

Kursplan för

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

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

Gäller för: Läsåret 2015/16

Beslutad av: Utbildningsnämnd C

Beslutsdatum: 2015-04-20

Allmänna uppgifter

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

Prestationsbedömning: Två skriftliga tentamina, produktutvecklingsprojekt samt arrangera och utvärdera ett sensoriskt test. Under kursen anordnade gästföreläsningar, studiebesök och seminarier är obligatoriska moment.

Delmoment

Kod: 0113. **Benämning:** Sensorisk analys.

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

Kod: 0213. **Benämning:** Skriftlig tentamen 1.

Antal högskolepoäng: 1,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd skriftlig tentamen enligt kursmålen för produktutvecklingsavsnittet.

Kod: 0313. **Benämning:** Skriftlig tentamen 2.

Antal högskolepoäng: 1,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd skriftlig tentamen enligt kursplanemålen för förpacknings- och sensorikavsnittet.

Kod: 0413. **Benämning:** Projektuppgift skriftlig och muntlig-produktutveckling.

Antal högskolepoäng: 3,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande under gruppuppgiftens gång samt godkänd individuell inlämningsuppgift. Under kursen anordnade studiebesök och gästföreläsningar är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra egen uppgift med motsvarande innehåll.

Kod: 0513. **Benämning:** Studiebesök, gästföreläsningar och

seminarier.

Antal högskolepoäng: 0. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** samtliga gästföreläsningar, studiebesök och seminarier

Antagningsuppgifter

Förutsatta förkunskaper: YTHA30, YTHA35, YTHA40, YTHA45, ??019, ??020.

Begränsat antal platser: Nej

Kurslitteratur

- Böcker.
- Albinsson : Sensoriska tillämpningar inom industrin., SIK-rapport 791. 2009, ISBN: 978-91-7290-282-4, www.SIK.se.
- Cooper, Robert: Winning at new products , create value through innovation. Basic Books, 2011, ISBN: 13:9780465025787.
- Artiklar.
- Artikelkompendium tillhandahålles av kursansvarig vid kursstart.
- Internet.
- Internetadresser till myndigheter och branschföreträdare delas ut vid kursstart.
- Aktuell lagstiftning och vägledning till lagstiftningen rörande märkning och presentation av livsmedel, användandet av symboler, tillsatser samt förpackningsmaterial till livsmedel hämtas från Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se.
- Referenslitteratur.
- www.SIK.se. Lundgren, Birgit. (1981) Handbok I sensorisk analys, SIK-rapport. Göteborg : Institutet för livsmedel och bioteknik. (198 s). ISBN 0436-2071.
- Hermansson: Skåneländska Gastronomiska Akademiens Skriftserie, nummer 3, Våra drycker. Carlsson bokförlag, 2000, ISBN: 91 7203 968 X.
- Järrehult, Bengt: Applied Innovation Management, Managing Both Incremental and Radical Innovation Projects in Parallel. Innovation Management, 2011, www.innovationmanagement.se.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Charlott Håkansson,
Charlott.Hakansson@food.lth.se

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

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