LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för

Livsmedlens mikrobiologiska kvalitet
Food Microbilogical Quality

YTHA68, 7,5 högskolepoäng, G1 (Grundnivå)

Gäller för: Läsåret 2016/17
Beslutad av: Utbildningsnämnd C
Beslutsdatum: 2016-04-12

Allmänna uppgifter

Fördjupning: Grundnivå, har mindre än 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav.
Undervisningsspråk: Kursen ges på svenska

Syfte

Kursens syfte är att fördjupa kunskaperna om mikroorganismer och att ge studenterna möjlighet att göra en faroanalys baserad på HACCP-principerna. Arbete med livsmedelssäkerhet inom industri och storhushåll belyses genom föreläsningar och genom ett projektarbete. Kursen skall även ge kunskap om offentlig kontroll i livsmedelskedjan och de lagar och regler som styr livsmedelssäkerhet.

Mål

Kunskap och förståelse
För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om vilka sjukdomsframkallande bakterier som kan förekomma i livsmedel
- ha kännedom om skadedjur, industriell rengöring och kvalitetssystem
- känna till vilka lagar och bestämmelser som rör livsmedelssäkerhet och offentlig kontroll
- kunna upprätta ett egenkontrollprogram, över en avgränsad verksamhet, baserat på HACCP-principerna
- kunna utföra en anpassad analys av arbetet med livsmedelssäkerhet

Färdighet och förmåga
För godkänd kurs skall studenten

- kunna genomföra och presentera ett projektarbete.

Kursinnehåll

Momentet som behandlar mikrobiella aspekter tar upp matförgiftningar, hygien och hygienanalyser. Ett moment tar upp egenkontroll med HACCP samt lagtexter rörande livsmedelssäkerhet och offentlig kontroll. Kvalitetsbegrepp såsom t.ex. ISO-system och BRC behandlas. Ett projektarbete rörande kvalitetskontroll ingår i kursen.

Kursens examination

Betygsskala: UG
Prestationsbedömning: Projektarbete, laborationer, inlämningsuppgifter.

Delmoment
Kod: 0117. **Benämning:** Laborationer.
Antal högskolepoäng: 0. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd laborationsrapport
Kod: 0217. **Benämning:** Projektrapport, livsmedelssäkerhet.
Antal högskolepoäng: 5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd projektrapport.
Kod: 0317. **Benämning:** Projekt: matförgiftningar.
Antal högskolepoäng: 1. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd projektredovisning
Kod: 0417. **Benämning:** Inlämningsuppgifter och seminarium.
Antal högskolepoäng: 1,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd projektrapport och godkänd muntlig presentation

Antagningsuppgifter

Förutsatta förkunskaper: YTHA71 Livsmedelskemi I och YTHA73 Livsmedlens mikrobiologiska grunder
Begränsat antal platser: Nej
Kursen överlappar följande kurser: YTHA65

Kurslitteratur

- Thougaard m fl: Grundläggande mikrobiologi med livsmedelsapplikationer. Studentlitteratur, 2007, ISBN: 978-91-44-00656-7.
- Israelsson T: Offentlig kontroll enligt Livsmedelslagen. Studentlitteratur , 2012, ISBN: 978-91-44-08378-0.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Caroline Linninge, caroline.linninge@food.lth.se
Hemsida: http://www.livsmedel.lth.se
Övrig information: Under kursen anordnade laborationer, övningar, projektarbete, gästföreläsningar och studiebesök är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra egen uppgift med motsvarande innehåll.