



En uddannelse du kan bruge

Vil du arbejde med udvikling af kvalitetsfødevarer i en fødevarereproducerende 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.

Fødevarerbranchen 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 fødevareringeniør får du gode karrieremuligheder. Du kan bruge dine kompetencer inden for produktion, produktudvikling, kvalitetsstyring, offentlig fødevarerkontrol, sundhedskoordinering og rådgivning.

Website

www.dtu.dk/fer

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

Spørgsmål

Lektor Anni Bygvrå Hougaard

Telefon 35 33 36 07

abhg@food.ku.dk

Lektor Nina Gringer

Telefon 45 25 66 24

ngri@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



DTU Fødevarerinstituttet



**Bachelor i Fødevarer
og Ernæring**
Fødevareringeniør

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, afhængigt af specialisering. Du kan tage valgfrie kurser 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
- Fødeveareingeniør

Grundforløb (1. år)

År 1	Matematik og databehandling	7,5 ECTS
	Fødevarerproduktion, samfund og sundhed	7,5 ECTS
	Fødevarerfysik	7,5 ECTS
	Almen kemi for biovidenskab	7,5 ECTS
	Organisk kemi for biovidenskab	7,5 ECTS
	Grundlæggende celle- og molekylærbiologi	7,5 ECTS
	Fødevarerfremstilling og ernæring	15 ECTS

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

År 2	Biokemi 1	7,5 ECTS
	Fødevaredataanalyse	7,5 ECTS
	Fødevaremikrobiologi	7,5 ECTS
	Et valgfrit kursus	7,5 ECTS
	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	7,5 ECTS
	Råvarekvalitet	7,5 ECTS
	Fødevarekemi	7,5 ECTS
År 3	Fødevarevidenskabsteori	7,5 ECTS
	Fødevareteknologi	15 ECTS
	Hygiejnisk design i fødevareindustrien	5 ECTS
	Et valgfrit kursus	5 ECTS
	Hurtigmetoder til måling af kvalitet i fødevarer	5 ECTS
	To valgfrie kurser	2 x 7,5 ECTS
	Bachelorprojekt	15 ECTS

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

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

“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

Adgangskrav

For at læse bacheloruddannelsen Fødevarer og Ernæring skal du søge optagelse gennem Københavns Universitet. Du skal have en adgangsgivende gymnasial uddannelse med eksamensgennemsnit på mindst 6 med følgende niveauekrav:

- Dansk A
- Engelsk B
- Matematik A
- Fysik B og Kemi B **eller** Biotechnologi 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.

Fødeveareingeniør på 3,5 år

Følger du specialiseringen ”Kvalitet og teknologi”, kan du blive fødevareingeniør ved tage et halvt års praktikophold på 6. semester. Uddannelsen til 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.