Kursplan för

Mat, myter och molekyler
Food, Myths and Molecules

TFRC35, 7,5 högskolepoäng, G1 (Grundnivå)

Gäller för: LTH:s fristående kurser HT2021
Beslutad av: Programledning LIV
Beslutsdatum: 2020-12-16

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

- 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

- kunna förklara vanliga matlagningsfenomen ur ett fysikaliskt och kemiskt perspektiv

Värderingsförmåga och förhållningssätt
För godkänd kurs skall studenten

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

Kursinnehåll

Kursen består av föreläsningar, 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 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.

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 frågor som: Varför är kokt äggvita vit? Hur tas maten egentligen upp av kroppen? Stämmer det att man blir mättare om man dricker ett glas vatten innan måltiden? Vad innehåller mjölken så att den får så lång hållbarhet och går det snabbare att koka

potatis på högsta värme? Vad gör egentligen E-nummer i industrimaten? Varför ger kött upphov till mer växthusgaser än baljväxter?