

LV0123, Matsvinn - dagens problem och framtidens möjligheter, 7.5 Hp

Kursplan

Fastställd av: PN-NJ, 2023-05-26

Giltig från och med: HT2023

Utbildningsnivå:

Avancerad nivå

Huvudområde:

Livsmedelsvetenskap

Successiv fördjupning:

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

Ämne:

- Livsmedelsvetenskap
- Miljövetenskap

Betygsskala:

5 / 4 / 3 / U

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

Språk:

Engelska

Behörighetskrav:

- Kunskaper motsvarande 180 hp på grundnivå, varav minst
- 15 hp inom lantbruksvetenskap, husdjursvetenskap, biologi, miljövetenskap, livsmedelsvetenskap, food studies, trädgårdsvetenskap, kostvetenskap eller teknologi/teknik
- Engelska 6

Mål:

Kursens syfte är att ge övergripande kunskap om matsvinn i livsmedelskedjans olika led; hur och varför det uppstår, vilka konsekvenser det får, vilka åtgärder som kan vidtas för att minska omfattningen av förlusterna och hur matavfallet kan utnyttjas i form av restprodukter och näringsåterföring. Kursen ska även utveckla studenternas förmåga att tillämpa vetenskapliga metoder relaterade till matavfall.

Efter avslutad kurs ska studenten kunna:

- Förklara hur och varför matsvinn uppstår i olika delar av livsmedelskedjan
- Beskriva aktuella aspekter och konsekvenser av matsvinnproblemet
- Använda lämpliga kvantitativa och kvalitativa metoder för att analysera matsvinn
- Identifiera problem som rör matsvinn och diskutera strategier för att reducera matsvinn
- Föreslå och översiktligt utvärdera lösningar för att reducera, återanvända eller återvinna matsvinn och förluster.

Innehåll:

I kursen ingår hur matsvinn uppstår och hanteras genom hela livsmedelskedjan, vilket inkluderar primärproduktion, förädling, distribution, försäljning i butik samt i restauranger, storkök och hushåll. Matsvinn studeras ur olika aktörers perspektiv och etiska, sociala, ekonomiska och miljömässiga aspekter beaktas, lokalt såväl som globalt.

Följande aspekter tas upp i kursen:

- Matavfallshierarkin och möjligheter för att reducera, återanvända och återvinna matavfall.
- Lagstiftning och nationella och internationella miljö- och hållbarhetsmål

- Metoder för att kvantifiera matsvinn och bedöma dess påverkan och konsekvenser samt metoder för valorisering av matavfall.
- Utformning av kvalitativa och kvantitativa studier för att utvärdera möjligheter för att reducera, återanvända och återvinna matavfall i olika delar av livsmedelskedjan.

Dessa aspekter behandlas genom föreläsningar, seminarier och studiebesök (där deltagande kan vara obligatoriskt), projektuppgifter och skriftlig examinering.

Examinationsformer och fordringar för godkänd kurs:

- Godkänd skriftlig och muntlig redovisning av uppgifter, individuellt och i grupp
- Godkänt deltagande i obligatoriska delar av kursen
- 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:

- NM025
- NM028
- NM032

Moduluppsättning:

- Tentamen, 5.0 hp
- Workshop, 1.0 hp
- Projektarbete, 1.5 hp

Kursen ersätter:

LV0118

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.