

Preliminärt schema Mikrobiologi och livsmedelsmikrobiologi (modul 1)

Rödmarkerat = obligatorisk närvaro

Datum	Tid	Föreläsning/Seminarium	Föreläsare
1 nov	09:00-10:00	Upprop, introduktion till kurs	Karin Söderqvist, Johanna Blomqvist, Bettina Müller
	10.15-12.15	Grundläggande mikrobiologi, 1 Förberedelse seminarium 1	Bettina Müller
	15.15-16.15	Seminarium 1	Bettina Müller
2 nov	9.00-11.00	Grundläggande mikrobiologi, 2 Förberedelse seminarium 2	Bettina Müller
3 nov	8.45-9.45	Seminarium 2	Bettina Müller
	10.00-12.00	Grundläggande mikrobiologi, 3 Förberedelse seminarium 3	
	15.15-16.15	Seminarium 3	
4 nov			
7 nov	9.00-11.00	Molekylära metoder Förberedelse seminarium 4	Bettina Müller
	15.15-16.15	Seminarium 4	
8 nov		Förberedelse avslutande seminarium i Grundläggande Mikrobiologi	Bettina Müller
9 nov	14.00-16.00	Avslutande seminarium	
	09:00-11.00	Föreläsning: Eukaryota mikroorganismer: jäst och mögel	Johanna Blomqvist
	15-16	Seminarium (Eukaryota mo), diskussion av instuderingsfrågor	Johanna Blomqvist, Bettina Müller
10 nov	09:00-11.00	Föreläsning: Livsmedelsfermentation	Johanna Blomqvist
	15-16	Seminarium (Livsmedelsfermentation), diskussion av instuderingsfrågor	Johanna Blomqvist, Bettina Müller
11 nov	13:00-15.00	Föreläsning: Mikrobiell förskämning av livsmedel och konservering av livsmedel	Johanna Blomqvist
14 nov	09:00-10:00	Seminarium (Mikrobiell förskämning av livsmedel och	Johanna Blomqvist, Bettina Müller

		konsivering av livsmedel), diskussion av instuderingsfrågor	
	10:15-12:00	Föreläsning: Livsmedelspatogener	Johanna Blomqvist
15 nov	09.00-11.00	Föreläsning: Mykotoxiner	Åsa Svanström, SLV
	13:00-14.00	Seminarium (Livsmedelspatogener), diskussion av instuderingsfrågor	Johanna Blomqvist, Bettina Müller
	14:15-15:30	Introduktion till labb och beskrivning av inlämningssuppgift	Johanna Blomqvist, Bettina Müller

Övriga moment som tillhör modul 1 men som äger rum senare än 15 november finns i det preliminära schemat för Livsmedelshygien (Modul 2)

Preliminärt schema Livsmedelshygien (modul 2)

Rödmarkerat = obligatorisk närvaro/inlämning av obligatorisk uppgift

OBS! Det är en stark rekommendation att närvara vid samtliga föreläsningar för att uppnå kunskapsmålen och bli godkänd på kursen

Vissa av de inspelade föreläsningarna kan ändras till live-föreläsningar.

Vecka 46

Ons 16 nov

09.15-10.00 **Introduktion till kursen inkl. introduktion till övning matförgiftningsanamnes (KS)**

10.15-12.00 *Livsmedelstoxikologi (AG)* - Introduktion till toxikologisk livsmedelssäkerhet /riskbedömning

13.00 – 13.45 Livsmedelsallergier och – intoleranser (VW) (inspelad föreläsning 28.30 min)

14.00 – 16.00 Tid för genomläsning/uppstart av övning matförgiftningsanamneser

Tors 17 nov

09.15-10.00 *Livsmedelstoxikologi (AG)* - Naturliga gifter/kosttillskott

10.15-12.00 Miljökontaminanter

13.15-15.00 Livsmedelsburna virus (SP)

Fre 18 nov

09.15-10.00 *Livsmedelstoxikologi (AG)* - Tillsatser

10.15-11.00 Mutagener vid tillagning

11.15-12.00 Epidemiologiska grundbegrepp (EB) (inspelad föreläsning 32 min)

13.00-14.30 Hygien och rengöring (MM) (inspelad föreläsning 1 h 10 min)

14.30-16.00 Självstudier

Vecka 47

Mån 21 nov

09.15-11.00 Livsmedelsburna bakterier (IH)

12.15-14.00 *Livsmedelstoxikologi (AG)* - Bekämpningsmedel

14.15–16.00 Tid att arbeta med övning matförgiftningsanamneser

Tis 22 nov

09.15-11.00 Livsmedelsburna bakterier (IH)

11.15-12.00 Ägg och äggprodukter (EB) (inspelad föreläsning 26 min)

13.00-16.00 Tid att arbeta med övning matförgiftningsanamneser/självstudier

Ons 23 nov

09.15-12.00 Livsmedelsburna parasiter (GG)

13.00–16.00 Vatten (MM) (inspelad föreläsning 28 + 27 min)
Läs artikel om utbrottsutredning, se info i Canvas

Tors 24 nov

09.15–11.00 Utbrottsutredning (KS)

11.15-12.00 Slakthygien och slaktteknik (OT)

13.00-16.00 Tid att arbeta med övning matförgiftningsanamneser/självstudier

Deadline ”Matförgiftningsanamneser”. Lämna in i Canvas senast 23.59.

