



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

IKA308 Livsmedelspreferens och sensorisk utvärdering, 7,5 högskolepoäng

Food preference and sensory evaluation, 7.5 credits

Avancerad nivå / Second Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2018-03-16 att gälla från och med 2018-08-27, höstterminen 2018.

Utbildningsområde: Naturvetenskapligt 100 %

Ansvarig institution: Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

Inplacering

Kursen ges som fristående kurs och kan ingå i de kurser som leder till magister- eller masterexamen.

Huvudområde

Kostvetenskap

Fördjupning

A1N, Avancerad nivå, har endast kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

Förkunskapskrav

För tillträde till kursen krävs kandidatexamen i kostvetenskap alternativt Ämneslärarprogrammet i hem-och konsumentkunskap 7-9 eller motsvarande kunskaper.

Lärandemål

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

Kunskap och förståelse

- förklara hur sinnenas anatomi och fysiologi påverkar människors sensoriska upplevelse av måltider.

- analysera faktorer som påverkar individers preferens för mat och måltider.

Färdigheter och förmåga

- anpassa måltider till individers och grupperns specifika behov utifrån sensoriska aspekter och preferens, med hänsyn till näringsbehov och hållbarhetsmål.
- designa och genomföra sensoriska experiment samt analysera resultat i relation till ämnesrelevant aktuell forskning samt profession.
- reflektera över implikationer av sensorisk perception och preferens för hållbara matval med avseende på hälsa och miljö.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- välja ut relevanta vetenskapliga artiklar inom ämnesområdet, värdera, sammanfatta och gestalta dessa i form av posters.

Kursen är hållbarhetsrelaterad, vilket innebär att minst ett av kursens lärandemål tydligt visar att kursens innehåll uppfyller minst ett av Göteborgs universitets fastställda kriterier för hållbarhetsmärkning.

Innehåll

Människans upplevelse och perception av livsmedel är individuell och vi kan sägas leva i individuella sensoriska världar. Genom att förstå hur perceptionen fungerar och hur preferenser skapas och förändras kan vi bättre anpassa livsmedel, kostråd och måltider efter individer och målgruppers behov. I kursen ges föreläsningar om sinnesfysiologi, neofobi, food choice, preferens samt undersökningsmetodik. Tyngdpunkten i kursen ligger i en skriftlig uppgift med empirisk datainsamling där möjlighet ges till fördjupning inom ett område där studenternas olika utbildningsbakgrund och blivande profession påverkar val av mätmetoder och metodologiska utmaningar. Det kan t.ex. handla om att genomföra ett beskrivande test, QDA, för att göra en produktspecifikation inför en upphandling, preferensoptimera kost för individanpassning eller att optimera en veckas måltider efter preferenserna hos en grupp inom offentlig måltid. Implikationer av sensorisk perception och preferens för hållbara matval med avseende på hälsa och miljö problematiseras.

Resultatet av den empiriska studien gestaltas i en poster och ett posterseminarie avslutar kursen. Posterformatet bearbetas i föregående seminarier där vetenskapliga artiklar kommuniceras i posterformat.

Former för undervisning

Föreläsningar, projektarbete, seminarier och muntliga redovisningar.

Undervisningsspråk: engelska och svenska

Former för bedömning

Kursen examineras genom muntliga redovisningar samt skriftlig rapport.

Vid frånvaro vid obligatoriska moment är student ansvarig att kontakta kursansvarig för att delges alternativ uppgift eller tidpunkt för nästa kurstillfälle eller alternativ examinationsuppgift.

Om student som underkänts två gånger på samma examinerande moment önskar byte av examinator inför nästa examinationstillfälle, ska sådan begäran inlämnas skriftligt till kursansvarig institution och bifallas om det inte finns särskilda skäl däremot (HF 6 kap § 22).

Antal examinationstillfällen är begränsat till fem.

I det fall en kurs har upphört eller genomgått större förändringar ska studenten i normalfallet garanteras tillgång till minst tre provtillfällen (inklusive ordinarie provtillfälle) under en tid av åtminstone ett år med utgångspunkt i kursens tidigare upplägg. Detta får inte strida mot HF 6 kap § 21.

Betyg

På kursen ges något av betygen Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U). För att erhålla betyget Väl godkänd krävs att muntliga redovisningar bedöms som Godkända och den skriftliga inlämningsuppgiften bedöms som Väl godkänd.

Kursvärdering

Kursen värderas skriftligt via lärplattform och resultatet är vägledande för utveckling och planering av kommande kurser. Resultatet och eventuella förändringar i kursens upplägg ska förmedlas både till de studenter som genomförde värderingen och till de studenter som ska påbörja kursen.

Utöver den skriftliga, summativa värderingen kan muntliga, formativa värderingsmoment förekomma. Kursansvariga sammanställer efter avslutad kurs en kursrapport.