

Erhvervsakademi Sjælland

Studieordning

Erhvervsakademiuddannelse inden for ernærings-, fødevare-, mejeri- og procesteknologi (Procesteknolog AK)

August 2015



Ulla Skaarup
Rektor

Indhold

DEL 1. FÆLLESD delen	5
Indledning	5
Deltagende institutioner	5
Uddannelsens formål	5
Den uddannedes titel	5
Adgang til uddannelsen	5
Uddannelsens opbygning	6
Merit	7
Praktik	7
Det afsluttende eksamensprojekt	8
Fælles læringsmål for alle uddannelsesretninger	9
Love og bekendtgørelser	10
Det fælles 1. semester	11
Kerneområde: Samarbejde og kommunikation	11
Kerneområde: Naturvidenskabelig basisviden	11
Obligatorisk uddannelseselement: Naturvidenskabelig basis, projektsamarbejde og kommunikation	12
Studieretning: Ernæringsteknologi	14
Den uddannedes læringsmål	14
Kerneområde: Mad- og måltidsproduktion	15
Kerneområde: Fødevarer sikkerhed, kvalitets- og miljøstyring	16
Kerneområde: Ernæring og sundhed	16
Kerneområde: Ledelse, administration og økonomi	17
Obligatorisk uddannelseselement: Produktion, kvalitet, ernæring og ledelse	18
Prøver	19
Studieretning: Fødevarer teknologi	20
Den uddannedes læringsmål	20
Kerneområde: Fødevarer produktion	21
Kerneområde: Fødevarer sikkerhed og kvalitet	22
Kerneområde: Produktudvikling	23
Obligatorisk uddannelseselement: Fødevarer produktion, -sikkerhed og -udvikling	24
Prøver	24
Studieretning: Procesteknologi	25
Den uddannedes læringsmål	25

Kerneområde: Procestekniske enhedsoperationer.....	26
Kerneområde: Måling, styring og regulering i procesanlæg	26
Kerneområde: Kemiske og bioteknologiske produktionsprocesser	27
Kerneområde: Kvalitetssikring i proces- og medicinalindustrien.....	28
Obligatorisk uddannelseselement: Procesteknik, produktion og kvalitetssikring	29
Prøver	30
Studieretning: Mejeriteknolog.....	31
DEL 2. INSTITUTIONSDELEN	32
Anvendte undervisnings- og arbejdsmetoder.....	32
De studerendes pligt til at deltage i undervisningsforløbet og krav til skriftlige opgaver og projekter.....	33
Undervisningsmateriale på fremmedsprog.....	34
Regler for praktikkens gennemførelse	34
Internationalisering	35
Regler om merit	35
Valgfri uddannelseselementer på studieretningen Ernæringsteknologi	35
Målrettet ernæring.....	35
Optimering af måltidsproduktion.....	36
Valgfri uddannelseselementer på studieretningen Fødevareteknologi.....	37
Internationale fødevarerstandarder og audit	37
Bioteknologi i globale produkter.....	37
Valgfri uddannelseselementer på studieretningen Procesteknologi	38
Pulverteknologi	38
Energi og miljø	39
Tidsmæssig placering af uddannelseselementer.....	39
Prøver	40
Studiestartprøven	40
Prøve 1 (1. årsprøve).....	41
Prøve 2.....	41
Oversigt over læringsmål for prøve 1 og prøve 2 på studieretningen Ernæringsteknologi	42
Oversigt over læringsmål for prøve 1 og prøve 2 på studieretningen Fødevareteknologi.....	46
Oversigt over læringsmål for prøve 1 og prøve 2 på studieretningen Procesteknologi	50
Prøve 3, Studieretningen Ernæringsteknologi	55
Prøve 3, Studieretningen Fødevareteknologi.....	56
Prøve 3, Studieretningen Procesteknologi.....	56
Prøve 4	56

Prøve 5: Det afsluttende eksamensprojekt	57
Bedømmelseskriterier	58
Studiestartprøven	58
Prøve 1 (1. årsprøve): Studieretningen Ernæringsteknologi.....	59
Prøve 1 (1. årsprøve): Studieretningen Fødevareteknologi	59
Prøve 1 (1. årsprøve): Studieretningen Procesteknologi.....	60
Prøve 2: Studieretningen Ernæringsteknologi	61
Prøve 2: Studieretningen Fødevareteknologi	62
Prøve 2: Studieretningen Procesteknologi.....	63
Prøve 3: Alle studieretninger.....	63
Prøve 4: Alle studieretninger	64
Sygeprøve og omprøve.....	64
Særlige prøvevilkår.....	65
Klage over prøver	65
Eksamenssnyd	66
Overgangsordninger.....	66
Dispensationsregler.....	66

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 udbudde og er vedtaget af uddannelsesnetværket den 20. maj 2014. Studieordningen træder i kraft ved starten af studieåret 2015/2016. De regler og læringsmål, der kun gælder for den enkelte institution er beskrevet i studieordningens institutionsdel.

Deltagende institutioner

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

Uddannelsens formål

Formålet med erhvervsakademiuddannelsen inden for ernærings-, fødevarer-, mejeri- og procesteknologi er at kvalificere den uddannede til selvstændigt at kunne planlægge, kontrollere og udføre arbejdsopgaver af teknisk faglig karakter inden for ernærings-, fødevarer-, mejeri- eller procesområdet.

Den uddannedes titel

Erhvervsakademiuddannelsen inden for ernærings-, fødevarer-, mejeri- og procesteknologi giver den uddannede ret til at anvende betegnelsen Procesteknolog AK. Den engelske titel er AP Graduate in Nutrition and Technology.

Uddannelsens engelske betegnelse er Academy Profession Degree Programme in Nutrition, Dairy, Food and Process Technology.

Adgang til uddannelsen

Adgang via gymnasial eksamen:

Specifikke adgangskrav: Matematik C og enten bioteknologi A eller kemi C

Adgang via erhvervsuddannelse:

- bager (trin 2)
- detailslagter (med specialer)
- ernæringsassistent (trin 2)
- gastronom (med specialer)
- industrislagter (med specialer)
- konditor (trin 2)
- mejerist (trin 2)
- procesoperatør (trin 2)

Ingen specifikke adgangskrav

Adgang via relevant erhvervsuddannelse:

Specifikke adgangskrav: Engelsk C og enten kemi C eller matematik C eller naturfag C

Anden adgang:

- Adgangseksamen til ingeniøruddannelserne

Ingen specifikke adgangskrav

Individuel kompetencevurdering

Uddannelsesinstitutionen foretager en individuel vurdering af en ansøgers kompetencer, hvis ansøgeren søger optagelse på et andet grundlag end de fastsatte adgangskrav.

Tilladelse af adgang efter en individuel kompetencevurdering omfatter kun den ansøgte uddannelse ved den pågældende institution.

Uddannelsens opbygning

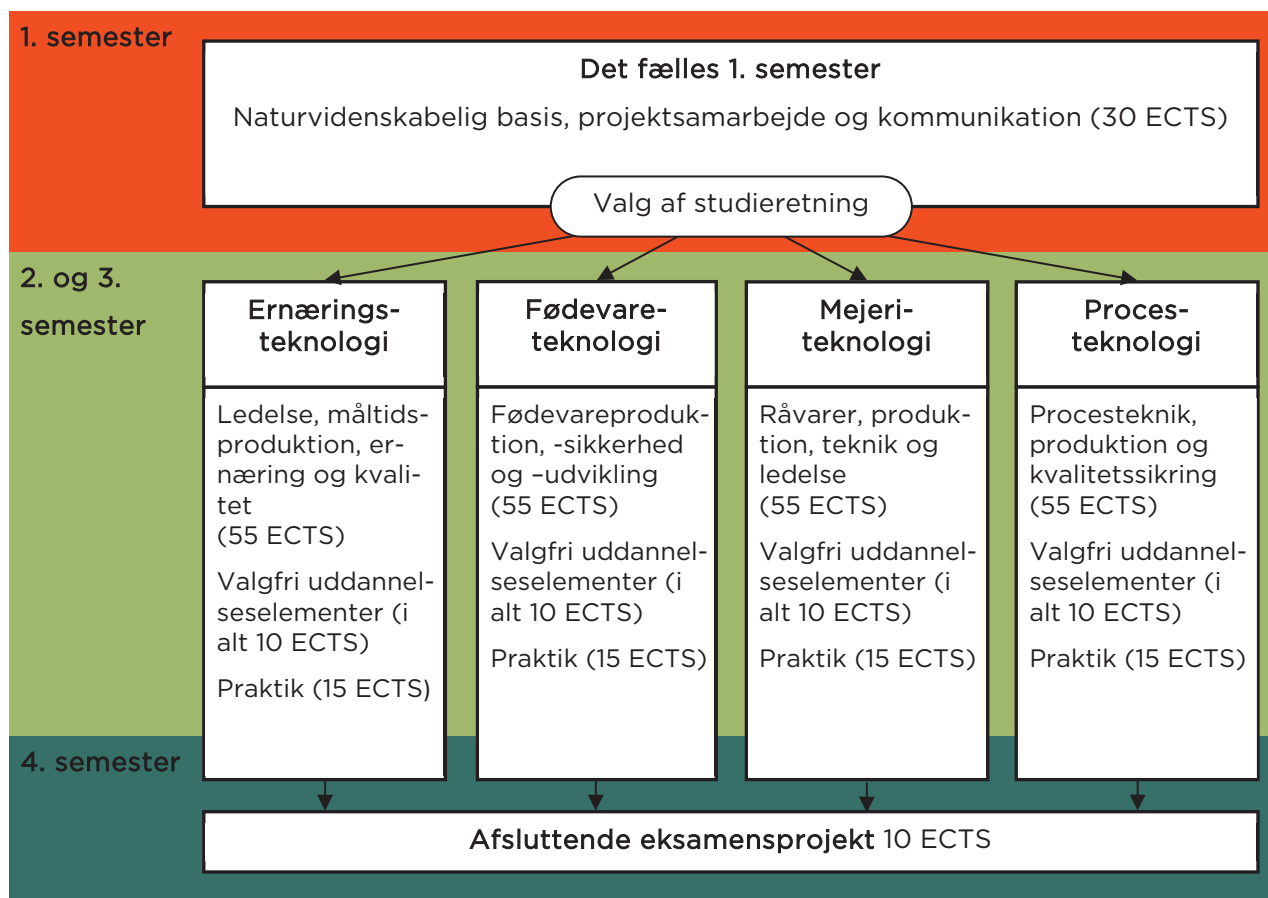
Uddannelsen er på 120 ECTS point (fire semestre), hvor det første semester er fælles for alle. Derefter vælger den studerende én af de fire studieretninger (ernæringsteknolog, fødevareteknolog, mejeriteknolog eller procesteknolog). Hvilke studieretninger den enkelte institution udbyder fremgår af studieordningens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

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.
- 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 institutionsdel.

