

## Livsmedelsteknisk högskoleutbildning

Programkod: TGHLI

Omfattning: 120 högskolepoäng

Tillträdesnivå: Grundnivå

Beslutsfattare: Programledning Livsmedelsteknisk utbildning

Utbildningsplanens giltighet: 2020/2021

Utbildningsplanen fastställd: 2020-02-12

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

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 upprätta ett HACCP-baserat egenkontrollprogram samt kunna 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 senaste forskningsrön och marknadens krav,
- 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,
- kunna undersöka och kvantifiera förekomsten av olika mikroorganismer i livsmedel,
- visa förmåga att finna och tillämpa aktuell lagstiftning inom livsmedelsområdet,
- kunna hantera etiska och kulturella frågeställningar avseende produktion och hantering av hållbara och säkra livsmedel och måltider,
- 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, och
- visa förmåga att källkritiskt genomföra en litteraturstudie, huvudsakligen med svenska källor.

## 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 högskoleexamen

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.