

Kursplan

för kurs på grundnivå

Livsmedelskemi och livsmedelslära
Food Chemistry and Food Science

7.5 Högskolepoäng
7.5 ECTS credits

Kurskod:	NU3002
Gäller från:	HT 2007
Fastställd:	2006-09-27
Institution	Institutionen för biovetenskaper och näringslära
Ämne	Nutrition
Fördjupning:	G1N - Grundnivå, har endast gymnasiala förkunskapskrav

Beslut

Denna kursplan är fastställd av Naturvetenskapliga fakultetsnämnden vid Stockholms universitet 2006-09-27.

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	Högskolepoäng
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, hälsoupplysning, 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 näringsinnehåll och andra egenskaper hos råvaror och livsmedel påverkas av tillagning och andra processer
- förstå principer för hur näringsinnehåll i livsmedel kan bestämmas samt kunna diskutera analysmetodernas tillförlitlighet
- ha fått en inblick i modern livsmedelsteknologi, livsmedelsproduktion och livsmedelsbestämmelser samt kunna diskutera dessa utifrån miljömässiga och samhällsliga aspekter
- kunna söka och förmedla vetenskaplig information inom området livsmedelskemi och livsmedelslära

Undervisning

Undervisningen omfattar föreläsningar, laborationer, litteraturstudier, grupparbeten och studiebesök.

Deltagande i laborationer, grupparbeten och studiebesök är obligatoriskt. Om särskilda skäl föreligger kan examinator, efter samråd med vederbörande lärare, medge den studerande befrielse från skyldigheten att delta vissa obligatoriska moment.

Kunskapskontroll och examination

a. Kunskapskontrollen sker genom skriftligt och/eller muntligt prov.

b. Betygsättning sker enligt en sjugradig målrelaterad betygsskala:

A = Utmärkt

B = Mycket Bra

C = Bra

D = Tillfredsställande

E = Tillräckligt

Fx = Otillräckligt

F = Helt Otillräckligt

c. Kursens betygskriterier delas ut vid kursstart.

d. För godkänt krävs lägst betygsgraden E samt godkända laborationer, grupparbeten och att studenten fullgjort all obligatorisk undervisning.

e. Studerande som underkänts i ordinarie prov har rätt att genomgå minst fyra ytterligare prov så länge kursen kan ges. Med prov jämställs också andra obligatoriska kursdelar. Studerande som godkänts på prov får inte genomgå förnyat prov för högre betyg. Studerande som underkänts på prov två gånger har rätt att begära att annan lärare utses för att bestämma betyg på kursen. Framställan härom skall göras till institutionsstyrelsen.

Övergångsbestämmelser

Studerande kan begära att examination genomförs enligt denna kursplan även efter det att den upphört gälla, dock högst tre gånger under en tvåårsperiod efter det att undervisningen på kursen upphört. Framställan härom skall göras till institutionsstyrelsen.

Begränsningar

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

Övrigt

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

Kurslitteratur

Kurslitteratur beslutas av institutionsstyrelsen och redovisas därefter i bilaga till kursplanen.