

## Livsmedelsteknologi

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	Språk		Kursnamn	Fotnot	Länkar				
				LUt				21/22 lp1	21/22 lp2	21/22 lp3	21/22 lp4	
<a href="#">KLG10</a>	7,5	A	<a href="#">K</a>	-	E1	Kemometri - försöksplanering och multivariat analys		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1			
<a href="#">KLG10</a>			<a href="#">B</a> , <a href="#">MBIO</a> , <a href="#">N</a> , <a href="#">MLAK</a>						1			
<a href="#">YTHE30</a>	15	G2	<a href="#">KLMT</a>	-	S	Kvalitet och livsmedelssäkerhet	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1			
<a href="#">KLG60</a>	7,5	A	<a href="#">B</a> , <a href="#">K</a> , <a href="#">N</a> , <a href="#">MLAK</a>	X	E	Läkemedelsformulering och produktion	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1			
<a href="#">KLG55</a>	7,5	A	<a href="#">B</a> , <a href="#">MLIV</a>	X	E	Livsmedel och kost - Fysiologiska effekter och konsekvenser		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1			
<a href="#">YTHA71</a>	7,5	G1	<a href="#">KLMT</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>	1			
<a href="#">KLG30</a>	7,5	A	<a href="#">B</a> , <a href="#">MLIV</a>	X	E	Livsmedelskemi och nutrition		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1			
<a href="#">YTHE10</a>	7,5	G2	<a href="#">KLMT</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>	Periodiserad			

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	Språk		Kursnamn	Fotnot	Länkar				
				LUt				21/22 lp1	21/22 lp2	21/22 lp3	21/22 lp4	
<a href="#">YTHA73</a>	7,5	G1	<a href="#">KLMT</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>	1			
<a href="#">KLTF05</a>	7,5	G2	<a href="#">B, K</a>	-	E1	Mejeriprocesser	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1			
<a href="#">YTHA40</a>	7,5	G1	<a href="#">KLMT</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			
<a href="#">KLG50</a>	15	A	<a href="#">MLIV</a>	X	E	Projekt: Utveckling av livsmedelsprodukter		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">T</a>	1	2		
<a href="#">KLG50</a>			<a href="#">B</a>						1	2		
<a href="#">YTHA45</a>	7,5	G1	<a href="#">KLMT</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>	Periodiserad			
<a href="#">YTHA10</a>	7,5	G1	<a href="#">KLMT</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>		2		
<a href="#">KLG20</a>	7,5	A	<a href="#">B, K, MLIV</a>	X	E	Livsmedelsteknik		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>		2		
<a href="#">YTHA30</a>	7,5	G1	<a href="#">KLMT</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>		2		

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	Språk		Kursnamn	Fotnot	Länkar				
				LUt				21/22 lp1	21/22 lp2	21/22 lp3	21/22 lp4	
<a href="#">YTHF05</a>	7,5	G2	<a href="#">KLMT</a>	-	S	Näringslära 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="#">KLGN01</a>	7,5	A	<a href="#">B</a> , <a href="#">MBIO</a> , <a href="#">MLIV</a>	X	E	Probiotika	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>		2		
<a href="#">YTHF20</a>	7,5	G2	<a href="#">KLMT</a>	-	S	Verksamhetsförlagd praktik för livsmedelstekniker	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>		2		
<a href="#">BLTF01</a>	7,5	G2	<a href="#">B</a> , <a href="#">K</a> , <a href="#">MLIV</a>	X	E1	Enhetsoperationer för bioteknik- och livsmedelsindustrin		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>			3	
<a href="#">KLGN25</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="#">W</a> <a href="#">T</a>			3	
<a href="#">YTHF35</a>	7,5	G2	<a href="#">KLMT</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>			3	
<a href="#">YTHA66</a>	7,5	G1	<a href="#">KLMT</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>			3	
<a href="#">YTHA56</a>	7,5	G1	<a href="#">KLMT</a>	-	S	Produktionsplanering	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>	Periodiserad			
<a href="#">YTHA50</a>	7,5	G1	<a href="#">KLMT</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>	Periodiserad			
<a href="#">YTHF25</a>	15	G2	<a href="#">KLMT</a>	-	S	Projektkurs i livsmedelstekniska enhetsoperationer	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>	Periodiserad			

