

# Masterutbildning i livsmedelsteknik och nutrition

## Årskurs 1 (obligatoriska kurser)

Kurskod	Poäng	Nivå	LUT	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	18/19					18/19					18/19					18/19																	
								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="#">KMBF05</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="#">W</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>																																	

## Årskurs 1 (alternativobligatoriska kurser)

Kurskod	Poäng	Nivå	LUT	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	18/19					18/19					18/19					18/19																		
								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="#">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>						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="#">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>											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>																																		

[FMIF20](#) Miljöfrågor i ett internationellt perspektiv: *Minst en av kurserna [FMIF20](#), [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 [KLG01](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KLG01](#) Probiotika: *Minst en av kurserna [KBKN01](#), [KFKN05](#) eller [KLG01](#) måste ingå i examen för antagna fr o m kull H14 och senare.*

[KBTF05](#) Grön kemi och bioteknik: *Minst en av kurserna [FMIF20](#), [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.*

[KFKN05](#) Yt- och kolloidkemi: *Minst en av kurserna [KBKN01](#), [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																			
			LUt					18/19 lp1				18/19 lp2				18/19 lp3				18/19 lp4							
								F	O	L	H	S	F	O	L	H	S	F	O	L	H	S	F	O	L	H	S
<a href="#">KLGNO5</a>	15	A	X	E	Projekt: Utveckling av livsmedelsprodukter		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">T</a>	20	6	30	7	150	8	0	30	7	150										

## Valfria kurser - MLIV

Kurskod	Poäng	Nivå	Ingår i	Fr. åk	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar																				
									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="#">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="#">KASN05</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="#">KBTF10</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="#">BLTF01</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="#">MMVF05</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="#">FMSF65</a>	7,5	G2	1	1	X	E	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>	0	0	0	0	400															
<a href="#">KKK000</a>								X							0	0	0	0	400										
<a href="#">KBTN05</a>	7,5	A	2	2	X	E	Separationsprocesser i bioteknik		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">T</a>						20	28	16	0	90										
<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>											26	14	40	5	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>											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> <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>