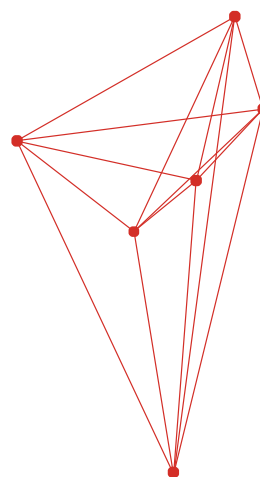


STUDIEORDNING

Erhvervsakademiuddannelsen inden for
ernærings-, fødevarer-, mejeri- og procesteknologi
(Procesteknolog AK)



Erhvervsakademi Sjælland (EASJ)

Campus Roskilde

Maj 2012

Indholdsfortegnelse

DEL 1. FÆLLESDelen.....	4
Indledning.....	4
Uddannelsens opbygning	4
Prøver/eksamener	5
Merit.....	5
Praktik.....	6
Det afsluttende eksamensprojekt	6
Fælles læringsmål for alle uddannelsesretninger	7
Det fælles 1. semester	9
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Samarbejde og kommunikation.....	9
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Naturvidenskabelig basisviden	9
Studieretning: Ernæringsteknolog.....	11
Den uddannedes læringsmål.....	11
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Mad- og måltidsproduktion	12
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Fødevarer sikkerhed, kvalitets- og miljøstyring	13
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Ernæring og sundhed.....	14
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Ledelse, administration og økonomi.....	14
Studieretning: Fødevareteknolog.....	16
Den uddannedes læringsmål.....	16
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Fødevarerproduktion	17
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Fødevarer sikkerhed og kvalitet	18
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Produktudvikling	19
Studieretning: Procesteknolog	21
Den uddannedes læringsmål.....	21
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Procestekniske enhedsoperationer	22
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Måling, styring og regulering i procesanlæg.....	22
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Kemiske og bioteknologiske produktionsprocesser	23
Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Kvalitetssikring i proces- og medicinalindustrien	25
Studieretning: Mejeriteknolog	26
DEL 2. INSTITUTIONSDelen.....	27
Valgfri uddannelseselementer på studieretningen Ernæringsteknolog	28

Målrettet ernæring.....	28
Optimering af måltidsproduktion.....	29
Valgfri uddannelseselementer på studieretningen Fødevareteknolog.....	30
Internationale fødevarerstandarder og audit.....	30
Fødevarerkontrol, lean og miljøstyring.....	30
Valgfri uddannelseselementer på studieretningen Procesteknolog.....	32
Pulverteknologi.....	32
Energi og miljø.....	32
Regler for praktikkens gennemførelse.....	34
Forberedelse til praktikken.....	34
Krav til praktikvirksomheden.....	34
Aftale om praktik.....	34
Den studerende.....	34
Kontakt undervejs i praktikken.....	34
Brug af erhvervsakademiets faciliteter under praktikopholdet.....	35
Internationalisering.....	35
Anvendte undervisnings- og arbejdsmetoder.....	35
Pædagogisk værdigrundlag.....	35
Undervisningens organisering.....	35
Regler om merit.....	36
De studerendes pligt til at deltage i undervisningsforløbet og krav til skriftlige opgaver og projekter.....	36
Skriftlige arbejder og fremlæggelser.....	36
Deltagelse i undervisningen.....	37
Undervisningsmateriale på fremmedsprog.....	37
Prøver.....	38
Prøve 1 (1. årsprøve).....	38
Prøve 2.....	38
Prøve 3.....	39
Prøve 4: Det afsluttende eksamensprojekt.....	39
Dispensationsregler.....	41
Henvisning til gældende retsregler.....	41

DEL 1. FÆLLESEDELEN

Indledning

Denne studieordning er gældende for alle udbud af uddannelserne til ernærings-, fødevarer-, mejeri- og procesteknolog. Den indeholder de regler og læringsmål, der er fælles for alle udbuddene og er vedtaget af uddannelsesnetværket den 21. maj 2012. De regler og læringsmål, der kun gælder for den enkelte institution er beskrevet i studieordningens institutionsdele.

Deltagende institutioner

- Erhvervsakademi MidtVest
- Erhvervsakademiet Lillebælt
- Erhvervsakademi Sjælland
- Professionshøjskolen Metropol

Uddannelsens opbygning

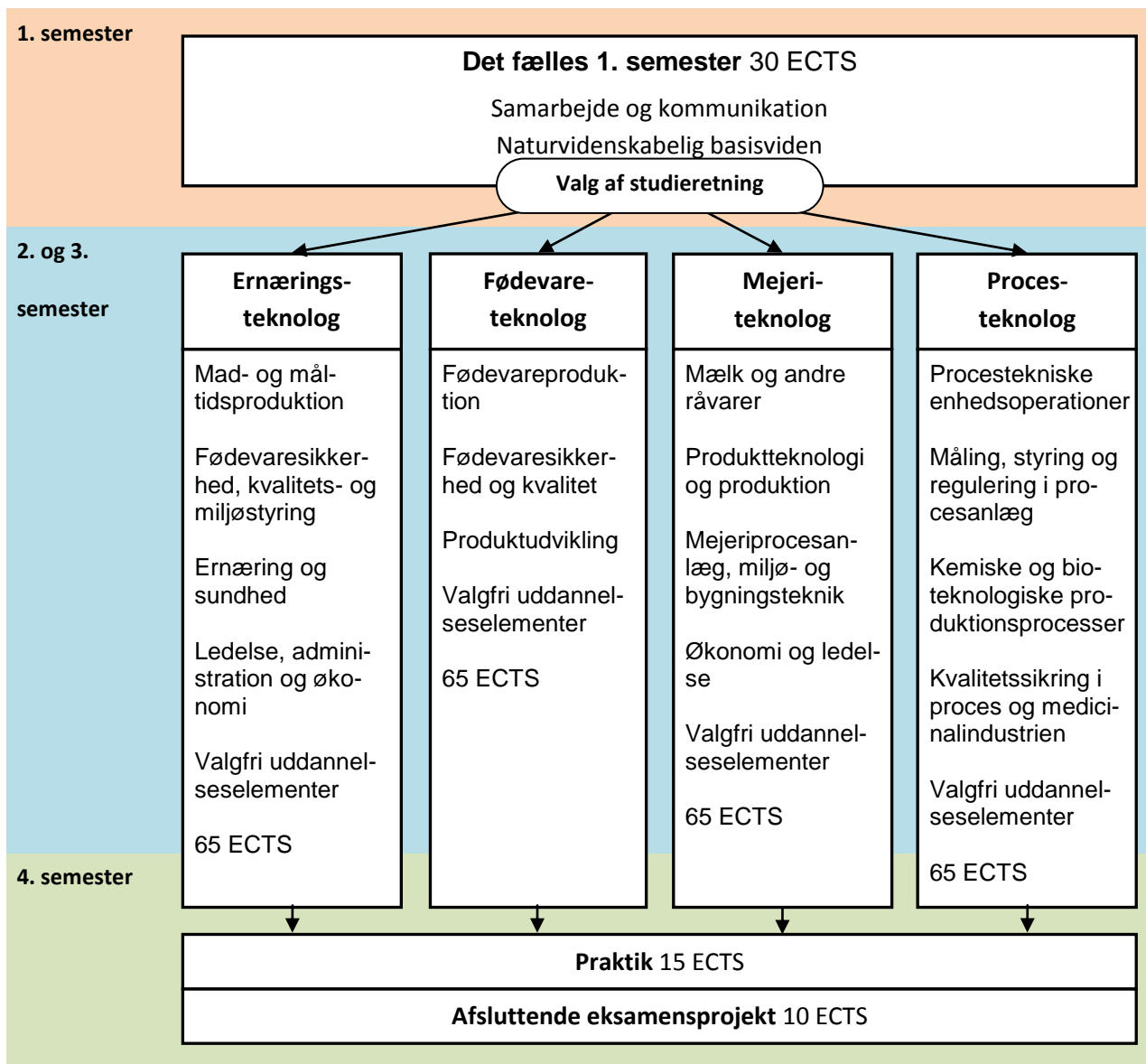
Uddannelsen er på 120 ECTS point (fire semestre), hvor det første semester er fælles for alle. Derefter vælger den studerende én af de fire studieretninger (ernæringsteknolog, fødevareteknolog, mejeriteknolog eller procesteknolog). Hvilke studieretninger den enkelte institution udbyder fremgår af studieordningens institutionsdele.

Uddannelserne består af to slags uddannelseselementer:

- Obligatoriske uddannelseselementer, der relaterer sig direkte til de kerneområder, der er opført i uddannelsesbekendtgørelsen. Læringsmålene for obligatoriske uddannelseselementer er fælles for alle udbud af uddannelserne og beskrives i studieordningens fællesdel. Læringsmålene for et kerneområde og det tilhørende uddannelseselement beskrives samlet under samme overskrift.
- Valgfri uddannelseselementer, der relaterer sig bredt til kerneområderne. Den enkelte institution afgør titel, læringsmål og indhold af de valgfri uddannelseselementer. Disse elementer beskrives af den enkelte institution i studieordningens institutionsdele.

Uddannelsen består af:

- Obligatoriske uddannelseselementer (30 ECTS point) på 1. semester. Disse uddannelseselementer er fælles for alle fire uddannelsesretninger.
- Obligatoriske uddannelseselementer (55 ECTS point) på studieretningerne.
- Valgfri uddannelseselementer (10 ECTS point), på studieretningerne.
- En praktikperiode (15 ECTS point)
- Et afsluttende eksamensprojekt (10 ECTS point)



Prøver/eksamener

Uddannelsen indeholder fire prøver:

- Inden udgangen af 3. semester afholdes to prøver:
 - en prøve, der placeres ved udgangen af 2. semester (bedømmes efter 7-trinsskalaen) og
 - en prøve, hvis placering afgøres af institutionen (bedømmes efter 7-trinsskalaen).
- Efter praktikken (bedømmes som "Godkendt/Ikke godkendt").
- Det afsluttende eksamensprojekt (bedømmes efter 7-trinsskalaen)

Merit

Ansøgere som allerede har en uddannelse som

- laborant,
- professionsbachelor i sundhed og ernæring eller

- diplomingeniør i kemiteknik/kemi og bioteknologi/kemi

kan, hvis ansøgeren ønsker det, få merit for det 1. semester af uddannelsen til fødevare-, ernærings-, proces- og mejeriteknologuddannelserne.