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)



Merit

Ansøgere som allerede har en uddannelse som

- laborant,
- professionsbachelor i sundhed og ernæring eller
- diplomingeniør i kemiteknik/kemi og bioteknologi/kemi

får merit for det 1. semester af uddannelsen til fødevarer-, ernærings-, proces- og mejeriteknologuddannelserne.

Derudover kan den enkelte institution give merit på baggrund af en konkret realkompetencevurdering.

Praktik

ECTS-omfang: 15

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-, fødevarer-, 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

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 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 procesteknolog 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 procesteknolog 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

Love og bekendtgørelser

Denne studieordning er udarbejdet i henhold til:

- LBK nr. 935 af 25/08/2014: Bekendtgørelse af lov om erhvervsakademier for videregående uddannelser
- LBK nr. 1147 af 23/10/2014: Bekendtgørelse af lov om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser
- BEK nr. 1521 af 16/12/2013: 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. 248 af 13/03/2015: Bekendtgørelse om adgang til erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser
- BEK nr. 1519 af 16/12/2013: Bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser
- BEK nr. 114 af 03/02/2015: Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse ved uddannelser på Uddannelses- og Forskningsministeriets område

Det fælles 1. semester

Kerneområde: Samarbejde og kommunikation

ECTS-omfang: 10

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 resultatets 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: Naturvidenskabelig basisviden

ECTS-omfang: 20

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 stoffkemi 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

Obligatorisk uddannelseselement:

Naturvidenskabelig basis, projektsamarbejde og kommunikation

ECTS-omfang: 30

Læringsmål

Uddannelseselementet Naturvidenskabelig basis, projektsamarbejde og kommunikation indeholder alle læringsmålene fra kerneområderne

- Samarbejde og kommunikation og
- Naturvidenskabelig basisviden.

Indhold

Uddannelseselementet Naturvidenskabelig basis, projektsamarbejde og kommunikation omfatter alt indhold fra kerneområderne

- Samarbejde og kommunikation og
- Naturvidenskabelig basisviden.

Studieretning: Ernæringsteknologi

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 med-arbejdere, brugere og interessenter

Kerneområde: Mad- og måltidsproduktion

ECTS-omfang: 10

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: Fødevarerikkerhed, kvalitets- og miljøstyring

ECTS-omfang: 10

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: Ernæring og sundhed

ECTS-omfang: 10 ECTS

Viden

Den uddannede ernæringsteknolog har viden om

- makronæringsstofferne omsætning i kroppen
- mikronæringsstofferne funktion i den menneskelige organisme
- makro- og mikronæringsstofferne 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: Ledelse, administration og økonomi

ECTS-omfang: 25 ECTS

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

Obligatorisk uddannelseselement: Produktion, kvalitet, ernæring og ledelse

ECTS-omfang: 55

Læringsmål

Uddannelseselementet Ledelse, måltidsproduktion, ernæring og kvalitet indeholder alle læringsmålene fra kerneområderne

- Mad- og måltidsproduktion,
- Fødevarer sikkerhed, kvalitets- og miljøstyring,
- Ernæring og sundhed og
- Ledelse, administration og økonomi.

Indhold

Uddannelseselementet Ledelse, måltidsproduktion, ernæring og kvalitet omfatter alt indhold fra kerneområderne

- Mad- og måltidsproduktion,
- Fødevarer sikkerhed, kvalitets- og miljøstyring,
- Ernæring og sundhed og
- Ledelse, administration og økonomi.

Prøver

Uddannelsen til Ernæringsteknolog indeholder fire prøver:

- En prøve, der dokumenterer læringsmålene i uddannelseselementerne Naturvidenskabelig basis, projektsamarbejde og kommunikation og dele af Produktion, kvalitet, ernæring og ledelse
- En prøve, der dokumenterer de dele af læringsmålene i uddannelseselementet Produktion, kvalitet, ernæring og ledelse, der ikke er blevet dokumenteret af ovenstående prøve
- En prøve, der dokumenterer læringsmålene for praktikken
- Prøven i det afsluttende eksamensprojekt

Derudover indeholder uddannelsen prøver, der dokumenterer læringsmålene for de valgfri uddannelseselementer i den udstrækning de ikke er dokumenteret i ovenstående prøver. Disse prøver er beskrevet i studieordningens institutionsdel.

Studieretning: Fødevareteknologi

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 fødevarerkontrol
- 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: Fødevarerproduktion

ECTS-omfang: 20

Viden

Den uddannede fødevarer teknolog 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, fødevarer standarder og fødevarer kontrollens opbygning
- regnskaber og driftsøkonomi

Færdigheder

Den uddannede fødevarer teknolog kan

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

Kompetencer

Den uddannede fødevarer teknolog kan

- planlægge, løse og kontrollere arbejdsopgaver inden for fødevarer produktion
- 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
- Styring og regulering af fødevarerproduktion
- Fødevarerlovgivning og fødevarerstandarder
- Produktionsplanlægning og logistik
- Økonomi
- Miljøstyring

Kerneområde: Fødevarer sikkerhed og kvalitet

ECTS-omfang: 20

Viden

Den uddannede fødevarer teknolog har viden om

- fødevarer kemi
- fødevarer mikrobiologi
- fødevarer ernæringsmæssige sammensætning
- kvalitetsstyringssystemer, egenkontrolprogrammer og HACCP
- kemiske, fysiske mikrobiologiske og sensoriske fødevarer analyser
- kemiske, fysiske og biologiske risici, der kan knytte sig til fødevarer produktion

Færdigheder

Den uddannede fødevarer teknolog kan

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

Kompetencer

Den uddannede fødevarer teknolog kan

- planlægge, løse og kontrollere arbejdsopgaver inden for fødevarer sikkerhed og fødevarer kontrol
- deltage i vedligeholdelse af kvalitetsstyringssystemer
- varetage opgaver inden for og indgå i samarbejde med den offentlige fødevarer kontrol

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: Produktudvikling

ECTS-omfang: 15

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

- Hjælpemidler og tilsætningsmidler
- Næringsmidler, ændring ved produktion og opbevaring
- Næringsmidlberegning og -vurdering
- Systematiske produktudvikling og udviklingsværktøjer
- Trends og målgrupper
- Procesoptimering og opskalering

Obligatorisk uddannelseselement: Fødevarerproduktion, -sikkerhed og -udvikling

ECTS-omfang: 55

Læringsmål

Uddannelseselementet Fødevarerproduktion, -sikkerhed og -udvikling indeholder alle læringsmålene fra kerneområderne

- Fødevarerproduktion,
- Fødevaresikkerhed og kvalitet og
- Produktudvikling.

Indhold

Uddannelseselementet Fødevarerproduktion, -sikkerhed og -udvikling omfatter alt indhold fra kerneområderne

- Fødevarerproduktion,
- Fødevaresikkerhed og kvalitet og
- Produktudvikling.

Prøver

Uddannelsen til Fødevareteknolog indeholder fire prøver:

- En prøve, der dokumenterer læringsmålene i uddannelseselementerne Naturvidenskabelig basis, projektsamarbejde og kommunikation og dele af Fødevarerproduktion, -sikkerhed og -udvikling
- En prøve, der dokumenterer de dele af læringsmålene i uddannelseselementet Fødevarerproduktion, -sikkerhed og -udvikling, der ikke er blevet dokumenteret af ovenstående prøve
- En prøve, der dokumenterer læringsmålene for praktikken
- Prøven i det afsluttende eksamensprojekt

Derudover indeholder uddannelsen prøver, der dokumenterer læringsmålene for de valgfrie uddannelseselementer i den udstrækning de ikke er dokumenteret i ovenstående prøver. Disse prøver er beskrevet i studieordningens institutionsdel.

Studieretning: Procesteknologi

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
- deltagelse i driftsoptimering, herunder energi- og kapacitetsmålinger
- deltagelse ved kvalitets- og miljøstyringsaktiviteter i forbindelse med udvikling, tilpasning og optimering af produktionsprocesser

Kerneområde: Procestekniske enhedsoperationer

ECTS-omfang: 10

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
- Materialelelære

Kerneområde: Måling, styring og regulering i procesanlæg

ECTS-omfang: 10

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: Kemiske og bioteknologiske produktionsprocesser

ECTS-omfang: 25

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 produkt-specifikationer 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: Kvalitetssikring i proces- og medicinalindustrien

ECTS-omfang: 10

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

Obligatorisk uddannelseselement: Procesteknik, produktion og kvalitetssikring

ECTS-omfang: 55

Læringsmål

Uddannelseselementet Procesteknik, produktion og kvalitetssikring indeholder alle læringsmålene fra kerneområderne

- Procestekniske enhedsoperationer,
- Måling, styring og regulering i procesanlæg,

- Kemiske og bioteknologiske produktionsprocesser og
- Kvalitetssikring i proces- og medicinalindustrien.

Indhold

Uddannelseselementet Procesteknik, produktion og kvalitetssikring omfatter alt indhold fra kerneområderne

- Procestekniske enhedsoperationer,
- Måling, styring og regulering i procesanlæg,
- Kemiske og bioteknologiske produktionsprocesser og
- Kvalitetssikring i proces- og medicinalindustrien.

Prøver

Uddannelsen til Procesteknolog indeholder mindst fire prøver:

- En prøve, der dokumenterer læringsmålene i uddannelseselementerne Naturvidenskabelig basis, projektsamarbejde og kommunikation og dele af Procesteknik, produktion og kvalitetssikring
- En prøve, der dokumenterer de dele af læringsmålene i uddannelseselementet Procesteknik, produktion og kvalitetssikring, der ikke er blevet dokumenteret af ovenstående prøve
- En prøve, der dokumenterer læringsmålene for praktikken
- Prøven i det afsluttende eksamensprojekt

Derudover indeholder uddannelsen prøver, der dokumenterer læringsmålene for de valgfri uddannelseselementer i den udstrækning de ikke er dokumenteret i ovenstående prøver. Disse prøver er beskrevet i studieordningens institutionsdel.

