

Kursplan för

Kvalitet och produktsäkerhet Quality and Product Safety

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

Gäller för: Läsåret 2022/23

Fakultet: Lunds tekniska högskola

Beslutad av: Programledning B/K

Beslutsdatum: 2022-04-11

Allmänna uppgifter

Alternativobligatorisk för: MLIV1, MLAK1

Valfri för: B4-l, B4-mb, B4-lm, B4-pt, K4-l, MBIO1, R4

Undervisningsspråk: Kursen ges på engelska

Syfte

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

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- förstå principerna för industriell kvalitetssäkring och produktsäkerhet
- känna till de vanligaste kvalitetssäkringsverktygen och kvalitetsledningssystemen

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 kvalitetsledningssystem

Värderingsförmåga och förhållningssätt
För godkänd kurs skall studenten

- visa insikt i behovet av kvalitetssäkringsverktyg och kvalitetsledningssystem för att säkerställa att processer och produkter uppfyller myndigheters, samhällets och företagens krav på produktkvalitet, säkerhet, effektivitet och miljöhänsyn

Kursinnehåll

- verktyg för kvalitetsäkring och produktsäkerhet inom främst läkemedels- och livsmedelsindustri, men även förpacknings- och medicinteknisk industri behandlas
- kursen genomförs i nära samarbete med representanter för industrin. Föreläsningarna omfattar hygienisk process design, aseptik, renrum, rengöring i livs- och läkemedelsproduktion, CIP och SIP tekniker, good hygienic practice (GHP), HACCP, good manufacturing practice (GMP och cGMP) och validering, lagstiftning, ISO 9000 (kvalitetsledning), ISO 14000 (miljöledning), ISO 22000/FSSC 22000 (livsmedelshantering), ISO14971 (riskhantering) och ISO13485 (medicinteknik).

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

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