

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
KLG30	7,5	A	X	E	Livsmedelskemi och nutrition		KS KE U W T	1			
KMBF05	7,5	G2	X	E1	Livsmedelsmikrobiologi		KS KE U W T	1			
KLG20	7,5	A	X	E	Livsmedelsteknik		KS KE U W T		2		
KLG25	7,5	A	X	E	Livsmedelsteknologi för formulering		KS KE U W T			3	
KLG15	7,5	A	X	E1	Livsmedelsindustrins relation till samhälle och konsument		KS KE U W T				4

Årskurs 1, läsåret 2017/18 (alternativobligatoriska kurser)

Kurskod	Poäng	Nivå	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	17/18	17/18	17/18	17/18
								lp1	lp2	lp3	lp4
EMIF20	7,5	G2	X	E	Miljöfrågor i ett internationellt perspektiv	X	KS KE U W T	1	2		
KBKN01	7,5	A	X	E1	Enzymteknologi	X	KS KE U W T		2		
KLGNO1	7,5	A	X	E	Probiotika	X	KS KE U W T		2		
KBTF05	7,5	G2	X	E	Grön kemi och bioteknik	X	KS KE U W T			3	
KMBF10	7,5	G2	X	E1	Kvalitet och produktsäkerhet	X	KS KE U W T			3	
KFKN05	7,5	A	X	E1	Yt- och kolloidkemi	X	KS KE U W T				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
KLGNO1	15	A	X	E	Projekt: Utveckling av livsmedelsprodukter	KS KE UT	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	
MTTN35	7,5	A	1 - 17/18	1	X	E	Förpackningslogistik		KS	KE	U	W	T		2			
KASN05	7,5	A	1 - 17/18	1	X	E1	Kromatografisk analys		KS	KE	U	W	T		2			
KBTF10	7,5	G2	1 - 17/18	1	X	E	Miljöbioteknik		KS	KE	U	W	T		2			
BLTF01	7,5	G2	1 - 17/18	1	X	E1	Enhetsoperationer för bioteknik- och livsmedelsindustrin		KS	KE	U	W	T				3	
MMVF05	7,5	G2	1 - 17/18	1	X	E	Värmeöverföring		KS	KE	U	W	T				3	
EMSF65	7,5	G2	1 - 17/18	1	X	E1	Försöksplanering		KS	KE	U	W	T					4
KKK000	15	A	2 - 18/19	2	X	E1	Fördjupningskurs i ett eller flera ämnen	X	KS	KE	U	W	T	1				

Kurskod	Poäng	Nivå	Ingår i år	Fr. år	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar				
									lp1	lp2	lp3	lp4	
KKK000								X				2	
KBTN05	7,5	A	2 - 18/19	2	X	E	Separationsprocesser i bioteknik		KS KE U T			2	
KBTN01	7,5	A	2 - 18/19	1	X	E	Bioanalys		KS KE U W T				3
KKK000	15	A	2 - 18/19	2	X	E1	Fördjupningskurs i ett eller flera ämnen	X	KS KE U W				3
KKK000								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	KS KE U W
KNLM01	30	Masterexamensarbete i industriell näringslära och livsmedelskemi	KS KE U
MTTM01	30	Masterexamensarbete i livsmedelsförpackningsdesign	KS KE U W
KLTM01	30	Masterexamensarbete i livsmedelsteknik	KS KE U
KLGM01	30	Masterexamensarbete i livsmedelsteknologi	KS KE U
KMBM01	30	Masterexamensarbete i teknisk mikrobiologi	KS KE U
KBKM01	30	Masterexamensarbete i tillämpad biokemi	KS KE U