



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för

Livsmedelsindustrins relation till samhälle och konsument

The Relationship between Food Industry, Society and Consumers

KLGN15, 7,5 högskolepoäng, A (Avancerad nivå)

Gäller för: Läsåret 2016/17

Beslutad av: Utbildningsnämnd C

Beslutsdatum: 2016-03-31

Allmänna uppgifter

Huvudområde: Livsmedelsteknik och nutrition.

Obligatorisk för: MLIV1

Valfri för: B4-lm

Undervisningsspråk: Kursen ges på begäran på engelska

Syfte

Att ge en ökad förståelse för hållbar livsmedelsproduktion i förhållande till konsument, producent och samhälle.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om och förstå teknisk utveckling för hållbar livsmedelsproduktion genom hela produktionskedjan inklusive energi – och miljöaspekter
- vara orienterad om hur konsumentupplevda värden styr produktutvecklingen
- känna till konsumenters behov av livsmedel och näringsämnen. Känna till regelverket för "functional foods", hälsopåståenden och livsmedelssäkerhet

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- förklara kostens roll för hälsan ur ett folkhälso- resp globalt perspektiv
- bedöma och diskutera etik och livsmedelsindustrins ansvar i förhållande till

- kostrelaterade sjukdomar och konsumenternas välmående
- kunna tolka riskbedömningar och bedöma frågor om livsmedelssäkerhet
- muntligt och skriftligt presentera vetenskaplig och teknisk information inom livsmedelsvetenskap

Värderingsförmåga och förhållningsätt

För godkänd kurs skall studenten

- visa förmåga att diskutera frågor om etiska problemställningar som rör livsmedelsproduktion och utvecklingsarbete
- självständigt söka och kritiskt granska och värdera information i vetenskapliga artiklar som behandlar livsmedelsproduktion i förhållande till konsument, producent och samhälle.
- visa insikt i livsmedelsproduktionens möjligheter och begränsningar

Kursinnehåll

- energi, miljö och hållbar livsmedelsproduktion
- förpackningar, logistik och spårbarhet
- industri och konsument. Produktutveckling för konsumentupplevda värden
- livsmedel och välfärd, Kost, näring och hälsa. Riskbedömningar och riskkommunikation

Kursens examination

Betygsskala: TH

Prestationsbedömning: Essäer, paneldebatt, skriftlig tentamen. I slutbetyget viktas tentamen 50 %, essäer 30 % och paneldebatt 20 %.

Antagningsuppgifter

Förutsatta förkunskaper: KLG30 Livsmedelskemi och nutrition KLG25

Livsmedelsteknologi för produktformulering

Begränsat antal platser: Nej

Kursen överlappar följande kurser: KLG085

Kurslitteratur

- Gibney MJ: Introduction to Human Nutrition. Blackwell Science , 2009, ISBN: 13: 9781444322965.
- WHO TRS 916 report, finns tillgänglig på nätet via kursens hemsida.
- Material från Gapminder.
- Gordon W . Fuller: Food, Consumers, and the Food Industry Catastrophe or Opportunity?. CRC Press , 2001, ISBN: 978-0-8493-2326-3.
- Rapporter från Worldbank.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Björn Bergenståhl, Bjorn.Bergensstahl@food.lth.se

Kursansvarig: Yvonne Granfeldt, yvonne.granfeldt@food.lth.se

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