

Kursplan

BI1029.2 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 2 i Slukurs. Motsvarar version 6 i Ladok

Kursplan fastställd

2013-11-28

Versionen gäller mellan hösten 2014 och våren 2015

Versionen är inte en modulversion

Ämnen

Biologi/Livsmedelsvetenskap

Utbildningens nivå

Grund

Moduler

Benämning	Kod	Hp
Enda modul	0201	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 35 tim

Övningar

ca 5 tim

Obligatorisk

Studiebesök

ca 5 tim

Examination och utvärdering

ca 5 tim

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

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 obligatoriekravska 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