

Utbildningsplan

Kandidatutbildning i livsmedelsteknik

Bachelor's programme in Food Science

- Fakultet: Lunds tekniska högskola, LTH
- Programkod: TGLMT
- Omfattning: 180 högskolepoäng
- Tillträdesnivå: Grundnivå
- Examensnivå: Grundnivå
- Beslutsfattare: Programledning KLMT
- Beslutsdatum: 2026-02-17
- Utbildningsplanens giltighet: från läsåret 2026/2027
- Ikraftträdandedatum: 2026-03-16

1 Syfte och mål

1.1 Syfte

Kandidatutbildningen i livsmedelsteknik syftar till att möta behovet av personer med livsmedelsteknisk kompetens som utifrån vetenskaplig grund, hållbart perspektiv och de krav som ställs idag och i framtiden

- bedömer och säkerställer livsmedelskvalitet med avseende på råvara, livsmedelsproduktion och livsmedelshantering
- utvecklar livsmedel och måltider inom såväl offentlig som privat sektor
- tillämpar och bedömer livsmedelssäkerhet utifrån den offentliga livsmedelskontrollens krav
- leder och utvecklar livsmedelsverksamheter såsom små- och storskalig livsmedelsindustri, storkök/ restaurang, dagligvaruhandel och myndigheter

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

1.2 Mål för kandidatexamen

(Högskoleförordningen 1993:100)

Kunskap och förståelse

För kandidatexamen skall studenten

- visa kunskap och förståelse inom huvudområdet för utbildningen, inbegripet kunskap om områdets vetenskapliga grund, kunskap om tillämpliga metoder inom området, fördjupning inom någon del av området samt orientering om aktuella forskningsfrågor.

Färdighet och förmåga

För kandidatexamen skall studenten

- visa förmåga att söka, samla, värdera och kritiskt tolka relevant information i en problemställning samt att kritiskt diskutera företeelser, frågeställningar och situationer,
- visa förmåga att självständigt identifiera, formulera och lösa problem samt att genomföra uppgifter inom givna tidsramar,
- visa förmåga att muntligt och skriftligt redogöra för och diskutera information, problem och lösningar i dialog med olika grupper, och
- visa sådan färdighet som fordras för att självständigt arbeta inom det område som utbildningen avser.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För kandidatexamen skall studenten

- visa förmåga att inom huvudområdet för utbildningen göra bedömningar med hänsyn till relevanta vetenskapliga, samhällliga och etiska aspekter,
- visa insikt om kunskapens roll i samhället och om människors ansvar för hur den används, och

- visa förmåga att identifiera sitt behov av ytterligare kunskap och att utveckla sin kompetens.

1.3 Särskilda mål för kandidatexamen

Studenterna skall

- visa kunskap om och förståelse för mikrobiologiska, kemiska, näringsmässiga, sensoriska och tekniska aspekter på hantering, produktion, förvaring, saluföring och konsumtion av livsmedel och måltider,
- visa kunskap och förståelse för olika kvalitets- och ledningssystem som tillämpas inom livsmedelsbranschen,
- ha fördjupad insikt om vilka hälsofaror som förknippas med hantering av livsmedel och utifrån det upprätta ett kontrollprogram med faroanalys baserat på HACCP-principer,
- kunna undersöka och kvantifiera livsmedels sammansättning och fysikaliska egenskaper,
- kunna undersöka, bedöma och anpassa en livsmedelsprocess utifrån processtekniska parametrar,
- kunna undersöka och kvantifiera förekomsten av olika mikroorganismer i livsmedel samt utföra hygienkontroll för olika typer av livsmedelsverksamheter,
- kunna anpassa och näringsberäkna en måltid efter olika konsumenters behov,
- kunna medverka i en produktutvecklingsprocess för framtagning av livsmedel, måltider och processer utifrån marknadens krav och ekonomiska förutsättningar,
- kunna planera, utrusta, organisera och leda produktions- och kvalitetsförbättringsarbete inom livsmedelsindustri, livsmedelsbutik, storhushåll och restaurang utifrån gällande lagar och krav för framställning av säkra och hållbara livsmedel och måltider, och med hänsyn tagen till arbetsmiljömässiga och företagsekonomiska villkor,
- visa förmåga till fördjupning inom någon del av livsmedelsområdet utifrån vetenskaplig grund och aktuell forskning,

- visa förmåga att finna och tillämpa aktuell lagstiftning inom livsmedelsområdet,
- visa förmåga att källkritiskt genomföra en litteraturstudie,
- visa förmåga att självständigt, både enskilt och i grupp, kunna planera, genomföra, utvärdera och kritiskt tolka en frågeställning eller undersökning inom givna ramar,
- visa förmåga att kunna kommunicera muntligt och skriftligt i olika situationer i dialog med olika grupper,
- kunna hantera etiska och samhällseliga frågeställningar avseende produktion och hantering av hållbara och säkra livsmedel och måltider, och
- kunna beskriva och analysera livsmedelsteknikerns professionsroll inom någon del av livsmedelsbranschen utifrån verksamhetens och samhällets behov samt det egna kompetensbehovet.

2 Utbildningens utformning

Utbildningen är treårig och omfattar 180 högskolepoäng varav

- 157,5 hp obligatoriska kurser
- 7,5 hp valbar kurs
- 15 hp examensarbete för kandidatexamen

2.1 Kurser

I läro- och timplanen anges vilka kurser som ingår i programmet.

2.2 Fortsatta studier

Efter avlagd kandidatexamen har studenten grundläggande behörighet till utbildning på avancerad nivå.

3 Behörighet

Grundläggande behörighet samt nio månaders yrkeslivserfarenhet från livsmedelsindustri, livsmedelsbutik, storhushåll eller restaurang.

4 Examen

4.1 Examenskrav för kandidatexamen

För kandidatexamen skall studenten ha fullgjort 180 högskolepoäng i ingående kurser varav examensarbete för kandidatexamen skall ingå om 15 högskolepoäng inom huvudområdet för utbildningen. Andelen kurspoäng inom huvudområdet Livsmedelsteknik skall uppgå till minst 90 högskolepoäng varav minst 60 högskolepoäng måste vara på G2-nivå, examensarbete för kandidatexamen inkluderat.

4.2 Examensbevis och examensbenämning

När examenskraven är uppfyllda har studenten rätt att ansöka om examensbevis för Kandidatexamen i livsmedelsteknik. Huvudområde: Livsmedelsteknik (*Degree of Bachelor of Science in Food Science. Main Field of Study: Food Science*).

4.3 Högskoleexamen

Studier på utbildningsprogrammet kan, förutom till kandidatexamen, leda till högskoleexamen. Målen för högskoleexamen anges i högskoleförordningen.

4.3.1 Examenskrav för högskoleexamen

För högskoleexamen skall studenten ha fullgjort 120 högskolepoäng i ingående kurser varav examensarbete för högskoleexamen skall ingå om 15 högskolepoäng. Alla obligatoriska kurser i årskurs 1 och årskurs 2 skall ingå i högskoleexamen med undantag för YTHF25 Projektkurs i livsmedelstekniska enhetsoperationer som ersätts av YTHL01 Examensarbete för högskoleexamen i livsmedelsteknik.

4.3.1.1 Examensarbete

För högskoleexamen skall studenten inom ramen för kursfordringarna ha fullgjort ett självständigt arbete (examensarbete) inom huvudområdet för utbildningen.

4.3.2 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*).