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 2017/18
Beslutad av: Programledning B/K
Beslutsdatum: 2017-03-29

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 förhållningssätt
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 - (U,3,4,5) - (Underkänd, Tre, Fyra, Fem)
Prestationsbedömning: Essäer, paneldebatt, skriftlig tentamen. I slutbetyget viktas tentamen 50 %, essäer 30 % och paneldebatt 20 %.

Om så krävs för att en student med varaktig funktionsnedsättning ska ges ett likvärdigt examinationsalternativ jämfört med en student utan funktionsnedsättning, så kan examinator efter samråd med universitetets avdelning för pedagogiskt stöd fatta beslut om alternativ examinationsform för berörd student.

Antagningsuppgifter

Förutsatta förkunskaper: KLGN30 Livsmedelskemi och nutrition KLGN25 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.Bergenstahl@food.lth.se
Kursansvarig: Yvonne Granfeldt, yvonne.granfeldt@food.lth.se
Hemsida: http://www.foodandnutrition.lth.se