



UNIVERSITETET I BERGEN

Det medisinske fakultet

Innkalling til møte i programutvalg for ernæring

Tid: 5. november 2025 kl. 13:00-15:00

Sted: Møterom 285, 2. etasje AHH

Forfall bes meldt til e-post: marte.roska@uib.no i god tid før møtet

I: Godkjenning av innkalling og sakslisten

Vedtakssaker:

Sak 6/25: Justeringer i emnebeskrivelsen til NUTR150

Type sak: vedtakssak

Justeringer i emnebeskrivelsen pga. forelesning om bærekraft.

Vedlegg: 6/25-1

Forslag til vedtak: Programutvalget vedtar foreslåtte endringer i emnebeskrivelsen til NUTR150. Endringene trer i kraft fra og med våren 2026.

Diskusjonssaker:

D - 1	3. årige emnerapporter for NUTR100 og NUTR204, våren 2025 NUTR204: https://kvalitetsbasen.app.uib.no/rapport.php?rapport_id=13568 NUTR100: https://kvalitetsbasen.app.uib.no/rapport.php?rapport_id=13569
-------	--

Orienteringssaker:

O-sak 1	Status fra arbeidsgruppe som ser på 1. studieår Muntlig orientering
O-sak 2	Elektiv periode januar 2026 Muntlig orientering
O-sak 3	Rekruttering av studenter Muntlig orientering
O-sak 4	Programutvalgsseminar 12. desember: Påmeldingsfrist: 5.12 Studiekvalitetsseminaret 2025 Studieavdelingen UiB



UNIVERSITETET I BERGEN

Det medisinske fakultet

O-sak 5	Status påmelding til PUE-seminar 2. og 3. desember: Påmeldingslenke: https://skjemaker.app.uib.no/view.php?id=19803801

Saker meldt inn fra studentrepresentanter

Eventuelt

Hanne Rosendahl-Riise
leder

Marte Bjerke Roska
sekretær

Emnebeskrivelse

NUTR150 MATVAREKUNNSKAP

Studiepoeng: 10

Undervisningssemester: Vår

Emnekode: NUTR150

Antall semester: 1

Undervisningsspråk: Norsk, eller engelsk ved behov

Mål og innhold

Kurset gir en grundig forståelse av matvarer og deres bruk i husholdninger, storkjøkken og matvareindustri inkludert vurdering av matkvalitet. Det utforsker hvordan foredling påvirker kjemiske, biokjemiske og ernæringsmessige egenskaper til matvarer. Dette vil gi studentene innsikt i hvordan behandling og prosessering endrer matens sammensetning og kvalitet. Studentene vil få en dypere forståelse av sentrale komponenter i mat, som vann, lipider, proteiner og karbohydrater, samt ulike matvaregrupper som kjøtt, fjærfe, egg, fisk, melk og meieriprodukter, frukt og grønnsaker. Gjennom kurset vil studentene lære om produksjon, sammensetning og bruksområder for disse matvarene. I tillegg vil de få opplæring i å bruke beregningsverktøyet «Kostholdsplanleggeren», som de aktivt vil anvende i prosjektarbeid. Kurset inkluderer også undervisning i hygiene, toksikologi, mikrobiologi og matsikkerhet, med vekt på [bærekraft](#), nyere forskning og teknologiske fremskritt innen matvarevitenskap. Lovgivning som regulerer matproduksjon og markedsføring, inkludert krav til merking og deklarasjon, vil også bli gjennomgått, og gir studentene et helhetlig bilde av matvaresektoren.

Læringsutbytte

Studenten skal etter fullført kurs ha følgende læringsutbytte:

Kunnskaper

Studenten:

- Har kunnskap om kjemiske og ernæringsmessige egenskaper til vann, lipider, proteiner og karbohydrater i ulike matvarer
- Har bred kunnskap om matvaregrupper og deres næringsstoffsammensetning, samt hvordan ulike matvarer påvirkes av prosesser som konservering, pasteurisering og frysing
- Kjenner til de viktigste prosessene knyttet til [bærekraftig](#) matproduksjon og behandling av ulike matvarer

