

Kursplan för

Livsmedelsmikrobiologi Food Microbiology

**KMBF05, 7,5 högskolepoäng, G2
(Grundnivå, fördjupad)**

Gäller för: Läsåret 2018/19

Beslutad av: Programledning B/K

Beslutsdatum: 2018-03-21

Allmänna uppgifter

Huvudområde: Livsmedelsteknik och nutrition.

Obligatorisk för: B4-lm, MBIO1, MLIV1

Undervisningsspråk: Kursen ges på begäran på engelska

Syfte

Syftet med kursen är att ge studenterna grunderna i modern livsmedelsmikrobiologi genom att använda relevanta exempel från industrin.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om mikroorganismer som orsakar matförgiftningar.
- även förstå principerna för livsmedelsfermentering, konservering och mikrobiell analys av livsmedel.

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- erhålla färdigheten att genomföra en mikrobiell analys av livsmedel samt fermentera livsmedel.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För godkänd kurs skall studenten

- skriva en kritisk rapport baserad på vetenskaplig litteratur samt muntligt presentera materialet.

Kursinnehåll

Kursen behandlar följande ämnen; mikrobiell tillväxt och överlevnad i livsmedel, konservering, livsmedelsförstörande mikroorganismer, livsmedelspatogener, fermenterade livsmedel, genetiskt modifierade organismer och snabba analysmetoder.

Kursens examination

Betygsskala: TH - (U,3,4,5) - (Underkänd, Tre, Fyra, Fem)

Prestationsbedömning: Skriftlig examination och skriftliga rapporter. En muntlig presentation baserad på en litteraturstudie ingår i bedömningen.

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

Förkunskapskrav:

- KBK011 Biokemi eller KBKA10 Biokemi eller KMB060 Mikrobiologi eller KMBA01 Mikrobiologi

Begränsat antal platser: Nej

Kursen överlappar följande kurser: KMB023

Kurslitteratur

- Adams, M.R., Moss, M.O. and McClure P.J.: Food Microbiology, , Fourth Edition. The Royal Society of Chemistry, 2016, ISBN: 978-1-84973-960-3.
- Laborationskompendium.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Professor Peter Rådström,
Peter.Radstrom@tmb.lth.se

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