

## Kursplan

### BI1029.1 Kvalitetsledning och livsmedelslagstiftning, 5.0 hp

#### Quality management and food legislation

Kursen ges i Agronomprogrammet - livsmedel (270 hp), Mat & Hälsa - kandidatprogram och Livsmedel - kandidatprogram och som fristående kurs

Kursplan nedlagd 2022-03-14

Version 1 i Slukurs. Motsvarar version 1, 2, 3, 4 och 5 i Ladok

#### Kursplan fastställd

2008-11-13

Versionen gäller mellan våren 2009 och våren 2014

Versionen är inte en modulversion

#### Ämnen

Biologi/Livsmedelsvetenskap

#### Utbildningens nivå

Grund

#### Moduler

| Benämning  | Kod  | Hp  |
|------------|------|-----|
| Enda modul | 0101 | 5.0 |

#### Fördjupning

Kurser på grundnivå med minst 60 hp kurser på grundnivå inom huvudområdet/ämnet som förkunskapskrav. (G2F)

#### Betygsskala

5 / 4 / 3 / U

Kraven för kursens olika betygsgrader framgår av betygskriterier, som redovisas i

bilaga till kursplanen. Aktuell information om betygskriterier ska finnas tillgänglig senast vid kursstart.

## **Språk**

Svenska

## **Förkunskapskrav**

Kunskaper motsvarande 60 hp biologi varav 5 hp biokemi, 5 hp cellbiologi samt 10hp mikrobiologi alternativt 60 hp livsmedelsvetenskap samt 5 hp biokemi, 5 hp cellbiologi och 10 hp mikrobiologi.

## **Mål**

Efter genomgången kurs skall studenten kunna:

- redogöra för samt visa förmåga att värdera kvalitetsledningssystem
- redogöra för och diskutera relevanta delar av livsmedelslagstiftningen

## **Innehåll**

Vid föreläsningar och övningar behandlas följande avsnitt:

- kvalitetsledningssystem, främst HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- miljöledningssystem
- riskvärdering och riskhantering
- juridikens grunder
- livsmedelslagstiftning
- förvaltningslagstiftning

## **Genomförande**

### **Schemalagda aktiviteter**

Föreläsningar

ca 20 tim

Övningar

ca 20 tim

Obligatorisk

Studiebesök

ca 5 tim

Examination och utvärdering

ca 5 tim

Obligatorisk

Gruppdiskussioner

ca 5 tim

Obligatorisk

### **Gruppaktiviteter utanför schemalagd tid**

Informationssökning, problemlösning, rapportskrivning

ca 20 tim

### **Självstudier utanför schemalagd tid**

Litteraturstudier

ca 40 tim

Projektarbete

ca 20 tim

Obligatorisk

---

### **Totalt**

**ca 135 tim**

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

Godkänd skriftlig tentamen. Godkänt deltagande i övningar. Godkända individuella och grupproje

- Om studenten inte blivit godkänd på ett prov har examinatorn rätt att ge en kompletteringsuppgift – om det finns skäl för det och om det är möjligt.
- Om studenten har ett beslut från SLU om särskilt pedagogiskt stöd på grund av funktionsnedsättning, har examinatorn rätt att ge ett anpassat prov eller låta studenten genomföra provet på ett alternativt sätt.

- Om denna kursplan ändras, eller om kursen läggs ner, ska SLU besluta om övergångsregler 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 utbildningens regelsamling

### **Övergångsbestämmelser**

- Examination: Minst tre omprov ska erbjudas under två år efter beslut om nedläggning.
- Obligatoriska moment: Minst en förnyad möjlighet att uppfylla obligatoriekraven ska erbjudas inom två år efter beslut om nedläggning.

### **Övriga upplysningar**

Överlappar kursen Livsmedelshygien, 25 hp, med 5 hp.

- 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 utbildningens regelsamling.

### **Ansvarig institution/motsvarande**

Institutionen för molekylära vetenskaper

### **Kompletterande uppgifter**

*Fastställd av:* Utbildningsutskottet för livsmedel och bioteknologi

*Biologiområde:* Mikrobiologi