

## Betygskriterier för VM0121, TU0026 Livsmedelssäkerhet

Kursen ger grundläggande kunskaper om mikrobiologiska och toxikologiska livsmedelsburna hälsorisker samt olika sätt att förebygga dessa. För att bli godkänd på kursen krävs godkända skriftliga tentamen (minst 2/3 av full poäng), godkända uppgifter samt godkänt deltagande i obligatoriska moment.

	Lärandemål	Betygskriterium	Form
	<i>Efter genomgången kurs ska studenten kunna</i>	<i>För att bli godkänd krävs att studenten</i>	
1	redogöra för grunderna i olika livsmedels produktion, distribution och hantering, samt livsmedlets kvalitet	redogöra för grunderna i olika livsmedels produktion, distribution och hantering, samt livsmedlets kvalitet	Skriftlig
2	redogöra för lagringsförändringar och konserveringsmetoder för olika livsmedelsgrupper och foder	redogöra för lagringsförändringar och konserveringsmetoder för olika livsmedelsgrupper och foder	Skriftlig
3	redogöra för de infektionsämnen som orsakar livsmedelsburna infektioner och intoxicationer, förklara de bakomliggande orsakerna samt ge förslag på förebyggande åtgärder och kontroll av riskerna	redogöra för de infektionsämnen som orsakar livsmedelsburna infektioner och intoxicationer, förklara de bakomliggande orsakerna samt ge förslag på förebyggande åtgärder och kontroll av riskerna	Skriftlig
4	redogöra för de viktigaste toxiska ämnena som utgör livsmedelstoxikologiska risker, förklara de bakomliggande orsakerna samt ge förslag på förebyggande åtgärder och kontroll av riskerna	redogöra för de viktigaste toxiska ämnena som utgör livsmedelstoxikologiska risker, förklara de bakomliggande orsakerna samt ge förslag på förebyggande åtgärder och kontroll av riskerna	Skriftlig
5	redogöra för hur riskanalyser görs för mikrobiologiska agens och toxiska ämnen i livsmedel (inkluderande riskbedömning, riskhantering och riskkommunikation)	redogöra för hur riskanalyser görs för mikrobiologiska agens och toxiska ämnen i livsmedel (inkluderande riskbedömning, riskhantering och riskkommunikation)	Skriftlig, muntlig
6	beskriva hur kontroll före och efter slakt går till samt förklara hur man bedömer och tar beslut utifrån olika situationer gällande levande djur och kött enligt gällande författningar	beskriva hur kontroll före och efter slakt går till samt förklara hur man bedömer och tar beslut utifrån olika situationer gällande levande djur och kött enligt gällande författningar	Skriftlig
7	redogöra för olika system för kontroll och kvalitetssäkring	redogöra för olika system för kontroll och kvalitetssäkring	Skriftlig

8	utföra och bedöma enklare mikrobiologiska livsmedelsundersökningar och självständigt författa provsvar	utföra och bedöma enklare mikrobiologiska livsmedelsundersökningar och självständigt författa provsvar	Praktisk, skriftlig
---	--	--	---------------------