- Har kunnskap om matkvalitet og hvordan den evalueres med tanke på næringsinnhold, sensoriske egenskaper, holdbarhet og sikkerhet
- Har kunnskap om matbioteknologi, matmikrobiologi og mikrobiologiske farer
- Har kunnskap om matsikkerhet, risikoanalyse og nasjonale og internasjonale risikovurderingsorganer
- Kjenner til de viktigste lovene og forskriftene som regulerer matproduksjon og matsikkerhet, inkludert regler for tilsetningsstoffer, genmodifisert mat og matmerking

Ferdigheter

Studenten:

- Kan anvende evidensbasert kunnskap på praktiske og teoretiske problemstillinger innen matvarekunnskap og ta velbegrunnede valg basert på resultat fra nyere forskningsresultat innen fagfeltet
- Kan anvende vitenskapelig kunnskap som benyttes for å undersøke effekten av ulike matbehandlingsteknologier, og evaluere hvordan disse påvirker næringsinnhold og kvalitet på ulike matvarer
- Kan beherske vitenskapelige verktøy og kommunikasjonsformer som Excel og Power Point, vitenskapelig rapportskrivning, presentasjoner og diskusjoner
- Kan beherske den beregningsbaserte applikasjonen «Kostholdsplanleggeren» for å beregne næringsinnhold og vurdere ernæringsmessige behov
- Kan finne, vurdere og referere til informasjon og fagstoff og presentere det på en måte som belyser utvalgte tema innen matvarekunnskap

Generell kompetanse

Studenten:

- Har innsikt i faglige og etiske utfordringer knyttet til bærekraftig matproduksjon, matkvalitet, og matsikkerhet, og kan reflektere over hvordan disse påvirker folkehelsen
- Kan planlegge og gjennomføre arbeidsoppgaver og prosjektarbeid inkludert planlegging, testing og rapportering av resultater, enten individuelt eller i gruppe, og i tråd med etiske krav og retningslinjer
- Kan formidle sentralt fagstoff knyttet til matkvalitet, matsikkerhet, matmikrobiologi og matvareteknologi både skriftlig og muntlig
- Kjenner til felles praksis og daglige aktiviteter i utvalget matproduksjonsbedrifter i nærområdet
- Kjenner til nytenkning og innovasjonsprosesser innen faget matvarekunnskap

Studienivå: Bachelor

Undervisningssemester: Vår

Krav til studierett: Bachelorprogram i ernæring

Arbeids- og undervisningsformer: Forelesninger, interaktivt bruk av MittUiB, innlevering (kostholdsregistrering), diskusjoner, gruppearbeid og team basert læring (TBL)

Obligatorisk undervisningsaktivitet:

For å få gå opp til skriftlig avsluttende eksamen (60 % av karakteren) må følgende obligatoriske kursaktiviteter være godkjent:

- Planlegging, gjennomføring, presentasjon og diskusjon av spesialkost. Dette inkluderer (i) praktisk arbeid (planlegging og implementering av en spesiell diett over en bestemt tidsperiode) og (ii) presentasjon og diskusjon av alle studentrapporter i spesialkostgruppe med kullet
- Oppmøte på bedriftsbesøk hos lokale matproduksjonsbedrifter
- Team basert læring (TBL)

Vurderingsformer:

- Skriftlig rapport (40 % av karakteren)
- Skriftlig skoleeksamen, 2.5 timer (60 % av karakteren)

Om du ikke får bestått på en eller begge deler av vurderingen, må du ta om igjen den eller delene du ikke har bestått.

Ved gjentak av eksamen (for å forberede resultat) kan du velge å ta opp en eller begge vurderingsdelene i undervisningssemesteret.

Man kan svara på eksamen på engelsk eller på norsk

Karakterskala: A-F

Emneevaluering:

I samband med instituttet sitt kontinuerlige arbeid for å forbedre studiet blir det jevnlig organisert studentevaluering av studieopplegg og undervisning, med tilbakemelding til studentene. Evalueringsresultatene vil ligge til grunn for revisjoner av studieplaner, pensum og studie-/undervisningsopplegg.

Hjelpemiddel til eksamen: Enkel tospråklig ordbok som må være kontrollerbar, dvs. at det ene språket må være engelsk eller et skandinavisk språk

Institutt: Klinisk institutt 1.