



**LUNDS UNIVERSITET**  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

# **Livsmedelsindustrins relation till samhälle och konsument**

## **The Relationship between Food Industry, Society and Consumers**

**KLGN15, 7,5 högskolepoäng, A (Avancerad nivå)**

**Gäller för:** Läsåret 2021/22

**Fakultet:** Lunds tekniska högskola

**Beslutad av:** Programledning B/K

**Beslutsdatum:** 2021-04-14

### **Allmänna uppgifter**

**Huvudområde:** Livsmedelsteknik och nutrition.

**Obligatorisk för:** MLIV1

**Valfri för:** B4-1m

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på begäran på engelska

### **Syfte**

Att ge en ökad förståelse för hållbar livsmedelsproduktion i förhållande till konsument, producent och samhälle.

### **Mål**

*Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om och förstå teknisk utveckling för hållbar livsmedelsproduktion genom hela produktionskedjan inklusive energi – och miljöaspekter
- vara orienterad om hur konsumentupplevda värden styr produktutvecklingen
- känna till konsumenters behov av livsmedel och näringsämnen. Känna till regelverket för "functional foods", hälsopåståenden och livsmedelssäkerhet

*Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- förklara kostens roll för hälsan ur ett folkhälso- resp globalt perspektiv

- bedöma och diskutera etik och livsmedelsindustrins ansvar i förhållande till kostrelaterade sjukdomar och konsumenternas välmående
- kunna tolka riskbedömningar och bedöma frågor om livsmedelssäkerhet
- muntligt och skriftligt presentera vetenskaplig och teknisk information inom livsmedelsvetenskap

### *Värderingsförmåga och förhållningsätt*

För godkänd kurs skall studenten

- visa förmåga att diskutera frågor om etiska problemställningar som rör livsmedelsproduktion och utvecklingsarbete
- självständigt söka och kritiskt granska och värdera information i vetenskapliga artiklar som behandlar livsmedelsproduktion i förhållande till konsument, producent och samhälle.
- visa insikt i livsmedelsproduktionens möjligheter och begränsningar

## **Kursinnehåll**

- energi, miljö och hållbar livsmedelsproduktion
- förpackningar, logistik och spårbarhet
- industri och konsument. Produktutveckling för konsumentupplevda värden
- livsmedel och välfärd, Kost, näring och hälsa. Riskbedömningar och riskkommunikation

## **Kursens examination**

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

**Prestationsbedömning:** Essäer, paneldebatt, skriftlig tentamen. I slutbetyget viktas tentamen 50 %, essäer 30 % och paneldebatt 20 %.

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**

**Förutsatta förkunskaper:** KLG030 Livsmedelskemi och nutrition KLG025

Livsmedelsteknologi för produktformulering

**Begränsat antal platser:** Nej

**Kursen överlappar följande kurser:** KLG085

## **Kurslitteratur**

- Gibney MJ: Introduction to Human Nutrition. Blackwell Science , 2009, ISBN: 13: 9781444322965.
- WHO TRS 916 report, finns tillgänglig på nätet via kursens hemsida.
- Material från Gapminder.
- Gordon W . Fuller: Food, Consumers, and the Food Industry Catastrophe or Opportunity?. CRC Press , 2001, ISBN: 978-0-8493-2326-3.
- Rapporter från Worldbank.

## **Kontaktinfo och övrigt**

**Kursansvarig:** Björn Bergenståhl, Bjorn.Bergenstahl@food.lth.se

**Kursansvarig:** Yvonne Granfeldt, yvonne.granfeldt@food.lth.se

**Hemsida:** <http://www.foodandnutrition.lth.se>