

## Industriell näringslära

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	Språk		Kursnamn	Fotnot	Länkar			
				LUt				13/14 lp1	13/14 lp2	13/14 lp3	13/14 lp4
<a href="#">KNL026</a>	7,5	G2	<a href="#">B, K, MBIO, MLIV</a>	X	E	Fysiologi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>		2		
<a href="#">KLG01</a>	7,5	A	<a href="#">B, MBIO, MLIV</a>	X	E	Probiotika	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>		2		
<a href="#">KNLN01</a>	7,5	A	<a href="#">B, MBIO, MLIV</a>	X	E	Human nutrition	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>			3	

## Livsmedelsteknologi

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	13/14	13/14	13/14	13/14
									lp1	lp2	lp3	lp4
<a href="#">KLG027</a>	7,5	A	<a href="#">B, K, N</a>	X	E	Läkemedelsformulering		<a href="#">KS KE U W T</a>	1			
<a href="#">KLG060</a>	7,5	A	<a href="#">B, MLIV</a>	X	E	Livsmedelskemi för produktformulering		<a href="#">KS KE U W T</a>	1			
<a href="#">KLT065</a>	7,5	G2	<a href="#">B</a>	-	S	Mejeriprocesser		<a href="#">KS KE U W T</a>	1			
<a href="#">KLG05</a>	15	A	<a href="#">B, K, MLIV</a>	X	E1	Projekt i livsmedel eller läkemedelsteknologi		<a href="#">KS KE U W T</a>	1	2		
<a href="#">BLT015</a>	7,5	G2	<a href="#">B, K, MLIV</a>	X	E1	Enhetsoperationer för bioteknik- och livsmedelsindustrin		<a href="#">KS KE U W T</a>			3	
<a href="#">FMS210</a>	7,5	G2	<a href="#">B, K, N, Pi</a>	-	S	Kemometri		<a href="#">KS KE U T</a>			3	
<a href="#">KLG080</a>	7,5	A	<a href="#">B, MLIV</a>	X	E	Livsmedelsvetenskap: Komplexa livsmedel		<a href="#">KS KE U W T</a>			3	

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar			
								13/14 lp1	13/14 lp2	13/14 lp3	13/14 lp4
<a href="#">KKKA10</a>	8	G1	<a href="#">B</a>	-	S	Biotekniska beräkningar	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>			3	4
<a href="#">KLG085</a>	7,5	A	<a href="#">B</a> , <a href="#">MLIV</a>	X	E1	Livsmedelsvetenskap: Produktionssystem	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>				4
<a href="#">KLT051</a>	7,5	G2	<a href="#">B</a>	-	S	Mejeriteknologi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>				4
<a href="#">KFEKN05</a>	7,5	A	<a href="#">B</a> , <a href="#">K</a> , <a href="#">MLIV</a> , <a href="#">N</a>	X	E1	Yt- och kolloidkemi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>				4

YTH

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	Lut	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	13/14	13/14	13/14	13/14
									lp1	lp2	lp3	lp4
<a href="#">YTHA45</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Animaliska livsmedel		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1			
<a href="#">YTHA10</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedelskedjans förutsättningar	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	Periodiserad			
<a href="#">YTHA30</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedelsteknik I - Värmelära	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	Periodiserad			
<a href="#">YTHA40</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Vegetabiliska livsmedel		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1			
<a href="#">YTHA35</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedelsteknik II - Processteknik		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>		2		
<a href="#">YTHA70</a>	15	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedlens kemiska och mikrobiologiska grunder	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	Periodiserad			
<a href="#">YTHA55</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Produktionsplanering och ledarrollen		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>		2		
<a href="#">YTHA65</a>	15	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedlens näringsmässiga och mikrobiologiska kvalitet	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	Periodiserad			
<a href="#">YTHF05</a>	7,5	G2	<a href="#">YL</a>	-	S	Näringlära II		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>			3	
<a href="#">YTHA50</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Produktutveckling - förpackat och klart		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>			3	

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	13/14	13/14	13/14	13/14	
									lp1	lp2	lp3	lp4	
<a href="#">YTHA75</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedelskemi	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	Periodiserad				
<a href="#">YTHA60</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Metodik	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	Periodiserad				

[YTHA10](#) ([YL](#)) Livsmedelskedjans förutsättningar: *Ingen antagning till programmet ht13.*

[YTHA30](#) ([YL](#)) Livsmedelsteknik I - Värmeära: *Ingen antagning till programmet ht13.*

[YTHA70](#) ([YL](#)) Livsmedlens kemiska och mikrobiologiska grunder: *Ingen antagning till programmet ht13.*

[YTHA65](#) ([YL](#)) Livsmedlens näringsmässiga och mikrobiologiska kvalitet: *Ingen antagning till programmet ht13.*

[YTHA75](#) ([YL](#)) Livsmedelskemi: *Ingen antagning till programmet ht13.*

[YTHA60](#) ([YL](#)) Metodik: *Ingen antagning till programmet ht13.*

## Institutionens kandidatarbeten

Listan innehåller de kandidatarbeten som ges av institutionen och vilka program respektive kandidatarbete ingår i. Listan är inte nödvändigtvis komplett före läsåret 2016/17.

### Länkar

Kurskod	Poäng	Program	Kursnamn
KLTL01	15	<a href="#">B</a>	Kandidatarbete i livsmedelsteknik <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>

## Institutionens examensarbeten

Listan innehåller de examensarbeten som ges av institutionen och vilka program respektive examensarbete ingår i.

### Länkar

Kurskod	Poäng	Program	Kursnamn	Länkar
KNL820	30	<a href="#">B</a> , <a href="#">N</a>	Examensarbete i industriell näringslära och livsmedelskemi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>
KNLM01	30	<a href="#">MBIO</a> , <a href="#">MLIV</a>	Masterexamensarbete i industriell näringslära och livsmedelskemi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>
KLG920	30	<a href="#">B</a> , <a href="#">K</a> , <a href="#">N</a>	Examensarbete i läkemedelsteknologi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>
KLT920	30	<a href="#">B</a> , <a href="#">K</a> , <a href="#">N</a>	Examensarbete i livsmedelsteknik	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>
KLG820	30	<a href="#">B</a> , <a href="#">N</a>	Examensarbete i livsmedelsteknologi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>
KLGM05	30	<a href="#">MBIO</a>	Masterexamensarbete i läkemedelsteknologi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>
KLTM01	30	<a href="#">MBIO</a> , <a href="#">MLIV</a>	Masterexamensarbete i livsmedelsteknik	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>
KLGM01	30	<a href="#">MBIO</a> , <a href="#">MLIV</a>	Masterexamensarbete i livsmedelsteknologi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>
YTHL01	15	<a href="#">YL</a>	Examensarbete för högskoleexamen i livsmedelsteknik	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>