

Kursplan

BI1159.3 Food microbiology, 10.0 hp

Food microbiology

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

Kursplan nedlagd 2022-03-14

Version 3 i Slukurs. Motsvarar version 4 och 5 i Ladok

Kursplan fastställd

2015-01-21

Versionen gäller fr.o.m. våren 2015

Versionen är inte en modulversion

Ämnen

Biologi/Livsmedelsvetenskap

Utbildningens nivå

Grund

Moduler

Benämning	Kod	Hp
Enda modul	0301	10.0

Fördjupning

Grundnivå, har minst 60 hp kurs/er på grundnivå 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

Engelska

Förkunskapskrav

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

Mål

Kursens syfte är att ge fördjupade kunskaper om mikroorganismernas positiva och negativa påverkan på livsmedel. Träning att utföra mikrobiologiska analyser samt utvärdera och kommunicera resultaten från dessa är en betydande del av kursen.

Efter genomgången kurs skall studenten kunna:

- beskriva och sammanfatta ekologi, fysiologi och taxonomi hos mikroorganismer med relevans för livsmedelsproduktion och -hantering
- beskriva och exemplifiera betydelsen av råvarans och livsmedlets kemiska och fysikaliska egenskaper för mikroorganismernas tillväxt och aktivitet
- beskriva och förklara livsmedelsburna mikroorganismers förskämmande och hälsovådliga egenskaper samt strategier för att förhindra dessa
- beskriva och förklara mikroorganismernas roll i livsmedelsproduktion
- självständigt använda och värdera mikrobiologisk metodik samt tolka resultaten från denna

Innehåll

Vid föreläsningar, obligatoriska laborationer och gruppövningar behandlas följande avsnitt:

- samspelet mellan livsmedel och mikroorganismer
- livsmedel som substrat och miljö
- lagringsmetoder
- förskämning av livsmedel
- mikroorganismer som används i livsmedelsproduktionen

- ekologi och fysiologi hos patogena bakterier i livsmedel
- metodik för isolering och identifiering av mikroorganismer

Examinationsformer och fordringar för godkänd kurs

Godkänd skriftlig tentamen. Godkänt deltagande i laborationer med muntliga och skriftliga redovisningar. Godkända individuella och grupprojeckt.

- 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 obligatoriekraV ska erbjudas inom två år efter beslut om nedläggning.

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 molekylära vetenskaper

Kompletterande uppgifter

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

Biologiområde: Mikrobiologi