

*Kursplan för*

# **Livsmedelskedjans förutsättningar Food System Structures**

**YTHA10, 7,5 högskolepoäng, G1  
(Grundnivå)**

**Gäller för:** Läsåret 2017/18

**Beslutad av:** Programledning LIV

**Beslutsdatum:** 2017-03-13

## **Allmänna uppgifter**

**Obligatorisk för:** YL1

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på svenska

## **Syfte**

Syftet med kursen är att ge en inblick i hela livsmedelskedjan, från jord till bord, hur den är uppbyggd och hur handel med livsmedel går till, samt att skapa en förståelse för den globala livsmedelsförsörjningen.

Ett annat syfte är att identifiera vilka yrkesroller som finns inom livsmedelskedjans olika delar och vilka olika kompetenser som krävs för dessa roller.

## **Mål**

*Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- kunna redogöra för vad som innefattas i begreppet livsmedelskedjan samt hur dess olika delar är organiserade.
- kunna redogöra i grova drag för vilka lagar och myndigheter som styr verksamheterna inom livsmedelskedjan.
- visa förståelse för frågor om global livsmedelsförsörjning, både ur producent- och konsumentperspektiv.

### *Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- kunna använda tidskrifter, böcker, intervjuer och Internet för att få fram aktuell information och officiell statistik från livsmedelskedjans olika delar
- vara källkritisk
- kunna presentera sitt arbete muntligt och skriftligt

## Kursinnehåll

Kursen belyser hela livsmedelskedjan, allt från primärproduktion, livsmedelsindustri, grossister, butiker, storhushåll och restauranger till konsument.

Statistik från kedjans olika delar kommer att jämföras (antal sysselsatta, utbildningsnivå, omsättning, import/export, energiförbrukning, miljöpåverkan, livscykelanalys), liksom vilka myndigheter, lagar, branschorganisationer, fackföreningar och andra intresseorganisationer som ger förutsättningar och begränsningar för den mat som erbjuds konsumenten.

Ett avsnitt i kursen kommer att ta upp den globala livsmedelsförsörjningen idag, antal hungrande människor - vad detta beror på, hur detta har utvecklats samt prognoser fram till 2050 givet en växande befolkning. Kursen kommer också att beskriva den historiska utvecklingen där både framgångsrika exempel och misslyckade exempel kommer att lyftas fram. Övriga frågor är de internationella regelverken, inklusive normer och standarder som påverkar konsumenten och producenten. Den gemensamma jordbrukspolitiken kommer att lyftas fram, såsom den globala livsmedelskrisen, klimatfrågan samt märkning av livsmedel.

Kursen kommer att bedrivas i projektform och redovisas både muntligt och skriftligt. Varje student ska delta i två projektuppgifter samt göra två individuella föreläsningsanalyser. Studenten kommer själv att få söka relevant information men kommer att få hjälp och stöd av föreläsningar och seminarier. Studenten kommer att tränas i litteratursökning, skriftlig rapportering samt muntlig presentation.

## Kursens examination

**Betygsskala:** UG - (U,G) - (Underkänd, Godkänd)

**Prestationsbedömning:** Två projektarbeten som redovisas både muntligt och skriftligt samt två individuella föreläsningsanalyser.

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.

### **Delmoment**

**Kod:** 0115. **Benämning:** Enskild uppgift: Gästföreläsningar + föreläsningsrapporter.

**Antal högskolepoäng:** 1,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** två föreläsningsanalyser, samtliga gästföreläsningar

**Kod:** 0215. **Benämning:** Projektuppgift i grupp: Livsmedelskedjans aktörer.

**Antal högskolepoäng:** 3. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** projektrapport

**Kod:** 0315. **Benämning:** Projektuppgift i grupp: Global livsmedelsförsörjning.  
**Antal högskolepoäng:** 3. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** projektrapport

## Antagningsuppgifter

**Begränsat antal platser:** Nej  
**Kursen överlappar följande kurser:** YTHA70

## Kurslitteratur

- Kompendier.
- Rapportskrivning, skrivhandbok.
- Artiklar.
- Adresser till artiklarna delas ut vid kursstart.

## 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.