

# Masterutbildning i livsmedelsteknik och nutrition

## Årskurs 1, läsåret 2007/08 (obligatoriska kurser)

| Kurskod                | Poäng | Nivå | LUt | Språk | Kursnamn                                | Fotnot | Länkar  | 07/08<br>lp4 |
|------------------------|-------|------|-----|-------|---|--------|---|--------------|
| <a href="#">KLG060</a> | 7,5   | A    | X   | E     | Livsmedelskemi för produktformulering   |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |              |
| <a href="#">KMB023</a> | 7,5   | G2   | X   | E1    | Livsmedelsmikrobiologi                  |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |              |
| <a href="#">KLG080</a> | 7,5   | A    | X   | E     | Livsmedelsvetenskap: Komplexa livsmedel |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |              |
| <a href="#">KLG085</a> | 7,5   | A    | X   | E     | Livsmedelsvetenskap: Produktionssystem  |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |              |

## Årskurs 1, läsåret 2007/08 (alternativobligatoriska kurser)

| Kurskod                | Poäng | Nivå | LUt | Språk | Kursnamn                           | Fotnot | Länkar  | 07/08<br>lp4 |
|------------------------|-------|------|-----|-------|------------------------------------|--------|---|--------------|
| <a href="#">KBT050</a> | 7,5   | G2   | X   | E     | Bioanalys                          |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |              |
| <a href="#">KFK032</a> | 7,5   | A    | X   | E1    | Biofysikalisk kemi                 |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |              |
| <a href="#">KKB031</a> | 7,5   | A    | X   | E1    | Enzymteknologi                     |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |              |
| <a href="#">KLGNO1</a> | 7,5   | A    | X   | E     | Probiotika                         |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |              |
| <a href="#">KNL026</a> | 7,5   | G2   | X   | E2    | Fysiologi                          |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |              |
| <a href="#">KNL031</a> | 7,5   | A    | X   | E     | Human nutrition & functional foods |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |              |
| <a href="#">KAK050</a> | 7,5   | A    | X   | E1    | Kromatografisk analys              |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |              |
| <a href="#">KLT031</a> | 15    | A    | X   | E     | Integrerat livsmedelsprojekt       |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> | 1            |
| <a href="#">KAK070</a> | 7,5   | A    | X   | E1    | Kromatografisk bioanalys           |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> | 1            |

## Valfria kurser - MLIV

| Kurskod                | Poäng | Nivå | Språk      |        |     |        | Kursnamn                                 | Länkar |   |  |
|------------------------|-------|------|------------|--------|-----|--------|--|--------|---|--|
|                        |       |      | Ingår i år | Fr. år | LUt | Fotnot |  | lp4    |   |  |
| <a href="#">KEK025</a> | 7,5   | G2   | 1 - 07/08  | 1      | -   | E2     | Yt- och kolloidkemi                      |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |  |
| <a href="#">KBT080</a> | 7,5   | G2   | 1 - 07/08  | 1      | X   | E      | Miljöbioteknik                           |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |  |
| <a href="#">KETN01</a> | 7,5   | A    | 1 - 07/08  | 1      | X   | E1     | Processimulering                         |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |  |
| <a href="#">KAT080</a> | 7,5   | A    | 1 - 07/08  | 1      | X   | E2     | Partikelteknologi                        |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |  |
| <a href="#">KKK000</a> | 15    | A    | 2 - 08/09  | 2      | X   | E2     | Fördjupningskurs i ett eller flera ämnen | X      | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |  |
| <a href="#">KKK000</a> |       |      |            |        |     |        |  | X      |   |  |
| <a href="#">KMB031</a> | 7,5   | G2   | 2 - 08/09  | 2      | X   | E1     | Kvalitet och produktsäkerhet             |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |  |
| <a href="#">KKK000</a> | 15    | A    | 2 - 08/09  | 2      | X   | E2     | Fördjupningskurs i ett eller flera ämnen | X      | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> |  |
| <a href="#">KKK000</a> |       |      |            |        |     |        |  | X      |   |  |

[KKK000](#) Fördjupningskurs i ett eller flera ämnen: *Kursen är inte knuten till någon specifik läsperiod. Uppgifterna om timmar förutsätter att kursen går över en läsperiod. Individuell studieplan ska upprättas och godkännas.*