Praktik

ECTS-omfang: 15

Tidsmæssig placering: 4 semester

Formål

Formålet er at praktikanten arbejder med fagligt relevante problemstillinger i en privat eller offentlig virksomhed og derved opnår kendskab til relevante erhvervsfunktioner.

Viden

Den uddannede ernærings-, fødevare-, mejeri- og procesteknolog har viden om

- virksomhedens organisering, samarbejdsformer og samspil med omverdenen.

Færdigheder

Den uddannede ernærings-, fødevare-, mejeri- og procesteknolog kan

- anvende teoretisk viden i praksis, og
- kommunikere på tværs i organisationen

Kompetencer

Den uddannede ernærings-, fødevare-, mejeri- og procesteknolog kan

- tilegne sig ny viden, færdigheder og kompetencer i relation til branchen og uddannelsen,
- samarbejde fagligt, med andre med anden uddannelsesmæssig, sproglig og kulturel baggrund,
- planlægge, udføre og dokumentere studieretningsrelevante opgaver, herunder vurderer resultater, foreslå ændringer og optimeringer.
- arbejde sikkerheds- og miljømæssigt forsvarligt

Indhold

- Medvirke til løsning af opgaver for en studieretningsrelevant virksomhed, herunder - i relevant omfang - indgå i den daglige drift
- Virksomhedens organisering
- Formidle løsning af opgaver

Det afsluttende eksamensprojekt

ECTS-omfang: 10

Tidsmæssig placering: Sidst i uddannelsen

Formål

Formålet er at dokumentere den studerendes forståelse af praksis og central anvendt teori og metode i relation til en praksisnær problemstilling, der tager udgangspunkt i en konkret opgave inden for uddannelsens område.

Viden

Den studerende skal

- have viden om erhvervets og fagområdets praksis og central anvendt teori og metode
- kunne forstå praksis og central anvendt teori og metode samt kunne forstå erhvervets anvendelse af teori og metode

Færdigheder

Den studerende skal

- kunne anvende fagområdets centrale metoder og redskaber samt kunne anvende de færdigheder, der knytter sig til beskæftigelse inden for erhvervet
- kunne vurdere praksisnære problemstillinger samt opstille og vælge løsningsmuligheder
- kunne formidle praksisnære problemstillinger og løsningsmuligheder til samarbejdspartnere og brugere

Kompetencer

Den studerende skal

- kunne håndtere udviklingsorienterede situationer
- kunne deltage i faglige og tværfagligt samarbejde med en professionel tilgang
- i en struktureret sammenhæng kunne tilegne sig ny viden, færdigheder og kompetencer i relation til erhvervet

Indhold

Problemstillingen, som søges løst i et afsluttende eksamensprojekt, formuleres af den studerende gerne i samarbejde med en privat eller offentlig virksomhed. Institutionen godkender problemstillingen.

Relevante dele af studieretningens kerneområder skal indgå.

Fælles læringsmål for alle uddannelsesretninger

Følgende læringsmål skal være opnået for den uddannede ernærings-, fødevarer-, mejeri- eller procesteknolog uanset en valgte studieretning, jf. Bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelse inden for ernærings-, fødevarer-, mejeri- og procesteknologi (procesteknolog AK).

Viden

Den uddannede ernærings-, fødevarer-, mejeri- eller procesteknolog har viden om

- biokemi samt uorganisk og organisk kemi, herunder kemiske reaktioner
- mikroorganismer og deres vækstbetingelser
- grundlæggende måleteknik

- principper for dokumentation og gældende kvalitetssystemer

Færdigheder

Den uddannede ernærings-, fødevarer-, mejeri- eller proces teknolog kan

- anvende simple matematiske og statistiske metoder samt it
- anvende grundlæggende mikrobiologiske arbejdsmetoder
- betjene og kalibrere almindeligt forekommende måleudstyr og vurdere målingers validitet
- anvende og vurdere sikkerheds- og miljøanvisninger
- formidle resultater og problemstillinger fra produktion og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation
- dokumentere eget arbejde i forhold til gældende kvalitetssikringssystem
- anvende dansk- og engelsksprogede instruktioner, forskrifter og manualer

Kompetencer

Den uddannede ernærings-, fødevarer-, mejeri- eller proces teknolog kan

- deltage i projektstyringsopgaver samt fagligt og tværfagligt samarbejde
- tilegne sig ny viden, færdigheder og kompetencer i relation til erhvervet
- kombinere viden om tekniske, økonomiske, miljømæssige, og organisatoriske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af produktion og procesforløb
- planlægge, udføre og dokumentere relevante opgaver, herunder vurdere resultater, forslå ændringer og optimeringer

Det fælles 1. semester

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Samarbejde og kommunikation

ECTS-omfang: 10

Tidsmæssig placering: 1. semester

Viden

Den studerende har viden om

- samarbejdsrelationer og organisering af arbejde i grupper
- informationssøgning
- rapportering og fremlæggelsestekniker
- forskellige IT-værktøjer

Færdigheder

Den studerende kan

- indgå i samarbejdsrelationer
- udvælge og gennemføre relevant informationssøgning
- anvende dansk og fremmedsproget materiale
- anvende relevante IT-værktøjer f.eks. tekstbehandling og regneark
- dokumentere forsøgs-, analyse- og produktionsarbejde
- forholde sig til målingers og resultaters validitet
- deltage i planlægning af enkle forløb i forbindelse med produktion, forsøg og projekter

Kompetencer

Den studerende kan

- bidrage til konfliktløsning
- formidle faglig viden og resultater

Indhold

- Samarbejde
- IT
- Kommunikation
- Dokumentation og fremlæggelse
- Planlægning

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Naturvidenskabelig basisviden

ECTS-omfang: 20

Tidsmæssig placering: 1. semester

Viden

Den studerende har viden om

- grundlæggende stofkemi og kemiske reaktioner
- grundlæggende fysiske begreber
- grundlæggende mikrobiologi og mikroorganismers vækstbetingelser
- grundlæggende viden om udvalgte kemiske, fysiske og biologiske målemetoder
- enkle matematiske og statistiske beregninger
- relevante, gældende regler indenfor sikkerheds- og miljøområdet
- metoder til beskrivelse af procesflow
- fremstillingsmetoder indenfor de fire studieretninger

Færdigheder

Den studerende kan

- anvende grundlæggende stofkemi og kemiske reaktioner i forbindelse med udvalgte produkter og processer
- anvende grundlæggende fysiske begreber i forbindelse med udvalgte produkter og processer
- vælge og anvende grundlæggende mikrobiologiske arbejdsmetoder i forbindelse med udvalgte produkter og processer
- vælge, kalibrere og anvende udvalgte kemiske, fysiske og biologiske målemetoder i forbindelse med udvalgte produkter og processer
- foretage enkle matematiske og statistiske beregninger
- anvende og begrunde givne sikkerheds- og miljøanvisninger
- begrunde de enkelte trin i en given fremstillingsproces

Kompetencer

Den studerende kan

- arbejde sikkerhedsmæssigt forsvarligt

Indhold

- Kemi
- Mikrobiologi
- Fysik
- Målemetoder og kalibrering
- Matematiske og statistiske beregninger
- Sikkerhed og miljø
- Produktion og procesflow
- Fremstillingsmetoder indenfor de fire studieretninger

Studieretning: Ernæringsteknolog

Den uddannedes læringsmål

Den uddannede ernæringsteknolog skal have opnået følgende læringsmål, jf. Bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelse inden for ernærings-, fødevarer-, mejeri- og procesteknologi (procesteknolog AK)

Viden

Den uddannede ernæringsteknolog har viden om

- råvarer, tilsætningsstoffer, tilberedningsmetoder, emballage, konserveringsmetoder og produktionsudstyr
- sensoriske metoder til analyse af madens eller råvarers kulinariske kvalitet
- intern og ekstern logistik
- lovgivning og standarder for mad- og måltidsproduktion, herunder arbejdsmiljøkrav samt kvalitets- og miljøstyringssystemer
- makronæringsstoffernes omsætning i kroppen, mikronæringsstoffernes funktion i den menneskelige organisme samt næringsstofanbefalinger
- biologiske, kemiske og fysiske risici samt HACCP-principperne
- ledelse, kompetenceudvikling, organisationsformer samt budget og regnskab
- ernæring og diætetik i forhold til brugernes behov

Færdigheder

Den uddannede ernæringsteknolog kan

- tilberede ernæringsrigtig mad og sammensætte, beregne og dokumentere kost, som lever op til næringsstofanbefalingerne
- opstille et egenkontrolprogram og tilrettelægge og gennemføre en mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til kvalitets- og miljøstyringssystemer og fødevarer sikkerhed
- anvende it til næringsstofberegning, budgetlægning, indtægts- og udgiftsregistrering, arbejdsfordeling, drift, styring af logistik samt til dokumentation
- tilrettelægge og gennemføre mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til virksomhedens kvalitets- og miljøstyringssystemer, arbejdsmiljø og eksternt miljø

