

Kandidat i fødevareteknologi Civilingeniør

Website

[http://www.dtu.dk/Uddannelse/Kandidat/
Foedevareteknologi](http://www.dtu.dk/Uddannelse/Kandidat/Foedevareteknologi)

Spørgsmål

Studieleder, lektor Bo Jørgensen
DTU Fødevareinstituttet
Telefon 45 25 25 47
bojo@food.dtu.dk

DTU's Studievejledning
Anker Engelundsvej 1
Bygning 101A
2800 Kgs. Lyngby
Telefon 45 25 11 99
studvejl@adm.dtu.dk
Åbningstid man-fre 10-14

Studiehåndbogen

<http://www.dtu.dk/Uddannelse/Studiehaandbog>

En uddannelse du kan bruge

Som kandidat i fødevareteknologi er du kvalificeret til at arbejde i:

- Fødevarevirksomheder og – industrien, nationalt såvel som internationalt
- Offentlige myndigheder
- Forskningsinstitutioner
- Konsulent- og rådgivningsbranchen.

Du vil være højt kvalificeret til en mangfoldighed af arbejdsopgaver som:

- Deltagelse i innovative processer
- Produktudvikling
- Kvalitetsstyring
- Projektledelse
- Forskning og udvikling
- Overordnet fødevarekontrol
- Rådgivning.



Ekspert i produktion af sunde og sikre fødevarer

Kandidatuddannelsen i fødevareteknologi giver dig et solidt kendskab til moderne fødevareproduktion og de teknologier, der er knyttet til produktion af sunde og sikre fødevarer. Du opnår viden om tekniskvidenskabelige emner, fødevarevidenskab, ledelse og kommunikation.

Fødevareteknologi er et innovativt felt, som er præget af en tværfaglighed, der kræver viden fra en lang række områder for at skabe en konkurrencedygtig produktion og for at imødekomme udfordringerne fra det globale marked, forbrugernes skiftende efterspørgsel, bæredygtighed og social ansvarlighed.

Inddrager praktisk viden fra industrien

Du får de kompetencer på højeste faglige niveau, der er nødvendige for at producere sunde og sikre fødevarer af høj kvalitet. Det er helt afgørende for fødevareindustrien for at imødekomme forbrugernes ønsker. Uddannelsen giver dig mulighed for at lægge fokus enten på udvikling af fødevareproduktion eller på fødevaresikkerhed, som risikovurdering og risikostyring.

Uddannelsen i fødevareteknologi er karakteriseret ved:

- Førende videnskabelig viden, der dækker en bred vifte af teknologier og discipliner involveret i fødevareproduktion og risikovurdering
- En høj grad af frihed til at fokusere på en individuel akademisk profil
- Aktiv involvering af fødevareindustrien og andre eksterne aktører i uddannelsen.

Fødevareteknologi kvalificerer dig til at arbejde med analyse, design, udvikling, styring og ledelse af fødevareproduktion. Du kan supplere uddannelsen med viden fra kemiteknik, bioteknologi og matematisk modellering.

Studieplan

Kandidatuddannelsen i fødevareteknologi varer 2 år.

Generelle retningskompetencekurser

Teknologiske specialiseringskurser
Mindst 30 ECTS

Kandidatspecialet
30 eller 35 ECTS

Valgfri kurser
Resterende point
op til 120 ECTS

Du kan finde mere information om de enkelte kurser og opbygningen af kandidatuddannelsen på DTU i Studiehåndbogen på DTU's website. Her kan du også læse mere om de særlige programmer indenfor akvatisk fødevareproduktion, AQ Food, og ølproduktion, Brewer.

Rejs ud under dit studium

Hvis du ikke tidligere har været på udlandsophold, anbefaler DTU, at du i løbet af dit studium tager et semester i udlandet. Kontakt kandidatstудielederen for mere information. Kandidatstудielederen kan godkende udvalgte kurser som en del af et godkendt udvekslingsforløb som erstatning for obligatoriske DTU-kurser.

Adgangskrav

Følgende bacheloruddannelser fra DTU giver ret til optagelse:

- Teknisk biomedicin (tidl. sundhed og produktion)
- Kemi og teknologi
- Bioteknologi
- Miljøteknologi
- Fødevarevidenskab (i samarbejde med Københavns Universitet)

Visse bachelorer i teknisk videnskab og naturvidenskab fra andre universiteter kan give adgang, nogle dog efter individuel vurdering.

Følgende diplomingeniøruddannelser fra DTU giver ret til optagelse:

- Kemi- og bioteknologi
- Fødevareanalyse
- Teknologi og økonomi, kemisporet

Relevante tekniske diplomingeniører fra andre universiteter kan give adgang efter individuel vurdering. Læs mere i Studiehåndbogen.

