

Utbildningsplan

Masterutbildning i livsmedelsinnovation och produktdesign

- Programkod: TALIP
- Omfattning: 120 högskolepoäng
- Tillträdesnivå: Avancerad nivå
- Beslutsfattare: Carl Grey
- Utbildningsplanens giltighet: 2024/2025
- Utbildningsplanen fastställd: 2024-03-01

1 Syfte och mål

1.1 Syfte

Programmet är ett Erasmus Mundus Joint Master Degree som genomförs av LTH tillsammans med Université Paris-Saclay och AgroParisTech (Frankrike), Technological University Dublin (Irland) och University of Naples "Federico II" (Italien). Det övergripande syftet med programmet är att erbjuda en modern utbildning på högsta nivå som möjliggör för den utexaminerade studenten att ta sig an de stora utmaningarna som finns inom livsmedelsinnovationssektorn, inklusive design av produkter och förpackningar.

1.2 Mål för masterexamen

(Högskoleförordningen 1993:100)

Kunskap och förståelse

För masterexamen skall studenten

- visa kunskap och förståelse inom huvudområdet för utbildningen, inbegripet såväl brett kunnande inom området som

väsentligt fördjupade kunskaper inom vissa delar av området samt fördjupad insikt i aktuellt forsknings- och utvecklingsarbete, och

- visa fördjupad metodkunskap inom huvudområdet för utbildningen

Färdighet och förmåga

För masterexamen skall studenten

- visa förmåga att kritiskt och systematiskt integrera kunskap och att analysera, bedöma och hantera komplexa företeelser, frågeställningar och situationer även med begränsad information,
- visa förmåga att kritiskt, självständigt och kreativt identifiera och formulera frågeställningar, att planera och med adekvata metoder genomföra kvalificerade uppgifter inom givna tidsramar och därigenom bidra till kunskapsutvecklingen samt att utvärdera detta arbete,
- visa förmåga att i såväl nationella som internationella sammanhang muntligt och skriftligt klart redogöra för och diskutera sina slutsatser och den kunskap och de argument som ligger till grund för dessa i dialog med olika grupper, och
- visa sådan färdighet som fordras för att delta i forsknings- och utvecklingsarbete eller för att självständigt arbeta i annan kvalificerad verksamhet.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För masterexamen skall studenten

- visa förmåga att inom huvudområdet för utbildningen göra bedömningar med hänsyn till relevanta vetenskapliga, samhälleliga och etiska aspekter samt visa medvetenhet om etiska aspekter på forsknings- och utvecklingsarbete,
- visa insikt om vetenskapens möjligheter och begränsningar, dess roll i samhället och människors ansvar för hur den används, och
- visa förmåga att identifiera sitt behov av ytterligare kunskap och att ta ansvar för sin kunskapsutveckling.

1.3 Fortsatta studier

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

2 Utbildningens utformning

Utbildningen omfattar 90 hp obligatoriska kurser samt 30 hp som examensarbete.

2.1 Termin 1 - Université Paris-Saclay och AgroParisTech

Kurser (avancerad nivå)

- Introduction Module, 1.5 credits
- Comprehensive Food Science and Analysis, 5 credits
- Food Process Engineering, 3 credits
- Statistics Applied to Food Science and Technology, 2 credits
- Junior R&D Project, 9 credits
- Sustainable Development for Food Products, 1.5 credits*
- Transversal Innovation Project (I), Intercultural Intelligence, Project Management and Creativity, 1.5 credits
- Introduction to Formulation Engineering Applied to Food Products, 1.5 credits
- Structuring Food: Science and Technology 3 credits

Obligatorisk kurs (grundnivå)

- French Language or Foreign Language for French Speaking Students, 2 credits

*Kursen kan komma att ersättas av likvärdigt alternativ.

2.2 Termin 2 - Technological University Dublin

Kurser (avancerad nivå)

- Advanced Molecular Gastronomy, 5 credits
- Food Law & the Regulatory Environment, 5 credits
- New Food Business Creation, 5 credits
- Marketing Communication and Consumer Behaviour, 5 credits

- Transversal Innovation Project (II): Food Prototype Development and Evaluation, 10 credits
- Summer Internship, 5 credits (valfri)
- Summer School, 3 credits (valfri)

2.3 Termin 3 - LTH, Université Paris-Saclay och AgroParisTech eller University of Napels.

2.3.1 LTH

Kurser (avancerad nivå)

- INTN01 Innovationsteknik 7,5 hp
- MTTN35 Förpackningslogistik 7,5 hp
- MTTN40 Förpackningsteknik och utveckling 7,5 hp
- MTTN56 Förpackningsmaterial, fördjupning, 7,5 hp

2.4 Termin 4

Den sista terminen innehåller examensarbete omfattande 30 hp. Studenter som läst tredje terminen vid LTH gör examensarbete vid LTH.

3 Särskild behörighet

Antagning till programmet görs av Université Paris-Saclay och AgroParisTech. Se www.fipdes.eu

Behörighet för att bli antagen till masterutbildning i livsmedelsinnovation och produktdesign har den som avlagt kandidatexamen om minst 180 hp i livsmedelsvetenskap och teknik, bioteknik, processteknik, biokemi, nutrition eller inom livsmedel närliggande ämne. Engelska 6.

4 Examen

4.1 Examenskrav

För examen skall studenten ha fullgjort 120 hp i ingående kurser varav examensarbete skall ingå om 30 hp. Andelen kurspoäng på avancerad nivå skall uppgå till minst 90 hp, examensarbetet inkluderat.

4.2 Examensbevis och examensbenämning

När examenskraven är uppfyllda har studenten rätt att ansöka om examensbevis för Teknologie masterexamen. Huvudområde: Livsmedelsprodukt- och förpackningsutveckling. *Degree of Master of Science (120 credits). Main Field of Study: Food Product and Packaging Development.*