LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för

Mat, myter och molekyler
Food, Myths and Molecules

TFRC35, 7,5 högskolepoäng, G1 (Grundnivå)

Gäller för: LTH:s fristående kurser HT2020
Beslutad av: Programledning LIV
Beslutsdatum: 2019-12-10

Allmänna uppgifter

Fördjupning: Grundnivå, har endast gymnasiala förkunskapskrav.
Undervisningsspråk: Kursen ges på svenska

Syfte

Det övergripande syftet är att studenterna tillägnar sig grundläggande kunskaper i livsmedelsorienterande ämnen såsom livsmedelskemi, –mikrobiologi, –teknologi och –processer samt kan använda dessa kunskaper för att för att bredda sina perspektiv på mat och ätande.

Mål

Kunskap och förståelse
För godkänd kurs skall studenten

För godkänd kurs skall studenten

- kunna förklara översiktligt vad som sker vid livsmedelsberedning från ett fysikaliskt och kemiskt vardagsperspektiv, t.ex. sammansättning och väsentliga reaktioner hos olika livsmedelskomponenter, såsom proteiner (både animaliska och vegetabiliska), enkla och komplexa kolhydrater, livsmedelsenzymer, polära och icke-polära lipider, antioxidanter och färgämnen.
- kunna förklara vad som händer med maten under matspjälkningen
- kunna redogöra för några av de vanligaste livsmedelsprocesserna

Färdighet och förmåga
För godkänd kurs skall studenten

För godkänd kurs skall studenten

- kunna förklara vanliga matlagningsfenomen ur ett fysikaliskt och kemiskt perspektiv

Värderingsförmåga och förhållningssätt
För godkänd kurs skall studenten

För godkänd kurs skall studenten

- visa förmåga att diskutera frågor om etiska problemställningar kopplade till livsmedelsberedning från olika perspektiv.

Kursinnehåll

Kursen består av föreläsningar, kunskapstest, laborationer och laborationsgenomgångar, diskussioner samt en litteraturuppgift.

Laborationerna genomförs individuellt i hemmet. Föreläsningar och laborationsgenomgångar sker online.

Kursens examination

Betygsskala: UG - (U,G) - (Underkänd, Godkänd)
Prestationsbedömning: Godkända kunskapstest, godkända laborationsrapporter med teoretisk förklaring av observationerna. Godkänd litteraturuppgift. 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.

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:

- Grundläggande behörighet

Kursen överlappar följande kurser: TNK201, KLGN30

Kurslitteratur

- Föreläsningsanteckningar och utdelade material.
- Nylander, A., Jonsson, L., Marklinder, I., Nydahl, M.: Livsmedelsvetenskap. Studentlitteratur, 2014, ISBN: 978-91-44-09567-7.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Karolina Östbring, karolina.ostbring@food.lth.se
Hemsida: http://www.food.lth.se
Övrig information: Efter avslutad kurs skall studenterna kunna svara på vardagliga frågor som: Varför gråter man när man skär lök? Vad sätter man till mjölken så att den får så lång hållbarhet och varför går det inte att göra filbunke av dagens ”köpemjölk”? Går det fortare att koka potatis på högsta värme? Varför blir steken mör eller seg? Varför blir gamla skinkskivor och äggulor gröna, kokt äggvita vit och blåbär med mjölk röda? Hur mycket längre tid tar det att koka te och ägg på Mt Everest? Går det att reparera majonnäs som skurit sig? Hur länge skall julskinkan stekas?