

# Livsmedelsteknisk högskoleutbildning

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="#">YTHA71</a>	7,5	G1	-	S	Livsmedelskemi I		<a href="#">KS KE U W T</a>	1			
<a href="#">YTHA73</a>	7,5	G1	-	S	Livsmedlens mikrobiologiska grunder		<a href="#">KS KE U W T</a>	1			
<a href="#">YTHA10</a>	7,5	G1	-	S	Livsmedelskedjans förutsättningar		<a href="#">KS KE U W T</a>		2		
<a href="#">YTHA30</a>	7,5	G1	-	S	Livsmedelsteknik I - Värmelära		<a href="#">KS KE U W T</a>		2		
<a href="#">YTHA68</a>	7,5	G1	-	S	Livsmedlens mikrobiologiska kvalitet		<a href="#">KS KE U W T</a>			3	
<a href="#">YTHA66</a>	7,5	G1	-	S	Livsmedlens näringsmässiga grunder		<a href="#">KS KE U W T</a>			3	
<a href="#">YTHA76</a>	7,5	G1	-	S	Livsmedelskemi II		<a href="#">KS KE U W T</a>				4

Kurskod	Poäng	Nivå	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar								
							15/16 lp1	15/16 lp2	15/16 lp3	15/16 lp4					
<a href="#">YTHA40</a>	7,5	G1	-	S	Vegetabiliska livsmedel		<a href="#">KS</a>	<a href="#">KE</a>	<a href="#">U</a>	<a href="#">W</a>	<a href="#">T</a>				4

## 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="#">YTHA35</a>	7,5	G1	-	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>	1			
<a href="#">YTHA60</a>	7,5	G1	-	S	Metodik	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1			
<a href="#">YTHA45</a>	7,5	G1	-	S	Animaliska livsmedel	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>		2		
<a href="#">YTHF05</a>	7,5	G2	-	S	Näringlära II	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>		2		
<a href="#">YTHA55</a>	7,5	G1	-	S	Produktionsplanering och ledarrollen	X	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>			3	
<a href="#">YTHA50</a>	7,5	G1	-	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>			3	

[YTHA35](#) Livsmedelsteknik II - Processteknik: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2016/17, 2018/19.*

[YTHA60](#) Metodik: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2016/17, 2018/19.*

[YTHA45](#) Animaliska livsmedel: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2016/17, 2018/19.*

[YTHF05](#) Näringlära II: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2016/17, 2018/19.*

[YTHA55](#) Produktionsplanering och ledarrollen: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2016/17, 2018/19.*

[YTHA50](#) Produktutveckling - förpackat och klart: *Kursen ges vartannat läsår och ges 2016/17, 2018/19.*

## Examensarbeten - YL

Listan innehåller de examensarbetskurser som ingår i YL-programmet.

Länkar

Kurskod Poäng

Kursnamn

YTHL01 15 Examensarbete för högskoleexamen i livsmedelsteknik [KS](#) [KE](#) [U](#) [W](#)