

# 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
<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>	1			
<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>	1			
<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>		2		
<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>			3	
<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>				4

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

Kurskod	Poäng	Nivå	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	15/16			
								lp1	lp2	lp3	lp4
<a href="#">EMIF20</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>	1	2		
<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>		2		
<a href="#">KLGNO1</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>		2		
<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>			3	
<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>			3	
<a href="#">KFKNO5</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>				4

[EMIF20](#) Miljöfrågor i ett internationellt perspektiv: *Minst en av kurserna [EMIF20](#), [KBTF05](#) eller [KMB031](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KBK031](#) Enzymteknologi: *Minst en av kurserna [KBK031](#), [KFKNO5](#) eller [KLGNO1](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KLGNO1](#) Probiotika: *Minst en av kurserna [KBK031](#), [KFKNO5](#) eller [KLGNO1](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KBTF05](#) Grön kemi och bioteknik: *Minst en av kurserna [EMIF20](#), [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.*  
[KFKN05](#) Yt- och kolloidkemi: *Minst en av kurserna [KBK031](#), [KFKN05](#) eller [KLGNO1](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

## Årskurs 2, läsåret 2016/17 (obligatoriska kurser)

Kurskod	Poäng	Nivå	Lut	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	16/17	16/17	16/17	16/17
								lp1	lp2	lp3	lp4
<a href="#">KMBN02</a>	15	A	X	E	Projekt i livsvetenskaper	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1	2			

## Valfria kurser - MLIV

Kurskod	Poäng	Nivå	Ingår i år	Fr. år	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar								
									KS	KE	U	W	T	lp1	lp2	lp3	lp4
<a href="#">MTTN35</a>	7,5	A	1 - 15/16	1	X	E	Förpackningslogistik		<a href="#">KS</a>	<a href="#">KE</a>	<a href="#">U</a>	<a href="#">W</a>	<a href="#">T</a>		2		
<a href="#">KAK050</a>	7,5	A	1 - 15/16	1	X	E1	Kromatografisk analys		<a href="#">KS</a>	<a href="#">KE</a>	<a href="#">U</a>	<a href="#">W</a>	<a href="#">T</a>		2		
<a href="#">KBT080</a>	7,5	G2	1 - 15/16	1	X	E	Miljöbioteknik		<a href="#">KS</a>	<a href="#">KE</a>	<a href="#">U</a>	<a href="#">W</a>	<a href="#">T</a>		2		
<a href="#">BLT015</a>	7,5	G2	1 - 15/16	1	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="#">MMV031</a>	7,5	G2	1 - 15/16	1	X	E1	Värmeöverföring		<a href="#">KS</a>	<a href="#">KE</a>	<a href="#">U</a>	<a href="#">W</a>	<a href="#">T</a>			3	
<a href="#">FMS072</a>	7,5	G2	1 - 15/16	1	X	E1	Försöksplanering		<a href="#">KS</a>	<a href="#">KE</a>	<a href="#">U</a>	<a href="#">W</a>	<a href="#">T</a>				4
<a href="#">KKK000</a>	15	A	2 - 16/17	2	X	E1	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="#">T</a>	1			

Kurskod	Poäng	Nivå	Språk				Kursnamn	Fotnot	Länkar				
			Ingår i år	Fr. år	LUt				lp1	lp2	lp3	lp4	
<a href="#">KKK000</a>								X				2	
<a href="#">KBTN01</a>	7,5	A	2 - 16/17	1	X	E	Bioanalys		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>				3
<a href="#">KKK000</a>	15	A	2 - 16/17	2	X	E1	Fördjupningskurs i ett eller flera ämnen	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>				3
<a href="#">KKK000</a>								X					4

[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. En individuell plan ska upprättas och godkännas.*

## 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>