

Livsmedelsteknisk högskoleutbildning

Programkod: TGHLI

Omfattning: 120 högskolepoäng

Nivå: Grundnivå

Beslutsfattare: Utbildningsnämnd C

Utbildningsplanens giltighet: 2013/14

Utbildningsplanen fastställd: 2013-04-15

Förutom utbildningsplanen för denna utbildning gäller även gemensamma föreskrifter och information för LTH

1 Syfte och mål

1.1 Syfte

Den yrkestekniska utbildningen med livsmedelsteknisk inriktning syftar till att möta behovet av personer som

- bedömer, säkerställer och leder säkert handhavande av livsmedel
- bidrar med livsmedelsteknisk kompetens inom industri, detaljhandel, storhushåll/restaurang, gymnasieskola och myndigheter

Utbildningen bygger på och förutsätter att studenterna har yrkesmässig erfarenhet av arbete med livsmedel.

1.2 Mål för högskoleexamen

(Högskoleförordningen 1993:100, ändrad 2006:1053)

Mål

Kunskap och förståelse

Efter genomgången utbildning skall studenten:

- kunna förklara och ha kontroll över de förändringar som sker i livsmedlet från hantering, produktion och förvaring till saluföring och konsumtion
- kunna identifiera, bedöma och värdera mikrobiologiska, näringsmässiga, sensoriska, miljömässiga, arbetsmiljömässiga och ekonomiska aspekter på hantering, produktion, förvaring, och saluföring av livsmedel
- kunna förklara uppkomsten av matförgiftning och livsmedelsförsämning
- kunna förklara kända samband mellan kost och hälsa

- kunna förklara viktiga tekniker och processer inom livsmedelsproduktion, matlagning, hantering och lagring
- kunna redogöra för hur arbetsgruppens sammansättning, ledarskap, arbetsorganisation och arbetsmiljö påverkar arbetsglädje, kreativitet och prestationsförmåga
- kunna identifiera företagsekonomiska problemställningar med hjälp av ett företags period- och årsbokslut samt kunna använda enkla modeller för produkt- och investeringskalkylering
- kunna planera, utrusta och organisera en produktionslinje inom livsmedelsindustri, livsmedelsbutik, storhushåll eller restaurang
- kunna redogöra för och förklara bakgrunden till viktiga regelverk inom livsmedelsområdet

Färdighet och förmåga

Efter genomgången utbildning skall studenten:

- kunna arbeta på ett mikrobiologiskt laboratorium med att undersöka och kvantifiera förekomsten av olika mikroorganismer i livsmedel, samt kunna identifiera de i livsmedel vanligaste bakterie- och svampsläkterna.
- kunna upprätta ett HACCP-baserat egenkontrollprogram samt utföra en väl anpassad hygienkontroll för olika typer av livsmedelsproduktion
- kunna näringsberäkna en måltid
- kunna arbeta i grupp för att angripa och lösa problem
- kunna kommunicera muntligt och skriftligt i olika situationer
- kunna planera, genomföra, utvärdera och presentera en undersökning av laborativ karaktär
- kunna genomföra en litteraturstudie, huvudsakligen med svenska källor, presentera källor och vara källkritisk
- kunna finna och tillämpa aktuell lagstiftning inom livsmedelsområdet.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

Efter genomgången utbildning skall studenten:

- kunna planera, producera och tillhandahålla måltider utifrån senaste forskningsrön
- visa kunskap om och ha förutsättningar för att hantera etiska och kulturella frågeställningar avseende produktion och hantering av livsmedel och mat
- kunna producera mat med hänsyn tagen till en hållbar utveckling

2 Utbildningens kursnivåer

Ingående kurser är nivåindelade. Nivån anges i kursplanen för respektive kurs. Förekommande nivåer är grundnivå (G) och avancerad nivå (A). Definitionen av dessa nivåer finns i högskolelagen 1 kap § 8-9. Kurserna på grundnivå delas vid Lunds Tekniska Högskola in i två undernivåer, grundnivå (G1) och grundnivå, fördjupad (G2). G2-nivån är en progression i förhållande till G1-nivå.

3 Särskild behörighet för antagning

Förutom grundläggande behörighet skall följande förkunskapskrav vara uppfyllda: minst 2 års yrkeserfarenhet från livsmedelsindustri, livsmedelsbutik, storhushåll eller restaurang.

4 Examen

Utbildningen omfattar obligatoriska kurser om 105 högskolepoäng. Utbildningen innehåller ett examensarbete om 15 högskolepoäng.

4.1 Examenskrav

Höstterminen 2013 görs ingen antagning till åk 1 på Livsmedelsteknisk högskoleutbildning.

Innehållet i årskurs 2: se läro- och timplanen kull H12.

4.1.1 Examensarbete

Examensarbete skall fullgöras i livsmedelsteknik och enligt den kursplan som fastställdes den 28 april 2008 eller senare version.

4.2 Examensbevis och examensbenämning

När examenskraven är uppfyllda har studenten rätt att ansöka om examensbevis över högskoleexamen med livsmedelsteknisk inriktning/Higher Education Diploma with specialization in Food Science.