Kompetencer

Den uddannede ernæringsteknolog kan

- optimere produkter, mad- og måltidsproduktion med hensyn til næringsstoffer, kulinarisk kvalitet og økonomi samt brugerønsker
- tilpasse egenkontrolprogrammer til ny lovgivning og deltage i kvalitets- og miljøcertificering af køkkenet
- lede små og mellemstore køkkener eller være teamleder i store køkkener
- håndtere indkøb, mad- og måltidsproduktion samt styre og dokumentere økonomien inden for eget ansvarsområde

- igangsætte, planlægge, gennemføre og evaluere projekter og aktiviteter i samarbejde med medarbejdere, brugere og interessenter

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Mad- og måltidsproduktion

ECTS-omfang: 10

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede ernæringsteknolog har viden om

- råvarers og tilsætningsstoffers egenskaber og kvalitet
- tilberednings- og konserveringsmetoders betydning for råvarernes og madens kvalitet
- produktions- og serveringsformer
- brug af udstyr og distributionsform til en given mad- og måltidsproduktion samt emballagens samspil med råvarer og maden
- sensoriske metoder til analyse af råvarers eller madens kulinariske kvalitet
- lovgivning og standarder for mad- og måltidsproduktion

Færdigheder

Den uddannede ernæringsteknolog kan

- tilberede mad af høj kulinarisk kvalitet til forskellige målgrupper samt personer med særlige behov
- tilrettelægge, gennemføre og dokumentere mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til virksomhedens kvalitetssystemer
- finde og anvende relevant lovgivning for mad- og måltidsproduktion
- formidle resultater og problemstillinger fra produktionen og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation

Kompetencer

Den uddannede ernæringsteknolog kan

- optimere mad- og måltidsproduktionen med hensyn til næringsstoffer, kulinarisk kvalitet og økonomi samt målgruppens ønsker og behov
- anvende viden om tekniske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af mad- og måltidsproduktion samt procesforløb

Indhold

- Råvarer
- Tilberedningsmetoder
- Konserveringsmetoder
- Tilsætningsstoffer
- Produktionsudstyr
- Måltidsproduktioner

- Emballage
- Sensorik
- Kulinarisk kvalitet
- Mad-, og måltids- og menuplanlægning
- Lovgivning

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Fødevarerikkerhed, kvalitets- og miljøstyring

ECTS-omfang: 10

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede ernæringsteknolog har viden om

- biologiske, kemiske og fysiske risici samt HACCP-principperne
- lovgivningen og standarder indenfor fødevarerikkerhed
- dokumentation og sporbarhed
- gældende kvalitets- og miljøstyringssystemer samt arbejdsmiljøkrav

Færdigheder

Den uddannede ernæringsteknolog kan

- finde og anvende relevant lovgivning for mad- og måltidsproduktion
- tilrettelægge en mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til fødevarerikkerheden
- opstille et egenkontrolprogram for mad- og måltidsproduktion og dokumentere dette arbejde
- tilrettelægge og gennemføre mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til virksomhedens kvalitets- og miljøstyringssystemer samt arbejdsmiljø og eksternt miljø

Kompetencer

Den uddannede ernæringsteknolog kan

- tilpasse egenkontrolprogrammet i forhold til ny lovgivning
- deltage i kvalitets- og miljøcertificering af køkkenet
- kombinere viden om tekniske og miljømæssige forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af mad- og måltidsproduktion samt procesforløb

Indhold

- Lovgivning
- Hygiejne
- Egenkontrol
- Patogener
- HACCP-principper og gode arbejdsgange
- HACCP-analyse
- Kvalitets- og miljøstyringssystemer

- Dokumentation og sporbarhed
- Biologiske, kemiske og fysiske risici
- Bæredygtighed

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Ernæring og sundhed

ECTS-omfang: 10 ECTS

Tidsmæssig placering: 2.-4. Semester

Viden

Den uddannede ernæringsteknolog har viden om

- makronæringsstoffernes omsætning i kroppen
- mikronæringsstoffernes funktion i den menneskelige organisme
- makro- og mikronæringsstoffers forekomst i fødevarer
- næringsstofanbefalinger og anbefalinger for den danske institutionskost
- ernæring og diætetik i forhold til målgruppens behov

Færdigheder

Den uddannede ernæringsteknolog kan

- tilberede ernæringsrigtig mad til forskellige målgrupper og personer med særlige behov
- sammensætte, beregne og dokumentere kost til forskellige målgrupper og personer med særlige behov efter gældende næringsstofanbefalinger
- anvende IT til næringsstofberegning og dokumentation

Kompetencer

Den uddannede ernæringsteknolog kan

- optimere mad- og måltidsproduktion med hensyn til gældende næringsstofanbefalinger og til de forskellige målgruppers behov og ønsker

Indhold

- Makro- og mikronæringsstoffer
- Anbefalinger for energi og næringsstoffer
- Planlægningsværktøjer
- Næringsberegninger
- Diætprincipper
- Dagskostforslag for målgrupper og personer med særlige behov

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Ledelse, administration og økonomi

ECTS-omfang: 25 ECTS

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede ernæringsteknolog har viden om

- ledelse, kompetenceudvikling og organisationsformer
- budget og regnskab
- intern og ekstern logistik

Færdigheder

Den uddannede ernæringsteknolog kan

- anvende IT til budgetlægning, indtægts- og udgiftsregistrering, arbejdsfordeling, planlægning, drift, styring af logistik samt til dokumentation

Kompetencer

Den uddannede ernæringsteknolog kan

- lede små eller mellemstore køkkener eller være teamleder i et stort køkken
- igangsætte, planlægge, gennemføre og evaluere et projekt
- udvikle, implementere og evaluere aktiviteter i samarbejde med medarbejdere, målgrupper og interessenter
- håndtere indkøb, mad- og måltidsproduktion samt styre og dokumentere økonomien indenfor eget ansvarsområde
- kombinere viden om økonomiske og organisatoriske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af mad- og måltidsproduktion samt procesforløb

Indhold

- Indkøb
- Ledelsesteorier
- Økonomi
- It
- Organisation
- Budget og regnskab
- Statistik
- Markedsføring
- Logistik
- Normeringer
- Arbejdsmarkedsforhold og overenskomster

Studieretning: Fødevareteknolog

Den uddannedes læringsmål

Den uddannede fødevareteknolog skal have opnået følgende læringsmål, jf. Bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelse inden for ernærings-, fødevarer-, mejeri- og procesteknologi (procesteknolog AK)

Viden

Den uddannede fødevareteknolog har viden om

- råvarers, hjælpestoffers og tilsætningsstoffers sammensætning/opbygning og funktionalitet samt emballagers opbygning og anvendelighed
- fremstillingsprocesser og konserveringsmetoder
- enhedsoperationers virkemåde og deres anvendelse samt styring og regulering
- kvalitets- og miljøstyringssystemer og egenkontrolprogrammer og HACCP
- produktionsplanlægning og logistik
- kemiske, fysiske mikrobiologiske og sensoriske fødevareranalyser
- kemiske, fysiske og biologiske risici, der kan knytte sig til fødevarerproduktion
- fødevarerkontrollens opbygning, EU-lovgivning, nationale regler og fødevarerstandarder
- fødevarers ernæringsmæssige sammensætning samt menneskers ernæringsmæssige behov
- produktudvikling
- regnskaber og driftsøkonomi

Færdigheder

Den uddannede fødevareteknolog kan

- udvælge råvarer, hjælpestoffer, tilsætningsstoffer og emballage
- udvælge konserveringsmetode, fremstillingsprocesser, relevante procesparametre og enhedsoperationer samt dokumentere fremstillingsprocessen, herunder sikre at fødevarerproduktionen lever op til gældende lovgivning
- udforme dokumenter til kvalitets- og miljøstyring samt udarbejde egenkontrolprogrammer for en fødevarerproduktion
- udføre, anvende og vurdere relevante fødevareranalyser og statistik i relation til produktion, produktudvikling og kvalitet
- tilrettelægge en kompleks produktion fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarligt ud fra kendskab til kemiske, fysiske og biologiske risici
- vurdere en fødevarer og de ændringer, der sker ved fremstilling og opbevaring
- anvende relevante udviklingsværktøjer og innovative processer

Kompetencer

Den uddannede fødevareteknolog kan

- planlægge, løse og kontrollere arbejdsopgaver inden for fødevarerproduktion, fødevarerudvikling, fødevarer sikkerhed og fødevarer kontrol
- deltage i vedligeholdelse af kvalitetsstyrings- og miljøstyringssystemer

- deltage i aktiviteter inden for logistik og produktionsplanlægning
- håndtere opgaver inden for og indgå i samarbejde med den offentlige fødevarekontrol
- inddrage teknologisk udvikling og markeds mæssige forhold i produktudvikling
- deltage i samarbejde om regnskab og driftsøkonomiske overvejelser i forbindelse med daglig drift og produktudvikling

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Fødevareproduktion

ECTS-omfang: 20

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede fødevareteknolog har viden om

- råvarers, hjælpestoffers og tilsætningsstoffers sammensætning og funktionalitet
- emballagers opbygning og anvendelighed
- fremstillingsprocesser og konserveringsmetoder
- enhedsoperationers virkemåde og deres anvendelse samt styring og regulering
- miljøstyringssystemer
- produktionsplanlægning og logistik
- EU-lovgivning, nationale regler, fødevarestandarder og fødevarekontrollens opbygning
- regnskaber og driftsøkonomi

Færdigheder

Den uddannede fødevareteknolog kan

- udvælge råvarer, hjælpestoffer, tilsætningsstoffer og emballage
- udvælge konserveringsmetode, fremstillingsprocesser, relevante procesparametre og enhedsoperationer
- dokumentere fremstillingsprocesser, herunder sikre at fødevareproduktionen lever op til gældende lovgivning
- udforme dokumenter til kvalitets- og miljøstyring
- udføre, anvende og vurdere relevante fødevareanalyser og statistik i relation til produktion
- formidle resultater og problemstillinger fra produktion og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation

