LUNDS UNIVERSITET

Naturvetenskapliga fakulteten

MVEN12, Miljövetenskap: Miljö- och hälsoskydd - livsmedelssäkerhet, 15 högskolepoäng, 15 högskolepoäng

Environmental Science: Environmental Health - Food Safety, 15 Higher Education Credits, 15 credits

Avancerad nivå / Second Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Naturvetenskapliga fakultetens utbildningsnämnd 2007-03-01 att gälla från och med 2007-07-01, höstterminen 2007.

Allmänna uppgifter

Kursen är en valbar kurs på avancerad nivå för en naturvetenskaplig kandidatexamen i miljö- och hälsoskydd.

Undervisningsspråk: Svenska

Huvudområde	*Fördjupning*
Miljövetenskap	A1N, Avancerad nivå, har endast kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav
Miljö- och hälsoskydd	A1N, Avancerad nivå, har endast kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

Kursens mål

Kursens mål är att studenter efter avslutad kurs skall ha förvärvat följande kunskaper och färdigheter:

- Ha grundläggande kunskap om vad livsmedel är och hur de kan fungera som substrat för olika mikroorganismer. Förstå hur mikroorganismer sprids med livsmedel och vilka hälsoeffekter detta kan medföra. Ha grundläggande kunskap om europeisk lagstiftning, egenkontrollprogram och HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Kunna tillämpa vedertagna mikrobiologiska analysmetoder för att undersöka olika typer av livsmedel, samt kunna dra slutsatser av analysresultaten. Utföra praktisk mikrobiologisk metodik och hygienkontroll.
- Ha förmåga att använda teoretiska principer om hur man identifierar kritiska parametrar med hjälp av HACCP.

- Kunna värdera biologiska, fysikaliska och kemiska risker i olika livsmedelssammanhang och föreslå hur man utför hygienkontroller enligt praxis.
- Kunna använda EU-förordningar och Livsmedelsverkets vägledningar vid bedömning av egenkontrollprogram för olika verksamheter.
- Kunna finna och kommunicera kommunikation från databaser och lagtexter om användning och tolkning av lagar och förordningar inom livsmedelsområdet

Kursens innehåll

Kursen innehåller övergripande föreläsningar om livsmedel och identifiering av risker vid hantering av livsmedel. Den ger också en överblick av de myndigheter och den lagstiftning som berör livsmedelssäkerhet.
Vidare behandlas grundläggande, allmän mikrobiologi med fokus på de livsmedelsburna mikroorganismer som orsakar matförgiftning inklusive deras vägar för smittspridning. I praktiskt laboratoriearbete studeras viktiga tillväxt- och hämningsfaktorer samt avdödnings- och minimeringsmetoder.
Kursen tar upp grundförutsättningarna för hygien i samband med livsmedelshantering eller produktion, samt principerna för HACCP-systemet (Hazard Analysis Critical Control Point). Dessa principer tillämpas i gruppövningar genom att studenten får skapa och inspektera egenkontrollprogram för olika typer av verksamheter.
Provtagningsmetodik för hygienkontroller respektive mikrobiologisk analys av olika livsmedel genomförs också som praktiskt laborativt arbete.
Praktiska övningar med autentiska analysresultat och exempel från fallstudier kommer att ingå i undervisningen för att förbereda studenterna för sin framtida yrkesutövning.

Kursens genomförande

Undervisningen utgörs av föreläsningar, laborationer och gruppövningar. Laborativa moment, redovisningar och övningsuppgifter kommer att vara obligatoriska. Praktiska övningar med autentiska analysresultat och exempel från fallstudier kommer att ingå i undervisningen för att förbereda studenterna för sin framtida yrkesutövning.

Kursens examination

Examination sker skriftligt eller muntligt. För studerande som inte godkänts vid ordinarie tentamen erbjuds ytterligare tentamenstillfälle i nära anslutning härtill.

Prov/moment för denna kurs finns i en bilaga i slutet av dokumentet.

Betyg

Betygsskalan omfattar betygsgraderna Underkänd, Godkänd, Väl godkänd.
För godkänt betyg på hela kursen krävs godkänd tentamen, godkända laborationsredovisningar, godkända övningar, samt deltagande i obligatoriska moment.

Förkunskapskrav

För tillträde till kursen krävs 75 högskolepoäng naturvetenskapliga kurser. Utöver eller inom dessa ska ingå MNX104, Miljörätt för naturvetare, MVE104 Miljörätt för miljövetare eller MVE 106 Miljörätt inom miljö och hälsa, 15 högskolepoäng.

Övrigt

Kursen kan ej tillgodoräknas i examen med Miljö- och hälsoskydd, livsmedelssäkerhet 15 högskolepoäng MVE108.

Prov/moment för kursen MVEN12, Miljövetenskap: Miljö- och hälsoskydd - livsmedelssäkerhet, 15 högskolepoäng

Gäller från H07

0701 Miljö- och hälsoskydd - livsmedelssäkerhet, 15,0 hp
Betygsskala: Underkänd, Godkänd, Väl godkänd