

Kursplan

LV0120.1 Livsmedelshygien, 15.0 hp

Food hygiene

Kursen ges i Livsmedelstillsyn - magisterprogram

Version 1 i Slukurs. Motsvarar version 1 i Ladok

Kursplan fastställd

2021-06-03

Versionen gäller fr.o.m. våren 2021

Versionen är inte en modulversion

Ämnen

Livsmedelsvetenskap

Utbildningens nivå

Avancerad

Moduler

Benämning	Kod	Hp
Grundläggande mikrobiologi och livsmedelsmikrobiol	0102	4.00
Livsmedelshygien och livsmedelsburna patogener	0103	4.00
HACCP (riskvärdering och riskhantering)	0104	5.00
Laborationer (inkl. laborationsrapporter)	0105	2.00

Fördjupning

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

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 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.

- 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

Övriga upplysningar

- 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 biomedicin och veterinär folkhälsovetenskap

Medansvariga:

Institutionen för energi och teknik

Institutionen för biomedicin och veterinär folkhälsovetenskap

Kompletterande uppgifter

Fastställt av: Programnämnden för utbildning inom naturresurser och jordbruk
(PN - NJ)