

Fødevareteknologi Kandidatuddannelse (2 år)



Website

www.dtu.dk/FoodTech

Spørgsmål

Studieleder, lektor Håkan Vigre

DTU Fødevareinstituttet

Telefon 40 60 13 03

hvig@food.dtu.dk

DTU's studievejledning

www.dtu.dk/studievejledning

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:

- Produkt- og procesudvikling
- Styring af kvalitet og sikkerhed i fødevareproduktion
- Forskning og udvikling
- Myndigheders arbejde med fødevarer sikkerhed og kontrol
- Projektledelse
- Deltagelse i innovative processer.

Uddannelse i produktion af sunde og sikre fødevarer

I din studietid vil du komme til at arbejde bredt med fødevarer med hovedvægt på produktion og sikkerhed. Undervisningen på DTU er en kombination af forelæsnings-, løsning af opgaver i grupper og mere projektorienteret arbejde. Studierne omfatter både teoretisk og eksperimentelt arbejde, og du lærer at formidle din viden.

Undervisningen foregår hovedsageligt på engelsk.

DTU samarbejder med en række udenlandske universiteter på fødevarerområdet, så der er gode muligheder for et udlandsophold i løbet af studiet.

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 fødevarerindustrien for at imødekomme forbrugernes ønsker. Uddannelsen giver dig mulighed for at lægge fokus enten på udvikling af fødevarerproduktion eller på fødevarsikkerhed, som risikovurdering og risikostyring.

Kandidatuddannelsen i fødevareteknologi er karakteriseret ved:

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

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

Studieplan

Kandidatuddannelsen i fødevareteknologi varer 2 år.

Generelle retningskompetencekurser
30 ECTS

Teknologiske specialiseringskurser
30 ECTS

Kandidatspecialet
30 ECTS

Valgfri kurser
30 ECTS

Du kan finde mere information om de enkelte kurser og opbygningen af kandidatuddannelsen på DTU.dk. Her kan du også læse mere om de særlige programmer inden for akvatisk fødevarerproduktion, AQ Food (aqfood.org), og ølproduktion, Brewer.

Adgangskrav

Følgende bacheloruddannelser fra DTU giver ret til optagelse:

- Bioteknologi
- General Engineering
- Kemi og Teknologi
- Kvantitativ Biologi og Sygdomsmodellering

- Bachelor i Fødevarer og Ernæring fra Københavns Universitet

Flere andre bacheloruddannelser i naturvidenskab fra andre universiteter giver adgang efter individuel vurdering.

Følgende diplomingeniøruddannelser fra DTU giver ret til optagelse, hvis du opfylder de nødvendige faglige forudsætninger:

- Kemi- og Bioteknologi
- Fødevarsikkerhed og -kvalitet
- Teknologi og Økonomi

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

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 studielederen for mere information. Kandidatstudielederen kan godkende udvalgte kurser som en del af et godkendt udvekslingsforløb som erstatning for obligatoriske DTU-kurser.

