



Kursplan

för kurs på grundnivå

Livsmedelskemi och livsmedelslära
Food Chemistry and Food Science

7.5 Höskolepoäng
7.5 ECTS credits

Kurskod:	NU3002
Gäller från:	HT 2021
Fastställd:	2006-09-27
Ändrad:	2024-12-11
Institution	Institutionen för biovetenskaper och näringslära
Huvudområde:	Nutrition
Fördjupning:	G1N - Grundnivå, har endast gymnasiala förkunskapskrav

Beslut

Denna kursplan är fastställd av Naturvetenskapliga fakultetsnämnden vid Stockholms universitet 2006-09-27 och reviderad 2014-01-20, 2021-02-17.

Teknisk revidering av Studentavdelningen 2020-03-09.

Beslut om upphävande är fattat av Områdesnämnden för naturvetenskap 2024-12-11. Studenterna som har antagits till kursplanen har rätt att slutföra kursplanen enligt kursplan till och med 2026-12-11.

Förkunskapskrav och andra villkor för tillträde till kursen

För tillträde till kursen krävs 30 hp kemi varav minst 7,5 hp biokemi och 7,5 hp organisk kemi, eller motsvarande.

Kursens uppläggning

Provkod	Benämning	Höskolepoäng
N001	Livsmedelskemi och livsmedelslära	7.5

Kursens innehåll

Kursen behandlar grundläggande teori om råvarors och livsmedels sammansättning, egenskaper och bearbetning, inklusive kemiska reaktioner (näringsämnesförändringar) vid olika betingelser såsom lagring, hantering, beredning och värmebehandling. Kursen tar också upp livsmedelsprodukters uppbyggnad, sammansättning, och användningsområden samt livsmedelskvalitet, livsmedelsanalys, livsmedelslagstiftning och bestämmelser. Övningar i sökning och förmedling av vetenskaplig information inom området ingår också.

Ovannämnda kunskaper är användbara exempelvis för yrken inom livsmedelsindustri, livsmedelsupplysning, hälsoupplýsning och undervisning. Kursen utgör även en grund för fortsatta studier och forskning inom biomedicin i allmänhet och kostrelaterade områden i synnerhet.

Förväntade studieresultat

Efter att ha genomgått kursen förväntas studenten:

- kunna diskutera och förutse hur innehållet, speciellt näringsämnen, och andra egenskaper hos råvaror och livsmedel påverkas av tillagning och andra processer
- kunna redogöra för principer för hur näringsinnehåll i livsmedel kan bestämmas samt kunna diskutera analysmetodernas tillförlitlighet
- ha fått en inblick i modern livsmedelskemi och livsmedelsbestämmelser samt kunna diskutera dessa utifrån

miljömässiga och samhällsliga aspekter

- kunna söka och förmedla vetenskaplig information inom området livsmedelskemi och livsmedelslära

Undervisning

Undervisningen består av föreläsningar, laborationer, litteraturstudier och grupparbeten. Studiebesök kan ingå.

Kunskapskontroll och examination

a. Kursen examineras på följande vis: Kunskapskontroll sker genom skriftligt prov och muntliga redovisningar.

Examinator har möjlighet att besluta om anpassad eller alternativ examination för studenter med funktionsnedsättning.

b. För godkänt slutbetyg krävs deltagande i grupparbeten, laborationer och i förekommande fall studiebesök. Om särskilda skäl föreligger kan examinator efter samråd med vederbörande lärare medge den studerande befrielse från skyldigheten att delta i viss obligatorisk undervisning.

c. Kursens slutbetyg sätts enligt sjugradig målrelaterad skala:

A = Utmärkt

B = Mycket bra

C = Bra

D = Tillfredsställande

E = Tillräckligt

Fx = Underkänd, något mer arbete krävs

F = Underkänd, mycket mer arbete krävs

d. Kursens betygskriterier delas ut vid kursstart.

e. Studerande som underkänts i ordinarie prov har rätt att genomgå ytterligare prov så länge kursen ges. Antalet provtillfällen är inte begränsat. Med prov jämföras också andra obligatoriska kursdelar. Studerande som godkänts på prov får inte genomgå förnyat prov för högre betyg. En student, som utan godkänt resultat har genomgått två prov för en kurs eller en del av en kurs, har rätt att få en annan examinator utsedd, om inte särskilda skäl talar mot det. Framställan härom ska göras till institutionsstyrelsen. Kursen har minst tre examinationstillfällen per läsår de år då undervisning ges. För de läsår som kursen inte ges erbjuds minst ett examinationstillfälle.

f. Möjlighet till komplettering av betyget Fx upp till godkänt betyg ges inte på denna kurs.

Övergångsbestämmelser

Studerande kan begära att examination genomförs enligt denna kursplan även efter det att den upphört att gälla, dock högst tre gånger under en tvåårsperiod efter det att kursen har avvecklats. Framställan härom ska göras till institutionsstyrelsen. Bestämmelsen gäller även vid revidering av kursplanen och revidering av kurslitteratur.

Begränsningar

Kursen kan ej ingå i examen tillsammans med kursen Livsmedelskemi och livsmedelslära, 5 p (NÄ1160), eller motsvarande.

Övrigt

Kursen ingår i kandidatprogrammet i nutrition, men kan också läsas som fristående kurs.

Kurslitteratur

Kurslitteratur beslutas av institutionsstyrelsen och publiceras på Institutionen för biovetenskaper och näringsläras webbplats senast 2 månader före kursstart.