

Livsmedelsteknisk högskoleutbildning

Årskurs 1, läsåret 2007/08 (obligatoriska kurser)

Kurskod	Poäng	Nivå	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	07/08					
								lp4					
								F	O	L	H	S	
YTHA05	7,5	G1	-	S	Livsmedelskemi I - Vatten i mat och dryck		KS KE U						
YTHA01	7,5	G1	-	S	Mikrobiologi I - Matens mikrober och metodik		KS KE U						
YTHA25	7,5	G1	-	S	Företagsekonomi med livsmedelsinriktning		KS KE U						
YTHA10	7,5	G1	-	S	Livsmedelskedjans förutsättningar		KS KE U						
YTHA15	7,5	G1	-	S	Livsmedelskemi II - Matens molekyler		KS KE U						
YTHA20	7,5	G1	-	S	Näringslära I		KS KE U						
YTHA30	7,5	G1	-	S	Livsmedelsteknik I - värmelära		KS KE U	30	30	60	10	60	
YTHF01	7,5	G2	-	S	Mikrobiologi II - Livsmedelssäkerhet		KS KE U	50	10	26	64	50	

Årskurs 2, läsåret 2008/09 (obligatoriska kurser)

Kurskod	Poäng	Nivå	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	08/09					
								lp4					
								F	O	L	H	S	
YTHA35	7,5	G1	-	S	Livsmedelsteknik II - Processteknik		KS KE U W						
YTHA40	7,5	G1	-	S	Vegetabiliska livsmedel		KS KE U W						
YTHA45	7,5	G1	-	S	Animaliska livsmedel		KS KE U W						
YTHF05	7,5	G2	-	S	Näringslära II		KS KE U						
YTHA55	7,5	G1	-	S	Produktionsplanering och ledarrollen		KS KE U W						
YTHA50	7,5	G1	-	S	Produktutveckling - förpackat och klart		KS KE U W						