

# Masterutbildning i livsmedelsteknik och nutrition

## Årskurs 1 (obligatoriska kurser)

| Kurskod                | Poäng | Nivå | Språk | LUT | Kursnamn  | Fotnot | Länkar  | 16/17 |     |     |     |     | 16/17 |    |    |   |     | 16/17 |    |    |   |   | 16/17 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |    |    |    |   |     |
|------------------------|-------|------|-------|-----|---|--------|---|-------|-----|-----|-----|-----|-------|----|----|---|-----|-------|----|----|---|---|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|----|----|----|---|-----|
|                        |       |      |       |     |   |        |   | 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="#">KLG30</a>  | 7,5   | A    | X     | E   | Livsmedelskemi och nutrition                              |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a> | 34    | 14  | 16  | 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="#">KLG20</a>  | 7,5   | A    | X     | E   | Livsmedelsteknik  |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a> |       |     |     |     |     | 28    | 28 | 16 | 0 | 100 |       |    |    |   |   |       |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |    |    |    |   |     |
| <a href="#">KLG25</a>  | 7,5   | A    | X     | E   | Livsmedelsteknologi för formulering                       |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">T</a>                   |       |     |     |     |     |       |    |    |   |     | 30    | 20 | 16 | 0 | 0 |       |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |    |    |    |   |     |
| <a href="#">KLG15</a>  | 7,5   | A    | X     | E1  | Livsmedelsindustrins relation till samhälle och konsument |        | <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 (alternativobligatoriska kurser)

| Kurskod                | Poäng | Nivå | Språk | LUT | Kursnamn                                     | Fotnot | Länkar  | 16/17 |     |     |     |    | 16/17 |    |    |   |     | 16/17 |    |   |    |     | 16/17 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |    |   |    |    |     |
|------------------------|-------|------|-------|-----|--|--------|---|-------|-----|-----|-----|----|-------|----|----|---|-----|-------|----|---|----|-----|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----|---|----|----|-----|
|                        |       |      |       |     |  |        |   | 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> | 16    | 8   | 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    | 20 | 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 från och med kull H14 och senare.*

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

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

[KBTF05](#) Grön kemi och bioteknik: *Minst en av kurserna [FMIF20](#), [KBTF05](#) eller [KMB031](#) måste ingå i examen för antagna från och med 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 (obligatoriska kurser)

| Kurskod                | Poäng | Nivå | Språk |   |  |                           | Kursnamn | Fotnot  | Länkar | 16/17 |     |     |     |    | 16/17 |    |    |     |   | 16/17 |   |   |   |   | 16/17 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|------------------------|-------|------|-------|---|--|---------------------------|----------|---|--------|-------|-----|-----|-----|----|-------|----|----|-----|---|-------|---|---|---|---|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|
|                        |       |      | LUt   |   |  |                           |          |   |        | 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="#">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> | 20     | 10    | 0   | 30  | 130 | 10 | 20    | 20 | 30 | 130 |   |       |   |   |   |   |       |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |

## Valfria kurser - MLIV

| Kurskod                | Poäng | Nivå | Ingår i | Fr. | LUt | Språk | Kursnamn   | Fotnot | Länkar  | lp1 |    |   |   |     | lp2 |     |    |   |     | lp3 |    |    |    |     | lp4 |   |   |   |   |   |   |  |  |  |    |    |    |   |     |     |
|------------------------|-------|------|---------|-----|-----|-------|--|--------|---|-----|----|---|---|-----|-----|-----|----|---|-----|-----|----|----|----|-----|-----|---|---|---|---|---|---|--|--|--|----|----|----|---|-----|-----|
|                        |       |      |         |     |     |       |  |        |   | åk  | åk | F | O | L   | H   | S   | F  | O | L   | H   | S  | F  | O  | L   | H   | S | F | O | L | H | S |  |  |  |    |    |    |   |     |     |
| <a href="#">MTTN35</a> | 7,5   | A    | 1       | 1   | X   | E     | Förpackningslogistik                                     |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a> |     |    |   |   |     | 50  | 100 | 0  | 0 | 50  |     |    |    |    |     |     |   |   |   |   |   |   |  |  |  |    |    |    |   |     |     |
| <a href="#">KAK050</a> | 7,5   | A    | 1       | 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> |     |    |   |   |     | 36  | 10  | 20 | 1 | 135 |     |    |    |    |     |     |   |   |   |   |   |   |  |  |  |    |    |    |   |     |     |
| <a href="#">KBT080</a> | 7,5   | G2   | 1       | 1   | X   | E     | Miljöbioteknik   |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a> |     |    |   |   |     | 24  | 0   | 35 | 0 | 50  |     |    |    |    |     |     |   |   |   |   |   |   |  |  |  |    |    |    |   |     |     |
| <a href="#">BLT015</a> | 7,5   | G2   | 1       | 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> |     |    |   |   |     |     |     |    |   |     | 10  | 14 | 40 | 7  | 90  |     |   |   |   |   |   |   |  |  |  |    |    |    |   |     |     |
| <a href="#">MMV031</a> | 7,5   | G2   | 1       | 1   | X   | E     | Värmeöverföring  |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a> |     |    |   |   |     |     |     |    |   |     | 42  | 38 | 0  | 14 | 106 |     |   |   |   |   |   |   |  |  |  |    |    |    |   |     |     |
| <a href="#">FMS072</a> | 7,5   | G2   | 1       | 1   | X   | E1    | Försöksplanering   |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a> |     |    |   |   |     |     |     |    |   |     |     |    |    |    |     |     |   |   |   |   |   |   |  |  |  | 14 | 14 | 14 | 1 | 150 |     |
| <a href="#">KKK000</a> | 15    | A    | 2       | 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> | 0   | 0  | 0 | 0 | 400 |     |     |    |   |     |     |    |    |    |     |     |   |   |   |   |   |   |  |  |  |    |    |    |   |     |     |
| <a href="#">KKK000</a> |       |      |         |     |     |       |  | X      |   |     |    |   |   |     | 0   | 0   | 0  | 0 | 400 |     |    |    |    |     |     |   |   |   |   |   |   |  |  |  |    |    |    |   |     |     |
| <a href="#">KBTN01</a> | 7,5   | A    | 2       | 1   | X   | E     | Bioanalys  |        | <a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a> |     |    |   |   |     |     |     |    |   |     | 30  | 0  | 50 | 0  | 80  |     |   |   |   |   |   |   |  |  |  |    |    |    |   |     |     |
| <a href="#">KKK000</a> | 15    | A    | 2       | 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> |     |    |   |   |     |     |     |    |   |     | 0   | 0  | 0  | 0  | 400 |     |   |   |   |   |   |   |  |  |  |    |    |    |   |     |     |
| <a href="#">KKK000</a> |       |      |         |     |     |       |  | X      |   |     |    |   |   |     |     |     |    |   |     |     |    |    |    |     |     |   |   |   |   |   |   |  |  |  |    | 0  | 0  | 0 | 0   | 400 |

[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>                   |