



# LV0120, Livsmedelshygien, 15.0 Hp

## Kursplan

Fastställd av: Fastställd av: Programnämnd NJ, 2022-03-20, 2022-03-20

Giltig från och med: HT2022

### 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 betygskriterier, som ska finnas tillgängliga senast vid kursstart.

### Språk:

Svenska

**Behörighetskrav:**

Kunskaper motsvarande 180 hp varav 90 hp inom något av följande utbildningsområden: biologi, husdjursvetenskap, livsmedelsvetenskap, nutrition, folkhälsovetenskap, medicin, miljövetenskap, kemi, mat- och måltidsvetenskap, kostvetenskap.

Förkunskapskravet kan också uppfyllas på annat sätt som ger motsvarande kunskaper.

**Mål:**

Efter avslutad kurs ska studenten kunna:

- kunna bedöma faktorer hos livsmedel som påverkar mikroorganismers tillväxt och överlevnad samt organismernas förstörande och hälsovådliga egenskaper
- visa förmåga att värdera metoder för att förhindra mikrobiella problem i livsmedel
- kunna beskriva hygienisk analys av livsmedel och visa förmåga att tolka analysresultat
- kunna redogöra för riskvärdering och riskhantering samt visa förmåga att värdera kvalitetsledningssystem

**Innehåll:**

Kursen är uppdelad i tre moment:

Grundläggande mikrobiologi och livsmedelsmikrobiologi:

- grundläggande mikrobiologi
- faktorer som påverkar mikroorganismers överlevnad och tillväxt i livsmedel
- förekomst av mikroorganismer i olika sorters livsmedel
- mikrobiell förskämning av livsmedel och de organismer som orsakar den
- livsmedelsmikrobiologiska analyser

Livsmedelshygien och livsmedelsburna patogener:

- spridning/kontaminering av mikroorganismer till livsmedel
- viktiga patogena mikroorganismer och de sjukdomar de orsakar

- toxiner och allergener i livsmedel
- livsmedelshygien och metoder för att skydda och lagra livsmedel

HACCP:

- riskvärdering och riskhantering samt kvalitetsledningssystem, främst HACCP

### **Examinationsformer och fordringar för godkänd kurs:**

Muntliga, praktiska och skriftliga tentamina och arbetsrapporter.

Godkända tentamina och redovisningar av uppgifter samt godkänd närvaro vid obligatoriska moment. - 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 biomedicin och veterinär folkhälsovetenskap

### **Medansvariga:**

Institutionen för biomedicin och veterinär folkhälsovetenskap

Institutionen för energi och teknik

## **Kompletterande uppgifter**

### **Programkoppling:**

- NG007

**Moduluppsättning:**

- Grundläggande mikrobiologi och livsmedelsmikrobiologi, 4.0 hp
- Livsmedelshygien och livsmedelsburna patogener, 4.0 hp
- HACCP (riskvärdering och riskhantering), 5.0 hp
- Laborationer (inkl. laborationsrapporter), 2.0 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.