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:

- Ernæringsteknologi
- Fødevareteknologi
- Procesteknologi

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 fler-dagsarrangementer dækker den studerende selv udgifter til overnatning og forplejning.

Den studerende skal senest ved studiestart meddele studiesekretariatet sine kontaktoplysninger i form af postadresse, telefonnummer og eventuelt mail-adresse, hvor vedkommende kan kontaktes. Det er den studerendes ansvar at orientere sekretariatet om ændringer i kontaktoplysningerne.

Anvendte undervisnings- og arbejdsmetoder

Pædagogisk værdigrundlag

Al undervisning på procesteknologuddannelsen 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 projektorgerede 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 projektorgeret, 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 mødeledelse 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.

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. Der er mødepligt til fremlæggelserne, hvilket vil fremgå af skemaet.

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).

Aflevering af alle de skriftlige arbejder og aktiv deltagelse i alle fremlæggelserne er en forudsætning for at kunne deltage i den prøve, der hører til den pågældende undervisning. Det er lige-

ledes en forudsætning for deltagelse i prøven at et eventuelt kursusarbejde, der bruges som eksamensgrundlag er afleveret rettidigt.

Studieaktivitet

Den studerende har pligt til at deltage aktivt i undervisningen. Den studerende betragtes som studieaktiv 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.

Regler for praktikkens gennemførelse

Virksomheden

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 bidrager med en konkret og realistisk problemstilling/arbejdsopgaver, som ønskes bearbejdet af den studerende.

Virksomheden stiller informationer, der er relevante for løsning af opgaven, til rådighed for de studerende.

Virksomheden bedømmer den studerendes deltagelse i praktikken. Såfremt virksomheden ikke bedømmer den studerende som aktiv i praktikken meddeles dette til den studerende og vejleder på skolen

Aftale om praktik

Den studerende, skolen og virksomheden aftaler indhold i praktikken

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

Den studerende

De studerende er selv opsøgende mht. til at finde virksomheder, der er relevante indenfor deres studieretning.

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

Erhvervsakademiet

Stiller en skolevejleder til rådighed, der i begrænset omfang er til rådighed for virksomheden og den studerende

De studerende kan bruge skolens studierum, PC m.m.

De studerende kan kun benytte praktik lokaler på skolen efter særlig aftale med deres vejleder. Erhvervsakademiet har aftale med virksomheder indenfor de 3 uddannelsesretninger

Internationalisering

Praktik og afslutningsprojekt kan gennemføres med virksomheder eller institutioner i udlandet.

Erhvervsakademi Sjælland har pr. august 2014 to aftaler med institutioner i udlandet:

- Studerende på studieretningen Ernæringsteknolog kan tage 3. semester på Community College Sinclair i Dayton, Ohio, USA
- Studerende på studieretningen Procesteknolog kan tage 3. semester på Community College Northampton i Bethlehem, Pennsylvania, USA

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.

Valgfri uddannelseselementer på studieretningen Ernæringsteknologi

Målrettet ernæring

5 ECTS-point

Viden

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

- Ernæring og diætetik
- Anbefalinger for diætbehandling/kostformer

Færdigheder

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

- Sammensætte, næringsberegne og dokumentere menuer.
- Tilberede velsmagende mad

Kompetencer

Målet er at den studerende 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

Teori

Sygehuskost og kost til småt spisende

- 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

Fødevareroverfølsomhed

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

Viden

Målet er at den studerende

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

Færdigheder

Målet er at den studerende

- 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 studerende

- kan implementere nyt udstyr i køkkenets produktion

Teori

- Projektledelse

- Sensorik
- Optimering
- Næringsindhold og fremstilling
- Udstyrsvalg

Valgfri uddannelseselementer på studieretningen Fødevareteknologi

Internationale fødevestandarder og audit

5 ECTS-point

Viden

Den uddannede fødevareteknolog har viden om

- internationale fødevestandarder
- implementering af fødevestandarder
- motivation af medarbejdere
- fødevestandsomheders erfaringer med fødevestandarder

Færdigheder

Den uddannede fødevareteknolog kan

- sikre at fødevestproduktion lever op til fødevestandarder
- medvirke ved intern audit

Kompetencer

Den uddannede fødevareteknolog kan

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

Teori

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

Bioteknologi i globale produkter

5 ECTS-point

Viden

Den uddannede fødevareteknolog har viden om

- bioteknologiske processer i fødevestproduktion og produktudvikling
- bioteknologiske processer til miljøforbedringer

- enzymer
- starterkulturer

Færdigheder

Den uddannede fødevareteknolog kan

- identificere egnede bioteknologiske ingredienser til en given fødevarerproduktion
- applikere bioteknologiske ingredienser i en given fødevarerproduktion

Kompetencer

Den uddannede fødevareteknolog kan

- anvende bioteknologiske processer i en fødevarerproduktion

Indhold

- Enzym opbygning og kinetik
- Enzym fremstilling
- Enzym applikation
- Mikrobielle kulturers opbygning og kinetik
- Mikrobielle kulturers fremstilling
- Mikrobielle kulturers applikation
- Systematisk applikation

Valgfri uddannelseselementer på studieretningen Procesteknologi

Pulverteknologi

ECTS-omfang: 5 point

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

Viden

Den uddannede procesteknolog har viden om

- energiproduktionsformer,
- miljølære og økosystemer,
- miljøeffekter, og
- miljørapportering.

Færdigheder

Den uddannede procesteknolog kan

- redegøre for princip og virkemåde for relevante energiproduktionsformer,
- se energiproduktionsform i forhold til miljøeffekt,
- analysere materiale- og energistrømme, og
- 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

Tidsmæssig placering af uddannelseselementer

Fødevareteknologi	Ernæringsteknologi	Procesteknologi
Det fælles 1. semester: Naturvidenskabelig basis, projektsamarbejde og kommunikation		
2. og 3. semester: Fødevarerproduktion, -sikkerhed og -udvikling	2. og 3. semester: Ledelse, måltidsproduktion, ernæring og kvalitet	2. og 3. semester: Procesteknik, produktion og kvalitetssikring

3. semester: Internationale fødevestandarder og audit	3. semester: Målrettet ernæring	3. semester: Pulverteknologi
4. semester: Bioteknologi i globale produkter Praktik Afsluttende eksamensprojekt	4. semester: Optimering af måltidsproduktion Praktik Afsluttende eksamensprojekt	4. semester: Energi og miljø Praktik Afsluttende eksamensprojekt

Prøver

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

Det anvendte sprog ved samtlige prøver er dansk.

Tages uddannelseselementer i udlandet aftales eksamenssprog når opholdet godkendes.

Studiestartprøven

Placering	Sidste dag i uddannelsens første modul på 1. semester
Formål	Prøven skal dokumentere, at den studerende reelt er begyndt på uddannelsen og har deltaget i undervisningen
Prøvegrundlag	Undervisningsaktiviteterne i uddannelsens første modul
Prøveform	Individuel mundtlig prøve (10 min. inkl. votering)
Censur	Intern bedømmelse
Bedømmelse	Bestået/Ikke bestået
Meddelelse af prøveresultat	Umiddelbart efter votering
Sygeprøve	Ved dokumenteret sygdom fastsættes tidspunktet for sygeprøven i forbindelse med raskmeldingen. Som hovedregel ligger sygeprøven en uge efter raskmeldingen.
Omprøve	Hvis den studerende ikke består prøven, er den studerende automatisk tilmeldt omprøven, jvf. eksamensplanen. Hvis omprøven heller ikke består, udmeldes den studerende af uddannelsen jvf. BEK nr. 1519 af 16/12/2013, Bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser, §9.
Klage over prøven	Studiestartprøven er ikke omfattet af reglerne i BEK nr. 1519 af 16/12/2013, Bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser, Kapitel 10 Klager over prøver. Den studerende kan således ikke klage over eksaminationsgrundlaget, prøveforløbet eller bedømmelsen.

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.
Læringsmål	De læringsmål der dokumenteres i Prøve 1 er for hver af de tre studieretninger vist i oversigten nedenfor
Prøveform	Individuel 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
Bedømmelse	Efter 7-trinsskalaen
Meddelelse af prøveresultat	Umiddelbart efter votering

- Det er en forudsætning for deltagelse i prøven at kursusarbejdet er afleveret rettidigt i henhold til eksamensplanen
- Det skriftlige kursusarbejde indgår ikke i bedømmelsen af eksaminandens præstation.
- Kursusarbejdet udarbejdes som hovedregel af en gruppe studerende i fællesskab. Studerende, der været fælles om et kursusarbejde eksamineres umiddelbart efter hinanden og må ikke overvære hinandens eksamination.

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
Læringsmål	De læringsmål der dokumenteres i Prøve 2 er for hver af de tre studieretninger vist i oversigten nedenfor
Prøveform	Individuel 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
Bedømmelse	Efter 7-trinsskalaen
Meddelelse af prøveresultat	Umiddelbart efter votering

- Det er en forudsætning for deltagelse i prøven at kursusarbejdet er afleveret rettidigt i henhold til eksamensplanen

- Det skriftlige kursusarbejde indgår ikke i bedømmelsen af eksaminandens præstation.
- Kursusarbejdet udarbejdes som hovedregel af en gruppe studerende i fællesskab. Studerende, der været fælles om et kursusarbejde eksamineres umiddelbart efter hinanden og må ikke overvære hinandens eksamination.