Kompetencer

Den uddannede fødevareteknolog kan

- planlægge, løse og kontrollere arbejdsopgaver inden for fødevareproduktion
- deltage i vedligeholdelse af miljøstyringssystemer
- deltage i aktiviteter inden for logistik og produktionsplanlægning
- deltage i samarbejde om regnskab og driftsøkonomiske overvejelser i forbindelse med daglig drift
- kombinere viden om tekniske, økonomiske, miljømæssige og organisatoriske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af produktion og procesforløb

Indhold

- Råvare- og hjælpestof kendskab
- Emballage
- Fremstillingsprocesser
- Enhedsoperationer og procesudstyr
- Konserveringsteknik
- Styling og regulering af fødevarereproduktion
- Fødevarerlovgivning og fødevarerstandarder
- Produktionsplanlægning og logistik
- Økonomi
- Miljøstyring

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Fødevarerikkerhed og kvalitet

ECTS-omfang: 20

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede fødevareriknolog har viden om

- fødevarerikemi
- fødevarerikrobiologi
- fødevarerens ernæringsmæssige sammensætning
- kvalitetsstyringssystemer, egenkontrolprogrammer og HACCP
- kemiske, fysiske mikrobiologiske og sensoriske fødevareranalyser
- kemiske, fysiske og biologiske risici, der kan knytte sig til fødevarereproduktion

Færdigheder

Den uddannede fødevareriknolog kan

- udforme dokumenter til kvalitetsstyring samt udarbejde egenkontrolprogrammer for en fødevarereproduktion
- udføre, anvende og vurdere relevante fødevareranalyser
- anvende statistik til vurdering af analyser
- tilrettelægge en fødevarereproduktion i overensstemmelse med gældende lovgivning
- tilrettelægge en kompleks produktion ud fra kendskab til kemiske, fysiske og biologiske risici i relation til fødevarerikkerhed
- vurdere en fødevarer og de ændringer, der sker ved fremstilling og opbevaring
- anvende dansk- og engelsksprogede instruktioner, forskrifter og manualer

Kompetencer

Den uddannede fødevareriknolog kan

- planlægge, løse og kontrollere arbejdsopgaver inden for fødevarerikkerhed og fødevarerikontrol

- deltage i vedligeholdelse af kvalitetsstyringssystemer
- varetage opgaver inden for og indgå i samarbejde med den offentlige fødevarekontrol

Indhold

- Fødevarekemi
- Fødevaremikrobiologi og -hygiejne
- Kemiske, mikrobiologiske og fysiske fødevareanalyser
- Sensorik
- Statistiske metoder til resultatvurdering
- Kvalitetsændringer i fødevarer
- Kvalitetsstyringssystemer
- Risici; kemisk, fysiske, biologiske
- Fødevarelovgivning og egenkontrol

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Produktudvikling

ECTS-omfang: 15

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede fødevareteknolog har viden om

- udviklingsværktøjer
- opskalering
- markedstendenser
- fødevarers ernæringsmæssige sammensætning og menneskers ernæringsmæssige behov

Færdigheder

Den uddannede fødevareteknolog kan

- vælge og anvende råvarer, hjælpestoffer, tilsætningsstoffer og emballager i forhold til funktionalitet
- anvende relevante udviklingsværktøjer
- fremme innovative processer
- deltage i procesoptimering og opskalering
- vurdere ændringer af næringsstoffer i forhold til fremstillingsprocesser og opbevaring
- foretage næringsberegninger
- anvende statistiske metoder
- formidle resultater og problemstillinger fra udviklingsopgaver

Kompetencer

Den uddannede fødevareteknolog kan

- planlægge, løse og kontrollere arbejdsopgaver indenfor fødevareudvikling
- ved udvikling af fødevare arbejde systematisk og kreativt
- i produktudvikling inddrage og anvende de muligheder, som den teknologiske udvikling giver

- inddrage markedsmæssige forhold i produktudvikling
- indgå i samarbejde om regnskab og driftsøkonomiske overvejelser i forbindelse med produktudvikling, og deltage i projektstyringsopgaver

Indhold

- Hjelpestoffer og tilsætningsstoffer
- Næringsstoffer, ændring ved produktion og opbevaring
- Næringsstofberegning og –vurdering
- Systematiske produktudvikling og udviklingsværktøjer
- Trends og målgrupper
- Procesoptimering og opskalering

Studieretning: Procesteknolog

Den uddannedes læringsmål

Den uddannede procesteknolog skal have opnået følgende læringsmål, jf. Bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelse inden for ernærings-, fødevarer-, mejeri- og procesteknologi (procesteknolog AK)

Viden

Den uddannede procesteknolog har viden om

- enhedsoperationers virkemåde og anvendelse
- dimensionering, tilpasning og opbygning af udstyr til forsøgs- og produktionsanlæg
- krav til forsyningsanlæg ud fra kendskab til produktionsprocessen og forsyningsanlæggets egenskaber
- materialer til procesudstyr og emballage
- projektstyring og organisering samt regnskab og driftsøkonomi
- udvalgte tekniske kemiske produkter, stoffers kemiske og fysiske egenskaber samt biokemiske produkter
- reaktionskinetik for udvalgte kemiske og biokemiske processer
- målemetoder, måleudstyr og metoder til databehandling samt kvalitets- og miljøstyringssystemer og kvalitetskontrol
- praktisk reguleringsteknik

Færdigheder

Den uddannede procesteknolog kan

- udarbejde metodeforskrifter
- opstille flowdiagrammer
- dimensionere udvalgt procesudstyr
- anvende, kalibrere og justere måleudstyr og signalomsættere samt foretage dataopsamling
- medvirke ved sikring af procesanlæg inden for sikkerhed og miljøbeskyttelse
- vurdere kemiske, fysiske og biologiske risici
- medvirke ved kvalitetskontrol herunder prøvetagning samt mundtligt og skriftligt formidle resultaterne heraf
- anvende statistik og udføre usikkerhedsberegninger med udviklings- og optimeringsforsøg
- udføre risikovurderinger på mindre anlæg
- analysere og afprøve og i samarbejde med andre fremstille teknisk kemiske og biokemiske produkter

Kompetencer

Den uddannede procesteknolog kan

- udvælge målemetode og anvende dataopsamling i forbindelse med forsøgs og produktionsanlæg
- deltage i planlægning, løsning og kontrol af styrings- og reguleringstekniske arbejdsopgaver i forbindelse med udvikling og drift af forsøgs- og produktionsudstyr,

- håndtere kemikalier, råvarer, produkter og produktionsaffald sikkerhedsmæssigt forsvarligt
- deltage i driftsoptimering, herunder energi- og kapacitetsmålinger
- deltage ved kvalitets- og miljøstyringsaktiviteter i forbindelse med udvikling, tilpasning og optimering af produktionsprocesser

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Procestekniske enhedsoperationer

ECTS-omfang: 10

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede procesteknolog har viden om

- udvalgte enhedsoperationers virkemåde og anvendelse
- dimensionering, tilpasning og opbygning af udstyr til forsøgs- og produktionsanlæg
- krav til forsyningsanlæg ud fra kendskab til produktionsprocessen og forsyningsanlæggets egenskaber
- materialer til procesudstyr og emballage, ud fra kendskab til materialer, råvarer, produkter og processer

Færdigheder

Den uddannede procesteknolog kan

- medvirke ved sikring af procesanlæg inden for sikkerhed og miljøbeskyttelse
- opstille flowdiagrammer
- dimensionere udvalgt procesudstyr
- medvirke ved kvalificering af produktionsudstyr og validering af processer og metoder

Kompetencer

Den uddannede procesteknolog kan

- planlægge, udføre og dokumentere indkøring af udstyr til forsøgs- og produktionsanlæg, herunder vurdere resultater, forslå ændringer og optimeringer

Indhold

- Enhedsoperationer
- Dimensionering
- Forsyningsanlæg
- Materiale lære

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Måling, styring og regulering i procesanlæg

ECTS-omfang: 10

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede procesteknolog har viden om

- målemetoder, måleudstyr og metoder til databehandling
- praktisk reguleringsteknik og styring af processer

Færdigheder

Den uddannede procesteknolog kan

- deltage i kvalitetssikring af måledata og fejlfinding på anvendt måleudstyr
- anvende, kalibrere og justere måleudstyr og signalomsætter
- anvende dataopsamling med udvalgt dataopsamlingsudstyr og kommercielt computerprogrammel i forbindelse med forsøgs og produktionsanlæg
- udføre usikkerhedsberegninger i forbindelse med kvalitetssikring af måledata
- konfigurere og indstille regulatorer

Kompetencer

Den uddannede procesteknolog kan

- udvælge målemetode og anvende dataopsamling i forbindelse med forsøgs og produktionsanlæg
- deltage i planlægning, løsning og kontrol af styrings- og reguleringstekniske arbejdsopgaver i forbindelse med udvikling og drift af forsøgs- og produktionsudstyr
- vurdere målingers validitet, herunder selvstændigt inddrage relevante statistiske metoder

Indhold

- Målemetoder
- Måleudstyr
- Reguleringsteknik
- Styringsteknik
- Statistik

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Kemiske og bioteknologiske produktionsprocesser

ECTS-omfang: 25

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede procesteknolog har viden om

- biokemi, uorganisk og organisk kemi, herunder kemiske reaktioner
- mikroorganismer og deres vækstbetingelser
- udvalgte kemiske og bioteknologiske produkter samt stoffers kemiske og fysiske egenskaber
- reaktionskinetik for udvalgte kemiske og bioteknologiske processer
- kvalitetskontrol, herunder prøvetagning, beregning, præsentation og vurdering af resultater

