



LUNDS
UNIVERSITET

Naturvetenskapliga fakulteten

MVEN21, Miljövetenskap: Miljö- och hälsoskydd - livsmedelssäkerhet, 15 högskolepoäng

*Environmental Science: Environmental Health - Food Safety, 15
credits*

Avancerad nivå / Second Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Naturvetenskapliga fakultetens utbildningsnämnd 2015-11-05 att gälla från och med 2015-11-05, höstterminen 2015.

Allmänna uppgifter

Kursen är en valbar kurs på avancerad nivå för en naturvetenskaplig kandidat-, magister- eller masterexamen i miljö- och hälsoskydd.

Undervisningsspråk: Svenska

Huvudområde

Miljövetenskap

Miljö- och hälsoskydd

Fördjupning

A1N, Avancerad nivå, har endast kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

A1N, Avancerad nivå, har endast kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

Kursens mål

Kunskap och förståelse

Efter avslutad kurs ska studenten visa:

- fördjupad kunskap inom ämnesområdet livsmedelssäkerhet i relation till offentlig livsmedelskontroll
- fördjupad insikt om vilka hälsofaror som förknippas med felhantering eller förorening av de vanligaste livsmedlen inklusive dricksvatten
- fördjupad metodkunskap om hur egenkontrollprogram baserade på HACCP-principerna (Hazard Analysis Critical Control Point) byggs upp
- generell kunskap inom forsknings och utvecklingsarbete för livsmedelssäkerhet och hälsoskyddsarbete.

Färdighet och förmåga

Efter avslutad kurs ska studenten visa förmåga att:

- tillämpa livsmedelslagstiftningen inom den offentliga livsmedelskontrollen med dess organisation, arbetssätt och hjälpmedel
- kritiskt granska och bedöma livsmedelsverksamheter och deras egenkontrollprogram samt mikrobiologiska analysresultat ur ett riskbaserat livsmedelssäkerhetsperspektiv
- muntligt och skriftligt redogöra för fakta och argument samt diskutera slutsatser i dialog med livsmedelsföretagare
- kritiskt och självständigt identifiera och formulera frågeställningar inom aktuella livsmedelssäkerhetsområden och att skriva ett vetenskapligt korrekt arbete om en vald frågeställning.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

Efter avslutad kurs ska studenten visa:

- insikt om vetenskapens möjligheter och begränsningar i relation till livsmedelshantering i samhället och människors ansvar för hur den används
- förmåga att identifiera sitt behov av ytterligare kunskap och ta ansvar för sin kunskapsutveckling relaterat till den offentliga livsmedelskontrollens föränderlighet.

Kursens innehåll

Kursen innefattar livsmedelskännedom inklusive dricksvatten, livsmedelsmikrobiologi, grundförutsättningarna för hygienisk livsmedelshantering samt principerna för HACCP-systemet (Hazard Analysis Critical Control Point). Kursen ger också en överblick av de myndigheter och den lagstiftning som berör livsmedelssäkerhet, liksom en inblick i betydelsen av god kommunikation och riskbaserat tänkande inom livsmedelskontrollen.

Under kursen behandlas metodik för temperaturmätning, provtagning av livsmedel för mikrobiologisk analys samt provtagning för kontroll av ytors renhet.

Kursens genomförande

Undervisningen utgörs av övergripande föreläsningar, arbetsuppgifter (enskilt och i grupp). Även studiebesök och en kortare praktik ingår. Autentiska fall och analysresultat vävs in i undervisningen för att förbereda studenterna för sin framtida yrkesutövning. Laborativa moment och redovisningar är obligatoriska men närvaro vid samtliga kursmoment rekommenderas. Den student som är frånvarande vid obligatoriska moment får utföra en ersättningsuppgift.

Kursens examination

Examination sker muntligt i grupp. 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.
Betygsgrundande moment är:

- muntlig tentamen
- individuellt skriftligt arbete
- minitentamina för områdena livsmedel, egenkontroll och mikrobiologi.

För godkänt betyg på hela kursen krävs minst 50 % godkänt på tentamen och minitentamina samt godkänt individuellt arbete. Dessutom krävs godkända muntliga redovisningar och deltagande i alla obligatoriska moment.

För väl godkänt utökas kraven till minst 75 % godkänt på tentamen samt väl godkänt individuellt arbete.

Förkunskapskrav

För tillträde till kursen krävs grundläggande behörighet samt 90 högskolepoäng (hp) naturvetenskapliga kurser inklusive godkända kurser motsvarande MVEC11 Miljörätt för miljövetare, 15 hp.

Övrigt

Kursen kan inte tillgodoräknas i examen med MVE108/MVEN12 Miljö- och hälsoskydd, livsmedelssäkerhet 15 hp.

Prov/moment för kursen MVEN21, Miljövetenskap: Miljö- och hälsoskydd - livsmedelssäkerhet

Gäller från H15

1501 Miljövetenskap: Miljö- och hälsoskydd - livsmedelssäkerhet, 15,0 hp
Betygsskala: Underkänd, Godkänd, Väl godkänd