

**SMFA09, Kvalitetsstyrning inom livsmedels- och
måltidsproduktion, 15 högskolepoäng**
Quality Control of Food and Meal Production, 15 credits
Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Ledningsgruppen för kandidatprogrammet i Food Service Management och Logistics Service Management 2012-11-22 att gälla från och med 2012-11-23, vårterminen 2013.

Allmänna uppgifter

Kursen är en obligatorisk kurs inom kandidatprogrammet för Food Service Management och ges under termin fem.

Undervisningsspråk: Svenska

Huvudområde

-

Fördjupning

G1F, Grundnivå, har mindre än 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

Kursens mål

Efter genomgången kurs ska studenten

- kunna identifiera viktiga aspekter vad gäller mikroorganismers tillväxt och effekter i livsmedel,
- visa kunskap om vilka sjukdomsframkallande bakterier som kan förekomma i livsmedel,
- visa kunskap om olika kvalitetssystem och certifiering inom livsmedelshantering och för kontroll av miljöarbete och miljöpåverkan,
- kunna använda sterilteknik,
- kunna utföra relevanta mikrobiella analysmetoder,
- kunna redogöra för lagar och bestämmelser rörande livsmedelssäkerhet och kontroll,
- kunna upprätta ett egenkontrollprogram över en avgränsad verksamhet baserat på HACCP principer,

- kunna utföra en väl anpassad hygienkontroll för olika typer av livsmedelsproduktion,
- kunna sammanfatta ett projektarbete genom såväl en muntlig som en skriftlig rapport riktad till en uppdragsgivare.

Kursens innehåll

Syftet med kursen är att studenten ska tillägna sig kunskaper om livsmedelsmikrobiologi samt kvalitetssystem och certifiering tillämpliga inom livsmedelshantering. Viktiga inslag är de kvalitetssäkringssystem och den riskanalys och spårbarhet som förekommer inom livsmedelshantering med exempelvis egenkontroll, HACCP och BRC. Även olika ISO-system för kontroll av miljöarbete och miljöpåverkan ingår i lärandemålen.

Kursen är uppdelad i två moment: livsmedelsmikrobiologi och kvalitetssystem. Livsmedelsmikrobiologin behandlar mikroorganismernas generella krav och behov och exemplifieras med hjälp av hur olika livsmedel påverkas av de olika mikroorganismerna. Mikroskopering, sterilteknik, substratberedning, plattspridning samt beräkning av resultat behandlas vid olika laborativa moment. Begreppet systematik definieras. Den mikrobiella tillväxtens påverkan av olika yttre faktorer studeras och hur man kan utnyttja denna kunskap för att gynna, hindra respektive eliminera tillväxten i olika livsmedel.

Momentet kvalitetssystem behandlar matförgiftningar, hygien och egenkontroll med HACCP samt branschriktlinjer och lagtexter rörande livsmedel och dess hantering. Flera kvalitetsbegrepp såsom HACCP, kritiska kontrollpunkter, BRC, spårbarhet, ISO22000:2005 behandlas. En kvalitetskontroll på en livsmedelsanläggning ingår som projektarbete.

Kursens genomförande

Undervisningen sker i form av föreläsningar, studiebesök och ett större projektarbete. Deltagande vid gästföreläsningar och studiebesök är obligatoriskt.

Kursens examination

Kursen examineras genom bedömning av muntlig och skriftlig presentation av projektarbetet samt genom en skriftlig tentamen.

I samband med kursen erbjuds tre provtillfällen: ordinarie prov, omprov och uppsamlingsprov. Inom ett år efter kursens slut erbjuds minst två ytterligare prov på samma kursinnehåll. Därefter erbjuds studenten ytterligare prov men i enlighet med då gällande kursplan.

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

Betyg

Betygsskalan omfattar betygsgraderna Underkänd, Godkänd, Väl godkänd. För betyget godkänd krävs att studenten uppfyller de lärandemål som anges för kursen. För betyget väl godkänd krävs att lärandemålen är särskilt väl tillgodosedda.

Förkunskapskrav

Övrigt

Prov/moment för kursen SMFA09, Kvalitetsstyrning inom livsmedels- och måltidsproduktion

Gäller från H10

1001 Kvalitetsstyrning i nom livsmedels- och måltidsproduktion, 15,0 hp
Betygsskala: Underkänd, Godkänd, Väl godkänd