HÖGSKOLAN I BORÅS

Klimatsmart mat
Climate smart food

5 högskolepoäng
5 credits

Ladokkod: A310TG
Revision: 4.0
Fastställd av: Utskottet för utbildningar inom teknik 2023-11-27
Gäller från: VT 2024

Nivå: Grundnivå
Huvudområde (successiv fördjupning): Kemiteknik (G1N)
Utbildningsområde: Teknik
Ämnesgrupp: Kemiteknik
Förkunskapskrav: Grundläggande behörighet
Betygsskala: Underkänd eller Godkänd

Innehåll

Människans levnadsvanor och konsumtion påverkar jordens klimat och framtid. I denna utveckling spelar livsmedelsvalen och matkonsumtionen en avgörande roll. En tredjedel av hushållets klimatpåverkan kommer från maten. Vad vi väljer att äta har störst betydelse för hur stor matens klimatpåverkan blir. Runt om i världen pågår initiativ för att möjliggöra aktiva klimatmedvetna val.

Kursen inspirerar och ger dig ökad medvetenhet om matens miljö- och klimatpåverkan från ett globalt perspektiv till enskild måltid. Efter avslutat kurs ska du få kunskaper om hur vi hanterar livsmedel och arbetar SMART inom hela processen från jord till bord. Dessutom ska du få kunskap om biotekniska processer för behandling av samt förädling av matavfall. Vidare, efter avslutad kurs, ska du kunna göra självständiga och välgrundade val vid planering och inköp av mat för att minska din egen klimatpåverkan.

Mål

Efter avslutad kurs ska studenten få ökad kunskap om hur miljön och klimatet påverkas av livsmedelskedjan. Vidare, studenten ska få värdefulla tips om vad man kan göra för att äta mer hållbart och hälsosamt, samt kunskap om hur man sätter upp sina mål för nyas matvanor och nå dem.

Studenten ska kunna

Kunskap och förståelse
1.1 redogöra för centrala begrepp och olika processer och strukturer bakom livsmedelssektorns utveckling utifrån lokala, regionala och globala perspektiv
1.2 beskriva hur livsmedelsproduktion och distribution påverkar miljö och klimat
1.3 förklara klimatförändringarnas påverkan på livsmedelproduktionen
1.4 beskriva matens betydelse för hälsan
1.5 definiera begrepp som ekologisk, konventionell och närodlad mat
1.6 förklara skillnader av effekter gällande närproducerad jämfört med transporterad / importerad mat
1.7 förklara principer för att minska matsvinn
1.8 redogöra kortfattat för biotekniska processer för behandling av matavfall, samt för nya möjligheter för förädling av matavfall

Färdighet och förmåga
2.1 identifiera skillnaden av matlagningsprocessens effekt på miljön för fabriksproducerad och hemlagad mat
2.2 analysera sambandet mellan produktionsförhållanden, råvarornas naturliga miljö och klimat samt samhälliga och sociala faktorer

Värderingsförmåga och förhållningssätt
3.1 Motivera sina självständiga och välgrundade val vid planering och inköp av mat med målet att minska sin egen klimatpåverkan.
3.2 kritiskt värdera sociala och miljömässiga effekter av processer och strukturer inom livsmedelssektorn

Undervisningsformer

Undervisningen består av självstudier och inspelade föreläsningar som distribueras genom den digitala lärplattformen vid Högskolan i Borås.

Undervisningen bedrivs på svenska, men undervisning på engelska kan förekomma.

Examinationsformer

Kursen examineras genom följande examinationsmoment:

Hemtentamen 1
Lärandemål: 1.1-1.4, 2.1
Högskolepoäng: 2
Betygsskala: Underkänd eller Godkänd

Hemtentamen 2
Lärandemål: 1.5-1.8, 2.2, 3.1-3.2
Högskolepoäng: 3
Betygsskala: Underkänd eller Godkänd

Godkänt betyg på helkurs ges då godkänt betyg uppnåtts på samtliga delmoment.

Om studenten har ett beslut/rekommendation om särskilt pedagogiskt stöd från Högskolan i Borås på grund av funktionsnedsättning, har examinator rätt att anpassa examinationen. Examinator har att utifrån kursplanens mål avgöra om examinationen kan anpassas i enlighet med beslutet/rekommendationen.

Studentens rättigheter och skyldigheter vid examination är enligt riktlinjer och regelverk vid Högskolan i Borås.

Kurslitteratur och övriga läromedel

Stubbendorff, A. (2023). Mat och miljö - En introduktion. Aptimera

Material som finns tillgängligt på kurssidan via HB:s lärplattform.

Kurslitteraturen kan vara båda på svenska och på engelska.

Studentinflytande och utvärdering

Kursen utvärderas i enlighet med gällande riktlinjer för kursvärderingar vid Högskolan i Borås, där studenternas synpunkter ska inhämtas. Kursutvärderingsrapporten publiceras och återkopplas till deltagande och blivande studenter i enlighet med ovan nämnda riktlinjer, och ligger till grund för framtida utveckling av kurser och utbildningsprogram. Kursansvarig lärare ansvarar för att utvärdering enligt ovan genomförs.

Övrigt

Kursen är en fristående kurs som ges på distans.