

SLUkurs

Livsmedelstillsyn - magisterprogram

Version 1. Gäller fr.o.m. hösten 2021

BESLUT

Programkod:

NG007

Omfattning:

60 högskolepoäng

Utbildningsplanen fastställd:

2021-03-12

Beslutad av:

Utbildningsnämnden

SLU Id:

SLU.ua.2021.3.1.1-1058

Ansvarig programnämnd:

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

FÖRKUNSKAPSKRAV OCH ANDRA ANTAGNINGSVILLKOR

För att bli antagen till magisterprogrammet Livsmedelstillsyn krävs:

- grundläggande behörighet: examen på grundnivå omfattande minst 180 högskolepoäng eller motsvarande utländsk examen
- särskild behörighet: fördjupning omfattande 90 hp inom något av följande ämnen/utbildningsområden:
 - biologi
 - husdjursvetenskap
 - livsmedelsvetenskap
 - nutrition
 - folkhälsovetenskap
 - medicin
 - miljövetenskap
 - kemi
 - mat- och måltidsvetenskap
 - kostvetenskap

Kravet på särskild behörighet är även uppfyllt av den som har en yrkesexamen som veterinär, biomedicinsk analytiker eller som dietist.

Dessutom krävs kunskaper motsvarande kravet på svenska för grundläggande behörighet på grundnivå och Engelska 6.

Kraven på särskild behörighet enligt ovan kan uppfyllas även av den som har motsvarande kunskaper genom utländsk examen eller om motsvarande kunskaper har inhämtats på annat sätt.

För tillträde till de olika kurser som ingår i programmet gäller de krav på särskild behörighet som föreskrivs för varje enskild kurs.

MÅL

Allmänna mål

De allmänna målen för utbildning på grund- respektive avancerad nivå finns beskrivna i Högskolelagen, 1 kap. §§ 8-9.

Mål för examen

I enlighet med bilaga till förordning för Sveriges lantbruksuniversitet ska studenten uppfylla följande mål för magisterexamen:

Kunskaper och förståelse

För magisterexamen ska studenten:

- visa kunskap och förståelse inom huvudområdet för utbildningen, inbegripet såväl överblick över området som fördjupade kunskaper inom vissa delar av området samt insikt i aktuellt forsknings- och utvecklingsarbete, och
- visa fördjupad metodkunskap inom huvudområdet för utbildningen.

Färdigheter och förmåga

För magisterexamen ska studenten:

- visa förmåga att integrera kunskap och att analysera, bedöma och hantera komplexa företeelser, frågeställningar och situationer även med begränsad information,
- visa förmåga att självständigt identifiera och formulera frågeställningar samt att planera och med adekvata metoder genomföra kvalificerade uppgifter inom givna tidsramar,
- visa förmåga att muntligt och skriftligt klart redogöra för och diskutera sina slutsatser och den kunskap och de argument som ligger till grund för dessa i dialog med olika grupper, och
- visa sådan färdighet som fordras för att delta i forsknings- och utvecklingsarbete eller för att arbeta i annan kvalificerad verksamhet.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För magisterexamen ska studenten:

- visa förmåga att inom huvudområdet för utbildningen göra bedömningar med hänsyn till relevanta vetenskapliga, samhälleliga och etiska aspekter samt visa medvetenhet om etiska aspekter på forsknings- och utvecklingsarbete,
- visa insikt om vetenskapens möjligheter och begränsningar, dess roll i samhället och människors ansvar för hur den används, och
- visa förmåga att identifiera sitt behov av ytterligare kunskap och att ta ansvar för sin kunskapsutveckling.

EXAMEN

Examen som utbildningen syftar till

Magisterprogrammet Livsmedelstillsyn syftar till en magisterexamen med huvudområdet livsmedelsvetenskap. Magisterexamen är en generell examen. Se även SLU:s lokala examensordning.

Den student som uppfyller fordringarna för examen får på begäran ett examensbevis. Till examensbeviset knyts benämningen magisterexamen med huvudområdet livsmedelsvetenskap (degree of Master of Science (60 credits) with a major in Food Science).

