



Ernæring

Lær at planlægge, optimere og lede produktion af ernæringsrigtige måltider

På *Akademiuddannelsen i Ernæring* bliver du i stand til at planlægge og fremstille velsmagende ernæringsrigtige måltider, at udarbejde dagkostforslag, at udvikle mad- og måltidsproduktioner og at vurdere forskellige risici, der er ved mad- og måltidsproduktion. Desuden lærer du at planlægge og lede en rentabel mad- og måltidsproduktion, hvor der tages hensyn til forskellige behov.

Uddannelsens indhold

Du kan vælge at tage hele uddannelsen eller nøjes med enkelte fag. Tager du hele uddannelsen, tager den tre år, vægter 60 ETCS og svarer til ét års fuldtidsstudium. Du skal følge valgfrie fag svarende til 10 ECTS.

Du kan vælge fra alle andre deltidsuddannelser. Vi anbefaler faget i "Økologi og bæredygtighed", 10 ECTS point. Alternativt "Projektledelse", 10 ECTS point. For hvert bestået fag modtager du et uddannelsesbevis.

Vi samarbejder med



BLENDED LEARNING / ONLINE



TEKNISKE AKADEMIUDDANNELSER

Titel

AU i Ernæring

ECTS

60

Niveau

Akademi (AU)

Adgangskrav

Relevant erhvervsuddannelse eller ungdomsuddannelse + to års relevant erhvervserfaring eller tilsvarende forudsætninger. Der er mulighed for at tage indledningsfag i kemi og matematik, som kan give dig et større udbytte af hele uddannelsen.

Studieordning

[Studieordning Ernæring 2018](#)

Økonomisk tilskud

[Læs mere om økonomisk tilskud til efter- og videreuddannelse her](#)

[Tilmeld dig hold her](#)

Kontakt



Kaj Reiter
50762669
KaRe@zealand.dk
Roskilde



Cecilia Steinmann Christiansen
50762655
CECH@zealand.dk

