

# Masterutbildning i livsmedelsteknik och nutrition

## Årskurs 1, läsåret 2017/18 (obligatoriska kurser)

Kurskod	Poäng	Nivå	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	17/18	17/18	17/18	17/18
								lp1	lp2	lp3	lp4
<a href="#">KLG30</a>	7,5	A	X	E	Livsmedelskemi och nutrition		<a href="#">KS KE U W T</a>	1			
<a href="#">KMBF05</a>	7,5	G2	X	E1	Livsmedelsmikrobiologi		<a href="#">KS KE U W T</a>	1			
<a href="#">KLG20</a>	7,5	A	X	E	Livsmedelsteknik		<a href="#">KS KE U W T</a>		2		
<a href="#">KLG25</a>	7,5	A	X	E	Livsmedelsteknologi för formulering		<a href="#">KS KE U W T</a>			3	
<a href="#">KLG15</a>	7,5	A	X	E1	Livsmedelsindustrins relation till samhälle och konsument		<a href="#">KS KE U W T</a>				4

## Årskurs 1, läsåret 2017/18 (alternativobligatoriska kurser)

Kurskod	Poäng	Nivå	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar				
							17/18 lp1	17/18 lp2	17/18 lp3	17/18 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="#">KBKN01</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="#">KMBF10</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="#">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>				4

[EMIF20](#) Miljöfrågor i ett internationellt perspektiv: *Minst en av kurserna [EMIF20](#), [KBTF05](#) eller [KMBF10](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KBKN01](#) Enzymteknologi: *Minst en av kurserna [KBKN01](#), [KFKN05](#) eller [KLGNO1](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KLGNO1](#) Probiotika: *Minst en av kurserna [KBKN01](#), [KFKN05](#) 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 [KMBF10](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KMBF10](#) Kvalitet och produktsäkerhet: *Minst en av kurserna [FMIF20](#), [KBTF05](#) eller [KMBF10](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*  
[KEKN05](#) Yt- och kolloidkemi: *Minst en av kurserna [KBKN01](#), [KEKN05](#) eller [KLGNO1](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

## Årskurs 2, läsåret 2018/19 (obligatoriska kurser)

Kurskod	Poäng	Nivå		Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar			
		LUt					18/19 lp1	18/19 lp2	18/19 lp3	18/19 lp4
<a href="#">KLGNO1</a>	15	A	X	E	Projekt: Utveckling av livsmedelsprodukter	<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">UT</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 - 17/18	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="#">KASN05</a>	7,5	A	1 - 17/18	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="#">KBTF10</a>	7,5	G2	1 - 17/18	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="#">BLTF01</a>	7,5	G2	1 - 17/18	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="#">MMVF05</a>	7,5	G2	1 - 17/18	1	X	E	Värmeöverföring		<a href="#">KS</a>	<a href="#">KE</a>	<a href="#">U</a>	<a href="#">W</a>	<a href="#">T</a>			3	
<a href="#">EMSF65</a>	7,5	G2	1 - 17/18	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 - 18/19	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	Ingår i år	Fr. år	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar					
									lp1	lp2	lp3	lp4		
<a href="#">KKK000</a>								X				2		
<a href="#">KBTN05</a>	7,5	A	2 - 18/19	2	X	E	Separationsprocesser i bioteknik		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">T</a>			2		
<a href="#">KBTN01</a>	7,5	A	2 - 18/19	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 - 18/19	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> <a href="#">W</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>