



INSTITUTIONEN FÖR MEDICIN

DIP150 Livsmedelsvetenskap, 15 högskolepoäng

Food Science, 15 credits

Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Programkommittén för nutrition och folkhälsa 2011-09-21 och senast reviderad 2022-08-24 av Institutionen för medicin. Den reviderade kursplanen gäller från och med 2023-01-16, vårterminen 2023.

Utbildningsområde: Medicinskt 100 %

Ansvarig institution: Institutionen för medicin

Inplacering

Kursen kan ingå i följande program: 1) Dietistprogrammet (M1DIP)

Huvudområde

Klinisk nutrition

Fördjupning

G1N, Grundnivå, har endast gymnasiala förkunskapskrav

Förkunskapskrav

Grundläggande behörighet och Matematik 2a/2b/2c, Naturkunskap 2, Samhällskunskap 1b/1a1+1a2.

Lärandemål

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

Kunskap och förståelse

- beskriva utbud, produktion och konsumtion av livsmedel i Sverige,
- redogöra för olika livsmedelskategoriers näringsinnehåll och hur näringsinnehållet påverkas vid produktion, lagring och tillagning,
- redogöra för ett livsmedels sammansättning och centrala kemiska processer som sker vid produktion, lagring och tillagning och påverkar livsmedlets sensoriska

- upplevelse,
- beskriva olika metoder för att öka hållbarhet hos livsmedel,
- redogöra för mikroorganismers livsbetingelser och förklara hur dessa påverkar livsmedel,
- redogöra för lagar och regler rörande livsmedelshantering, märkning och tillsatser,
- redogöra för olika märkningar av livsmedel och vad de innebär,
- beskriva hur livsmedelsproduktion påverkar olika aspekter av miljön lokalt och globalt,
- redogöra för kulturella skillnader i livsmedelsval.

Färdigheter och förmåga

- bedöma om information och märkning av livsmedel är adekvat utifrån aktuell livsmedelslagstiftning,
- välja lämpliga metoder att hantera ett livsmedel (förvaring/tillagning) för en given råvara utifrån sensoriska, mikrobiologiska/toxikologiska, näringsmässiga, miljömässiga och ekonomiska aspekter,
- använda grundläggande matlagnings- och bakningsmetoder,
- planera näringsriktiga och miljömedvetna måltider utifrån givna förutsättningar,
- bedöma ett livsmedels kvalitet ur ett brett perspektiv, inklusive miljöaspekter, näringsinnehåll och säkerhet.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- värdera och diskutera trovärdighet kring hur livsmedel och kost beskrivs i litteratur och media i förhållande till vetenskaplig evidens,
- värdera livsmedel och matlagningsmetoder utifrån sensoriska, mikrobiologiska/toxikologiska, näringsmässiga, miljömässiga och ekonomiska aspekter,
- reflektera kring vad som styr livsmedelsproduktion och utveckling av nya produkter och metoder.

Kursen är hållbarhetsrelaterad, vilket innebär att minst ett av kursens lärandemål tydligt visar att kursens innehåll uppfyller minst ett av Göteborgs universitets fastställda kriterier för hållbarhetsmärkning.

Innehåll

Kursens struktur utgår från livsmedelsgrupper (vegetabilier, kött och chark, fisk och skaldjur, cerealier, mjölk och ägg, drycker, matfetter, socker och sötningsmedel, salt), vilka behandlas både genom föreläsningar, laborationer och praktiskt matlagning. Livsmedlens näringsmässiga sammansättning och grundläggande livsmedelskemi är centralt i kursen. Livsmedlen behandlas från råvara till färdig maträtt, så väl på konsumentnivå som industrinivå. Det svenska livsmedelsutbudet belyses.

I kursen utreds begrepp och definitioner inom livsmedelsområdet. Livsmedelslagen och föreskrifter presenteras med tyngdpunkt på hantering och märkning. Hygien och mikrobiologi avhandlas med särskild inriktning på att förhindra livsmedelsburna smittor och förgiftningar. Grundläggande metoder för hantering och tillagning praktiseras och redovisas. Näringsmässig sammansättning, sensoriska egenskaper, hygieniska/toxikologiska, ekonomiska och miljömässiga avvägningar före och efter tillagning avhandlas.

Studenterna använder sig av matlagning och bakning samt genomför laborationer för att öka förståelsen hur livsmedelshantering, ingredienser och tillsatser påverkar livsmedlet sensoriskt. De praktiserar också sensorisk analys och diskuterar sensoriska bedömningar, som en viktig del av förståelsen för livsmedelspreferens hos olika individer.

Livsmedlen belyses ur perspektivet miljö och hållbar utveckling.

Former för undervisning

Undervisningsformen är företrädesvis föreläsningar, som följs av matlaborationer, seminarier och grupparbeten. Inslag av nätbaserad undervisning kan förekomma.

Undervisningsspråk: svenska

Former för bedömning

Livsmedelsvetenskap examineras genom:

- en individuell skriftlig salstentamen
- en praktiskt matlagningsuppgift som planeras och genomförs individuellt och redovisas i en rapport

Dessutom ingår obligatoriska moment i form av:

- 3 matlagningsstillfällen samt förberedande inlämningar
- 5 matlaborationer samt förberedande uppgifter
- 4 grupparbeten/seminarier samt förberedande digitala test

De obligatoriska momenten kräver aktivt deltagande och redovisas muntligt.

Förberedande digitala test eller inlämningar inför de obligatoriska momenten skall vara godkända inför respektive moment.

Frånvaro eller underkänt på obligatoriska moment kompenseras med alternativ uppgift enligt anvisning från kursledare. Studenten ges max 2 tillfällen för att ta igen missade obligatoriska laborationer/seminarier under kursens gång och hänvisas vid högre frånvaro till nästa års kurs.

Om student som underkänts två gånger på samma examinerande moment önskar byte av examinerator inför nästa examinationstillfälle, bör sådan begäran inlämnas skriftligt till institutionen och ska bifallas om det inte finns särskilda skäl däremot (HF 6 kap, 22 §).

Om student fått rekommendation från Göteborgs universitet om särskilt stöd kan examinerator, i det fall det är förenligt med kursens mål och förutsatt att inte orimliga resurser krävs, besluta att ge studenten en anpassad examination eller alternativ examinationsform.

I det fall en kurs har upphört eller genomgått större förändring ska student garanteras minst tre examinationstillfällen (inklusive ordinarie examinationstillfälle) under en tid av minst ett år, dock som längst två år efter det att kursen upphört/förändrats.

Betyg

På kursen ges något av betygen Godkänd (G) och Underkänd (U).

Kursvärdering

Kursutvärdering sker skriftligt samt muntligt i dialog med studenterna. Kursansvarig lärare sammanställer analys av kursvärdering och ger förslag till utveckling av kursen. Analys och förslag återkopplas både till studenterna om genomförde värderingen och till de studenter som ska påbörja kursen och publiceras på lärplattformen.

Övrigt

Studenterna ansvarar själva för att ha lämplig klädsel vid matlaborationer och matlagningstillfällen (dvs egna förkläden/kockrockar).

Student står för vissa kostnader i samband med undervisning, t.ex. material/livsmedel.