Færdigheder

Den uddannede procesteknolog kan

- udarbejde metodeforskrifter
- anvende grundlæggende mikrobiologiske arbejdsmetoder
- medvirke ved planlægning og udførelse af forsøg med produktioner ud fra givne produktspecifikationer og råvarer
- anvende og vurdere sikkerheds- og miljøanvisninger
- analysere og afprøve, og i samarbejde med andre fremstille teknisk kemiske og bioteknologiske produkter
- kan opstille energi og massebalancer på udvalgte processer
- foretage optimeringer på enkle procesanlæg og vurdere samspillet mellem proces og reguleringstype
- vurdere kemiske, fysiske og biologiske risici for såvel produktionspersonale som produkt
- anvende statistik og udføre usikkerhedsberegninger på udviklings- og optimeringsforsøg
- opstille kravspecifikationer

Kompetencer

Den uddannede procesteknolog kan

- deltage i projektarbejde
- kombinere viden om tekniske, økonomiske, miljømæssige, og organisatoriske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af produktion og procesforløb
- deltage i driftsoptimering, herunder energi- og kapacitetsmålinger
- udfærdige forsøgsbeskrivelser til optimering af enkle processer
- formidle resultater fra udviklingsarbejde
- deltage i udarbejdelse af produktionsplaner
- indsamle data for logistikanalyser i en produktion

Indhold

- Forsøgsplanlægning
- Kvalitetskontrol
- Statistik
- Matematik
- IT
- Masse og energibalancer
- Materialevalg
- Kravspecifikationer
- Udviklingsværktøjer
- Sikkerhed
- Lovgivning om kemiske produkter
- Reaktionskinetik
- Produktionsplanlægning

Kerneområde og obligatorisk uddannelseselement: Kvalitetssikring i proces- og medicinalindustrien

ECTS-omfang: 10

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede procesteknolog har viden om

- principper for dokumentation og opbygning af gældende kvalitets- og miljøstyringssystemer
- projektstyring og –organisering
- regnskab og driftsøkonomi
- målemetoder, måleudstyr og metoder til databehandling
- sikkerhed og lovgivning i forbindelse med produktion af kemiske og bioteknologiske produkter

Færdigheder

Den uddannede procesteknolog kan

- anvende og vurdere sikkerheds- og miljøanvisninger og udføre risikovurderinger på mindre anlæg
- formidle resultater og problemstillinger fra produktion og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation
- dokumentere eget arbejde i forhold til gældende kvalitetssikringssystem
- medvirke ved kvalitetskontrol herunder prøvetagning samt mundtligt og skriftligt formidle resultaterne heraf

Kompetencer

Den uddannede procesteknolog kan

- deltage i projektstyringsopgaver samt fagligt og tværfagligt samarbejde
- kombinere viden om tekniske, økonomiske, miljømæssige, og organisatoriske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af produktion og procesforløb
- håndtere kemikalier, råvarer, produkter og produktionsaffald sikkerhedsmæssigt forsvarligt
- deltage ved kvalitets- og miljøstyringsaktiviteter i forbindelse med udvikling, tilpasning og optimering af produktionsprocesser
- deltage i samarbejde om regnskab og driftsøkonomiske overvejelser i forbindelse med daglig drift og produktudvikling

Indhold

- Forsøgsplanlægning
- Kvalitetskontrol
- Statistik
- Materialevalg
- Kvalitets- og miljøstyring
- Økonomi

Studieretning: Mejeriteknolog

Erhvervsakademi Sjælland udbyder ikke studieretningen Mejeriteknolog

DEL 2. INSTITUTIONSDELEN

I denne institutionsdel af studieordningen beskrives de dele af akademiuddannelserne til ernærings-, fødevarer-, mejeri- og procesteknolog og de regler, der kun gælder for udbuddet på Erhvervsakademi Sjælland.

Erhvervsakademi Sjælland udbyder følgende tre studieretninger:

- Ernæringsteknolog
- Fødevareteknolog
- Procesteknolog

I denne studieordning beskrives de regler for eksamen, der er specifikke for fødevarer-, ernærings- og procesteknologuddannelserne. Eksamensregler, der gælder for alle uddannelser ved Erhvervsakademi Sjælland Campus Roskilde er beskrevet i bilag 1 Eksamensregler.

Studielederen udarbejder fire studieplaner:

- Studieplan for det fælles 1. semester
- Studieplan for fødevareteknolog (2-4 semester)
- Studieplan for ernæringsteknolog (2-4 semester)
- Studieplan for procesteknolog (2-4 semester)

I disse planer beskrives hvorledes læringsmålene i studieordningen udmøntes i den konkrete undervisning.

Studielederen kan i samråd med et lærerteam og en virksomhed udarbejde en ad hoc studieplan for en del af et semester, således at de studerende og lærerteamet kan gennemføre et projekt sammen med virksomheden.

Den daglige undervisning foregår i Roskilde. I forbindelse med virksomhedsbesøg, eventuelle virksomhedsprojekter, ekskursioner, studieture og lignende skal den studerende selv sørge for transport og selv dække transportomkostningerne. Ved fleredagsarrangementer dækker den studerende selv udgifter til overnatning og forplejning.

Valgfri uddannelseselementer på studieretningen Ernæringsteknolog

Målrettet ernæring

5 ECTS-point

Tidsmæssig placering: 2-4 semester

Viden

Målet er at den uddannede ernæringsteknolog har viden om udvalgte tilstande med krav til kosten.

- Ernæring og diætetik
- Anbefalinger for diætbehandling/kostformer

Færdigheder

Målet er at den uddannede ernæringsteknolog efter anbefalingerne for udvalgte diæter/kostformer kan:

- Sammensætte, næringsberegne og dokumentere menuer
- Tilberede velsmagende mad

Kompetencer

Målet er at den uddannede ernæringsteknolog kan optimere menuer, med hensyn til:

- Anbefalinger for næringsstoffer
- Kulinarisk kvalitet
- Økonomi; omkostninger og normering
- Indpasning i den øvrige produktion
- Brugerønsker
- Tilrettelægge produktionen under hensyntagen til allergener

Indhold

Sygehuskost og kost til småtspisende

- Krav til energitæthed, energi- og proteinindhold
- Måltidsmønster; hoved- og mellemmåltider
- Produkter til energi- og proteinberigelse

Tygge-og/eller synkeproblemer

- Fysiologi
- Kost med modificeret konsistens; flydende, puré, gratin
- Fortykningsmidler

Fødevareoverfølsomhed

Cøliaki

- Tyndtarmens fysiologi, sygdomsbillede
- Kilder til gluten i kosten, glutenfri og naturligt fri for gluten
- Varedeklarationer, specialprodukter

Allergi/intolerance

- Hyppigt involverede fødevarer: æg, mælk, nødder, peanut, fisk, skaldyr, hvede
- Reaktioner i kroppen, krydsreaktivitet
- Varedeklarationer

Nyresygdomme

- Nyrernes fysiologi og funktion
- Sygdomsbillede, prædialyse, dialyse
- Betydning af energi, næringsstoffer og væske

Optimering af måltidsproduktion

5 ECTS-point

Tidsmæssig placering: 2-4 semester

Viden

Målet er at den uddannede ernæringsteknolog:

- Har viden om udstyrs indflydelse på sensorisk kvalitet, økonomi, holdbarhed og næringsindhold
- Har viden om projektstyring

Færdigheder

Målet er at den uddannede ernæringsteknolog:

- kan validere et udstyr i køkkenet
- kan optimere en produktion ved valg udstyr
- kan lede og styre et validerings-/optimerings-/implementeringsprojekt.

Kompetencer

Målet er at den uddannede ernæringsteknolog:

- kan implementere nyt udstyr i køkkenets produktion

Indhold

- Projektledelse
- Sensorik
- Optimering
- Næringsindhold og fremstilling
- Udstyrsvalg

Valgfri uddannelseselementer på studieretningen Fødevareteknolog

Internationale fødevarestandarder og audit

5 ECTS-point

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede fødevareteknolog har viden om:

- internationale fødevarestandarder
- implementering af fødevarestandarder
- motivation af medarbejdere
- fødevarevirksomheders erfaringer med fødevarestandarder

Færdigheder

Den uddannede fødevareteknolog kan:

- sikre at fødevareproduktion lever op til fødevarestandarder
- medvirke ved intern audit

Kompetencer

Den uddannede fødevareteknolog kan:

- deltage i implementering af fødevarestandarder
- deltage i drift af fødevarestandarder
- deltage i aktiviteter omkring intern audit

Indhold

- Kvalitetsstyring generelt
- ISO 22000 standard
- BRC standard
- IFS standard
- Motivation af medarbejdere

Fødevarekontrol, lean og miljøstyring

5 ECTS-point

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede fødevareteknolog har viden om:

- fødevarekontrollens arbejdsopgaver
- miljølære og miljøeffekter

- miljølovgivning
- miljøstyringssystemer
- produktions optimering gennem LEAN

Færdigheder

Den uddannede fødevareteknolog kan:

- udarbejde og behandle autorisationsansøgning fra fødevarevirksomheder
- planlægge et tilsyn i en fødevarevirksomhed
- udforme dokumenter til miljøstyring
- sikre at fødevareproduktion lever op til gældende lovgivning indenfor miljø
- undgå spild og forbedre arbejdsprocedurer

Kompetencer

Den uddannede fødevareteknolog kan:

- planlægge tilsyns-arbejdsopgaver indenfor fødevareproduktion
- deltage i vedligeholdelse af miljøstyringssystemer
- kortlægge en simpel produktions miljøeffekt og affaldsproblemer
- analyser en fødevareproduktion med hensyn til optimering

Indhold

- Lovgivning, relevant for tilsynsførende indenfor fødevarekontrol
- Audit og tilsyn som myndighedsperson
- Miljøstyringssystemer
- Lean-principper

Valgfri uddannelseselementer på studieretningen

Procesteknolog

Pulverteknologi

ECTS-omfang: 5 point

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede procesteknolog har viden om:

- bulkegenskaber,
- pulverkarakterisering,
- fremstilling af pulver, og
- pulvers anvendelse i produktfremstilling.

