



En uddannelse du kan bruge

Vil du lave kvalitetsstyring i en moderne fødevarer virksomhed eller være sygdomsdetektiv i den offentlige fødevarekontrol? Kan du se dig selv som den, der sørger for, at de fødevarer, vi i fremtiden spiser, har en god kvalitet og ikke udgør en sundhedsrisiko?

Som diplomingeniør i fødevarer sikkerhed og -kvalitet er det oplagt at få job inden for fødevarer produktion og -kontrol, både i fødevarer producerende og offentlige virksomheder. Du vil også kunne bruge din viden inden for catering, hvor forståelse for håndtering af fødevarer er vigtig, og dine kompetencer vil kunne bruges til at løse tilsvarende opgaver inden for anden biologisk og farmaceutisk produktion.

Den moderne fødevarer produktion er et internationalt erhverv i rivende udvikling. Udviklingen foregår i et samspil mellem nye bio- og højteknologiske produktionsformer, ændrede kostvaner og et globaliseret fødevarer marked. Der er derfor behov for højtuddannede medarbejdere målrettet området.

Website

www.dtu.dk/fodevare

Spørgsmål

Studieleder, lektor Lars Bogø Jensen

DTU Fødevareinstituttet

Telefon 22 76 81 69/35 88 62 62

lboj@food.dtu.dk

DTU's Studievejledning

www.dtu.dk/studievejledning

Københavns Universitet

Studie- og karrierevejledning

Thorvaldsensvej 40

1871 Frederiksberg C

Telefon 35 33 35 33

studentservice@science.ku.dk



KØBENHAVNS
UNIVERSITET

Danmarks
Tekniske Universitet



Danmarks Tekniske Universitet



Fødevarer sikkerhed og -kvalitet Diplomingeniør (3½ år)



Fødevarer og sundhed

Har du interesse i fødevarers betydning for din livskvalitet og en teknisk indgangsvinkel til det?

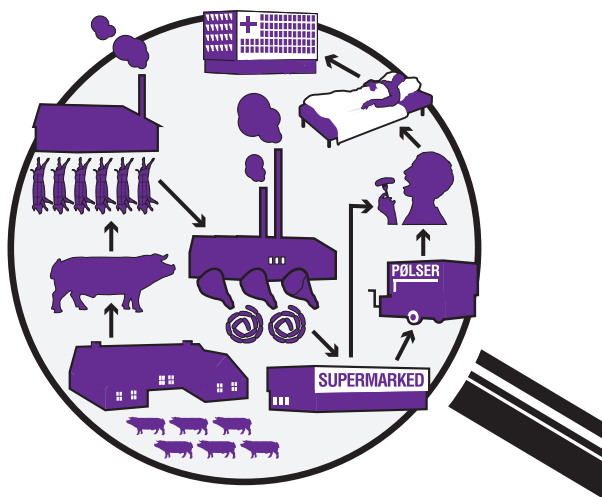
Så har DTU den helt rigtige uddannelse til dig!

Forbrugerne er i dag meget bevidste om fødevarers betydning for deres egen sundhed. Det gælder områder som fødevarer sikkerhed samt råvare- og ernæringsmæssige kvaliteter. Fødevarer sikkerhed handler om påvirkning fra kemiske stoffer og sygdomsfremkaldende bakterier, der kan findes i vores mad. I dag undersøges forekomsten ved at analysere hele produktionskæden fra råvaren til det endelige produkt, det vi kalder ”fra jord til bord”.

Helhedsorienteret uddannelse

Diplomingeniøruddannelsen Fødevarer sikkerhed og -kvalitet er sammensat, så du får netop de kompetencer, der efterspørges.

Du får brede, tværfaglige kompetencer inden for mikrobiologi, kemi, toksikologi, ernæring og produktion - alle discipliner der bruges i moderne risikobaseret styring og kontrol af fødevarer kvalitet og -produktion. Du får en teoretisk og analytisk forståelse for fødevarer kvalitet til vurdering af fødevarerne og deres betydning for vores sundhed.



Studieplan

1. semester

Grundkursus i fødevarer analyse	12,5 point
BasisMat 1 (Matematik)	5 point
Introduktion til fødevarer	5 point
Almen kemi	5 point
Uorganiske kvalitative analyseøvelser	2,5 point

2. semester

Projekt i fødevarer kemiske analyser	15 point
Biologisk kemi	7,5 point
Organisk kemi	7,5 point

3. semester

Fødevarer mikrobiologi	10 point
Statistik	5 point
Fødevarer produktion, råvarer og hygiejne	5 point
Toksikologi	5 point
BasisMat 2	5 point

4. semester - hele semestret foregår på Københavns Universitet

Forvaltningsret	7,5 point
Fødevarer videnskabsteori	7,5 point
Råvarer kvalitet	7,5 point
Sensory Evaluation of Food	7,5 point

5. semester

Innovation Pilot	10 point
Risikoanalyse og modellering	10 point
Anvendt statistisk proceskontrol og kvalitetsstyring	5 point
Valgfrit kursus	5 point

6. semester

Ingeniørpraktik	30 point
-----------------	----------

7. semester

Diplomingeniørprojekt	20 point
Valgfrie kurser	10 point

Adgangskrav

For at blive optaget på diplomingeniøruddannelsen Fødevarer sikkerhed og -kvalitet skal du have en adgangsgivende gymnasial uddannelse med følgende niveauekrav:

- Matematik A
- Engelsk B
- Bioteknologi A **eller** Kemi B **eller** Biologi B og Kemi C

Studér på to universiteter

Diplomingeniøruddannelsen Fødevarer sikkerhed og -kvalitet er et samarbejde mellem DTU og Københavns Universitet. Du kommer til at studere på Københavns Universitet på 4. semester, mens resten af uddannelsen foregår på DTU.

Du får en unik uddannelse i inspirerende faglige miljøer, hvor du til dit afgangsprøve kan vælge mellem et usædvanligt stort antal faglige emner.

Klar til jobmarkedet

Under uddannelsen lægger vi stor vægt på den tværfaglige undervisning og projektarbejdet.

Du vil blive trænet i skriftlig og mundtlig fremlæggelse af resultaterne fra dine projektarbejder, både på dansk og engelsk, så du er klar til det globale arbejdsmarked. På den måde vil du blive uddannet til at kunne gå direkte ind i forskellige arbejdsmiljøer, hvor projektarbejde er en dominerende arbejdsform.

Hvis du i stedet for at komme direkte i job får lyst til at fortsætte dine studier, kan du under særlige forudsætninger læse videre på en kandidatuddannelse. Det kræver, at du opfylder de nødvendige faglige forudsætninger for optagelse, eventuelt gennem supplerende efter diplomingeniøruddannelsen.

