



**LUNDS UNIVERSITET**  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

# **Livsmedels- och förpackningsinnovation, projekt Senior Project in Food and Packaging Innovation**

**MTTN50, 7,5 högskolepoäng, A (Avancerad nivå)**

**Gäller för:** Läsåret 2013/14

**Beslutad av:** Utbildningsnämnd E

**Beslutsdatum:** 2013-04-17

## **Allmänna uppgifter**

**Huvudområde:** Livsmedelsprodukt- och förpackningsutveckling.

**Obligatorisk för:** MFIPDES2

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på engelska

## **Syfte**

Syftet med kursen är att hjälpa deltagarna få en fördjupad förståelse för hur livsmedels- och förpackningsinnovationer skapas – från identifiering av kundinsikter, via idégenerering, till utvärdering av konceptuella prototyper. Kursen baseras på en generisk process för designtänkande och inkluderar föreläsningar och övningar relaterat till teorier om designprocesser och -metoder inom temat livsmedels- och förpackningsinnovation. Genom behovsmotiverade projekt, med stöd från coacher, kommer kursdeltagarna att spendera större delen av kursen med att skapa konceptuella lösningsförslag och utvärdera dessa med avseende på tre överlappande kriterier; användarnytta, teknisk genomförbarhet, samt kommersiell gångbarhet.

## **Mål**

*Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- Beskriva och diskutera nyckeldimensioner och -karaktärer inom en generisk process för designtänkande.
- Identifiera och diskutera lämpliga metoder och tillvägagångssätt inom varje dimension av processen.

- Rapportera och diskutera hur valda metoder och tillvägagångssätt förhåller sig till industriell praxis och akademisk forskningsfront.

#### *Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- Planera och genomföra ett gruppbaserat projekt.
- Utforska och analysera behov, trender och teknologier.
- Skapa och utvärdera idéer för hur identifiera behov kan mötas.
- Demonstrera och utvärdera konceptuella lösningsförslag.

#### *Värderingsförmåga och förhållningssätt*

För godkänd kurs skall studenten

- Utvärdera och bedöma projektets resultat med avseende på framgångskriterierna (användarnytta, teknisk genomförbarhet, kommersiell gångbarhet).
- Utvärdera och bedöma projektets resultat med avseende på hållbar utveckling (miljömässig, social, ekonomisk).
- Diskutera och kritiskt bedöma sina egna – och andras – tillvägagångssätt, insikter och slutsatser.
- Bedöma och diskutera aspekter relaterade till gruppdynamik.

## **Kursinnehåll**

Större delen av kursen är vikt åt projektarbete, vilket ger deltagarna möjlighet att arbeta i grupper och därigenom uppleva en systematisk designprocess inom ramen för livsmedels- och förpackningsinnovation. Kurstillfällena inkluderar en blandning av föreläsningar och praktiska övningar relaterat till metoder, verktyg och strategier för livsmedels- och förpackningsinnovation. Gästföreläsare från livsmedels- och förpackningsindustrierna bidrar med insikter i verkliga fall och grupperna får tillgång till coacher som är aktiva forskare inom design- och innovationsmetodik. Tekniker för kollegial utvärdering (peer review) och gruppcoachning (feedforward) används genom kursen för att säkerställa kritisk reflektion avseende såväl processer som resultat.

## **Kursens examination**

**Betygsskala:** TH

**Prestationsbedömning:** Examinationen består i en (1) gruppuppgift.

## **Antagningsuppgifter**

**Förkunskapskrav:**

- Kandidatutbildning i livsmedelsteknik, bioteknik eller motsvarande

**Begränsat antal platser:** Nej

## **Kurslitteratur**

- Brown, T., Katz, B.: Change by Design, How Design Thinking Transforms Organizations and Inspires Innovation. Harper Collins, 2009, ISBN: 0061766089. Köp av ovanstående bok är rekommenderat, men inte obligatoriskt. Kompletterande material lämnas ut under kursens gång.

## **Kontaktinfo och övrigt**

**Kursansvarig:** Andreas Larsson, [andreas.larsson@design.lth.se](mailto:andreas.larsson@design.lth.se)

**Hemsida:** <http://www.innovationengineering.lth.se>