LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för

Livsmedlens näringsmässiga grunder
Basic Nutrition

YTHA66, 7,5 högskolepoäng, G1 (Grundnivå)

Gäller för: Läsåret 2019/20
Beslutad av: Programledning LIV
Beslutsdatum: 2019-03-25

Allmänna uppgifter

Fördjupning: Grundnivå, har mindre än 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav.
Obligatorisk för: YL1
Undervisningsspråk: Kursen ges på svenska

Syfte

Syftet med kursen är att beskriva hur olika näringsämnen digereras, absorberas och metaboliseras i kroppen och hur de påverkar vår hälsa. Kursen ska ge koppling till näringsinnehållet i mat och livsmedel, så att det är tydligt vilka näringsämnen som ingår i olika livsmedel.

Mål

Kunskap och förståelse
För godkänd kurs skall studenten

- beskriva och förklara hur näringsämnen, speciellt lipider, kolhydrater och proteiner, digereras, absorberas och metaboliseras
- beskriva vilka näringsämnen som förekommer i vanliga livsmedel
- beskriva generellt hur respektive näringsämne påverkas under hantering och processning av livsmedel
- beskriva huvuddragen och bakgrunden till de svenska/nordiska näringsrekommendationerna
- beskriva och förklara hur den näringsmässiga kvaliteten på kolhydrater, fett respektive protein bedöms

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- kunna utföra näringsvärdesberäkningar

Värderingsförmåga och förhållningssätt
För godkänd kurs skall studenten

- kunna värdera sammansättningen av de energigivande näringsämnena i mat mot bakgrund av de svenska/nordiska näringsrekommendationerna

Kursinnehåll

Kursen behandlar livsmedlens näringsmässiga grunder när det gäller livsmedels kvalitet och egenskaper. Kursen tar upp digestion och absorption av näringsämnen i mag-tarmkanalen. Vidare behandlas omsättningen i kroppen av energigivande näringsämnen kopplat till hälsa samt vissa vitaminer och mineraler. Stor vikt läggs även vid kopplingen mellan livsmedlen och de svenska/nordiska näringsrekommendationerna samt hur näringsinnehållet förändras vid processning. Kostregistrering och näringsvärdesberäkningar ingår som övningsmoment.

Kursens examination

Betygsskala: UG - (U,G) - (Underkänd, Godkänd)
Prestationsbedömning: Skriftlig tentamen, kostregistrering, inlämningsuppgifter och laborationer.

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: 0116. **Benämning:** Skriftlig tentamen.
Antal högskolepoäng: 7,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd skriftlig tentamen.
Kod: 0216. **Benämning:** Laborationer.
Antal högskolepoäng: 0. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Genomförda laborationer och godkända laborationsrapporter.
Kod: 0316. **Benämning:** Kostregistrering.
Antal högskolepoäng: 0. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Inlämnad och godkänd kostregistering.
Kod: 0416. **Benämning:** Inlämningsuppgift.
Antal högskolepoäng: 0. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Inlämnade och godkända inlämningsuppgifter.

Antagningsuppgifter

Förutsatta förkunskaper: YTHA71 Livsmedelskemi I
Begränsat antal platser: Nej
Kursen överlappar följande kurser: YTHA65

Kurslitteratur

- Abrahamsson L et al: Näringslära för högskolan - från grundläggande till avancerad nutrition. Liber AB , 2013, ISBN: 978-91-47-10520-5.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Maria Glantz, maria.glantz@food.lth.se
Hemsida: http://www.livsmedel.lth.se
Övrig information: Under kursen anordnade laborationer, övningar, gästföreläsningar och studiebesök är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra egen uppgift med motsvarande innehåll.