

Studieplan for master i matvitenskap og ernæring (M-MATVIT)

Oppdatert 11.08.2021

Generelt om programmet

Studieprogrammet er et femårig studium med tre ulike retninger. De tre første studieårene er like og retning kan da velges senest august fjerde studieår. Høsten tredje studieår er det i utgangspunktet ikke satt opp noen obligatoriske emner for å fasilitere utveksling, ellers anbefales det å ta ex.phil.

Ex.phil. (PHI100/PHI101)

Ex.phil. er obligatorisk og anbefales høsten tredje studieår dersom man ikke er på utveksling. Ellers er man nødt til å ta det høsten første eller fjerde studieår.

Brukerkurs i matematikk (MATH100)

MATH100 er obligatorisk dersom man ikke har R2 fra vgs. Dersom man har R2 må man ta enten STIN100 eller MATH111.

Teknologiemner

For alle tre retninger er det obligatorisk med et utvalg av teknologiemner satt opp de to siste studieårene.

Antall studiepoeng er avhengig av størrelse på masteroppgave:

Masteroppgave på 30 sp

- 20 studiepoeng teknologiemner

Masteroppgave på 60 sp

- 10 studiepoeng teknologiemner

Teknologiemner (Minimum 10/20 studiepoeng) - alle studieretninger			
Emnekode	Emnenavn	Sp.	Undervisningsperiode
MVI320	Fisketeknologi	10	Høstparallel, partallsår
MVI381	Aktuelle problemstillinger i kjøttproduksjon	10	Høstparallel, oddetallsår
MVI382A	Alkoholholdige drikker	5	Vårparallel
MVI382B	Kornteknologi	5	Vårparallel
MVI383A	Meieriteknologi	15	Høstparallel
MVI386	Meieriteknologi øvingskurs	5	Januarblokk
MVI387	Ingredienser fra melk	5	Vårparallel

Masteroppgave (M30-MAT/M60-MAT)

I løpet av de to siste årene velger man masteroppgave og gjennomfører den vanligvis i studiets siste semester (30 studiepoeng), men det er også mulig å skrive en masteroppgave på 60 studiepoeng de to siste semestrene.

For kandidater med bachelorgrad i matvitenskap og ernæring eller liknende:

Kandidater med relevant bachelorgrad søker seg inn på høyere årstrinn (fjerde året) i det 5-årige løpet. Dette vil være tilsvarende som å ta en 2-årig master etter en bachelorutdanning.

Ernæring, biomedisin og helse (EBH)

Spesifikke obligatoriske emner på masternivå er byttet ut med emnegruppe man må ha minst 30 studiepoeng av:

Emnegruppe Ernæring, biomedisin og helse (minimum 30 studiepoeng)			
Emnekode	Emnenavn	Sp.	Undervisningsperiode
FHV320	Epidemiologi og geografiske informasjonssystemer	15	Januarblokk + vårparallell
MVI292	Immunsystemet, mat og helse	10	Høstparallell
MVI392	Fordøyelsessystemets anatomi og fysiologi	5	Høstparallell
MVI393	Kjemisk mattrygghet	5	Høstparallell
MVI384	Funksjonelle næringsmidler: bioaktive komponenter i mat	5	Vårparallell
HFX201	Fysiologi	10	Høstparallell
BIO210	Molekylærbiologi	10	Høstparallell
BIO211	Laboratorieøvelser i molekylærbiologi	5	Juniblokk
BIO301	Avansert cellebiologi	10	Vårparallell

Anbefalte valgfrie emner

Utover de obligatoriske emnene i studieplanen står en fri til å velge emner en ønsker såfremt det er plass og forkunnskaper er oppfylt. Emner i de andre retningene som ikke er obligatoriske for retningen en selv tar regnes som relevante anbefalte emner. Her listes i tillegg andre relevante emner ved KBM og andre fakulteter. Listen er ikke uttømmende.