Oversigt over læringsmål for prøve 1 og prøve 2 på studieretningen Ernæringsteknologi

- Læringsmålene i det obligatoriske uddannelseselement Naturvidenskabelig basis, projektsamarbejde og kommunikation prøves ved prøve 1
- Læringsmålene i det obligatoriske uddannelseselement Produktion, kvalitet, ernæring og ledelse prøves ved prøve 1 og 2 ifølge nedenstående oversigt
- Læringsmålene i det valgfri uddannelseselement Måltrettet ernæring prøves ved prøve 2

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
Mad- og måltidsproduktion		
Viden om		
råvarers og tilsætningsstoffers egenskaber og kvalitet	råvarers egenskaber og kvalitet	tilsætningsstoffers egenskaber og kvalitet
tilberednings- og konserveringsmetoders betydning for råvarernes og madens kvalitet	tilberednings- og konserveringsmetoders betydning for råvarernes og madens kvalitet	-
produktions- og serveringsformer	produktions- og serveringsformer	-
brug af udstyr og distributionsform til en given mad- og måltidsproduktion samt emballagens samspil med råvarer og maden	brug af udstyr og distributionsform til en given mad- og måltidsproduktion	emballagens samspil med råvarer og maden
sensoriske metoder til analyse af råvarers eller madens kulinariske kvalitet	Udvalgte sensoriske metoder til analyse af råvarers eller madens kulinariske kvalitet	sensoriske metoder til analyse af madens kulinariske kvalitet
lovgivning og standarder for mad- og måltidsproduktion	Lovgivning for mad- og måltidsproduktion	standarder for mad- og måltidsproduktion
Færdigheder		
tilberede mad af høj kulinarisk kvalitet til forskellige målgrupper samt personer med særlige behov	tilberede mad af høj kulinarisk kvalitet til forskellige målgrupper	tilberede mad af høj kulinarisk kvalitet til personer med særlige behov
tilrettelægge, gennemføre og dokumentere mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til virksomhedens kvalitetssystemer	tilrettelægge, gennemføre og dokumentere mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til den kulinariske kvalitet	tilrettelægge, gennemføre og dokumentere mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til virksomhedens kvalitetssystemer

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
finde og anvende relevant lovgivning for mad- og måltidsproduktion	finde og anvende relevant lovgivning for mad- og måltidsproduktion	-
formidle resultater og problemstillinger fra produktionen og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation	formidle resultater fra produktionen og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation	formidle problemstillinger fra produktionen og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation
Kompetencer		
optimere mad- og måltidsproduktionen med hensyn til næringsstoffer, kulinarisk kvalitet og økonomi samt målgruppens ønsker og behov	optimere mad- og måltidsproduktionen med hensyn til kulinarisk kvalitet	optimere mad- og måltidsproduktionen med hensyn til næringsstoffer, økonomi samt målgruppens ønsker og behov
anvende viden om tekniske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af mad- og måltidsproduktion samt procesforløb	anvende viden om tekniske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af mad- og måltidsproduktion samt procesforløb	-
Fødevareresikkerhed, kvalitets- og miljøstyring		
Viden om		
biologiske, kemiske og fysiske risici samt HACCP-principperne	biologiske, kemiske og fysiske risici samt HACCP-principperne	-
lovgivningen og standarder indenfor fødevareresikkerhed	lovgivningen indenfor fødevareresikkerhed	standarder indenfor fødevareresikkerhed
dokumentation og sporbarhed	dokumentation og sporbarhed	-
gældende kvalitets- og miljøstyringssystemer samt arbejdsmiljøkrav	-	gældende kvalitets- og miljøstyringssystemer samt arbejdsmiljøkrav
Færdigheder		
finde og anvende relevant lovgivning for mad- og måltidsproduktion	finde og anvende relevant lovgivning for mad- og måltidsproduktion	-
tilrettelægge en mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til fødevareresikkerheden	tilrettelægge en mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til fødevareresikkerheden	-

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
opstille et egenkontrolprogram for mad- og måltidsproduktion og dokumentere dette arbejde	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	-	tilrettelægge og gennemføre mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til virksomhedens kvalitets- og miljøstyringssystemer samt arbejdsmiljø og eksternt miljø
Kompetencer		
tilpasse egenkontrolprogrammet i forhold til ny lovgivning	tilpasse egenkontrolprogrammet i forhold til ny lovgivning	-
deltage i kvalitets- og miljøcertificering af køkkenet	-	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	-	kombinere viden om tekniske og miljømæssige forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af mad- og måltidsproduktion samt procesforløb
Ernæring og sundhed		
Viden om		
makronæringsstofferne om sætning i kroppen	-	makronæringsstofferne om sætning i kroppen
mikronæringsstofferne funktion i den menneskelige organisme	-	mikronæringsstofferne funktion i den menneskelige organisme
makro- og mikronæringsstofferne forekomst i fødevarer	-	makro- og mikronæringsstofferne forekomst i fødevarer
næringsstofanbefalinger og anbefalinger for den danske institutionskost	-	næringsstofanbefalinger og anbefalinger for den danske institutionskost
ernæring og diætetik i forhold til målgruppens behov	-	ernæring og diætetik i forhold til målgruppens behov
Færdigheder		
tilberede ernæringsrigtig mad til forskellige målgrupper og personer med særlige behov	-	tilberede ernæringsrigtig mad til forskellige målgrupper og personer med særlige behov

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
sammensætte, beregne og dokumentere kost til forskellige målgrupper og personer med særlige behov efter gældende næringsstofanbefalinger	-	sammensætte, beregne og dokumentere kost til forskellige målgrupper og personer med særlige behov efter gældende næringsstofanbefalinger
anvende IT til næringsstofberegning og dokumentation	-	anvende IT til næringsstofberegning og dokumentation
Kompetencer		
optimere mad- og måltidsproduktion med hensyn til gældende næringsstofanbefalinger og til de forskellige målgruppers behov og ønsker	-	optimere mad- og måltidsproduktion med hensyn til gældende næringsstofanbefalinger og til de forskellige målgruppers behov og ønsker
Ledelse, administration og økonomi		
Viden om		
ledelse, kompetenceudvikling og organisationsformer	Grundlæggende teorier om ledelse, kompetenceudvikling og organisationsformer	ledelse, kompetenceudvikling og organisationsformer i relation til udvikling af et koncept
budget og regnskab	-	budget og regnskab
intern og ekstern logistik	-	Intern og ekstern logistik
Færdigheder		
anvende IT til budgetlægning, indtægts- og udgiftsregistrering, arbejdsfordeling, planlægning, drift, styring af logistik samt til dokumentation	anvende IT til arbejdsfordeling, planlægning, samt til dokumentation	anvende IT til budgetlægning, indtægts- og udgiftsregistrering, drift, styring af logistik
Kompetencer		
lede små eller mellemstore køkkener eller være teamleder i et stort køkken	Lede en produktion	Lede små eller mellemstore køkkener eller være teamleder i et stort køkken
igangsætte, planlægge, gennemføre og evaluere et projekt	-	igangsætte, planlægge, gennemføre og evaluere et projekt
udvikle, implementere og evaluere aktiviteter i samarbejde med medarbejdere, målgrupper og interessenter	-	udvikle, implementere og evaluere aktiviteter i samarbejde med medarbejdere, målgrupper og interessenter

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
håndtere indkøb, mad- og måltidsproduktion samt styre og dokumentere økonomien indenfor eget ansvarsområde	-	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	-	kombinere viden om økonomiske og organisatoriske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af mad- og måltidsproduktion samt procesforløb

Oversigt over læringsmål for prøve 1 og prøve 2 på studieretningen Fødevareteknologi

- Læringsmålene i det obligatoriske uddannelseselement Naturvidenskabelig basis, projektsamarbejde og kommunikation prøves ved prøve 1
- Læringsmålene i det obligatoriske uddannelseselement Fødevarerproduktion, -sikkerhed og -udvikling prøves ved prøve 1 og 2 ifølge nedenstående oversigt

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
Kerneområde: Fødevarerproduktion		
Viden om		
råvarers, hjælpestoffers og til sætningsstoffers sammensætning og funktionalitet	-	råvarers, hjælpestoffers og til sætningsstoffers sammensætning og funktionalitet
emballagers opbygning og anvendelighed	emballagers opbygning og anvendelighed	-
fremstillingsprocesser og konserveringsmetoder	fremstillingsprocesser og konserveringsmetoder	-
enhedsoperationers virkemåde og deres anvendelse samt styring og regulering	enhedsoperationers virkemåde og deres anvendelse samt styring og regulering	-
miljøstyringssystemer	Miljøstyringssystemer	-
produktionsplanlægning og logistik	produktionsplanlægning og logistik	-
EU-lovgivning, nationale regler, fødevarerstandarder og fødevarerkontrollens opbygning	EU-lovgivning, nationale regler, fødevarerstandarder og fødevarerkontrollens opbygning	-
regnskaber og driftsøkonomi	-	regnskaber og driftsøkonomi

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
Færdigheder		
udvælge råvarer, hjælpestoffer, tilsætningsstoffer og emballage	-	udvælge råvarer, hjælpestoffer, tilsætningsstoffer og emballage
udvælge konserveringsmetode, fremstillingsprocesser, relevante procesparametre og enheds-operationer	udvælge konserveringsmetode, fremstillingsprocesser, relevante procesparametre og enheds-operationer	-
dokumentere fremstillingsprocesser, herunder sikre at fødevarereproduktionen lever op til gældende lovgivning	dokumentere fremstillingsprocesser, herunder sikre at fødevarereproduktionen lever op til gældende lovgivning	-
udforme dokumenter til kvalitets- og miljøstyring	udforme dokumenter til kvalitets- og miljøstyring	-
udføre, anvende og vurdere relevante fødevareranalyser og statistik i relation til produktion	Udføre relevante fødevareranalyser i relation til produktion	anvende og vurdere relevante fødevareranalyser og statistik
formidle resultater og problemstillinger fra produktion og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation	formidle resultater og problemstillinger fra produktion og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation	-
Kompetencer		
planlægge, løse og kontrollere arbejdsopgaver inden for fødevarereproduktion	planlægge, løse og kontrollere arbejdsopgaver inden for fødevarereproduktion	-
deltage i vedligeholdelse af miljøstyringssystemer	deltage i vedligeholdelse af miljøstyringssystemer	
deltage i aktiviteter inden for logistik og produktionsplanlægning	deltage i aktiviteter inden for logistik og produktionsplanlægning	-
deltage i samarbejde om regnskab og driftsøkonomiske overvejelser i forbindelse med daglig drift	-	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	kombinere viden om miljømæssige og organisatoriske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af produktion og procesforløb	kombinere viden om tekniske og økonomiske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af produktion og procesforløb

