



LV0103, Möjligheter och utmaningar för hållbara livsmedelssystem, 15.0 Hp

Kursplan

Fastställd av: PN - NJ, 2017-11-15

Giltig från och med: HT2020

Utbildningsnivå:

Avancerad nivå

Huvudområde:

Livsmedelsvetenskap

Successiv fördjupning:

A1N Avancerad nivå, har endast kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

Ämne:

- Livsmedelsvetenskap

Betygsskala:

5 / 4 / 3 / U

Kraven för kursens olika betygsgrader framgår av betygsgranskriterier, som ska finnas tillgängliga senast vid kursstart.

Språk:

Engelska

Behörighetskrav:

- 180 hp, varav minst 90 hp inom naturvetenskap eller samhällsvetenskap
- Engelska 6

Mål:

Syftet med kursen är att skapa ökad förståelse för hur olika livsmedelssystem ser ut i dag, deras förutsättningar samt möjligheter och utmaningar för framtidens hållbara produktion och konsumtion av livsmedel. Livsmedelssystem studeras utifrån miljömässig, ekonomisk och social hållbarhet i olika skalor (lokalt, regionalt, nationellt och globalt) med särskilt fokus på hållbar användning av naturresurser. Kursen ges som en avancerad introduktion till mastersprogrammet i hållbara livsmedelssystem.

Efter avslutad kurs ska studenten kunna:

- Samla in och sammanställa information om livsmedelssystem, samt identifiera faktorer som påverkar produktion och konsumtion av specifika livsmedel idag och i framtiden.
- Redogöra för livsmedelsproduktionens förutsättningar samt kunna ge exempel på existerande produktionskedjor av säkra livsmedel inklusive primärproduktion, förädling, distribution och avfallshantering av livsmedel i olika skalor.
- Visa förståelse för hållbarhetsutmaningarna i livsmedelssystem och kunna problematisera begreppet hållbar utveckling i relation till livsmedelssystem utifrån olika aspekter (miljömässiga, ekonomiska och sociala).
- Redogöra för verktyg för att utvärdera hållbarhet ur olika perspektiv.
- Beskriva, utvärdera och jämföra (kvalitativt och kvantitativt) olika livsmedel ur ett livscykelperspektiv och kunna föreslå förbättringsåtgärder.
- Analysera och bedöma livsmedelssystem ur ett konsumtionsperspektiv och redogöra för sambanden mellan kostval, hälsa och miljöpåverkan.
- Identifiera underutnyttjade och nya livsmedelsråvaror och livsmedel samt bedöma potentialen hos dessa.

Innehåll:

Produktion och konsumtion av livsmedel hör till de mest aktuella hållbarhetsfrågorna i dag. Kursen omfattar aspekter från hela livsmedelskedjan, inklusive primärproduktion, förädling, distribution, konsumtion och avfallshantering, och komplexa samband mellan dessa. Fokus ligger på effektiv användning av resurser genom hela kedjan. Detta inkluderar även minimering av svinn i alla led, en resurseffektiv användning av uppkomna sidoströmmar och restprodukter samt återföringspotential. I kursen utgår vi från kunskap om dagens livsmedelssystem, hur de ser och fungerar och analyserar framtida förbättringspotential. Hållbara livsmedelssystem inkluderar även livsmedelssäkerhet och nutritionsaspekter. I det egna arbetet får studenterna fördjupa sig i produktionskedjor, analysera dem utifrån ett livscykelperspektiv, jämföra med andra produktionskedjor och ta fram förbättringsförslag som leder till ökad hållbarhet. Under projektets gång hålls seminarier utifrån bland annat konsumtionsperspektiv med aktivt deltagande av forskare inom området.

Kursen består av föreläsningar, litteraturstudier, seminarier (obligatoriska) och eget arbete utifrån fallstudier (som kombinerar individuella uppgifter och arbete i grupp) och bygger i hög grad på studentcentrerad undervisning, samt kontakter med olika aktörer inom livsmedelskedjan (som kan kräva obligatorisk närvaro). Kursen samlar studenter med olika utbildningsbakgrund och den samlade kompetensen i gruppen och de tidigare erfarenheterna hos studenterna bidrar till en fördjupad förståelse för dagens livsmedelssystem och vad som krävs för en övergång till framtidens hållbara livsmedelssystem.

Examinationsformer och fordringar för godkänd kurs:

För godkänd kurs krävs:

- Godkänd muntlig och skriftlig redovisning av projektarbeten samt inlämningsuppgifter
- Närvaro på obligatoriska moment
- Godkänt deltagande i seminarier
- Godkänd individuell skriftlig tentamen
- Examinatorn har, om det finns skäl och är möjligt, rätt att ge en kompletteringsuppgift till den student som inte blivit godkänd på en examination.
- Om studenten har ett beslut från SLU om riktat pedagogiskt stöd på grund av funktionsnedsättning, kan examinatorn ge ett anpassat prov eller låta studenten genomföra provet på ett alternativt sätt.

- Om denna kursplan läggs ned, ska SLU besluta om övergångsbestämmelser för examination av studenter, som antagits enligt denna kursplan och ännu inte blivit godkända.
- För examination av självständigt arbete (examensarbete) gäller dessutom att examinatorn kan tillåta studenten att göra kompletteringar efter inlämningsdatum. Mer information finns i utbildningshandboken.

Ansvarig institution/motsvarande:

Institutionen för energi och teknik

Kompletterande uppgifter

Programkoppling:

- NM028
- NM032

Moduluppsättning:

- Tentamen och individuellt LCA-projekt, 8.0 hp
- Seminarier, projekt, övningar och studiebesök, 7.0 hp

Övrig information:

- Rätten att delta i undervisning och/eller handledning gäller endast det kurstillfälle, som studenten blivit antagen till och registrerad på.
- Om det finns särskilda skäl, har studenten rätt att delta i moment som kräver obligatorisk närvaro vid ett senare kurstillfälle. Mer information finns i utbildningshandboken.