



En uddannelse du kan bruge

Vil du arbejde med udvikling af kvalitetsfødevarer i en fødevareproducerende virksomhed?

Vil du være med til at sikre, at de fødevarer, vi spiser i fremtiden, er af høj kvalitet og ikke udgør en sundhedsrisiko? Så kan Bacheloruddannelsen Fødevarer og Ernæring være et godt valg for dig.

Fødevarebranchen er stærk i Danmark, og vi er internationalt anerkendte for danske fødevarers gode kvalitet og for at sikre forbrugerne fødevarer, de ikke bliver syge af at spise.

Som Bachelor i fødevarer og ernæring eller som Fødevareingeniør får du gode karrieremuligheder. Du kan bruge dine kompetencer inden for produktion, produktudvikling, kvalitetsstyring, offentlig fødevarekontrol, sundhedskoordinering og rådgivning.

Website

www.dtu.dk/FER

www.studier.ku.dk/bachelor/foedevare-og-ernaering

Spørgsmål

Lektor Jeanette Otte

Telefon 35 33 31 89

jo@food.ku.dk

Lektor Tina Birk

Telefon 35 88 72 11

tibir@food.dtu.dk

DTU's Studievejledning

www.dtu.dtu/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



Bachelor i Fødevarer og Ernæring

Fødevareingeniør



Studieplan

Faglig profil

Har du interesse i at følge råvarerne fra jord til bord - lige fra råvarerne høstes, plukkes, fanges eller slagtes til den færdige ret er spist af forbrugeren? Har du lyst til at få et grundigt indblik i hvordan den mad vi spiser bliver til, hvad den består af, hvordan den forarbejdes bedst muligt i forhold til at opnå god tekstur, smag og sundhed, og hvordan den i sidste ende bliver optaget og udnyttet i kroppen. Vil du vide noget om ernæring og hvordan fødevarer bliver sikre? Så er Bacheloruddannelsen Fødevarer og Ernæring et rigtigt valg for dig.

Uddannelsen handler om, hvordan vi får sunde, sikre og velsmagende fødevarer – med vægt på ernæringsmæssige, mikrobiologiske, gastronomiske og teknologiske aspekter.

Studér på to universiteter

Bacheloruddannelsen Fødevarer og Ernæring er baseret på matematik, fysik og kemi. Den foregår som et samarbejde mellem to universiteter - Københavns Universitet og Danmarks Tekniske Universitet. Du bliver optaget på Københavns Universitet, men følger kurser begge steder, afhængig af specialisering. Du kan tage valgfrie fag og udføre projekter på begge institutioner.

Studiet er opbygget af et grundforløb (1. år) og en specialisering (2. og 3. år). Du kan vælge mellem tre specialiseringer:

- Kvalitet og teknologi
- Sundhed og ernæring
- Fødevareingeniør

Grundforløb (1. år)

År 1	Matematik og databehandling	7,5 point
	Fødevareproduktion, samfund og sundhed	7,5 point
	Fødevarefysik	7,5 point
	Almen kemi for biovidenskab	7,5 point
	Organisk kemi for biovidenskab	7,5 point
	Grundlæggende celle- og molekylærbiologi	7,5 point
	Fødevarefremstilling og ernæring	15 point

Specialisering i Kvalitet og teknologi (2. og 3. år)

År 2	Biokemi 1	7,5 point
	Fødevaredataanalyse 1	7,5 point
	Fødevaremikrobiologi	7,5 point
	Fødevarekemi	7,5 point
	To valgfrie fag	2 x 7,5 point
	Råvarekvalitet	7,5 point
	Fødevarevidenskabsteori	7,5 point
År 3	Fødevareteknologi	15 point
	Hygiejnisk design i fødevareindustrien	5 point
	Produktion af flydende fødevarer	5 point
	Hurtigmetoder til måling af kvalitet i fødevarer	5 point
	To begrænset valgfrie fag	2 x 7,5 point
	Bachelorprojekt	15 point

Specialisering i Sundhed og ernæring (2. og 3. år)

År 2	Biokemi 1	7,5 point
	Fødevaredataanalyse 1	7,5 point
	Menneskets fysiologi	7,5 point
	Fødevarekemi	7,5 point
	Sensory evaluation of Food	7,5 point
	Råvarekvalitet	7,5 point
	Grundkursus i menneskets ernæring	7,5 point
År 3	Fødevarevidenskabsteori	7,5 point
	Sundhed, ernæring og livskvalitet	15 point
	To begrænset valgfrie fag	2 x 7,5 point
	To valgfrie fag	2 x 7,5 point
	Bachelorprojekt	15 point

"Der er mange fordele ved at gå på både KU og DTU. For eksempel er der et større udbud af kurser inden for mange områder, og der er dobbelt så mange tilbud af aktiviteter som sportsklubber, foreninger og arrangementer. En anden styrke er, at du som studerende opbygger kendskab til fagpersoner på begge uddannelsessteder".

Louise Nanna Jespersgaard, studerende

For at læse Bacheloruddannelsen Fødevarer og Ernæring skal du søge optagelse gennem Københavns Universitet. Du skal have en adgangsgivende gymnasial uddannelse med eksamens gennemsnit på mindst 4 (før hurtigstartsbonus) med følgende niveaukrav:

- Dansk A
- Engelsk B
- Matematik A
- Fysik B og Kemi B **eller** Bioteknologi A og Fysik B **eller** Geovidenskab A og Kemi B

Alle fag skal være bestået, og du skal opfylde alle adgangskrav, uanset om du søger kvote 1 eller 2. Adgangseksamen til ingeniøruddannelsen og visse erhvervsfaglige uddannelser kan også give adgang. Kontakt studievejledningen for mere information.

Fødevareingeniør på 3,5 år

Følger du specialiseringen "Kvalitet og teknologi", kan du blive Fødevareingeniør ved tage et halvt års praktikophold på 6. semester. Uddannelsen som Fødevareingeniør tager samlet 3,5 år.

Mulige kandidatuddannelser

Bliver du Fødevareingeniør eller Bachelor i fødevarer og ernæring, giver det adgang til en række kandidatuddannelser inden for fødevarer på Danmarks Tekniske Universitet eller Københavns Universitet som for eksempel kandidatuddannelsen i fødevarevidenskab eller kandidatuddannelsen i fødevareteknologi.