

Industriell näringslära

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

Livsmedelsteknologi

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

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

YTH

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

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	13/14	13/14	13/14	13/14	
									lp1	lp2	lp3	lp4	
YTHA75	7,5	G1	YL	-	S	Livsmedelskemi	X	KS KE U W T	Periodiserad				
YTHA60	7,5	G1	YL	-	S	Metodik	X	KS KE U W T	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	B	Kandidatarbete i livsmedelsteknik KS KE U

Institutionens examensarbeten

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

Länkar

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