



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för

Kvalitet och produktsäkerhet **Quality and Product Safety**

KMBF10, 7,5 högskolepoäng, G2 (Grundnivå, fördjupad)

Gäller för: Läsåret 2019/20

Beslutad av: Programledning B/K

Beslutsdatum: 2019-03-29

Allmänna uppgifter

Alternativobligatorisk för: MLIV1

Valfri för: B4-l, B4-mb, B4-lm, B4-pt, K4-l, MBIO1

Undervisningsspråk: Kursen ges på engelska

Syfte

Kursen syftar till att introducera studenterna i olika kvalitetssäkringsverktyg såsom HACCP, GMP och hygienisk processdesign samt kvalitetssystem som ISO 9000, 14000 och 22000.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- förstå principerna för industriell kvalitetssäkring och produktsäkerhet.
- känna till de vanligaste kvalitetssystemen

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- kunna skriftligt och muntligt presentera en risk- och kvalitetsbedömning av en process i enlighet med riktlinjerna för olika kvalitetssäkringsverktyg och kvalitetssystem.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För godkänd kurs skall studenten

- visa insikt i behovet av kvalitetssäkringsverktyg och kvalitetssystem för att säkerställa att en process uppfyller samhällets och företagets krav på produktkvalitet, säkerhet och

effektivitet.

Kursinnehåll

- verktyg för kvalitet och produktsäkerhet inom främst läkemedels- och livsmedelsindustri, men även förpacknings-, och kemiteknisk industri behandlas.
- kursen genomförs i nära samarbete med representanter för industrin. Föreläsningarna omfattar hygienisk process design, aseptik, Rena Rum, rengöring (kemiskt/termiska förfaranden, utvärderingsmetoder, validering, gränsvärden), CIP och SIP tekniker, desinfektion, kvalitetssäkring, HACCP, good manufacturing practice (GMP) och validering, ISO 9000, ISO 14000 (environmental management) samt ISO 22000

Kursens examination

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

Prestationsbedömning: Skriftlig rapport och muntlig presentation samt opposition på projektuppgift. Skriftlig tentamen. Slutbetyget baseras på sammanlagda poäng från skriftlig rapport, muntlig presentation, muntlig opposition på projektuppgift samt skriftlig tentamen.

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: 0119. **Benämning:** Projekt.

Antal högskolepoäng: 5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Skriftlig rapport, muntlig presentation och opposition. Bedömning godkänd eller underkänd.

Kod: 0219. **Benämning:** Tentamen.

Antal högskolepoäng: 2,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen med bedömningen godkänd eller underkänd.

Antagningsuppgifter

Begränsat antal platser: Nej

Kursen överlappar följande kurser: KMB031

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.
- Kompendium.
- Hand-outs från föreläsningar.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Jenny Schelin, jenny.schelin@tmb.lth.se

Lärare: Magnus Carlquist, magnus.carlquist@tmb.lth.se

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