Emnekode	Emnenavn	Sp.	Undervisningsperiode
AOS120	Markedsføring	5	Vårparallell
AOS130	Innføring i organisasjonsteori	5	Januarblokk
AOS230	Organisasjons- og ledelsespsykologi	5	Augustblokk
AOS237	Foretaksstrategi	10	Høstparallell
BIN210	Introduksjon til bioinformatikk	10	Vårparallell
BUS100	Grunnleggende bedriftsøkonomi	5	Vårparallell
BUS120	Personlig økonomi	5	Høstparallell
BUS240	Vareproduksjon og logistikk	10	Høstparallell
ECN110	Innføring i mikroøkonomi	5	Høstparallell
ECN120	Innføring i makroøkonomi, del I	5	Høstparallell
FYS100	Fysikk og natur	10	Vårparallell
HFX133	Utfordringer for framtidas matproduksjon	5	Januarblokk
IND230	Kvalitetsstyring	5	Januarblokk
INF120	Programmering og databehandling	10	Høstparallell
INN200	Økonomistyring	5	Høstparallell
JUS100	Juridisk metode og norsk rettssystem	5	Høstparallell
MVI276	Ølbrygging	5	Høstparallell
MVI384	Funksjonelle næringsmidler	5	Vårparallell
STAT200	Regresjon	5	Januarblokk
STAT210	Forsøksplanlegging og variansanalyse	5	Augustblokk
STAT340	Anvendte metoder i statistikk	10	Vårparallell
THT271	Renseteknologi for vann og avløp	10	Vårparallell

Master i matvitenskap og ernæring M-MATVIT

Produksjon og utvikling av næringsmidler (PUN)							
1. ÅR	5 studiepoeng	5 studiepoeng	5 studiepoeng	5 studiepoeng	5 studiepoeng	5 studiepoeng	50
August	MVI100 Intro til matvitenskap						5
Høst	MVI100 Intro til matvitenskap	MATH100 Brukerkurs matematikk / STIN100 Biologisk data-analyse	BIO100 Cellebiologi				20
Januar							
Vår	KJM100 Generell kjemi	STAT100 Statistikk	MVI280 Prosessteknologi I				25
Juni							
2. ÅR							65
August	KJM110 Organisk kjemi						5
Høst	KJM110 Organisk kjemi	MVI275 Matplanter	KJB100 Intro til biokjemi	BIO130 Generell mikrobiologi I			25
Januar	MVI240 Sensorisk analyse						5
Vår	MVI220 Næringsmiddelmikrobiologi	MVI210 Matkjemi (navn ikke fastsatt)	HFE200 Generell ernæring				30
Juni							
3. ÅR							35
August							
Høst	Utteksling/valgfree emner/PHI100 Ex.phil.						
Januar	MVI250 Emballeringssteknologi						5
Vår	MVI273 Melk og melkebehandling	MVI274 Muskelmat -råvare og teknologi	MVI261 Prosessteknologi II	MVI230 Matvaretrygghet og hyg.			30
Juni							
4. ÅR							40
August	MVI321 Fermenteringsmikrobiologi						5
Høst	MVI310 Proteiner, polysakkarider og fett/oljer	Rom for teknologiemner	PHI100/PHI101 Ex.phil				20
Januar							
Vår	MVI395 Trygghet i ind. prosesser	Rom for teknologiemner					10
Juni	MVI340 Sens. og forbrukeraksept						5
5. ÅR							50
August							
Høst	MVI361 Enhetsoperasjoner	MVI385 Produktutvikling	Rom for teknologiemner				20
Januar							
Vår	MASTEROPPGAVE						30
Juni							

Obligatoriske fellesemner	Obligatoriske fordypningsemner	Teknologiemner 10/20 sp
---------------------------	--------------------------------	-------------------------