Fre 25 nov

09.15-11.00 Genomgång övning matförgiftningsanamneser (KS)

11.15-12.00 Mjölk och mjölkprodukter ur ett livsmedelssäkerhetsperspektiv (JBa)

13.15-16.00 Fjäderfäslakt (EB) (inspelad föreläsning 43 min)
Kött och köttprodukter (KS) (inspelad föreläsning 28 minuter)

Vecka 48

Mån 28 nov

09.15-10.00 Vegetabilier (KS)

10.15-12.00 Fisk och skaldjur (MM) (inspelad föreläsning 24 + 26 + 18 + 15 min)

13.00-16.00 Mikrobiologisk riskbedömning (KS) (inspelad föreläsning 42 min)

Tis 29 nov

09.15-12.00 Livsmedelsmikrobiologisk provtagning och analys del I samt presentation av övning analysprotokoll (MM)

13.15-16.00 Uppstart - arbeta med övning analysprotokoll

Ons 30 nov

10.15-12.00 Livsmedelsmikrobiologisk provtagning och analys del II samt presentation av Vetbact-fall samt lab.fall (KS)

13.15-16.00 Tid att arbeta med Vetbactfall och lab.fall

Deadline Vetbact-quiz i Canvas samt meddela patogener som ska analyseras i lab.fall. Besvara frågorna i quiz och skicka meddelande om patogener senast 23.59.

Tors 1 dec

Inläsning

Fre 2 dec

Inläsning

Vecka 49

Mån 5 dec

08.00-12.00 Tentamen Modul 1+2, sal meddelas senare

13-17 Genomgång av säkerhetsrutiner på labb och start labb Modul 1, BÖL (JB, BM)

Tis 6 dec

09.15-12.00 Laboration Livsmedelshygien (Modul 2), BÖL (KS)

13.15-17.00 Laboration Mikrobiologi och Livsmedelsmikrobiologi (Modul 1), BÖL (JB, BM)

Ons 7 dec

09.15-12.00 Laboration Modul 2, BÖL (KS)

13.15-17.00 Laboration Modul 1, BÖL (JB, BM)

Tors 8 dec

09.15-12.00 Laboration Modul 2, BÖL (KS)

13.15-17.00 Laboration Modul 1, BÖL (JB, BM)

Fre 9 dec

09.15-12.00 Laboration Modul 1; Mögel, BÖL (AB, JB)

13.15-15.00 Laboration Modul 2, BÖL

Vecka 50

Mån 12 dec

09.15-12.00 Arbeta med övning analysprotokoll/lab.fall (breakout rooms)

13.00-15.00 Redovisning/genomgång övning analysprotokoll + lab.fall

Tis 13 dec

08.00-17.00 Hemarbete inlämningsuppgift Modul 1

Ons 14 dec

Hemarbete inlämningsuppgift Modul 1, **inlämning i Canvas senast 23:59**

Tors 15 dec

Redovisning arbetsuppgift Modul 1 i grupper (JB, BM)

Föreläsare:

AB – Albina Bakeeva

JB – Johanna Blomqvist

BM – Bettina Müller

KS – Karin Söderqvist, BVF, SLU

IH – Ingrid Hansson, BVF, SLU

VW – Victoria Wahlman, Livsmedelsverket

GG – Giulio Grandi, BVF, SLU

SP – Sofia Persson, Livsmedelsverket

MM – Madeleine Moazzami, BVF, SLU

AG – Anders Glynn, BVF, SLU

EB – Emma Bergenkvist, BVF, SLU

JBa – Jakub Babol, BVF, SLU

OT – Olga Thanou, BVF, SLU

Preliminärt schema HACCP (modul 3)

Kursledare: Rikard Hellqvist, Bergström & Hellqvist AB

Använd följande länk för föreläsningarna:

<https://us02web.zoom.us/j/2411745103>

För information om kurslitteratur, syfte, mål examinationskrav samt läsinstruktioner, se separat dokument 'Kursbeskrivning och läsinstruktioner modul HACCP'

Schema

Fredag 16 december kl 9.00-12.00

Introduktion till modul 3 HACCP

HACCP - Bakgrund, centrala aktörer och begrepp

Grundförutsättningar för livsmedelssäkerhet

Fredag 16 december kl 13.00-15.00

HACCP enligt Codex Alimentarius i relation till frivilliga certifieringsprogram och branschriktlinjer

HACCP i lagstiftningen

Måndag 19 december kl 9.00-12.00

HACCP-gruppens uppgift och roll

Beskriva produkten

Identifiera avsedd användning och användare

Konstruera och verifiera flödesscheman

Introduktion grupparbete – HACCP-plan

Tisdag 20 december, kl 10.00-15.00

Faroanalys och farostyrningsplan med styrande åtgärder och övervakning.

Validering

Grupparbete

Onsdag 21 december

Grupparbete

Torsdag 22 december (förmiddag)

Handledning grupparbete (kursledaren bokar tider med respektive grupp)

Grupparbete

Torsdag 22 december, kl 13.00-15.00

Verifiering, översyn och uppdatering av HACCP-system

Tisdag 27 december till fredag 30 december

Grupparbete

Måndag 2 januari till torsdag 5 januari

Grupparbete

Handledning grupparbete (den 4 januari, grupperna bokar tid med handledaren vid behov)

Måndag 9 januari

Grupparbete

Tisdag 10 januari

Grupparbete

Inlämning grupparbete till kursledare och feedback-grupp - HACCP-plan (senaste inlämning, kl 16.00)

Onsdag 11 januari

Förberedelser presentation av grupparbete och presentation av feedback - HACCP-plan

Torsdag 12 januari, kl 9.00-12.00

Presentation och feedback - HACCP-planer

Feedback från kursledare

Fredag 13 januari

Inlämning kompletterad HACCP-plan till kursledare (senaste inlämning, kl 16.00)

Examinering