

# Livsmedelsteknisk högskoleutbildning

## Årskurs 1 (obligatoriska kurser)

| Kurskod                | Poäng | Nivå | LUt | Språk | Kursnamn                             | Fotnot | Länkar             |                    |                   |                   |                   |              |
|------------------------|-------|------|-----|-------|--------------------------------------|--------|--------------------|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------|
|                        |       |      |     |       |                                      |        | 16/17<br>lp1       | 16/17<br>lp2       | 16/17<br>lp3      | 16/17<br>lp4      |                   |              |
| <a href="#">YTHA71</a> | 7,5   | G1   | -   | S     | Livsmedelskemi I                     | X      | <a href="#">KS</a> | <a href="#">KE</a> | <a href="#">U</a> | <a href="#">W</a> | <a href="#">T</a> | Periodiserad |
| <a href="#">YTHA73</a> | 7,5   | G1   | -   | S     | Livsmedlens mikrobiologiska grunder  | X      | <a href="#">KS</a> | <a href="#">KE</a> | <a href="#">U</a> | <a href="#">W</a> | <a href="#">T</a> | Periodiserad |
| <a href="#">YTHA10</a> | 7,5   | G1   | -   | S     | Livsmedelskedjans förutsättningar    | X      | <a href="#">KS</a> | <a href="#">KE</a> | <a href="#">U</a> | <a href="#">W</a> | <a href="#">T</a> | Periodiserad |
| <a href="#">YTHA30</a> | 7,5   | G1   | -   | S     | Livsmedelsteknik I - Värmelära       | X      | <a href="#">KS</a> | <a href="#">KE</a> | <a href="#">U</a> | <a href="#">W</a> | <a href="#">T</a> | Periodiserad |
| <a href="#">YTHA68</a> | 7,5   | G1   | -   | S     | Livsmedlens mikrobiologiska kvalitet | X      | <a href="#">KS</a> | <a href="#">KE</a> | <a href="#">U</a> | <a href="#">W</a> | <a href="#">T</a> | Periodiserad |
| <a href="#">YTHA66</a> | 7,5   | G1   | -   | S     | Livsmedlens näringsmässiga grunder   | X      | <a href="#">KS</a> | <a href="#">KE</a> | <a href="#">U</a> | <a href="#">W</a> | <a href="#">T</a> | Periodiserad |
| <a href="#">YTHA76</a> | 7,5   | G1   | -   | S     | Livsmedelskemi II                    | X      | <a href="#">KS</a> | <a href="#">KE</a> | <a href="#">U</a> | <a href="#">W</a> | <a href="#">T</a> | Periodiserad |
| <a href="#">YTHA40</a> | 7,5   | G1   | -   | S     | Vegetabiliska livsmedel              | X      | <a href="#">KS</a> | <a href="#">KE</a> | <a href="#">U</a> | <a href="#">W</a> | <a href="#">T</a> | Periodiserad |

[YTHA71](#) Livsmedelskemi I: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA73](#) Livsmedlens mikrobiologiska grunder: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA10](#) Livsmedelskedjans förutsättningar: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA30](#) Livsmedelsteknik I - Värmelära: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA68](#) Livsmedlens mikrobiologiska kvalitet: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA66](#) Livsmedlens näringsmässiga grunder: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA76](#) Livsmedelskemi II: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

[YTHA40](#) Vegetabiliska livsmedel: *Kursen ges vartannat läsår och ges nästa gång läsåret 2017/18.*

## Årskurs 2 (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](#)