

En uddannelse du kan bruge

Vil du være med til at udvikle nye innovative fødevarer? Vil du være med til at sikre, at de fødevarer, vi spiser, har en god kvalitet og ikke udgør en sundhedsrisiko? Har du nye ideer til at revolutionere vores fødevarerproduktion, og vil du arbejde for en bæredygtig udvikling, som lever op til FN's verdensmål? Så er Fødevarerikkerhed og -kvalitet den rette uddannelse for dig!

Som diplomingeniør i fødevarerikkerhed og -kvalitet er det oplagt at få job inden for fødevarerproduktion og -kontrol. Du kan være med til at udvikle nye produkter i nyopstartede virksomheder, men du kan også bruge dine kompetencer inden for den biologiske - og farmaceutiske industri, hvor du kan udføre kvalitetskontrol. Du vil kunne blive ansat i den offentlige kontrol af fødevarerproduktion. 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 fødevarerproduktion er et internationalt erhverv i rivende udvikling. Udviklingen foregår i et samspil mellem nye bio- og højteknologiske produktionsformer, ændrede kostvaner og et globaliseret fødevarermarked. Der er derfor behov for højtuddannede medarbejdere målrettet området.

Website

www.dtu.dk/fodevare

Spørgsmål

Studieleder, lektor Anoop Kumar Sharma

DTU Fødevarerinstitutionen

Telefon 35 88 76 05

aksha@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



Fødevarerikkerhed og -kvalitet

Diplomingeniør (3½ år)



DTU Fødevarerinstitutionen



Fødevarer og sundhed

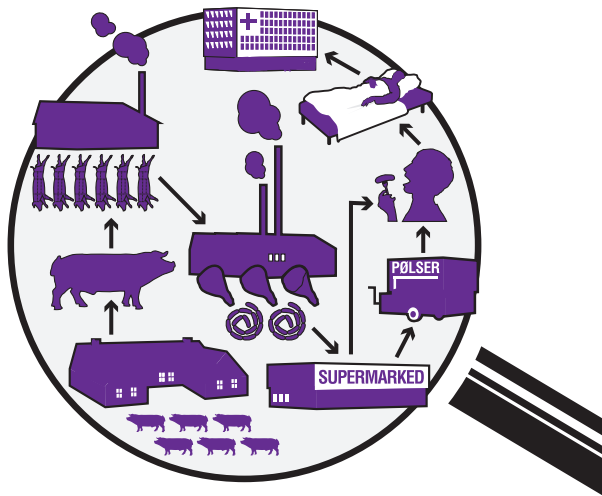
Har du interesse i at udvikle nye og innovative fødevarer, og har du en teknisk indgangsvinkel til det? Så har DTU den helt rigtige uddannelse til dig!

Forbrugere er i dag meget bevidste om fødevarers sikkerhed og kvalitet. Vi forventer, at de fødevarer vi indtager, ikke skaber en risiko for os. Kvaliteten af såvel de færdige fødevarer som råvarerne skal være høj. Fødevarer må ikke indeholde sygdomsfremkaldende bakterier eller kemiske stoffer, som er til skade for os. 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 og -kvalitet er sammensat, så du får netop de kompetencer, der efterspørges.

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



Studieplan

1. semester

BasisMat 1	5 ECTS
Almen kemi	5 ECTS
Laboratoriekursus for fødevarer og -kvalitet	2,5 ECTS
Introduktion til fødevarer	5 ECTS
Grundkursus i fødevarer	12,5 ECTS

2. semester

Biologisk kemi	7,5 ECTS
Organisk kemi	7,5 ECTS
Fysisk kemi 1	5 ECTS
Basis Mat 2	5 ECTS
Analytisk kemi	5 ECTS

3. semester

Statistik	5 ECTS
Fødevarerproduktion, råvarer og hygiejne	5 ECTS
Analytisk kemi	5 ECTS
Fødevareteknologi	5 ECTS
Fødevaremikrobiologi	10 ECTS

4. semester - hele semestret foregår på Københavns Universitet

Fødevarekemi	7,5 ECTS
Delvist valgfrie kurser	3 x 7,5 ECTS

5. semester

Innovationskursus	10 ECTS
Anvendt statistisk proceskontrol og kvalitetsstyring	5 ECTS
Fødevarer og -kvalitet	10 ECTS
Valgfrit kursus	5 ECTS

6. semester

Ingeniørpraktik	30 ECTS
-----------------	---------

7. semester

Diplomingeniørprojekt	20 ECTS
Valgfrie kurser	10 ECTS

Adgangskrav

For at blive optaget på diplomingeniøruddannelsen Fødevarer 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 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 afsluttende diplomingeniørprojekt kan vælge mellem et 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. Du bliver i stand til at indgå i forskellige arbejdsrelationer, 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 dette. Du kan vælge at læse videre på en kandidatuddannelse på DTU eller KU. Det kræver, at du bruger dine tilvalgsfag til at opnå de kvalifikationer, der er nødvendige for dette.