Færdigheder

Den uddannede procesteknolog kan:

- fremstille et pulver,
- fremstille et produkt, hvor pulver indgår som råvare, og
- karakterisere et pulver/granulat.

Kompetencer

Den uddannede procesteknolog kan:

- deltage i optimering, planlægning, gennemførelse og kontrol af produktion af pulver og produkter baseret på pulver.

Indhold

- Produktfremstilling i pilotskala
- Produkt- og procesoptimering
- Prøveudtagning
- Kontrolanalyser
- Statistik og forsøgsplanlægning

Energi og miljø

ECTS-omfang: 5 point

Tidsmæssig placering: 2.-4. semester

Viden

Den uddannede procesteknolog har viden om:

- eneriproduktionsformer,
- miljølære og økosystemer,

- miljøeffekter
- miljørapportering.

Færdigheder

Den uddannede procesteknolog kan:

- redegøre for princip og virkemåde for relevante energiproduktionsformer
- se energiproduktionsform i forhold til miljøeffekt
- analysere materiale- og energistrømme
- beregne forskellige materiale- og energiforbrugs miljøeffekt.

Kompetencer

Den uddannede procesteknolog kan:

- identificere og beregne miljøeffekten for en given produktion.

Indhold

- Kemi
- Konventionelle og alternative energiproduktionsformer
- Virksomhedsbesøg

Regler for praktikkens gennemførelse

Forberedelse til praktikken

Den studerende bliver løbende forberedt på praktikken gennem hele studiet. Dels vil der være egentlig introduktion til praktikken, dels vil underviserne relatere den daglige undervisning til konkrete opgaver og problemstillinger i arbejdslivet og således også i praktikken.

Krav til praktikvirksomheden

Alle virksomheder og institutioner, der er interesserede i at medvirke til at uddanne procesteknologer, fødevareteknologer og ernæringsteknologer kan udbyde praktik inden for de 3 uddannelsesretninger. Virksomheden skal dog kunne tilbyde arbejdsopgaver af tilpas sværhedsgrad og i tilpas omfang. Derudover skal praktikvirksomheden:

- bidrage med en konkret og realistisk problemstilling/arbejdsopgaver, som ønskes bearbejdet af den studerende, stille informationer, der er relevante for løsning af opgaven til rådighed for de studerende og stille en kontaktperson til rådighed for den studerende, der deltager i planlægningen af praktikforløbet, selve afviklingen og afslutningen af forløbet
- bedømme den studerendes deltagelse i praktikken. Såfremt virksomheden ikke bedømmer den studerende som aktiv i praktikken meddeles dette til den studerende og vejleder på campus.

Aftale om praktik

Den studerende, praktikvejlederen fra Campus Roskilde og kontaktpersonen fra virksomheden aftaler indhold i praktikken. Aftalen skal muliggøre, at den studerende kan indfri læringsmålene for praktikken. Samtidig skal den sikre integration af teori og praksis.

Aftalen skal indeholde en beskrivelse af den eller de opgaver den studerende skal løse for virksomheden. Aftalen kan desuden indeholde aftale om arbejdstid og rapportering.

Praktikken sidestilles som udgangspunkt med et almindeligt arbejde med de krav til indsats, engagement og fleksibilitet, som den færdiguddannede må forvente at møde i sit første job.

Den studerende

De studerende er selv opsøgende mht. til at finde en praktikplads, der er relevant inden for deres studieretning. Campus Roskilde vil dog understøtte denne søgeproces ved særlige praktikforberedende arrangementer og i form af individuel råd og vejledning om nødvendigt. Campus har aftaler med virksomheder inden for de tre uddannelsesretninger og kan f.eks. være behjælpelig med kontakter og branchekendskab.

De studerende har pligt til at deltage i praktikken i forhold til aftalen mellem den studerende og virksomheden

Kontakt undervejs i praktikken

Den studerende får tilknyttet en praktikvejleder fra studiet, der står til rådighed, for virksomheden og den studerende. Hvis den studerende har problemer i praktikforløbet eller oplever at praktikaftalen ikke indfris, skal den studerende kontakte sin praktikvejleder.

Brug af erhvervsakademiets faciliteter under praktikopholdet

De studerende kan bruge campus' studierum, PC mm.

De studerende kan kun benytte praktiklokaler på campus efter særlig aftale med deres vejleder.

Internationalisering

Der er muligheder for at gennemføre dele af uddannelsen i udlandet. Den studerende kan gennemføre følgende dele af uddannelsen i udlandet:

- Studieophold på 3. semester
- Praktikophold og evt. med afsluttende eksamensprojekt på 4. Semester

Campus Roskilde er ved at finde uddannelsesspecifikke institutioner i udlandet som der vil blive indgået udvekslingsaftaler om studieophold med. Disse aftaler vil blive en del af erhvervsakademiets tilbud til de studerende. Som altid har den studerende mulighed for selv at finde en egnet institution som har en uddannelse der matcher indholdet og kravene i uddannelsen.

Der er flere informationer om udlandsmuligheder på www.easj.dk. Her findes også al nødvendig information om de formelle rammer og praktiske forhold vedrørende udlandsophold. Den internationale koordinator på Campus Roskilde kan endvidere være behjælpelig med råd, vink og praktisk hjælp.

Anvendte undervisnings- og arbejdsmetoder

Pædagogisk værdigrundlag

Al undervisning på proces teknologuddannelsen bygger på følgende værdigrundlag:

- Skolen skal ligne virkeligheden
- Man lærer bedst, hvis man arbejder med realistiske opgaver
- Hvis man vil lære noget, skal man arbejde med tingene selv
- En gruppe når længere end en enkelt person.

Undervisningens organisering

Undervisningen er inddelt i moduler, der afvikles i en fastlagt rækkefølge for hele holdet. Der udarbejdes en studieplan, hvor modulernes rækkefølge, længde og indhold beskrives.

Modulerne er enten projektorganiserede eller kursusbaserede:

- Projektorganiserede moduler kaldes temaer og i disse arbejder de studerende i grupper hen imod løsning af en større opgave. Undervejs i temaet samler de studerende oplysninger til løsning af opgaven fra forelæsninger, praktiske og teoretiske øvelser, lærernes vejledning, selvstændige litteraturstudier m.m. De projektorganiserede temaer munder ud i et skriftligt arbejde og/eller en mundtlig fremlæggelse
- De kursusbaserede moduler kaldes kurser og indeholder lærerstyrede aktiviteter som f.eks. forelæsninger, laboratorieøvelser, øvelser med procesudstyr samt regne- og statistikopgaver. Her ud over gives der også i kurserne vejledning af lærerne. Alle aktiviteterne i et kursus hører emnemæssigt sammen.

De konkrete undervisningsaktiviteter i et modul skemalægges af det enkelte lærerteam. Typiske undervisningsaktiviteter er:

- *Forelæsninger*, hvor en lærer gennemgår faglige emner udvalgt af lærerteamet for hele holdet
- *Laboratorie- og pilotøvelser og -projekter*, hvor de studerende under vejledning arbejder med praktiske opgaver i skolens laboratorier og pilot plant. Arbejdet kan være organiseret som øvelser, hvor de studerende følger en øvelsesvejledning udarbejdet af lærerteamet eller projektorganiseret, hvor de studerende i grupper selv har planlagt deres arbejde, eventuelt på baggrund af deres egen problemformulering
- *Vejledning*, hvor en lærer sammen med de studerende diskuterer faglige problemstillinger udvalgt af de studerende.
- *Konsultationer*, der er møder mellem en gruppe af studerende og én eller flere lærere, hvor de studerende på forhånd har forberedt en dagsorden (eventuelt blot spørgsmål) og selv står for mødedelse og referat
- *Workshops*, som er en kombination af forelæsning, praktisk arbejde (eventuelt øvelser) eller teoretisk opgaveløsning. En workshop er fortrinsvis tilrettelagt og styret af læreren.

Herudover kan lærerteamet arrangere virksomhedsbesøg, gæsteforelæsninger og lignende, ligesom lærerteamet kan kombinere og videreudvikle undervisningsformerne som det skønnes mest relevant.

Regler om merit

I forbindelse med valg af studieretning efter 1. semester er det, såfremt den studerende har været studieaktiv, muligt at skifte til en anden skole, som udbyder erhvervsakademiuddannelsen inden for ernærings-, fødevarer-, mejeri-, og procesteknologi.

Erhvervsakademi Sjælland optager således på en af vores tre studieretninger studerende, som har gennemført 1. semester af uddannelsen på et af erhvervsakademierne inden for skolenetværket. Her er det ligeledes en forudsætning, at den studerende har været studieaktiv. Den studerende godskrives de 30 ECTS-point, der er opnået på den obligatoriske del.

De studerendes pligt til at deltage i undervisningsforløbet og krav til skriftlige opgaver og projekter

Skriftlige arbejder og fremlæggelser

I de fleste moduler (temaer og kurser) udarbejdes der et skriftligt arbejde over det praktiske arbejde, som er lavet i løbet af temaet.

Det skriftlige arbejde udarbejdes af de grupper, som har lavet det praktiske arbejde. De studerende, som har deltaget aktivt i arbejdet bag det skriftlige arbejde, underskriver. Studerende der ikke har deltaget aktivt i arbejdet kan ikke skrive under.

Det skriftlige arbejde skrives på dansk. Nærmere regler for det skriftlige arbejde fremgår af opgaveteksten/projektoplægget.

Det eller de skriftlige arbejde(r) afleveres for det meste i slutningen af modulet. Afleveringstidspunktet fremgår af skemaet eller opgaveteksten.