Examenskrav

Magisterexamen med huvudområdet livsmedelsvetenskap uppnås efter fullgjorda kursfordringar (godkända kurser) om 60 högskolepoäng (hp), varav minst 45 hp på avancerad nivå med följande krav:

- minst 15 hp kurser med fördjupning inom huvudområdet livsmedelsvetenskap (A1N; A1F),
- minst 15 hp självständigt arbete (examensarbete) inom huvudområdet livsmedelsvetenskap (A1E).

Därtill ställs krav på avlagd kandidatexamen, yrkesexamen om minst 180 högskolepoäng eller motsvarande utländsk examen.

INNEHÅLL OCH UPPLÄGGNING

Beskrivning av programmet

Det övergripande syftet med programmet är att ge fördjupande kunskaper och förståelse för livsmedelstillsyn och faktorer som påverkar och förändrar kvaliteten och egenskaper hos livsmedel, liksom faktorer och förutsättningar som påverkar hur livsmedelstillsyn bedrivs i Sverige. Säkra livsmedel är viktig förutsättning för alla medborgare och det är centralt att de som bedriver tillsynen har gedigna kunskaper och stor förståelse för såväl framställning som tillagning av livsmedel, liksom för förvaltningen och tillsynen.

Programmet inleds med en kurs i livsmedelsteknologi som ger en grund för programmet. I de efterföljande kurserna behandlas såväl natur- och samhällsvetenskapliga aspekter på livsmedelskontroll. De naturvetenskapliga kurserna omfattar livsmedelshygien, livsmedelsmikrobiologi, livsmedelsteknologi, livsmedelssäkerhet och kvalitetsledningssystem. I de samhällsvetenskapliga delarna av utbildningen ingår kommunikation, kontrollmetoder, statskunskap särskilt inriktat på förvaltning och myndigheter samt beslut och myndighetsutövning och lagstiftning (livsmedels- resp. förvaltningslagstiftning).

Utbildningen avslutas med ett självständigt arbete (examensarbete) om 15 högskolepoäng. Syftet med det självständiga arbetet är att studenten ska få möjlighet att tillämpa sina kunskaper om livsmedelskontroll i kombination med sin grundskunskap.

Programspecifika mål är att studenterna ska:

- visa kännedom om livsmedelsproduktion och de vanligaste förädlings- och hållbarhetsprocesserna,
- visa kunskap om livsmedelshygien, livsmedelsmikrobiologi, livsmedelsteknologi och matlagningsteknik samt förståelse för deras betydelse för säkra livsmedel,
- redogöra för vegetabiliska samt animaliska livsmedels kvalitet och egenskaper,
- förklara livsmedelsburna biologiska och kemiska risker och hur sådana risker kan kontrolleras i livsmedelskedjan
- visa kunskap om livsmedelstoxikologi och livsmedelssäkerhet,
- visa god kunskap och förståelse om livsmedels- och förvaltningslagstiftning, samt kommunal förvaltning och myndighetsutövning.

Kurser i programmet

Huvudområden

LV=Livsmedelsvetenskap, MX=Miljövetenskap

- Livsmedelsteknologi med introduktion till livsmedelstillsyn, 15 hp, A1N LV
- Livsmedelshygien, 15 hp A1F LV
- Kommunikation och myndighetsutövning, 15 hp, G1N MX
- Självständigt arbete inom programmet livsmedelstillsyn, 15 hp, A1E LV

Förändringar i kursutbudet kan ske under utbildningens gång. Beslut om kursutbud fattas i god tid inför kommande läsår.

För varje kurs i programmet finns en kursplan som anger vad som specifikt gäller för den kursen. Detaljerad information om när kurserna ges finns på SLU:s studentwebb.

ÖVRIGA UPPLYSNINGAR

Allmänna bestämmelser för utbildning på grund- och avancerad nivå

Mer information om terminstider, examination, tillgodoräknande, antagning till senare del av program finns i regelsamlingen för utbildning på grund- och avancerad nivå på SLU:s studentwebb.

Möjlighet till fortsatta studier

Magisterprogrammet livsmedelstillsyn syftar inte i första hand till fortsatta studier, utan har fokus på yrkesverksamhet inom livsmedelstillsyn.

Den student som har fullgjort utbildningen på magisterprogrammet med avlagd magisterexamen har möjlighet att fortsätta sina studier på forskarnivå.