

Kursplan för

Animaliska livsmedel Animal based food products

**YTHA45, 7,5 högskolepoäng, G1
(Grundnivå)**

Gäller för: Läsåret 2017/18

Beslutad av: Programledning LIV

Beslutsdatum: 2017-03-13

Allmänna uppgifter

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

Undervisningsspråk: Kursen ges på svenska

Syfte

Animaliska livsmedel omfattar produktion av mjölk, ägg, kött och fisk. Syftet med kursen är att ge kunskap för att såväl färska som industriförädlade produkter ska nå konsumenten med optimal kvalitet och med minimal påverkan på den yttre miljön.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om vad livsmedelslagstiftningen säger om mjölk, ägg, kött, fisk och dess förädlade produkter
- ha kunskap om hur produktion av mjölk, ägg, kött och fisk går till
- ha detaljerad kunskap om animaliska livsmedels sammansättning och uppbyggnad samt de ingående komponenternas funktion och egenskaper
- ha kunskap om de vanligaste mikroorganismerna i animaliska livsmedel, såväl produktförstörande och patogena som de som används i positivt syfte, samt veta hur man generellt analyserar dessa mikroorganismer
- ha kunskap om hur man industriförädlar mjölk, ägg, kött och fisk och ha förståelse för den utrustning som används samt

hur valet av råvara, tillverkningsprocess och lagring påverkar slutprodukten

- ha kunskap om vad som händer när animaliska livsmedel tillagas
- ha kunskap om näringsvärdet för mjölk, ägg, kött, fisk och dess förädlade produkter

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- kunna avgöra vilka funktionella egenskaper som finns hos viktiga komponenter i animaliska livsmedel

Kursinnehåll

I begreppet animaliska livsmedel ingår mjölk, ägg, kött, fisk och förädlade produkter av dessa. Kursen tar upp hela kedjan från uppfödning, industriförädling, annan vidareförädling, tillagning och konsumtion. Valet av råvaror, hanteringsrutiner och utrustning kommer att diskuteras utifrån ätkvalitet, duglighet som råvara i livsmedelsindustrin samt ur miljösynpunkt.

Kursens examination

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

Prestationsbedömning: Skriftlig tentamen, laborationer, inlämningsuppgift, studiebesök.

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: 0110. **Benämning:** Skriftlig tentamen.

Antal högskolepoäng: 7,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd skriftlig tentamen.

Kod: 0210. **Benämning:** Studiebesök och gästföreläsningar.

Antal högskolepoäng: 0. **Betygsskala:** UG.

Kod: 0310. **Benämning:** Inlämningsuppgifter.

Antal högskolepoäng: 0. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Inlämnade och godkända inlämningsuppgifter.

Kod: 0410. **Benämning:** Laborationer.

Antal högskolepoäng: 0. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Genomförda laborationer och godkända laborationsrapporter.

Antagningsuppgifter

Förutsatta förkunskaper: YTHA71, YTHA73, YTHA66, YTHA68, YTHA76 och YTHA35.

Begränsat antal platser: Nej

Kurslitteratur

- Nylander, A et al.: Livsmedelsvetenskap. Studentlitteratur, 2014, ISBN: 978-91-44-09567-7. . .
- Furugren, B: Animaliska livsmedel. 2012.

- Molin, G: Livsmedelsmikrobiologi. Göran Molin Förlag AB, 1998, ISBN: 91-7970-588-X.
- Thourgaard et al.: Grundläggande mikrobiologi med livsmedelsapplikationer. Studentlitteratur, 2007, ISBN: 978-91-44-00656-7.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Maria Glantz, maria.glantz@food.lth.se

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

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