I modulerne kan også indgå fremlæggelser, hvor de studerende i grupper eller enkeltvis gennemfører en mundtlig fremlæggelse for én eller flere lærere og (for det meste) resten af holdet.

Det er lærerteamet, der for hvert modul afgør om der skal skrives et skriftligt arbejde og om der skal gennemføres fremlæggelser (under hensyntagen til reglerne i studieplanen).

Deltagelse i undervisningen

Den studerende har pligt til at deltage aktivt i undervisningen. Den studerende betragtes som aktiv deltager i undervisningen når vedkommende er medunderskriver af de skriftlige arbejder der skal afleveres og har deltaget aktivt i de skemalagte fremlæggelser.

I tilfælde af at en studerende ikke opfylder ovenstående krav følges proceduren og reglerne i studiereglementet.

Undervisningsmateriale på fremmedsprog

Undervisningsmaterialerne vil fortrinsvis være på dansk, men hvor det skønnes nødvendigt kan materialet være på engelsk, svensk eller norsk. Manualer til udstyr og apparater og analysevejledninger kan være på engelsk, tysk, svensk eller norsk, når disse er skrevet af eksterne parter, som f.eks. leverandører, producenter eller myndigheder.

Prøver

I studieplanerne for de tre studieretninger er det beskrevet i hvilke moduler nedenstående prøver er placeret. Bedømmelseskriterierne er også beskrevet i studieplanerne.

Prøve 1 (1. årsprøve)

Placering	Ved udgangen af 2. semester
Formål	Prøven skal dokumentere, at den studerende har opnået de læringsmål, der er fastsat for uddannelseselementerne i 1. studieår.
Prøvegrundlag	Temaer/moduler, som er gennemført på 1. og 2. Semester.
Prøveform	En mundtlig prøve (30 min. inkl. votering), som tager udgangspunkt i et skriftligt kursusarbejde, der er udarbejdet som en del af den forudgående undervisning.
Censur	Ekstern
Bedømmelse	Efter 7-trinsskalaen
Meddelelse af prøveresultat	Umiddelbart efter votering

Prøve 2

Placering	I slutningen eller sidst i 3. semester
Formål	Prøven skal dokumentere, at den studerende har opnået de læringsmål, der er fastsat for uddannelseselementerne på 3. Semester, herunder profilmfagene.
Prøvegrundlag	Temaer/moduler, som er gennemført på 3. semester
Prøveform	En mundtlig prøve (30 min. inkl. votering), som tager udgangspunkt i et kursusarbejde, der er udarbejdet som en del af den forudgående undervisning.
Censur	Intern
Bedømmelse	Efter 7-trinsskalaen
Meddelelse af prøveresultat	Umiddelbart efter votering

For prøve 1 og 2 gælder desuden:

- Det er en forudsætning for deltagelse i prøven at kursusarbejdet er afleveret rettidigt i henhold til eksamensplanen (se bilag 1 Eksamensregler)
- Det skriftlige kursusarbejde indgår ikke i bedømmelsen af eksaminantens præstation
- Kursusarbejdet udarbejdes som hovedregel af en gruppe studerende i fællesskab. Studerende, der har været fælles om et kursusarbejde eksamineres umiddelbart efter hinanden. De studerende i gruppen, der har gennemført eksamen skal isoleres i et separat lokale, således at de ikke har mulighed for at tale med de studerende i gruppen, der endnu venter.

Prøve 3

Placering	Ved udgangen af praktikken
Formål	Prøven skal dokumentere, at den studerende har opnået de læringsmål, der er fastsat for praktikken
Prøvegrundlag	Praktikperioden
Prøveform	Skriftlig individuel rapport
Censur	Intern
Bedømmelse	Bestået/ikke bestået Stave- og formuleringsevne indgår ikke i bedømmelsen
Meddelelse af prøveresultat	Resultatet meddeles senest 2 uger efter aflevering

Prøve 4: Det afsluttende eksamensprojekt

Placering:	Til sidst i uddannelsen
Formål	Formålet er at dokumentere den studerendes forståelse af praksis og central anvendt teori og metode i relation til en praksisnær problemstilling, der tager udgangspunkt i en konkret opgave inden for uddannelsens område.
Prøvegrundlag	Afsluttende eksamensprojekt (10 ECTS-point)
Prøveform	Projektrapport og mundtlig prøve (30 min. inkl. votering)
Censur	Ekstern

Bedømmelse	<p>Der gives en samlet karakter efter 7-trins-skalaen, hvor både projektrapporten og den mundtlige eksamen bedømmes og vægtes ud fra en helhedsvurdering.</p> <p>Stave- og formuleringsevnen bedømmes på om de(n) studerende kan skrive en teknisk rapport på dansk i et let læseligt sprog med hovedvægt på korrekt anvendelse af fagtermer</p> <p>Bedømmes det faglige indhold til at ligge på grænsen mellem 2 karakterer, vil stave- og formuleringsevnen være udslagsgivende for karakteren.</p> <p>Institutionen kan dispensere fra reglerne om vægtning af stave- og formuleringsevne for studerende, der dokumenterer en relevant specifik funktionsnedsættelse.</p>
Meddelelse af prøveresultat	Umiddelbart efter votering
Organisering	<p>Projektet og rapporten kan laves individuelt eller i grupper på 2 studerende.</p> <p>Til hvert projekt knyttes en lærer, der giver vejledning idet det forventes at de studerende udviser selvstændighed og initiativ.</p> <p>Prøven i det afsluttende eksamensprojekt består af et projekt og en individuel mundtlig del (30 min. inkl. votering)</p> <p>Rapporten skrives på dansk og må fra formål til konklusion maximalt fylde 45 sider</p> <p>Den studerende indleder den individuelle mundtlige del med et oplæg af 10 minutters varighed. Resten af den mundtlige del foregår som dialog.</p>
Sygeprøve	<p>Hvis den studerende er syg på dagen for den mundtlige eksamen kan den studerende tilmelde sig sygeeksamen efter reglerne i bilag 1 Eksamenregler og eksamensplanen.</p> <p>Hvis den studerende er syg i mere end halvdelen af projektperioden kan den studerende tilmelde sig til den i eksamensplanen fastsatte sygeprøve. Rapporten skal afleveres en uge før den mundtlige eksamen.</p>

Omprøve	<p>Hvis den studerende, efter at have gennemført den mundtlige eksamen, ikke består det afsluttende eksamensprojekt kan den studerende enten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tilmelde sig omprøve efter reglerne i bilag 1 Eksamenregler og eksamensplanen. Der afleveres en ny rapport en uge før den mundtlige eksamen. Den studerende kan ombearbejde rapporten, men der gives ikke vejledning til denne ombearbejdning • Eller tilmelde sig næste ordinære projektperiode og gennemføre et nyt eksamensprojekt. Dette projekt må ikke bygge på det første projekt.
---------	--

Dispensationsregler

Erhvervsakademi Sjælland kan, når det findes begrundet i usædvanlige forhold, dispensere fra reglerne i denne studieordning.

Henvisning til gældende retsregler

Denne studieordning er udarbejdet i henhold til:

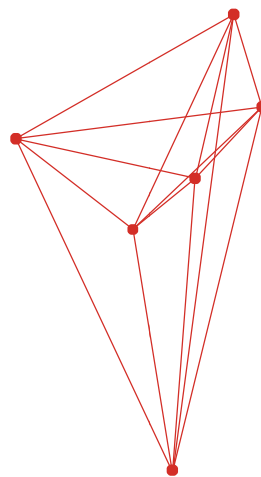
- LBK nr 882 af 08/08/2011: Bekendtgørelse af lov om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser
- BEK nr 636 af 29/06/2009: Bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser
- BEK nr 915 af 25/09/2009: Bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelse inden for ernærings-, fødevare-, mejeri- og procesteknologi (procesteknolog AK)
- BEK nr 214 af 21/02/2012: Bekendtgørelse om adgang erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser
- BEK nr 714 af 27/06/2012: Bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede videregående uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen)
- BEK nr 262 af 20/03/2007: Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse

Bilag 1 Eksamensregler

Erhvervsakademi Sjælland (EASJ)

Campus Roskilde

Campus Slagelse



Forord

Eksamensreglerne er formelt en del af uddannelsens studieordning, men er af praktiske årsager lavet som et bilag, så de samme regler kan bruges i flere studieordninger. I eksamensreglerne henvises ofte til studieordningen, hvor de specifikke prøver er beskrevet. Her menes der naturligvis studieordningens fulde tekst.

Indholdsfortegnelse

BILAG 1 EKSAMENSREGLER	1
Før eksamen:	4
Tilmelding	4
Framelding.....	4
Eksamensplaner.....	4
Vær i god tid	4
Sygdom/udeblivelse	4
Sproget ved prøven	5
Hjælpe midler ved prøven	5
Husk billed-ID.....	5
Særlige vilkår	5
Skriftlige opgaver og lignende	5
Under eksamen	5
Eksamen er offentlig.....	5
Sygdom	6
For sent.....	6
ID	6
Snyd og forstyrrelser	6
Lyd- og billedoptagelser	6
Særlige regler ved skriftlige prøver	6
Efter eksamen	7
Bedømmelse	7
Omprøve.....	7
Klager.....	7

Før eksamen:

Tilmelding

Når du melder dig til uddannelsen, er du automatisk tilmeldt de prøver, der er planlagt i et almindeligt uddannelsesforløb. Men hvis du skal til syge- eller omprøve, eller hvis du vil tilmelde dig til en prøve på et senere hold, *skal du selv tilmelde dig* i studiesekretariatet. Tilmeldingsfristen er 2 uger inden eksamen (eller inden aflevering, hvis prøven omfatter aflevering). Det er dit eget ansvar at holde styr på datoerne for prøverne og at kontrollere, om du er tilmeldt.