Master i matvitenskap og ernæring M-MATVIT

Matvaretrygghet, -kvalitet og -hygiene (MKH)							
1. ÅR	5 studiepoeng	5 studiepoeng	5 studiepoeng	5 studiepoeng	5 studiepoeng	5 studiepoeng	55
August	MVI100 Intro til matvitenskap						5
Høst	MVI100 Intro til matvitenskap	MATH100 Brukerkurs matematikk / STIN100 Biologisk data-analyse	BIO100 Cellebiologi				20
Januar							
Vår	KJM100 Generell kjemi	STAT100 Statistikk	MVI280 Prosessteknologi I				25
Juni							5
2. ÅR							65
August	KJM110 Organisk kjemi						5
Høst	KJM110 Organisk kjemi	MVI275 Matplanter	KJB100 Intro til biokjemi	BIO130 Generell mikrobiologi I			25
Januar	MVI240 Sensorisk analyse						5
Vår	MVI220 Næringsmiddelmikrobiologi	MVI210 Matkjemi (navn ikke fastsatt)	HFE200 Generell ernæring				30
Juni							
3. ÅR							35
August							
Høst	Utteksling/valgfree emner/PHI100 Ex.phil.						
Januar	MVI250 Emballeringssteknologi						5
Vår	MVI273 Melk og melkebehandling	MVI274 Muskelmat -råvare og teknologi	MVI261 Prosessteknologi II	MVI230 Matvaretrygghet og hyg.			30
Juni							
4. ÅR							55
August	MVI321 Fermenteringsmikrobiologi						5
Høst	MVI393 Kjemisk mattrygghet	BIO210 Molekylærbiologi	Rom for teknologiemner	PHI100/PHI101 Ex.phil			25
Januar							
Vår	MVI322 Patogene mikroorganismer	MVI395 Trygghet i ind. prosesser	Rom for teknologiemner				20
Juni	BIO211 Molekylærbiologi lab						5
5. ÅR							30
August							
Høst	Rom for teknologiemner						
Januar							
Vår	MASTEROPPGAVE						30
Juni							

Obligatoriske fellesemner	Obligatoriske fordypningsemner	Teknologiemner 10/20 sp
---------------------------	--------------------------------	-------------------------

Master i matvitenskap og ernæring M-MATVIT

Ernæring, biomedisin og helse (EBH)							
1. ÅR	5 studiepoeng	5 studiepoeng	5 studiepoeng	5 studiepoeng	5 studiepoeng	5 studiepoeng	55
August	MVI100 Intro til matvitenskap						5
Høst	MVI100 Intro til matvitenskap	MATH100 Brukerkurs matematikk / STIN100 Biologisk data-analyse	BIO100 Cellebiologi				20
Januar							
Vår	KJM100 Generell kjemi	STAT100 Statistikk	MVI280 Prosessteknologi I				25
Juni							5
2. ÅR							65
August	KJM110 Organisk kjemi						5
Høst	KJM110 Organisk kjemi	MVI275 Matplanter	KJB100 Intro til biokjemi	BIO130 Generell mikrobiologi I			25
Januar	MVI240 Sensorisk analyse						5
Vår	MVI220 Næringsmiddelmikrobiologi	MVI210 Matkjemi (navn ikke fastsatt)	HFE200 Generell ernæring				30
Juni							
3. ÅR							35
August							
Høst	Utteksling/valgfrie emner/PHI100 Ex.phil.						
Januar	MVI250 Emballeringssteknologi						5
Vår	MVI273 Melk og melkebehandling	MVI274 Muskelmat -råvare og teknologi	MVI261 Prosessteknologi II	MVI230 Matvaretrygghet og hyg.			30
Juni							
4. ÅR							40
August							
Høst	Emnegruppe biomedisin			PHI100/PHI101 Ex.phil			25
Januar							
Vår	Emnegruppe biomedisin			Rom for teknologiemner			15
Juni							
5. ÅR							30
August							
Høst	Rom for teknologiemner						
Januar							
Vår	MASTEROPPGAVE						30
Juni							

Obligatoriske fellesemner

Obligatoriske fordypningsemner

Teknologiemner 10/20 sp