

# Masterutbildning i livsmedelsteknik och nutrition

## Årskurs 1, läsåret 2015/16 (obligatoriska kurser)

Kurskod	Poäng	Nivå	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	15/16					15/16					15/16					15/16									
								lp1	lp2	lp3	lp4	lp1	lp2	lp3	lp4	lp1	lp2	lp3	lp4	lp1	lp2	lp3	lp4	lp1	lp2	lp3	lp4					
								F	O	L	H	S	F	O	L	H	S	F	O	L	H	S	F	O	L	H	S					
<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="#">T</a>	28	14	8	0	150																				
<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="#">T</a>	30	20	20	0	130																				
<a href="#">KNLN01</a>	7,5	A	X	E	Human nutrition		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>						40	20	0	0	140															
<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="#">T</a>											20	20	10	0	150										
<a href="#">KLG085</a>	7,5	A	X	E1	Livsmedelsvetenskap: Produktionssystem		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>																20	20	10	0	150					

## Årskurs 1, läsåret 2015/16 (alternativobligatoriska kurser)

Kurskod	Poäng	Nivå	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	15/16					15/16					15/16					15/16									
								lp1	lp2	lp3	lp4	lp1	lp2	lp3	lp4	lp1	lp2	lp3	lp4	lp1	lp2	lp3	lp4	lp1	lp2	lp3	lp4					
								F	O	L	H	S	F	O	L	H	S	F	O	L	H	S	F	O	L	H	S					
<a href="#">FMIF20</a>	7,5	G2	X	E	Miljöfrågor i ett internationellt perspektiv	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	18	6	0	1	75	14	8	0	1	77															
<a href="#">KBK031</a>	7,5	A	X	E1	Enzymteknologi	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>						22	6	56	0	84															
<a href="#">KLG01</a>	7,5	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>						22	12	20	0	140															
<a href="#">KBTF05</a>	7,5	G2	X	E	Grön kemi och bioteknik	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>											28	18	0	20	200										
<a href="#">KMB031</a>	7,5	G2	X	E1	Kvalitet och produktsäkerhet	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>											56	0	0	16	68										
<a href="#">KFKN05</a>	7,5	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>																26	8	12	60	100					

[FMIF20](#) Miljöfrågor i ett internationellt perspektiv: *Minst en av kurserna [FMIF20](#), [KBTF05](#) eller [KMB031](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KBK031](#) Enzymteknologi: *Minst en av kurserna [KBK031](#), [KFKN05](#) eller [KLG01](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KLG01](#) Probiotika: *Minst en av kurserna [KBK031](#), [KFKN05](#) eller [KLG01](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KBTF05](#) Grön kemi och bioteknik: *Minst en av kurserna [FMIF20](#), [KBTF05](#) eller [KMB031](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KMB031](#) Kvalitet och produktsäkerhet: *Minst en av kurserna [FMIF20](#), [KBTF05](#) eller [KMB031](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*



## Examensarbeten - MLIV

Listan innehåller de examensarbetskurser som ingår i MLIV-programmet.

### Länkar

Kurskod	Poäng	Kursnamn	Länkar
KBTM01	30	Masterexamensarbete i bioteknik	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>
KNLM01	30	Masterexamensarbete i industriell näringslära och livsmedelskemi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>
MTTM01	30	Masterexamensarbete i livsmedelsförpackningsdesign	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>
KLTM01	30	Masterexamensarbete i livsmedelsteknik	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>
KLGM01	30	Masterexamensarbete i livsmedelsteknologi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>
KMBM01	30	Masterexamensarbete i teknisk mikrobiologi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>
KBKM01	30	Masterexamensarbete i tillämpad biokemi	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a>