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
Kerneområde: Fødevarer sikkerhed og kvalitet		
Viden om		
fødevarekemi	-	fødevarekemi
fødevaremikrobiologi	Fødevaremikrobiologi	-
fødevarers ernæringsmæssige sammensætning	-	fødevarers ernæringsmæssige sammensætning
kvalitetsstyringssystemer, egenkontrolprogrammer og HACCP	kvalitetsstyringssystemer, egenkontrolprogrammer og HACCP	-
kemiske, fysiske mikrobiologiske og sensoriske fødevareanalyser	kemiske, fysiske mikrobiologiske og sensoriske fødevareanalyser	-
kemiske, fysiske og biologiske risici, der kan knytte sig til fødevareproduktion	kemiske, fysiske og biologiske risici, der kan knytte sig til fødevareproduktion	-
Færdigheder		
udforme dokumenter til kvalitetsstyring samt udarbejde egenkontrolprogrammer for en fødevareproduktion	udforme dokumenter til kvalitetsstyring samt udarbejde egenkontrolprogrammer for en fødevareproduktion	-
udføre, anvende og vurdere relevante fødevareanalyser	udføre, anvende og vurdere relevante fødevareanalyser i relation til fødevarer sikkerhed	udføre, anvende og vurdere relevante fødevareanalyser i relation til produktudvikling
anvende statistik til vurdering af analyser	anvende statistik til vurdering af analyser i relation til fødevarer sikkerhed	anvende statistik til vurdering af analyser i relation til produktudvikling
tilrettelægge en fødevareproduktion i overensstemmelse med gældende lovgivning	tilrettelægge en fødevareproduktion i overensstemmelse med gældende lovgivning	-
tilrettelægge en kompleks produktion ud fra kendskab til kemiske, fysiske og biologiske risici i relation til fødevarer sikkerhed	tilrettelægge en kompleks produktion ud fra kendskab til kemiske, fysiske og biologiske risici i relation til fødevarer sikkerhed	-
vurdere en fødevare og de ændringer, der sker ved fremstilling og opbevaring	vurdere en fødevare og de ændringer, der sker ved fremstilling og opbevaring	-
anvende dansk- og engelsksprogede instruktioner, forskrifter og manualer	anvende dansk- og engelsksprogede instruktioner, forskrifter og manualer	-

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
Kompetencer		
planlægge, løse og kontrollere arbejdsopgaver inden for fødevareresikkerhed og fødevarerkontrol	planlægge, løse og kontrollere arbejdsopgaver inden for fødevareresikkerhed og fødevarerkontrol	-
deltage i vedligeholdelse af kvalitetsstyringssystemer	deltage i vedligeholdelse af kvalitetsstyringssystemer	-
varetage opgaver inden for og indgå i samarbejde med den offentlige fødevarerkontrol	varetage opgaver inden for og indgå i samarbejde med den offentlige fødevarerkontrol	-
Kerneområde: Produktudvikling, ECTS-omfang: 15		
Viden		
udviklingsværktøjer	-	udviklingsværktøjer
opskalering	-	opskalering
markedstendenser	-	markedstendenser
fødevarers ernæringsmæssige sammensætning og menneskers ernæringsmæssige behov	-	fødevarers ernæringsmæssige sammensætning og menneskers ernæringsmæssige behov
Færdigheder		
vælge og anvende råvarer, hjælpestoffer, tilsætningsstoffer og emballager i forhold til funktionalitet	-	vælge og anvende råvarer, hjælpestoffer, tilsætningsstoffer og emballager i forhold til funktionalitet
anvende relevante udviklingsværktøjer	-	anvende relevante udviklingsværktøjer
fremme innovative processer	-	fremme innovative processer
deltage i procesoptimering og opskalering	-	deltage i procesoptimering og opskalering
vurdere ændringer af næringsstoffer i forhold til fremstillingsprocesser og opbevaring	-	vurdere ændringer af næringsstoffer i forhold til fremstillingsprocesser og opbevaring
foretage næringsberegninger	-	foretage næringsberegninger
anvende statistiske metoder	-	anvende statistiske metoder
formidle resultater og problemstillinger fra udviklingsopgaver	-	formidle resultater og problemstillinger fra udviklingsopgaver

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
Kompetencer		
planlægge, løse og kontrollere arbejdsopgaver indenfor fødevarerudvikling	-	planlægge, løse og kontrollere arbejdsopgaver indenfor fødevarerudvikling
ved udvikling af fødevarer arbejde systematisk og kreativt	-	ved udvikling af fødevarer arbejde systematisk og kreativt
i produktudvikling inddrage og anvende de muligheder, som den teknologiske udvikling giver	-	i produktudvikling inddrage og anvende de muligheder, som den teknologiske udvikling giver
inddrage markedsmæssige forhold i produktudvikling	-	inddrage markedsmæssige forhold i produktudvikling
indgå i samarbejde om regnskab og driftsøkonomiske overvejelser i forbindelse med produktudvikling, og deltage i projektstyringsopgaver	-	indgå i samarbejde om regnskab og driftsøkonomiske overvejelser i forbindelse med produktudvikling, og deltage i projektstyringsopgaver

Oversigt over læringsmål for prøve 1 og prøve 2 på studieretningen Procesteknologi

- Læringsmålene i det obligatoriske uddannelseselement Naturvidenskabelig basis, projektsamarbejde og kommunikation prøves ved prøve 1
- Læringsmålene i det obligatoriske uddannelseselement Procesteknik, produktion og kvalitetssikring prøves ved prøve 1 og 2 ifølge nedenstående oversigt
- Læringsmålene i det valgfri uddannelseselement Pulverteknologi prøves ved prøve 2

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
Kerneområde: Procestekniske enhedsoperationer		
Viden om		
udvalgte enhedsoperationers virkemåde og anvendelse	udvalgte enhedsoperationers virkemåde og anvendelse	-
dimensionering, tilpasning og opbygning af udstyr til forsøgs- og produktionsanlæg	dimensionering, tilpasning og opbygning af udstyr til forsøgs- og produktionsanlæg	-
krav til forsyningsanlæg ud fra kendskab til produktionsprocessen og forsyningsanlæggets egenskaber	krav til forsyningsanlæg ud fra kendskab til produktionsprocessen og forsyningsanlæggets egenskaber	-

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
materialer til procesudstyr og emballage, ud fra kendskab til materialer, råvarer, produkter og processer	-	materialer til procesudstyr og emballage, ud fra kendskab til materialer, råvarer, produkter og processer
Færdigheder		
medvirke ved sikring af procesanlæg inden for sikkerhed og miljøbeskyttelse	-	medvirke ved sikring af procesanlæg inden for sikkerhed og miljøbeskyttelse
opstille flowdiagrammer	opstille flowdiagrammer	-
dimensionere udvalgt procesudstyr	dimensionere udvalgt procesudstyr	-
medvirke ved kvalificering af produktionsudstyr og validering af processer og metoder	-	medvirke ved kvalificering af produktionsudstyr og validering af processer og metoder
Kompetencer		
planlægge, udføre og dokumentere indkøring af udstyr til forsøgs- og produktionsanlæg, herunder vurdere resultater, foreslå ændringer og optimeringer	planlægge, udføre og dokumentere indkøring af udstyr til forsøgs- og produktionsanlæg, herunder vurdere resultater	planlægge, udføre og dokumentere indkøring af udstyr til forsøgs- og produktionsanlæg, herunder vurdere resultater, foreslå ændringer og optimeringer
Kerneområde: Måling, styring og regulering i procesanlæg, ECTS-omfang: 10		
Viden om		
målemetoder, måleudstyr og metoder til databehandling	målemetoder, måleudstyr og metoder til databehandling, inden for den kemiske og biokemiske industri	Målemetoder, måleudstyr og metoder til databehandling tørreprocesser og processer der involverer pulver
praktisk reguleringsteknik og styring af processer	praktisk reguleringsteknik og styring af processer	-
Færdigheder		
deltage i kvalitetssikring af måledata og fejlfinding på anvendt måleudstyr	deltage i kvalitetssikring af måledata og fejlfinding på anvendt måleudstyr	-
anvende, kalibrere og justere måleudstyr og signalomsætter	anvende, kalibrere og justere måleudstyr og signalomsætter	-
anvende dataopsamling med udvalgt dataopsamlingsudstyr og kommercielt computerprogrammel i forbindelse med forsøgs og produktionsanlæg	anvende dataopsamling med udvalgt dataopsamlingsudstyr og kommercielt computerprogrammel i forbindelse med forsøgs og produktionsanlæg	-

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
udføre usikkerhedsberegninger i forbindelse med kvalitetssikring af måledata	udføre usikkerhedsberegninger i forbindelse med kvalitetssikring af måledata	-
konfigurere og indstille regulatorer	konfigurere og indstille regulatorer	-
Kompetencer		
udvælge målemetode og anvende dataopsamling i forbindelse med forsøgs og produktionsanlæg	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	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	vurdere målingers validitet, herunder selvstændigt inddrage relevante statistiske metoder	-
Kerneområde: Kemiske og bioteknologiske produktionsprocesser, ECTS-omfang: 25		
Viden		
biokemi, uorganisk og organisk kemi, herunder kemiske reaktioner	biokemi, uorganisk og organisk kemi, herunder kemiske reaktioner	-
mikroorganismer og deres vækstbetingelser	mikroorganismer og deres vækstbetingelser	-
udvalgte kemiske og bioteknologiske produkter samt stoffers kemiske og fysiske egenskaber	udvalgte kemiske og bioteknologiske produkter samt stoffers kemiske og fysiske egenskaber	-
reaktionskinetik for udvalgte kemiske og bioteknologiske processer	reaktionskinetik for udvalgte kemiske og bioteknologiske processer	-
kvalitetskontrol, herunder prøvetagning, beregning, præsentation og vurdering af resultater	kvalitetskontrol, herunder prøvetagning, beregning, præsentation og vurdering af resultater	-
Færdigheder		
udarbejde metodeforskrifter	udarbejde metodeforskrifter	udarbejde metodeforskrifter

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
anvende grundlæggende mikrobiologiske arbejdsmetoder	anvende grundlæggende mikrobiologiske arbejdsmetoder	-
medvirke ved planlægning og udførelse af forsøg med produktioner ud fra givne produktspecifikationer og råvarer	medvirke ved planlægning og udførelse af forsøg med produktioner ud fra givne produktspecifikationer og råvarer	-
anvende og vurdere sikkerheds- og miljøanvisninger	anvende og vurdere sikkerheds- og miljøanvisninger	-
analysere og afprøve, og i samarbejde med andre fremstille teknisk kemiske og bioteknologiske produkter	analysere og afprøve, og i samarbejde med andre fremstille teknisk kemiske og bioteknologiske produkter	Analysere og afprøve, og i samarbejde med andre fremstille teknisk kemiske produkter.
Opstille energi og massebalancer på udvalgte processer	Opstille energi og massebalancer på udvalgte processer	-
foretage optimeringer på enkle procesanlæg og vurdere samspillet mellem proces og reguleringstype	foretage optimeringer på enkle procesanlæg og vurdere samspillet mellem proces og reguleringstype	-
vurdere kemiske, fysiske og biologiske risici for såvel produktionspersonale som produkt	vurdere kemiske, fysiske og biologiske risici for såvel produktionspersonale som produkt	-
anvende statistik og udføre usikkerhedsberegninger på udviklings- og optimeringsforsøg	anvende statistik og udføre usikkerhedsberegninger på udviklings- og optimeringsforsøg	-
opstille kravspecifikationer	opstille kravspecifikationer	-
Kompetencer		
deltage i projektarbejde	deltage i projektarbejde	deltage i projektarbejde
kombinere viden om tekniske, økonomiske, miljømæssige, og organisatoriske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af produktion og procesforløb	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 kapacitetsmålninger	deltage i driftsoptimering, herunder enkle energi- og kapacitetsmålninger	deltage i driftsoptimering, herunder energi- og kapacitetsmålninger
udfærdige forsøgsbeskrivelser til optimering af enkle processer	udfærdige forsøgsbeskrivelser til optimering af enkle processer	-

