

Livsmedelsteknisk högskoleutbildning

Programkod: TGHLI

Omfattning: 120 högskolepoäng

Tillträdesnivå: Grundnivå

Beslutsfattare: Programledning Livsmedelsteknisk utbildning

Utbildningsplanens giltighet: 2017/2018

Utbildningsplanen fastställd: 2017-03-13

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 utifrån vetenskaplig grund
- bidrar med livsmedelsteknisk kompetens inom små- och storskalig livsmedelsindustri, storhushåll/restaurang, dagligvaruhandel och myndigheter

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

1.2 Mål för högskoleexamen

(Högskoleförordningen 1993:100)

Mål

Kunskap och förståelse

För högskoleexamen skall studenten

- visa kunskap och förståelse inom det huvudsakliga området (huvudområdet) för utbildningen, inbegripet kännedom om områdets vetenskapliga grund och kunskap om några tillämpliga metoder inom området.

Färdighet och förmåga

För högskoleexamen skall studenten

- visa förmåga att söka, samla och kritiskt tolka relevant information för att formulera svar på väldefinierade frågeställningar inom huvudområdet för utbildningen,

- visa förmåga att redogöra för och diskutera sitt kunnande med olika grupper, och
- visa sådan färdighet som fordras för att självständigt arbeta med vissa uppgifter inom det område som utbildningen avser.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För högskoleexamen skall studenten

- visa kunskap om och ha förutsättningar för att hantera etiska frågeställningar inom huvudområdet för utbildningen.

1.3 Särskilda mål för livsmedelsteknisk högskoleutbildning

Kunskap och förståelse

Studenten skall

- visa kunskap och förståelse för mikrobiologiska, näringsmässiga, sensoriska och tekniska aspekter på hantering, produktion, förvaring, saluföring och konsumtion av livsmedel och måltider,
- kunna planera, utrusta och organisera en produktionslinje inom livsmedelsindustri, livsmedelsbutik, storhushåll och restaurang utifrån gällande lagar och krav för framställning av säkra och hållbara livsmedel och måltider, och
- kunna medverka i en produktutvecklingsprocess för framtagning av livsmedel, måltider och processer utifrån senaste forskningsrön och marknadens krav.

Färdighet och förmåga

Studenten skall

- visa förmåga att både självständigt och i grupp kunna planera, genomföra och utvärdera en undersökning,
- visa förmåga att kunna kommunicera muntligt och skriftligt i olika situationer i dialog med olika grupper,
- visa förmåga att källkritiskt genomföra en litteraturstudie, huvudsakligen med svenska källor,
- visa förmåga att finna och tillämpa aktuell lagstiftning inom livsmedelsområdet,
- kunna undersöka och kvantifiera förekomsten av olika mikroorganismer i livsmedel,
- kunna upprätta ett HACCP-baserat egenkontrollprogram samt kunna utföra hygienkontroll för olika typer av livsmedelsverksamheter, och

- kunna anpassa och näringsberäkna en måltid efter olika konsumenters behov.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

Studenten skall

- kunna hantera etiska och kulturella frågeställningar avseende produktion och hantering av hållbara och säkra livsmedel och måltider.

2 Utbildningens huvudsakliga utformning

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

2.1 Kurser

De kurser som ingår framgår av läro- och timplanen. Samtliga kurser har betygsskalan UG.

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

4.1 Examenskrav för högskoleingenjörsexamen

Obligatoriska kurser enligt läro- och timplan samt fullgjort examensarbete.

4.1.1 Examensarbete

Examensarbeten inom programmet listas i läro- och timplanen.

4.2 Examensbevis och examensbenämning

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