



Kursplan

BI0964.1 Mat i Europa, 15.0 hp

Food in Europe

Version 1 i Slukurs. Motsvarar version 1 i Ladok

Kursplan fastställd

2008-06-02

Versionen gäller fr.o.m. våren 2008

Versionen är inte en modulversion

Ämnen

Biologi/Livsmedelsvetenskap

Utbildningens nivå

Grund

Moduler

Benämning	Kod	Hp
Enda modul	0101	15.0

Fördjupning

Kurser på grundnivå med endast gymnasiala förkunskapskrav. (G1N)

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 grundläggande behörighet samt Ma B, Nk B (eller Ma B, Ke A, Bi B)

Mål

—

Innehåll

Kursen består av tre textböcker, en arbetsbok och ett datoriserat simuleringsprogram.

1. PRODUKTION, FÖRÄDLING OCH SAMMANSÄTTNING

- livsmedelsproduktion i ett europeiskt perspektiv
- djurhälsa
- råvarornas karakteristik
- fysiska, kemiska och näringsmässiga förändringar i förädlingen
- livsmedelskvalitet och -hygien

2. LIVSMEDELSPOLITIK OCH LIVSMEDELSUTBUD

- jordbruk, bioteknologi och miljö
- den gemensamma jordbrukspolitiken inom EU
- europeisk livsmedelspolitik och -lagstiftning
- livsmedelssociologi och traditioner

3. LIVSMEDELKONSUMTION OCH HÄLSA

- livsmedelskonsumtionens psykobiologi och fysiologi
- energi från livsmedel
- nutrition och tillväxt
- ätstörningar
- diet, allergi och sjukdomar
- livsmedelssäkerhet och riskhantering

ARBETSBOK

- mål
- studieinstruktioner

- examinationsexempel och ordlista

DATORISERAT SIMULERINGSPROGRAM

- "Kroppsvikt" illustrerar hur kroppsvikten påverkas av livsmedelsintag och fysisk aktivitet

Genomförande

Den totala arbetstiden i kursen motsvarar ca 10 veckors heltidsstudier. Kursen baseras på självstudier av engelsk text. Studentstöd tillhandahålls av de tre inblandade universiteterna genom internet-handledning. Ett datoriserat konferenssystem används, och om möjligt även e-post.Handledningens totala omfattning beror på deltagarnas behov, men handledarna erbjuder regelbundna kontakter via internet. Deltagarna kan kommunicera och interagera med varandra över hela Europa och de uppmuntras också att forma regionala eller lokala studiegrupper och involvera lokala studiecentra.

Övningar ca 40 tim

Gruppdiskussioner ca 20 tim

Examination och utvärdering ca 30 tim

Självstudier ca 315 tim

Summa ca 405 tim

Examination

Fordringar för godkänd kurs

En deltagare redo för examination kommer att få en vetenskaplig artikel med frågor hemsänd. Deltagaren skriver sedan en uppsats med hänsyn till de frågor som tas upp i anslutning till artikeln. Examination sker efter varje kursmodul.

Godkända presentationer av uppsatser.

- 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

Ansvariga för den ovannämnda litteraturen är de tre samarbetande universiteten:

Bok 1: SLU, Sverige

Bok 2: De Montfort University, Leicester, England

Bok 3, arbetsbok och simuleringsprogram: Open universiteit, Herleen, Holland, som också är projektkoordinator.

Litteraturen skickas till deltagarna i tryckt version, på diskett eller CD. Materialet är även tillgänglig via internet.

Kursen vänder sig till studenter såväl som yrkesverksamma, inte bara inom livsmedelsvetenskap, produktion, konsumtion och nutrition, utan även närliggande områden relaterande till livsmedel såsom; miljövetenskap, naturvetenskap, samhällsvetenskap, ekonomi, juridik, dietism, psykologi, sport, hälsa och medicin.

Deltagarna måste behärska engelska i tal och skrift. All kommunikation och information sker på engelska. Ansvariga för handledning och examination är:

Del 1; Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU

Del 2; Department of Biological Sciences, De Montfort University

Del 3: Faculty of Natural Science, Open universiteit.

- 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

Fastställt av: Programutskottet för bioteknologiprogrammet och agronomprogram-
mets livsmedelsinriktning

Biologiområde: Övriga biologikurser

Ersätter: BI0153