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
formidle resultater fra udviklingsarbejde	formidle resultater fra udviklingsarbejde	formidle resultater fra udviklingsarbejde
deltage i udarbejdelse af produktionsplaner	deltage i udarbejdelse af produktionsplaner	-
indsamle data for logistikanalyser i en produktion	-	indsamle data for logistikanalyser i en produktion
Kerneområde: Kvalitetssikring i proces- og medicinalindustrien, ECTS-omfang: 10		
Viden		
principper for dokumentation og opbygning af gældende kvalitets- og miljøstyringssystemer	-	principper for dokumentation og opbygning af gældende kvalitets- og miljøstyringssystemer
projektstyring og -organisering	-	projektstyring og -organisering
regnskab og driftsøkonomi	regnskab og driftsøkonomi	
sikkerhed og lovgivning i forbindelse med produktion af kemiske og bioteknologiske produkter	-	sikkerhed og lovgivning i forbindelse med produktion af kemiske og bioteknologiske produkter
Færdigheder		
anvende og vurdere sikkerheds- og miljøanvisninger og udføre risikovurderinger på mindre anlæg	-	anvende og vurdere sikkerheds- og miljøanvisninger og udføre risikovurderinger på mindre anlæg
Medvirke ved kvalificering af produktionsudstyr og validering af processer og metoder	-	Medvirke ved kvalificering af produktionsudstyr og validering af processer og metoder
formidle resultater og problemstillinger fra produktion og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation	formidle resultater og problemstillinger fra produktion og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation	Formidle resultater og problemstillinger fra produktion og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation
dokumentere eget arbejde i forhold til gældende kvalitetssikringssystem	dokumentere eget arbejde i forhold til gældende kvalitetssikringssystem, ISO9001	dokumentere eget arbejde i forhold til gældende kvalitetssikringssystem GMP og ISO9001
medvirke ved kvalitetskontrol herunder prøvetagning samt mundtligt og skriftligt formidle resultaterne heraf	-	medvirke ved kvalitetskontrol herunder prøvetagning samt mundtligt og skriftligt formidle resultaterne heraf

Kerneområde	Prøve 1	Prøve 2
Kompetencer		
deltage i projektstyringsopgaver samt fagligt og tværfagligt samarbejde	-	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	kombinere viden om tekniske, økonomiske, miljømæssige, og organisatoriske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af produktion og procesforløb	Kombinere viden om tekniske, miljømæssige, og organisatoriske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af produktion og procesforløb
håndtere kemikalier, råvarer, produkter og produktionsaffald sikkerhedsmæssigt forsvarligt	-	håndtere kemikalier, råvarer, produkter og produktionsaffald sikkerhedsmæssigt forsvarligt
deltage ved kvalitets- og miljøstyringsaktiviteter i forbindelse med udvikling, tilpasning og optimering af produktionsprocesser	-	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	deltage i samarbejde om regnskab og driftsøkonomiske overvejelser i forbindelse med daglig drift og produktudvikling	-

Prøve 3, Studieretningen Ernæringsteknologi

Placering	I slutningen af modulet Optimering af måltidsproduktion
Formål	Prøven skal dokumentere, at den studerende har opnået de læringsmål, der er fastsat for det valgfri uddannelseselement Optimering af måltidsproduktion
Prøvegrundlag	Modulet Optimering af måltidsproduktion
Læringsmål	De læringsmål der dokumenteres i Prøve 3 er beskrevet i studieordningens institutionsdel
Prøveform	Individuel mundtlig prøve (15 min. inkl. votering), som tager udgangspunkt i et skriftligt port folio, der er udarbejdet som en del af den forudgående undervisning.
Censur	Intern bedømmelse
Bedømmelse	Efter 7-trinsskalaen
Meddelelse af prøveresultat	Umiddelbart efter votering

Prøve 3, Studieretningen Fødevareteknologi

Placering	I slutningen af modulet Bioteknologi i globale produkter
Formål	Prøven skal dokumentere, at den studerende har opnået de læringsmål, der er fastsat for de valgfri uddannelseselementer Internationale fødevarerstandarder og audit samt Bioteknologi i globale produkter
Prøvegrundlag	Modulet Internationale fødevarerstandarder og audit og Modulet Bioteknologi i globale produkter
Læringsmål	De læringsmål der dokumenteres i Prøve 3 er beskrevet i studieordningens institutionsdel
Prøveform	Individuel mundtlig prøve (15 min. inkl. votering), som tager udgangspunkt i en opgave, som eksaminanden trækker om morgenen dagen før eksamen.
Censur	Intern bedømmelse
Bedømmelse	Efter 7-trinsskalaen
Meddelelse af prøveresultat	Umiddelbart efter votering

Prøve 3, Studieretningen Procesteknologi

Placering	I slutningen af modulet Energi og miljø
Formål	Prøven skal dokumentere, at den studerende har opnået de læringsmål, der er fastsat for det valgfri uddannelseselement Energi og miljø
Prøvegrundlag	Modulet Energi og miljø
Læringsmål	De læringsmål der dokumenteres i Prøve 3 er beskrevet i studieordningens institutionsdel
Prøveform	En mundtlig prøve (15 min. inkl. votering), som tager udgangspunkt i et skriftligt port folio, der er udarbejdet som en del af den forudgående undervisning.
Censur	Intern bedømmelse
Bedømmelse	Efter 7-trinsskalaen
Meddelelse af prøveresultat	Umiddelbart efter votering

Prøve 4

Placering	Ved udgangen af praktikken
Formål	Prøven skal dokumentere, at den studerende har opnået de læringsmål, der er fastsat for praktikken
Prøvegrundlag	Praktikperioden

Læringsmål	De læringsmål der dokumenteres i Prøve 4 er beskrevet i studieordningens fællesdel
Prøveform	Skriftlig individuel rapport
Censur	Intern
Bedømmelse	Efter 7-trinsskalaen Stave- og formuleringsevne indgå ikke i bedømmelsen
Meddelelse af prøveresultat	Resultatet meddeles senest 2 uger efter aflevering

Prøve 5: 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)
Læringsmål	De læringsmål der dokumenteres i Prøve 3 er beskrevet i studieordningens fællesdel
Prøveform	Projektrapport og mundtlig prøve (30 min. inkl. votering)
Censur	Ekstern
Bedømmelse	Der gives en samlet karakter efter 7-trins-skalaen, hvor både projektrapporten og den mundtlige eksamen bedømmes og vægtes ud fra en helhedsvurdering. 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 Bedømmes det faglige indhold til at ligge på grænsen mellem 2 karakterer, vil stave- og formuleringsevnen være udslagsgivende for karakteren. Institutionen kan dispensere fra reglerne om vægtning af stave- og formuleringsevne for studerende, der dokumenterer en relevant specifik funktionsnedsættelse.
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 dokumenteret syg på dagen for den mundtlige eksamen er den studerende tilmeldt sygeeksamen, som er fastlagt i eksamensplanen. Deltagelse i sygeeksamen er betinget af den studerendes raskmelding til studiesekretariatet senest to uger før sygeeksamen. Skolen kan udbede sig en ny aflevering af projektrapporten i ét eller flere eksemplarer, der ikke må være ændret i forhold til den første aflevering.</p> <p>Hvis den studerende er syg i mere end halvdelen af projektperioden kan den studerende tilmelde sig den i eksamensplanen fastsatte sygeprøve i stedet for den ordinære eksamen. Tilmelding og dokumentation for sygdommen (lægeerklæring) afleveres til studiesekretariatet senest en uge før den ordinære eksamen. Rapporten skal afleveres en uge før den mundtlige sygeeksamen.</p>
Omprøve	<p>Hvis den studerende, efter at have gennemført den mundtlige eksamen, ikke består det afsluttende eksamensprojekt er den studerende tilmeldt omprøven, som er fastlagt i eksamensplanen. Der afleveres en ny rapport (evt. i flere eksemplarer, jvf. eksamensplanen) en uge før den mundtlige eksamen. Den studerende kan ombearbejde rapporten, hvis det ønskes. Der gives ikke faglig vejledning til denne ombearbejdning. Hvis omprøven ikke består er den studerende tilmeldt næste ordinære prøve hvortil der afleveres en ny rapport i henhold til eksamensplanen.</p> <p>Studielederen kan i samråd med den studerendes vejleder og studievejlederen give tilladelse at en studerende, der ikke har bestået det afsluttende eksamensprojekt kan tilmelde sig næste ordinære projektperiode og gennemføre et nyt eksamensprojekt i stedet for at være tilmeldt omprøven. Dette projekt må ikke bygge på det første projekt.</p>

Bedømmelseskriterier

Studiestartprøven

Det bedømmes i hvilket omfang eksaminanden

- kan redegøre for sin gruppes arbejde med projekter i det første modul,
- kan redegøre for sine egne undervisningsaktiviteter i det første modul,
- kan redegøre for studiets opbygning og form, og
- har viden om praktiske forhold, kommunikationsveje og it.

