



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för

Verksamhetsförlagd praktik för livsmedelstekniker Training Course for Food Scientists

YTHF20, 7,5 högskolepoäng, G2 (Grundnivå, fördjupad)

Gäller för: Läsåret 2021/22

Fakultet: Lunds tekniska högskola

Beslutad av: Programledning LIV

Beslutsdatum: 2021-04-20

Allmänna uppgifter

Huvudområde: Livsmedelsteknik. **Fördjupning:** Grundnivå, har minst 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav.

Obligatorisk för: KLMT3

Undervisningsspråk: Kursen ges på svenska

Syfte

Syftet med kursen är att knyta studentens kunskaper närmare praktiskt tillämpade livsmedelstekniska moment. Praktiken ska ge insikt om olika möjligheter och förutsättningar för kunskapers tillämpbarhet. Arbetsuppgifterna ska ha en så hög komplexitetsgrad att studenten får möjlighet att omsätta sina teoretiska kunskaper. Hänsyn ska tas till arbetsuppgifternas relevans för utbildningen.

Kursen ska även ge en översiktlig förståelse för de krav och färdigheter som ställs i yrkeslivet och som inte är av strikt teknisk karaktär, men ofta direkt kopplade till den yrkesverksamma livsmedelsteknikern. Studenten ska under praktikperioden arbeta under de villkor och förhållanden som råder på den aktuella arbetsplatsen och ha avgränsade arbetsuppgifter. Under praktikperioden ska studenten även utveckla förmågan att fungera som en bidragande medarbetare.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- ha insikt i teoretiska kunskapers tillämpbarhet inom livsmedelssektorn,

- ha förståelse för olika yrkeskategorier inom praktikplatsen och hur dessa samverkar,
- ha översiktlig förståelse för de krav och färdigheter som ställs i yrkeslivet och som inte är av strikt teknisk karaktär men ofta direkt kopplade till den yrkesverksamma livsmedelsteknikern,
- ha insikt i de krav som ställs på yrkesverksamma livsmedelstekniker inom livsmedelssektorn.

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- muntligt och skriftligt kunna presentera sina erfarenheter/lärdomar från kursen,
- kunna beskriva och analysera livsmedelsteknikerns professionsroll.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För godkänd kurs skall studenten

- ha utvecklat förmåga att samverka med yrkesverksamma aktörer inom arbetsplatsen.

Kursinnehåll

Kursen består av verksamhetsförlagd praktik där arbetsuppgifterna ska ha en så hög komplexitetsgrad att studenten får möjlighet att omsätta de teoretiska kunskaperna. Hänsyn ska tas till arbetsuppgifternas relevans för utbildningen. Studenten skall under praktikperioden arbeta under de villkor och förhållanden som råder på den aktuella arbetsplatsen och ha avgränsade arbetsuppgifter.

Under praktikperioden ska studenten reflektera över:

- hur kurser från utbildningen kommer till användning i yrkesrollen, samt hur behov av ytterligare kunskap identifieras och inhämtas,
- olika yrkesroller på arbetsplatsen och om / hur dessa samarbetar,
- samarbete/möte med andra professionella aktörer.

Kursens examination

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

Prestationsbedömning: För att bli godkänd på kursen ska studenten:

- genomföra praktik motsvarande fyra veckors heltidsarbete,
- föra loggboksanteckningar under kursens gång,
- lämna in en skriftlig reflekterande slutrapport efter praktikperioden,
- framföra en muntlig presentation med efterföljande diskussion om erfarenheterna från praktiken.

Studenten ska under kursens gång kontinuerligt föra loggbok och skicka in dessa loggboksanteckningar med reflektioner till LTH-handledaren. Loggarna bifogas

slutrapporten. Följande tre frågor ska besvaras:

1. Vilka är de tre viktigaste lärdomarna?
2. Vad kunde jag ha gjort annorlunda?
3. Vad kan jag utveckla till nästa tillfälle?

Slutrapporten (omfattning 4-5 sidor, exklusive loggboksanteckningarna) ska bestå av följande delar:

- presentation av företaget,
- beskrivning av studentens roll och arbetsuppgifter under praktiken,
- redogörelse för aktörer och olika yrkesgrupper som studenten kommit i kontakt med,
- vad som varit mest lärorikt under praktiken,
- vad studenten har haft mest nytta av från sin utbildning,
- vad studenten saknat i sin utbildning och vill/behöver lära sig mer om efter praktiken,
- reflektioner och slutsatser.

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:

- Minst 90 godkända högskolepoäng från obligatoriska kurser inom programmet

Begränsat antal platser: Nej

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Birgitta Åsman, birgitta.asman@food.lth.se

Hemsida: <http://www.lth.se/utbildning/kandidatutbildning-livsmedelsteknik/>

Övrig information: Kursen ges höstterminen i åk 3 (LP2) under 10 veckor och omfattar 200 timmar varav 150 arbetsplatsförlagda timmar. Kursansvarig tillhandahåller praktikplatser som fördelas i samråd med studenterna. Studenten kan ordna praktikplats, men kräver då godkännande av kursansvarig. Arbetsplatsen ska tillhandahålla en namngiven handledare för hela perioden som kan avsätta nödvändig tid för att stödja studentens arbete. Handledaren på arbetsplatsen skall efter genomförd kurs styrka närvaro och godkänd aktiv medverkan på arbetsplatsen under perioden. Vid sjukdom meddelas handledaren vid LTH som avgör om frånvaroperioden är skäligen i proportion till kursens varaktighet.