Forudsætningen for, at du kan gå til eksamen er, at du opfylder kravene til beståelse af tidligere prøver, afleveringer, deltagelse i undervisning mv. Se nærmere i studieordningen.

Framelding

Du kan melde dig fra indtil en uge inden eksamen/aflevering. Hvis du melder dig fra, kan du først tilmelde dig den næste *ordinære* eksamen – ikke syge- eller omprøver. Husk at du selv er ansvarlig for at melde dig til en ny prøve.

Eksamensplaner

For hver prøve laver skolen en eksamensplan: I planen kan du se praktiske oplysninger om

- tidspunkter, herunder hvornår der er planlagt omprøve
- lokaler
- typen af eksamen
- hvem er eksaminator og censor
- hvem er den eksamensansvarlige for den pågældende eksamen
- kontaktoplysninger til studiesekretariatet (bruges f.eks. ved sygdomsmeddelelse)
- hvad der skal afleveres
- hvor (til hvem) der skal afleveres
- evt. særlige vilkår - f.eks. vedrørende brug af IT
- hvornår eksamensresultatet foreligger

Eksamensplanen opslås på opslagstavle og på nettet ca. 1 måned inden eksamen eller aflevering. Det er dit eget ansvar at holde dig orienteret om eksamensplanen

Vær i god tid

Mød op til eksamen i god tid før det fastsatte tidspunkt – senest 15 min før. Ved skriftlige prøver skal du være på din plads og klar ved prøvens starttidspunkt.

Kommer du for sent til eksamen eller afleverer rapport/produkt for sent kan du udelukkes fra eksamen, og eksamen vil blive regnet som et forsøg (se nedenfor under omprøver). Hvis der er en rimelig grund til forsinkelsen, kan den eksamensansvarlige (ved skriftlige prøver) dog afgøre, om du kan lukkes ind alligevel. På samme måde kan eksaminator ved mundtlige prøver afgøre, om du kan eksamineres senere i det samme eksamensforløb

Skriftlige arbejder eller andre produkter, der bruges som eksaminationsgrundlag, men som ikke indgår i bedømmelsen, skal afleveres efter de samme regler som ovenfor.

Sygdom/udeblivelse

Bliver du syg inden eksamen, skal du straks give besked til studiesekretariatet. Vær forberedt på, at du kan blive afkrævet en lægeerklæring (som du selv skal betale). Tidspunkt for sygeeksamen kan ses i eksamensplanen.

Hvis du udebliver uden gyldig grund, tæller eksamen som et brugt forsøg, og du kan ikke indstille dig til syge/omprøve, men må vente til næste ordinære eksamen.

Sproget ved prøven

Sproget ved prøven – også i skriftlige afleveringer - er dansk eller det sprog, undervisningen er foregået på. Du kan søge skolen om at bruge et andet sprog. Du skal ansøge hos din studievejleder senest 2 måneder inden eksamen, og du har krav på svar 1 måned inden eksamen.

Hjælpemidler ved prøven

Som udgangspunkt må du bruge alle hjælpemidler ved eksamen. Udstyr, der muliggør kommunikation (mobiltelefoner, netværk mv) er dog kun tilladt, hvis det specifikt fremgår af studieordningen

I studieordningen kan du se, hvilke hjælpemidler du må bruge til den enkelte eksamen.

Vær særligt opmærksom på IT-baserede hjælpemidler – de helt praktiske regler vil fremgå af studieplanen.

Husk billed-ID

Ved alle prøver skal du kunne legitimere dig med billed-ID (studiekort, kørekort, pas). Eksamensvagter og censor kender dig jo ikke!

Særlige vilkår

Hvis du har fysisk eller psykisk funktionsnedsættelse eller tilsvarende vanskeligheder, eller hvis du har et andet modersmål end dansk, kan du søge skolen om særlige prøvevilkår. Skolen kan give dig særlige vilkår, hvis det er nødvendigt for at sidestille dig med andre eksaminander. Du skal ansøge hos din studievejleder senest 2 måneder inden eksamen, og du har krav på svar en måned inden eksamen.

Skriftlige opgaver og lignende

I kan være flere om at lave en opgave, med mindre der står noget andet for den enkelte prøve i studieordningen. Husk, at hvis bedømmelsen af opgaven står alene og ikke følges op af en mundtlig eksamen, skal det være muligt at se, hvem der har lavet hvad i opgaven, så I kan bedømmes enkeltvis.

Du skal underskrive skriftlige opgaver på forsiden. Med din underskrift bekræfter du, at du selv har udført arbejdet uden uretmæssig hjælp. Skulle det alligevel vise sig, at du har modtaget uretmæssig hjælp eller udgivet andres arbejde for dit eget, kan skolen bortvise dig fra prøven. I grove tilfælde kan du blive bortvist fra skolen i en periode. I sådanne tilfælde vil du få en skriftlig advarsel om, at gentagelse kan medføre varig bortvisning. Bliver du bortvist fra en prøve, tæller det som et brugt prøvforsøg.

Under eksamen

Eksamen er offentlig

En mundtlig/praktisk eksamen er offentlig – d.v.s. andre kan overvære din eksamen, og du kan invitere gæster. Hvis det er en individuel eksamen, hvor der eksamineres på basis af et gruppefremstillet produkt, må de andre medlemmer af gruppen ikke være til stede i lokalet,

før de selv skal eksamineres.

Skolen kan begrænse adgangen til eksamen, f.eks. af hensyn til dig som eksaminand eller ved opgaver, hvor der er en aftale om fortrolighed med en virksomhed. Eksaminator kan begrænse adgangen til eksamenslokalet af pladshensyn, og udelukke enkeltpersoner fra at overvære eksamen, hvis det er nødvendigt for at opretholde ro og orden.

Sygdom

Bliver du syg under en prøve, skal du straks give besked til eksaminator eller eksamenstilsyn. Hvis prøven afbrydes, vil det ikke tælle som et brugt forsøg. Kontakt din læge - du kan blive afkrævet en lægeerklæring (som du selv skal betale).

For sent

Hvis du kommer for sent til en prøve, har du som udgangspunkt ikke adgang til prøven og det tæller som et brugt forsøg. Hvis du har en rimelig grund til forsinkelsen, kan eksaminator dog beslutte, at du bliver eksamineret senere (ved mundtlige prøver). Ved skriftlige prøver er det den eksamensansvarlige der beslutter, om du bliver lukket ind alligevel. Kun i helt usædvanlige tilfælde kan prøvetiden ved skriftlige prøver forlænges.

ID

Ved skriftlige prøver: Læg dit billed-ID fremme på bordet ved starten af eksamen. Når prøven er sat i gang, vil eksamenstilsynet kontrollere det. Ved andre prøver skal du kun vise ID på opfordring, men husk at have det med!

Snyd og forstyrrelser

Hvis du skaffer dig uretmæssig hjælp eller bruger andre hjælpemidler end de tilladte, vil du blive bortvist fra prøven.

Hvis du forstyrrer prøven, kan du også blive bortvist fra prøven.

I begge tilfælde vil prøven tælle som et brugt forsøg.

Lyd- og billedoptagelser

Der må ikke foretages lyd- og billedoptagelser under eksamen, med mindre det er en del af prøveforløbet. I så fald foretages optagelserne af skolen.

Særlige regler ved skriftlige prøver

- Du må ikke komme ind i prøvelokalet, før de tilsynsførende er til stede.
- Skolen kan bestemme, hvor du skal sidde (bordkort)
- Papir udleveres af skolen. Du må ikke bruge eget papir.
- Der er ikke særlige krav til, om du skriver med kuglepen eller blyant.
- Hvis du har brug for at forlade prøvelokalet, skal det ske under opsyn
- I den sidste halve time inden prøvens afslutning må du ikke forlade lokalet, heller ikke selv om du har afleveret
- Ingen opgavesæt eller besvarelser (heller ikke kladdepapir) må fjernes fra prøvelokalet før prøven er afsluttet.
- Hvis du bruger PC, skal din besvarelse være printet når prøven er slut
- Du må ikke forlade din plads, før din besvarelse er afleveret
- Samtlige stykker papir, der afleveres til bedømmelse, skal udfyldes på forsiden med: navn, dato og holdnummer

- Du afgør selv, hvilket materiale der skal afleveres til bedømmelse. Det skal tydeligt fremgå hvad du ønsker bedømt.
- Din besvarelse skal afleveres i det udleverede omslag

Efter eksamen

Bedømmelse

Du kan se på eksamensplanen, hvornår karaktererne skal være givet. Karaktererne for skriftlige prøver slås op på opslagstavlen og på nettet

Omprøve

Hvis du ikke har bestået eksamen, kan du tilmelde dig til omprøve. Datoen står på eksamensplanen. Der afholdes kun én omprøve. Består du heller ikke omprøven, må du vente til næste ordinære eksamenstermin.

Hvis eksamen kombinerer praktisk arbejde og flere prøveformer kan du se i studieordningen, hvilke dele der skal tages om i omprøven

Du har i alt 3 forsøg til hver eksamen. Kun i ganske særlige tilfælde kan skolen give dig lov til flere forsøg.

Klager

Hvis du er utilfreds med eksamen, kan du klage:

Vi skal have din klage senest 2 uger efter, karakteren er offentliggjort. Skolen kan ved usædvanlige forhold dispensere fra fristen

Klagen skal være skriftlig og begrundet

Klagen skal være individuel – du kan kun klage over din egen eksamen! Hvis I evt er flere, der vil klage over det samme forhold, skal I lave hver jeres klage.

Klagen skal sendes til studiesekretariatet og stiles til studielederen for den pågældende uddannelse.

Du kan få udleveret en kopi af den stillede opgave og af din eventuelle skriftlige besvarelse til brug for klagesagen.

Klagesagen vil herefter blive behandlet efter reglerne i eksamensbekendtgørelsen – se denne for nærmere detaljer, eller kontakt studielederen.