Prøve 1 (1. årsprøve): Studieretningen Ernæringsteknologi

Det bedømmes i hvilket omfang eksaminanden kan tilrettelægge, gennemføre og dokumentere en mad- og måltidsproduktion med hensyn til fødevarer sikkerhed og kvalitet, herunder

- Kan udvælge relevante risici for en given mad- og måltidsproduktion
- Kan udpege kritiske kontrol punkter vha. HACCP for en given produktion
- Kan udarbejde dele af et egenkontrolprogram som er praktisk og anvendeligt til en given mad- og måltidsproduktion
- Kan begrunde valg af konserverende princip, tilberedningsmetode og relevante procesparametre
- Kan anvende relevant lovgivning for en given mad- og måltidsproduktion
- Kan vurdere og dokumentere kvalitet af råvarer, mad og måltider
- Kan foreslå ændringer og optimeringer på baggrund af viden om fødevarer sikkerhed
- Kan vurdere hvilke organisationsteori der passer til en given virksomhed
- Kan vurdere hvilken ledelsesstil der vil motivere medarbejderne i en given virksomhed
- Kan anvende relevante emner inden for naturvidenskabelig basisviden

Beståelse - Karakter 02	Middel - Karakter 4-7	Høj - Karakter 10-12
<p>En forudsætning for, at den studerende kan bestå første-årsprøven er, at den studerende, som minimum er i stand til at tilrettelægge og gennemføre en mad- og måltidsproduktion, der sikrer, at maden er af spiselig kvalitet og ikke medfører risici ved indtagelsen.</p> <p>Den studerende skal desuden kunne lave dele af et egenkontrolprogram.</p>	<p>En forudsætning for, at den studerende kan opnå en middel karakter er, at den studerende er i stand til tilrettelægge en mad- og måltidsproduktion, hvor der er taget hensyn til både kulinarisk kvalitet og fødevarer sikkerhed.</p> <p>Den studerende skal kunne lave dele af et egenkontrolprogram, som passer til produktionen.</p> <p>Den studerende skal kunne lede køkkenet på en måde, så medarbejderne ved, hvad de skal lave.</p>	<p>En forudsætning for, at den studerende kan opnå en høj karakter er, at den studerende er i stand til tilrettelægge en mad- og måltidsproduktion, hvor høj kulinarisk kvalitet og fødevarer sikkerhed går op i en højere enhed.</p> <p>Den studerende skal kunne lave dele af et egenkontrolprogram, som passer til produktionen og er instruerende, praktisk og overskueligt.</p> <p>Den studerende skal kunne lede køkkenet på en måde, så medarbejderne bliver motiveret for at lave mad, som er af kulinarisk høj kvalitet og fødevarer sikkerhedsmæssigt i orden.</p>

Prøve 1 (1. årsprøve): Studieretningen Fødevarer teknologi

Det bedømmes i hvilket omfang eksaminanden kan tilrettelægge, gennemføre og dokumentere en fødevarerproduktion med hensyn til fødevarer sikkerheden, herunder:

- udpege relevante risici og kritiske kontrolpunkter vha. HACCP
- anvende relevant lovgivning og udarbejde dele af et egenkontrolprogram som er praktisk og anvendeligt

- begrunde valg af konserverende princip, fremstillingsproces og procesparametre samt styre og dokumentere relevante processer
- vælge og udføre relevante kemiske og mikrobiologiske fødevareranalyser samt anvende disse til styring af en given fødevarerproduktion
- vurdere hygiejnisk design af anvendt udstyr samt vælge og udføre rengørings- og desinfektionskontrol
- udvælge og anvende relevante emner indenfor naturvidenskabelig basisviden

Beståelse - Karakter 02	Middel - Karakter 4-7	Høj - Karakter 10-12
<p>En forudsætning for, at den studerende kan bestå førsteårsprøven er, at den studerende, som minimum er i stand til at tilrettelægge og gennemføre en sikkerfødevarerproduktion og udføre kemisk og/eller mikrobiologisk analyse.</p> <p>Den studerende skal desuden kunne lave dele af et egenkontrolprogram.</p>	<p>En forudsætning for, at den studerende kan opnå en middel karakter er, at den studerende er i stand til tilrettelægge og gennemføre en sikker fødevarerproduktion, hvor relevante processer styres. Kan desuden gennemføre relevante analyser.</p> <p>Den studerende skal kunne begrunde valg af konserverende princip og dokumentere enkelte processer.</p> <p>Den studerende skal kunne lave dele af et egenkontrolprogram, som passer til produktionen.</p>	<p>En forudsætning for, at den studerende kan opnå en høj karakter er, at den studerende er i stand til tilrettelægge, gennemføre og dokumentere en sikker fødevarerproduktion, hvor relevante analyser og høj indsigt i processen og udstyret anvendes til at styre produktionen.</p> <p>Den studerende skal kunne lave dele af et egenkontrolprogram, som passer til produktionen og samtidigt er praktisk og overskueligt.</p>

Prøve 1 (1. årsprøve): Studieretningen Procesteknologi

Det lægges vægt på, at eksaminanden:

- Besvarer opgaven kvalificeret og ikke forbigår væsentlige forhold
- Kan planlægge og arbejde systematisk, herunder udvælge egnede metoder
- Kan inddrage og kombinere relevante fagområder
- Kan demonstrere procesteknisk indsigt og kan udtrykke sig klart, præcist og forståeligt inden for uddannelsens emneområder i et korrekt fagsprog
- Kan dokumentere, præsentere og vurdere forsøgsarbejde og resultater

Beståelse – karakter 02	Middel – Karakter 4-7	Høj – Karakter 10-12
En forudsætning for, at den studerende kan bestå førsteårsprøven er, at den studerende som minimum er i stand til at tilrettelægge, gennemføre og rapportere et procesteknisk projekt på en fagligt forståelig måde som demonstrerer en <i>grundlæggende</i> og <i>tilstrækkelig</i> procesteknisk, praktisk og teoretisk forståelse.	En forudsætning for, at den studerende kan bestå førsteårsprøven med middelt karakter er, at den studerende er i stand til at tilrettelægge, gennemføre og rapportere et procesteknisk projekt på en fagligt tilfredsstillende og forståelig måde som demonstrerer en <i>god</i> procesteknisk, praktisk og teoretisk forståelse.	En forudsætning for, at den studerende kan bestå førsteårsprøven med høj karakter er, at den studerende er i stand til at tilrettelægge, gennemføre og rapportere et procesteknisk projekt på en fagligt sikker og let forståelig måde som demonstrerer en <i>fortrinlig</i> procesteknisk, praktisk og teoretisk forståelse.

Prøve 2: Studieretningen Ernæringsteknologi

Det bedømmes i hvilket omfang eksaminanden:

- Kan opstille et koncept for et storkøkken og implementere det under hensyntagen til de givne rammer
- Kan omlægge en eksisterende produktion/koncept, så den lever op til nye krav
- Kan igangsætte, planlægge, gennemføre og evaluere projekter i samarbejde med medarbejdere, brugere og andre interessenter,
- Kan tilrettelægge og gennemføre mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til virksomhedens kvalitets- og miljøstyringssystemer, arbejdsmiljø og miljø, intern og ekstern logistik, økonomi, regnskab og budget samt normeringer
- Kan optimere produkter, mad- og måltidsproduktion med hensyn til næringsstoffer, kulinarisk kvalitet, økonomi og brugerønsker samt krav til diæter
- Kan foreslå ændringer og optimeringer på baggrund af viden om sensorisk kvalitet
- Kan deltage i kvalitets- og miljøcertificering af køkkenet
- Kan kommunikere mundtligt og skriftligt med medarbejdere, brugere og andre interessenter

Beståelse - Karakter 02	Middel - Karakter 4-7	Høj - Karakter 10-12
<p>En forudsætning for, at den studerende kan bestå tredje-semesterprøven er, at den studerende som minimum er i stand til at deltage i et projekt fra igangsætning til evaluering omhandlende opstilling og implementering af et køkkenkoncept, der tager hensyn til enkelte af virksomhedens rammer.</p>	<p>En forudsætning for, at den studerende kan opnå en middel karakter er, at den studerende er i stand til at gennemføre et projekt fra igangsætning til evaluering omhandlende opstilling og implementering af et køkkenkoncept, der tager hensyn til en del af virksomhedens rammer.</p> <p>Den studerende skal endvidere i forbindelse med projektet demonstrere opfyldelse nogle af målene inden for kvalitet- og miljøstyring, arbejdsmiljø, normeringer og brugerundersøgelser.</p>	<p>En forudsætning for, at den studerende kan opnå en høj karakter er, at den studerende er i stand til at gennemføre et projekt fra igangsætning til evaluering omhandlende opstilling og implementering af et køkkenkoncept, der tager hensyn til alle virksomhedens rammer.</p> <p>Den studerende skal endvidere i forbindelse med projektet demonstrere opfyldelse af læringsmålene inden for kvalitet- og miljøstyring, arbejdsmiljø, normeringer og brugerundersøgelser.</p> <p>Den studerende er i høj grad i stand til at inddrage sin viden om kulinarisk kvalitet, ernæring, økonomi og ledelse i projektet.</p>

Prøve 2: Studieretningen Fødevareteknologi

Det bedømmes i hvilket omfang eksaminanden kan:

- præsentere problemstillingen i udviklingsopgaven
- planlægge udviklingsarbejdet systematisk
- anvende relevante udviklingsværktøjer
- inddrage relevante teoretiske emner i udviklingsarbejdet
- dokumentere og præsentere det praktiske arbejde og resultater samt anvende statistiske værktøjer
- præsentere overblik og fordybelse i relevant teori i forhold til problemstillingerne i opgaven
- vise overblik over udviklingsarbejdet
- forholde sig kritisk og perspektivere til eget arbejde

Beståelse - Karakter 02	Middel - Karakter 4-7	Høj - Karakter 10-12
<p>En forudsætning for, at den studerende kan bestå tredje-semesterprøven er, at den studerende som minimum er i stand til at deltage i en udviklingsopgave (fra planlægning til og med præsentation af resultater), hvor enkelte udviklingsværktøjer anvendes og enkelte resultater præsenteres.</p>	<p>En forudsætning for, at den studerende kan opnå en middel karakter er, at den studerende er i stand til at gennemføre en udviklingsopgave, hvor relevante udviklingsværktøjer anvendes og hovedresultater præsenteres.</p> <p>Den studerende skal endvidere i forbindelse med opgaven demonstrere opfyldelse af nogle af målene inden for relevant teori og statistik.</p>	<p>En forudsætning for, at den studerende kan opnå en høj karakter er, at den studerende er i stand til systematisk at gennemføre en udviklingsopgave, som viser overblik over udviklingsarbejdet og forholdene sig kritisk til eget arbejde.</p> <p>Den studerende skal endvidere i forbindelse med projektet demonstrere opfyldelse af læringsmålene inden for relevant teori og statistik.</p> <p>Den studerende er i høj grad i stand til at inddrage sin viden om råvarekvalitet og fødevareteknologi i udviklingsopgaven.</p>

