

Livsmedelsteknologi

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	LUt	Språk	Kursnamn	Länkar	Fotnot	17/18																	
									lp1	lp2	lp3	lp4	F O L H S			F O L H S			F O L H S			F O L H S				
KLGNO10	7,5	A	B, K, N, Pi	-	S	Kemometri - försöksplanering och multivariat analys	KS KE U W T		14	0	21	0	120													
KLGNO35	7,5	A	B, K, N	X	E	Läkemedelsformulering	KS KE U W T		28	20	25	0	150													
KLGNO30	7,5	A	B, MLIV	X	E	Livsmedelskemi och nutrition	KS KE U W T		34	14	16	0	150													
KLTF05	7,5	G2	B, K	-	E1	Mejeriprocesser	KS KE U W T		60	0	40	0	100													
KLGNO20	7,5	A	B, K, MLIV	X	E	Livsmedelsteknik	KS KE U W T						28	28	16	0	100									
KLGNO1	7,5	A	B, MBIO, MLIV	X	E	Probiotika	KS KE U W T	X					22	20	20	0	140									
BLTF01	7,5	G2	B, K, MLIV	X	E1	Enhetsoperationer för bioteknik- och livsmedelsindustrin	KS KE U W T											10	14	40	7	90				
KLGNO25	7,5	A	B, MLIV	X	E	Livsmedelsteknologi för formulering	KS KE U W T											30	20	16	0	0				
KLGNO15	7,5	A	B, MLIV	X	E1	Livsmedelsindustrins relation till samhälle och konsument	KS KE U W T															20	20	10	0	150
KLGNO1	7,5	G1	B	-	S	Livsmedelsvetenskapliga processer med beräkningar	KS KE U W T															22	30	12	15	90
KLTF01	7,5	G2	B	-	E1	Mejeriteknologi	KS KE U W T															60	0	40	0	100
KFKNO5	7,5	A	B, K, MLIV, N	X	E1	Yt- och kolloidkemi	KS KE U W T	X														26	8	12	60	100

[KLGNO1](#) ([MLIV](#)) Probiotika: Minst en av kurserna [KFKNO1](#), [KFKNO5](#) eller [KLGNO1](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.

[KFKNO5](#) ([MLIV](#)) Yt- och kolloidkemi: Minst en av kurserna [KFKNO1](#), [KFKNO5](#) eller [KLGNO1](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.

YTH

Kurskod	Poäng	Nivå	Språk			Kursnamn	Fotnot	Länkar	17/18				17/18				17/18				17/18								
			Program	LUt						lp1	lp2	lp3	lp4	F	O	L	H	S	F	O	L	H	S	F	O	L	H	S	F
YTHA71	7,5	G1	YL	-	S	Livsmedelskemi I	X	KS KE U W T	48	40	16	2	94																
YTHA35	7,5	G1	YL	-	S	Livsmedelsteknik II - Processteknik	X	KS KE U W T	Periodiserad																				
YTHA73	7,5	G1	YL	-	S	Livsmedlens mikrobiologiska grunder	X	KS KE U W T	40	20	30	2	108																
YTHA60	7,5	G1	YL	-	S	Metodik	X	KS KE U W T	Periodiserad																				
YTHA45	7,5	G1	YL	-	S	Animaliska livsmedel	X	KS KE U W T	Periodiserad																				
YTHA10	7,5	G1	YL	-	S	Livsmedelskedjans förutsättningar	X	KS KE U W T						24	20	0	6	150											
YTHA30	7,5	G1	YL	-	S	Livsmedelsteknik I - Värmelära	X	KS KE U W T						30	20	20	3	127											
YTHF05	7,5	G2	YL	-	S	Näringlära II	X	KS KE U W T	Periodiserad																				
YTHA68	7,5	G1	YL	-	S	Livsmedlens mikrobiologiska kvalitet	X	KS KE U W T											46	20	30	2	102						
YTHA66	7,5	G1	YL	-	S	Livsmedlens näringsmässiga grunder	X	KS KE U W T											30	20	15	2	133						
YTHA55	7,5	G1	YL	-	S	Produktionsplanering och ledarrollen	X	KS KE U W T	Periodiserad																				
YTHA50	7,5	G1	YL	-	S	Produktutveckling - förpackat och klart	X	KS KE U W T	Periodiserad																				
YTHA76	7,5	G1	YL	-	S	Livsmedelskemi II	X	KS KE U W T																	40	40	16	2	102
YTHA40	7,5	G1	YL	-	S	Vegetabiliska livsmedel	X	KS KE U W T																	24	20	16	3	137

[YTHA71](#) ([YL](#)) Livsmedelskemi I: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2017/18, 2019/20.*

[YTHA35](#) ([YL](#)) Livsmedelsteknik II - Processteknik: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2018/19.*

[YTHA73](#) ([YL](#)) Livsmedlens mikrobiologiska grunder: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2017/18, 2019/20.*

[YTHA60](#) ([YL](#)) Metodik: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2018/19.*

[YTHA45](#) ([YL](#)) Animaliska livsmedel: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2018/19.*

[YTHA10](#) ([YL](#)) Livsmedelskedjans förutsättningar: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2017/18, 2019/20.*

[YTHA30](#) ([YL](#)) Livsmedelsteknik I - Värmelära: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2017/18, 2019/20.*

[YTHF05](#) ([YL](#)) Näringlära II: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2018/19.*

[YTHA68](#) ([YL](#)) Livsmedlens mikrobiologiska kvalitet: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2017/18, 2019/20.*

[YTHA66](#) ([YL](#)) Livsmedlens näringsmässiga grunder: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2017/18, 2019/20.*

[YTHA55](#) ([YL](#)) Produktionsplanering och ledarrollen: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2018/19.*

[YTHA50](#) ([YL](#)) Produktutveckling - förpackat och klart: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2018/19.*

[YTHA76](#) ([YL](#)) Livsmedelskemi II: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2017/18, 2019/20.*

[YTHA40](#) ([YL](#)) Vegetabiliska livsmedel: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2017/18, 2019/20.*

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	N	Kandidatarbete i läkemedelsteknologi	KS KE U
KLTL01	15	B , N	Kandidatarbete i livsmedelsteknik	KS KE U
KLTL02	15	N	Kandidatarbete i livsmedelsteknologi	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	Länkar
KNLM05	30	B , N	Examensarbete i industriell näringslära och livsmedelskemi	KS KE U W
KLGM15	30	B , K , N	Examensarbete i läkemedelsteknologi	KS KE U W
KLTM05	30	B , K , N	Examensarbete i livsmedelsteknik	KS KE U W
KLGM10	30	B , N	Examensarbete i livsmedelsteknologi	KS KE U W
KNLM01	30	MBIO , MLIV	Masterexamensarbete i industriell näringslära och livsmedelskemi	KS KE U
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

[YTHL01](#) ([YL](#)) Examensarbete för högskoleexamen i livsmedelsteknik: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2018/19.*