

## Livsmedelsteknologi

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	16/17	16/17	16/17	16/17
									lp1	lp2	lp3	lp4
<a href="#">KLG10</a>	7,5	A	<a href="#">B, K, N, Pi</a>	-	S	Kemometri - försöksplanering och multivariat analys		<a href="#">KS KE U W T</a>	1			
<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="#">KLG30</a>	7,5	A	<a href="#">B, MLIV</a>	X	E	Livsmedelskemi och nutrition		<a href="#">KS KE U W T</a>	1			
<a href="#">KLT065</a>	7,5	G2	<a href="#">B, K</a>	-	S	Mejeriprocesser		<a href="#">KS KE U W T</a>	1			
<a href="#">KLG20</a>	7,5	A	<a href="#">B, K, MLIV</a>	X	E	Livsmedelsteknik		<a href="#">KS KE U W T</a>		2		
<a href="#">KLG01</a>	7,5	A	<a href="#">B, MBIO, MLIV</a>	X	E	Probiotika	X	<a href="#">KS KE U W T</a>		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	

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	Språk		Kursnamn	Fotnot	Länkar				
				LUt				16/17 lp1	16/17 lp2	16/17 lp3	16/17 lp4	
<a href="#">KLG25</a>	7,5	A	<a href="#">B</a> , <a href="#">MLIV</a>	X	E	Livsmedelsteknologi för formulering		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">T</a>			3	
<a href="#">KLG15</a>	7,5	A	<a href="#">B</a> , <a href="#">MLIV</a>	X	E1	Livsmedelsindustrins relation till samhälle och konsument		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>				4
<a href="#">KLG01</a>	7,5	G1	<a href="#">B</a>	-	S	Livsvetenskapliga processer med beräkningar		<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="#">KFKN05</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	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>				4

[KLG01](#) ([MLIV](#)) Probiotika: *Minst en av kurserna [KFKN05](#) eller [KLG01](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KFKN05](#) ([MLIV](#)) Yt- och kolloidkemi: *Minst en av kurserna [KFKN05](#) eller [KLG01](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

YTH

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	16/17			
									lp1	lp2	lp3	lp4
<a href="#">YTHA71</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedelskemi I	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	Periodiserad			
<a href="#">YTHA35</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedelsteknik II - Processteknik	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1			
<a href="#">YTHA73</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedlens 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="#">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>	1			
<a href="#">YTHA45</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Animaliska livsmedel	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>		2		
<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="#">YTHF05</a>	7,5	G2	<a href="#">YL</a>	-	S	Näringlära II	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>		2		
<a href="#">YTHA68</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedlens 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="#">YTHA66</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedlens näringsmässiga 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	X	<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	X	<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	Språk			Kursnamn	Fotnot	Länkar			
				LUt					16/17 lp1	16/17 lp2	16/17 lp3	16/17 lp4
<a href="#">YTHA76</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedelskemi II	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	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	Periodiserad			

[YTHA71](#) ([YL](#)) Livsmedelskemi I: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA35](#) ([YL](#)) Livsmedelsteknik II - Processteknik: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2016/17, 2018/19.*

[YTHA73](#) ([YL](#)) Livsmedlens mikrobiologiska grunder: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA60](#) ([YL](#)) Metodik: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2016/17, 2018/19.*

[YTHA45](#) ([YL](#)) Animaliska livsmedel: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2016/17, 2018/19.*

[YTHA10](#) ([YL](#)) Livsmedelskedjans förutsättningar: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA30](#) ([YL](#)) Livsmedelsteknik I - Värmelära: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHF05](#) ([YL](#)) Näringlära II: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2016/17, 2018/19.*

[YTHA68](#) ([YL](#)) Livsmedlens mikrobiologiska kvalitet: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA66](#) ([YL](#)) Livsmedlens näringsmässiga grunder: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA55](#) ([YL](#)) Produktionsplanering och ledarrollen: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2016/17, 2018/19.*

[YTHA50](#) ([YL](#)) Produktutveckling - förpackat och klart: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2016/17, 2018/19.*

[YTHA76](#) ([YL](#)) Livsmedelskemi II: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA40](#) ([YL](#)) Vegetabiliska livsmedel: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

## Institutionens kandidatarbeten

Listan innehåller de kandidatarbeten som ges av institutionen och vilka program respektive kandidatarbete ingår i.

### Länkar

Kurskod	Poäng	Program	Kursnamn	Länkar
KLGL01	15	<a href="#">N</a>	Kandidatarbete i läkemedelsteknologi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>
KLTL01	15	<a href="#">B</a> , <a href="#">N</a>	Kandidatarbete i livsmedelsteknik	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>
KLTL02	15	<a href="#">N</a>	Kandidatarbete i livsmedelsteknologi	<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>
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>
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>
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>