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	Språk		Kursnamn	Fotnot	Länkar								
				LUt				21/22 lp1	21/22 lp2	21/22 lp3	21/22 lp4					
<a href="#">KLG15</a>	7,5	A	<a href="#">B, 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="#">YTHF15</a>	7,5	G2	<a href="#">KLMT</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>				4
<a href="#">KLTF01</a>	7,5	G2	<a href="#">B, MLIV</a>	-	E1	Mejeriteknologi	X	<a href="#">KS</a>	<a href="#">KE</a>	<a href="#">U</a>	<a href="#">W</a>	<a href="#">T</a>				4
<a href="#">YTHA60</a>	7,5	G1	<a href="#">KLMT</a>	-	S	Metodik	X	<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, K, MLIV, N, MLAK</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

[YTHF30 \(KLMT\)](#) Kvalitet och livsmedelssäkerhet: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2021/22, 2023/24.*

[KLG15 \(B, K, N, MLAK\)](#) Läkemedelsformulering och produktion: *Tentamensdatum enligt överenskommelse*

[YTHA71 \(KLMT\)](#) Livsmedelskemi I: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2021/22, 2023/24.*

[YTHF10 \(KLMT\)](#) Livsmedelsteknik II - Processteknik: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2022/23.*

[YTHA73 \(KLMT\)](#) Livsmedlens mikrobiologiska grunder: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2021/22, 2023/24.*

[KLTF05 \(B, K\)](#) Mejeriprocesser: *Tentamensdatum enligt överenskommelse.*

[YTHA40 \(KLMT\)](#) Vegetabiliska livsmedel: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2022/23.*

[YTHA45 \(KLMT\)](#) Animaliska livsmedel: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2022/23.*

[YTHA10 \(KLMT\)](#) Livsmedelskedjans förutsättningar: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2021/22, 2023/24.*

[YTHA30](#) (KLMT) Livsmedelsteknik I - Värmelära: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2021/22, 2023/24.*

[YTHF05](#) (KLMT) Näringslära II: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2022/23.*

[KLGNO1](#) (MLIV) Probiotika: *Minst en av kurserna [KBKN01](#), [KFKN05](#) eller [KLGNO1](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[YTHF20](#) (KLMT) Verksamhetsförlagd praktik för livsmedelstekniker: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2021/22, 2023/24.*

[YTHE35](#) (KLMT) Livsmedlens mikrobiologiska kvalitet: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2021/22, 2023/24.*

[YTHA66](#) (KLMT) Livsmedlens näringsmässiga grunder: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2021/22, 2023/24.*

[YTHA56](#) (KLMT) Produktionsplanering : *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2022/23.*

[YTHA50](#) (KLMT) Produktutveckling - förpackat och klart: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2022/23.*

[YTHF25](#) (KLMT) Projektkurs i livsmedelstekniska enhetsoperationer: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2022/23.*

[YTHF15](#) (KLMT) Livsmedelskemi II: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2021/22, 2023/24.*

[KLTF01](#) (B, MLIV) Mejeriteknologi: *Tentamensdatum enligt överenskommelse.*

[YTHA60](#) (KLMT) Metodik: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2021/22, 2023/24.*

[KFKN05](#) (MLIV) Yt- och kolloidkemi: *Minst en av kurserna [KBKN01](#), [KFKN05](#) eller [KLGNO1](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KFKN05](#) (MLAK) Yt- och kolloidkemi: *Minst två av kurserna [KASN45](#), [KFKN10](#), [KOKN05](#), [KMBF10](#), [KIMN01](#) eller [KFKN05](#) måste ingå i examen.*

## 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>
YTHL05	15	<a href="#">KLMT</a>	Kandidatarbete i livsmedelsteknik	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>
KLTL02	15	<a href="#">N</a>	Kandidatarbete i livsmedelsteknologi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>

[YTHL05](#) ([KLMT](#)) Kandidatarbete i livsmedelsteknik: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2021/22, 2023/24.*

## Institutionens examensarbeten

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

### Länkar

Kurskod	Poäng	Program	Kursnamn	Länkar
YTHL01	15	<a href="#">KLMT</a>	Examensarbete för högskoleexamen i livsmedelsteknik	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>
KNLM05	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>
KLGM15	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>
KLTM05	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>
KLGM10	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> , <a href="#">MLAK</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](#) ([KLMT](#)) Examensarbete för högskoleexamen i livsmedelsteknik: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2022/23.*