

## Masterutbildning i livsmedelsinnovation och produktdesign

Programkod: TALIP

Omfattning: 120 högskolepoäng

Tillträdesnivå: Avancerad nivå

Beslutsfattare: Kristofer Modig

Utbildningsplanens giltighet: 2020/2021

Utbildningsplanen fastställd: 2020-02-26

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

### 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), 1,5 credits

Introduction to Formulation Engineering Applied to Food Products, 1,5 credits

#### Valfri kurs (avancerad nivå)

En valfri kurs, 3 credits

#### Obligatorisk kurs (grundnivå)

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

### 2.2 Termin 2 - Technological University Dublin

#### Kurser (avancerad nivå)

Advanced Molecular Gastronomy, 5 credits

Food Regulatory Affairs, 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 Naples.

#### 2.3.1 LTH

##### Kurser (avancerad nivå)

MITN35 Förpackningslogistik 7,5 hp

MITN40 Förpackningsteknik och utveckling 7,5 hp

MITN50 Livsmedels- och förpackningsinnovation, projekt 7,5 hp

MITN56 Förpackningsmaterial, fördjupning, 7,5 hp

#### 2.4 Termin 4

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

## 3 Särskild behörighet för antagning

Antagning till programmet görs av Université Paris-Saclay och AgroParisTech. Se [www.fipdes.eu](http://www.fipdes.eu)

## 3.1 Behörighetskrav

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.

#### 4.1.1 Examensarbete

Examensarbeten inom programmet listas i lär- och timplanen.

### 4.2 Examensbevis och examensbenämning

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