Prøve 2: Studieretningen Procesteknologi

Det lægges vægt på, at eksaminanden:

- Tilrettelægge, gennemføre og dokumentere en valideringsaktivitet i forbindelse med pulver-, granulering- og tabletfremstillingsteknikker, herunder kan:
- Udarbejde valideringsdokumentation
- Planlægge og udføre udstyrskvalifikation
- Anvende relevant teori i forhold til opgaven
- Kombinere viden om GMP og procesteknik i forbindelse med kvalitetssikring
- Anvende alle de indgående udstyr til pulver-, granulering og tabletfremstilling

Beståelse - karakter 02	Middel - Karakter 4-7	Høj - Karakter 10-12
<p>En forudsætning for, at den studerende kan bestå prøven er, at den studerende som minimum er i stand til at tilrettelægge, gennemføre og rapportere et pulverteknologisk projekt på en fagligt forståelig måde som demonstrerer en <i>grundlæggende</i> procesteknisk, praktisk og teoretisk forståelse samt en <i>grundlæggende</i> GMP forståelse.</p>	<p>En forudsætning for, at den studerende kan bestå førsteårsprøven med middel karakter er, at den studerende er i stand til at tilrettelægge, gennemføre og rapportere et pulverteknologisk projekt på en fagligt tilfredsstillende og forståelig måde som demonstrerer en <i>god og sikker</i> procesteknisk, praktisk og teoretisk forståelse, samt en <i>god og sikker</i> GMP forståelse.</p>	<p>En forudsætning for, at den studerende kan bestå førsteårsprøven med høj karakter er, at den studerende er i stand til at tilrettelægge, gennemføre og rapportere et procesteknisk projekt på en fagligt fortrinlig og let forståelig måde som demonstrerer en <i>fortrinlig</i> procesteknisk, praktisk og teoretisk forståelse, samt en <i>fortrinlig og sikker</i> GMP forståelse.</p>

Prøve 3: Alle studieretninger

Læringsmålene for uddannelseselementerne danner grundlag for bedømmelsen.

Prøve 4: Alle studieretninger

Eksaminanden kan:

- Beskrive virksomheden, f.eks. produktion og produkter, produkt- og procesudvikling, anvendt teknologi, kvalitets- og miljøstyring samt organisation
- Analysere de beskrevne forhold ved hjælp af teoretisk viden opnået under uddannelsen
- Beskrive og reflektere over egen funktion og arbejdsopgaver i virksomheden

Beståelse - Karakter 02	Middel - Karakter 4-7	Høj - Karakter 10-12
En forudsætning for, at den studerende kan bestå praktik-eksamen er, at den studerende som minimum er i stand til at beskrive virksomheden og redegøre for de arbejdsopgaver, der er løst i praktikken samt inddrage relevante forhold og egen rolle i opgaveløsningen.	En forudsætning for, at den studerende kan opnå en middel karakter er, at den studerende er i stand til at beskrive virksomheden og redegøre for de arbejdsopgaver, der er løst i praktikken samt inddrage relevante forhold og egen rolle i opgaveløsningen. Den studerende skal endvidere demonstrere opfyldelse af læringsmålene for praktikken på en måde, som viser at den studerende kan omsætte sine erfaringer og koble teori/faglighed med praksis.	En forudsætning for, at den studerende kan opnå en høj karakter er, at den studerende er i stand til at beskrive virksomheden og redegøre for de arbejdsopgaver, der er løst i praktikken samt inddrage relevante forhold og egen rolle i opgaveløsningen. Den studerende skal endvidere demonstrere opfyldelse af læringsmålene for praktikken på en meget refleksiv måde, som viser at den studerende i høj grad kan omsætte sine erfaringer og koble teori og faglighed med praksis. Den studerende er i høj grad i stand til at demonstrere indsigt i teori og praksis lært på studiet.

Sygeprøve og omprøve

Sygeprøve

Ved sygdom på prøvedagen er den studerende automatisk tilmeldt sygeprøven, som normalt er placeret som følger:

- For sommerprøvernes vedkommende i august.
- For vinterprøvernes vedkommende i februar.

Der kan kræves dokumentation for sygdommen (lægeerklæring), der betales af den studerende. Deltagelse i sygeprøven kræver raskmelding senest en uge før sygeprøven. Til prøver, det tager udgangspunkt i et kursusarbejde eller port folio kan skolen udbede sig en ny aflevering af dette i ét eller flere eksemplarer, der ikke må være ændret i forhold til den første aflevering.

For studiestartsprøven og det afsluttende eksamensprojekt gælder der særlige regler. Se afsnittene *Studiestartsprøven* og *Prøve 5: Det afsluttende eksamensprojekt* i denne studieordning.

Omprøve

Hvis den studerende ikke består prøven, er den studerende automatisk tilmeldt omprøven, der ligger på samme tidspunkt som sygeprøven. En yderligere omprøve skal foregå ved næste ordinære prøvetermin. Karakteren for den seneste prøve er gældende. Til prøver, det tager ud-

gangspunkt i et kursusarbejde eller port folio kan skolen udbede sig en ny aflevering af dette i ét eller flere eksemplarer, der ikke må være ændret i forhold til den oprindelige aflevering.

En studerende, der ikke er indstillet til eksamen eller ikke har opnået en bedømmelse (opfylder ikke formkrav eller er ikke mødt) kan ikke deltage i omprøven, men må vente til næste ordinære eksamenstermin.

Indstilling til en prøve kan maksimalt ske 3 gange. Deltagelse udover 3 gange kan kun ske begrundet i usædvanlige forhold, og kun efter ansøgning til Erhvervsakademiet.

For studiestartsprøven og det afsluttende eksamensprojekt gælder der særlige regler. Se afsnittene *Studiestartprøven* og *Prøve 5: Det afsluttende eksamensprojekt* i denne studieordning.

Særlige prøvevilkår

Uddannelsesinstitutionen tilbyder særlige prøvevilkår til studerende med fysisk eller psykisk funktionsnedsættelse, til studerende med tilsvarende vanskeligheder samt til studerende med et andet modersmål end dansk, når institutionen vurderer, at dette er nødvendigt for at ligestille disse studerende med andre i prøvesituationen. Det er en forudsætning, at der med tilbuddet ikke sker en ændring af prøvens niveau.

Ansøgning om særlige prøvevilkår skal være uddannelsesinstitutionen i hænde senest 4 uger inden eksamens afholdelse.

Klage over prøver

Klager over forhold ved prøver indgives individuelt af eksaminanden til uddannelsesinstitutionen. Klagen skal være skriftlig og begrundet.

Klagen indgives senest 2 uger efter, at bedømmelsen af prøven er bekendtgjort. Til brug for klagesagen skal eksaminanden have udleveret en kopi af den stillede opgave og ved prøver med skriftlig besvarelse tillige kopi af egen opgavebesvarelse.

Klagen kan vedrøre

1. eksaminationsgrundlaget, herunder prøvespørgsmål, opgaver og lignende, samt dets forhold til uddannelsens mål og krav,
2. prøveforløbet eller
3. bedømmelsen.

Uddannelsesinstitutionen forelægger straks klagen for bedømmerne, der har en frist på normalt 2 uger til at afgive en udtalelse. Bedømmerne skal udtale sig om de faglige spørgsmål i klagen. Den studerende skal have lejlighed til at kommentere udtalelserne inden for en frist af normalt 1 uge.

Uddannelsesinstitutionen afgør klagen på grundlag af bedømmernes faglige udtalelse og klagerens kommentarer til udtalelsen. Klageren kan anke afgørelsen. For detaljer vedr. sagsbehandling henvises til eksamensbekendtgørelsen.

Afgørelsen, der skal være skriftlig og begrundet, kan gå ud på

1. tilbud om ny bedømmelse (ombedømmelse), dog ikke ved mundtlige prøver,
2. tilbud om ny prøve (omprøve) eller
3. at den studerende ikke får medhold i klagen.

Kun når bedømmerne er enige om det, kan uddannelsesinstitutionens afgørelse gå ud på, at klageren ikke får medhold.

Uddannelsesinstitutionen skal straks give den studerende og bedømmerne meddelelse om afgørelsen. Går afgørelsen ud på tilbud om ombedømmelse eller omprøve, skal den studerende informeres om, at ombedømmelse eller omprøve kan resultere i en lavere karakter.

Accept af tilbud om ombedømmelse eller omprøve skal ske senest 2 uger efter, meddelelse om afgørelsen er afgivet. Ombedømmelse eller omprøve skal finde sted snarest muligt. Er bevis udstedt, skal uddannelsesinstitutionen inddrage beviset, indtil bedømmelsen foreligger, og eventuelt udstede et nyt bevis.

Til ombedømmelse og omprøve påsættes nye bedømmere.

Ved ombedømmelse skal bedømmerne have forelagt sagens akter: opgaven, besvarelsen, klagen, de oprindelige bedømmeres udtalelser med den studerendes bemærkninger hertil samt uddannelsesinstitutionens afgørelse. Bedømmerne meddeler uddannelsesinstitutionen resultatet af ombedømmelsen vedlagt en skriftlig begrundelse for bedømmelsen. Uddannelsesinstitutionen giver den studerende meddelelse om bedømmelsen og begrundelsen for bedømmelsen.

Omprøve og ombedømmelse kan resultere i en lavere karakter.

Eksamenssnyd

En studerende, der under en prøve skaffer sig eller giver en anden studerende uretmæssig hjælp til besvarelse af en opgave/projekt eller benytter ikke tilladte hjælpemidler, vil blive bortvist fra prøven.

En studerende der har udgivet en andens arbejde for sit eget eller anvendt eget tidligere bedømt arbejde uden henvisning, vil blive bortvist fra prøven.

En bortvisning medfører, at en eventuel karakter for den pågældende prøve bortfalder, og at den studerende har brugt en prøveindstilling.

Uddannelsesinstitutionen kan under skærpende omstændigheder beslutte, at den studerende skal bortvises fra institutionen i en kortere eller længere periode. I sådanne tilfælde gives en skriftlig advarsel om, at gentagelse kan medføre varig bortvisning.

Overgangsordninger

Undervisning, praktik og eksamener på 4. semester i efteråret 2015 gennemføres i henhold til den tidligere studieordning af august 2014. Undtaget herfor er reglerne vedrørende sygeprøve og omprøve ved det afsluttende eksamensprojekt og øvrige prøver.

Dispensationsregler

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