livsmedel och livsmedelshandling

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 muntligt och skriftligt resultat gjorda av gjorda undersökningar

- kunna delta i en argumentation om dagens offentliga debatt kring mat, hälsa och miljö.

Innehåll

Kursen belyser hela livsmedelskedjan, allt från primärproduktion, livsmedelsindustri, grossister, butiker, storhushåll och restauranger till konsument och avfallshantering.

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

Övriga frågeställningar som kommer att diskuteras är: Vilka aktörer finns och hur agerar och samverkar dessa? Vem bestämmer vad vi ska äta; producenten, industrin, handeln eller konsumenten? Hur ser handeln med livsmedel ut inom Sverige och EU men också ur ett globalt perspektiv? Hur ser konsumtionen av livsmedel ut i Sverige, EU och i resten av världen? Hur mycket pengar spenderas på livsmedel? Hur förhåller sig kedjans olika delar till KRAV, IP, Europe GAP, olika standarder (BRC, HACCP; ISO...), miljömärkning, närproducerat, livscykelanalyser, rättvisemärkning, GMO, strålning, private brand/EMV och övriga aktuella debattämnen; typ transfett-, socker- och fettinnehåll? Finns någon uttalad policy rörande miljö, hälsa, säkerhet, hållbar utveckling, hållbar konsumtion mm? Hur kommunicerar de olika aktörerna sin ståndpunkt i olika frågor? Vilka utbildningar finns och hur bedrivs forskning och utveckling inom området? Var finns jobben för den som gått vår utbildning?

Kursen kommer att bedrivas i projektform som ett grupparbete och redovisas både muntligt och skriftligt. Varje student kommer att fördjupa sig och få ökad insikt i fyra frågeställningar/ämnesområden enligt innehållet ovan. 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, muntlig presentation samt argumentationsteknik.

Litteratur

Nilsson, H: Kompendium i kommunikation. Kompendiet tillhandahålles av KFS bokhandel, Campus Helsingborg.

Aktuell debattbok, vilken presenteras i samband med kursstart.

Internetadresser och litteraturhänvisningar till biblioteksböcker delas av kursansvarig i samband med kursstart.

Poängsatta delmoment

Kod: 0110. **Benämning:** Projektarbete: statistik inom livsmedelskedjan.

Antal Högskolepoäng: 1,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande under projektarbetet, godkänd rapport samt muntlig presentation av projektet. Projektet utföres i grupp men alla i gruppen ska kunna redogöra för och förklara innehållet i rapporten. Under kursen anordnade gästföreläsningar, studiebesök och seminarier är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra en uppgift med motsvarande innehåll.

Kod: 0210. **Benämning:** Projektarbete: livsmedelskedjans förutsättningar.

Antal Högskolepoäng: 3. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande under projektarbetet, godkänd rapport samt muntlig presentation av projektet. Projektet utföres i grupp men alla i gruppen ska kunna redogöra för och förklara innehållet i rapporten. Under kursen anordnade gästföreläsningar, studiebesök och seminarier är obligatoriska. Vid laga förhinder får

studenten genomföra en uppgift med motsvarande innehåll.

Kod: 0310. **Benämning:** Debatt.

Antal Högskolepoäng: 3. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande i en debatt där studenten ska argumentera för en given ståndpunkt. Under kursen anordnade gästföreläsningar, studiebesök och seminarier är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra en uppgift med motsvarande innehåll.