



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för

Livsmedelsvetenskap: Komplexa livsmedel Integrated Food Science

KL080, 7,5 högskolepoäng, A (Avancerad nivå)

Gäller för: Läsåret 2012/13

Beslutad av: Utbildningsnämnd 2

Beslutsdatum: 2012-04-04

Allmänna uppgifter

Huvudområde: Livsmedelsteknik och nutrition.

Obligatorisk för: B4-lm, MLIV1

Undervisningsspråk: Kursen ges på engelska

Syfte

Att ge en vetenskapligt baserad helhetssyn på komplexa livsmedel avseende processteknik, funktionella egenskaper, näringsvärde och kvalitet.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- känna till hur olika råvaror eller processer kan användas för att utveckla hälsosamma livsmedel
- kunna beskriva livsmedels struktur med olika grad av komplexitet
- kunna beräkna parametrar för enhetsoperationer inom livsmedelsproduktion

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- ha förmåga att kritiskt identifiera, formulera och hantera frågeställningar rörande komplexa livsmedel
- muntlig och skriftligt redovisa och diskutera hur olika råvaror eller livsmedelsprocesser kan användas för att utveckla livsmedel
- ha förmåga att förklara, analysera och systematiskt belysa processeffekters betydelse för livsmedels struktur, innehåll och biotillgänglighet av näringsämne
- ha förmåga att självständigt och i grupp planera, redovisa och diskutera resultat och

slutsatser av praktiska moment

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För godkänd kurs skall studenten

- självständigt kunna söka och värdera information i vetenskapliga artiklar
- visa förmåga till lagarbete och samverkan i olika grupper

Kursinnehåll

Föreläsningar, praktiska moment (övningar, seminarier, minilaborationer), kamratgranskade duggor, studiebesök, projektarbete

Kursens examination

Betygsskala: TH

Prestationsbedömning: Inlämningsuppgifter, projektredovisning, dugga, skriftlig tentamen.

Antagningsuppgifter

Förutsatta förkunskaper: KLG060 Livsmedelskemi. KNL031 Human Nutrition - Functional Foods, KMB060 Mikrobiologi.

Begränsat antal platser: Nej

Kurslitteratur

- Kessler, H.G Food and Bio Process Engineering, Dairy Technology, Verlag A. Kessler, Tyskland 2002, ISBN: 3-9802378-0.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Malin Sjöo, malin.sjoo@food.lth.se

Hemsida: <http://www.foodandnutrition.lth.se>

Övrig information: Studiebesök, seminarier och projektarbete.