



# Skru op for din viden

Læs mere om Teknomuddannelsen på [www.ucr.dk](http://www.ucr.dk)



## Fødevareteknologi - VVU

Teknomom med mulig påbygning til Akademiuddannelse

**Modulstatus** Valgfrit modul

**Omfang:** Fagmodulet omfatter 10 ECTS-point

### Formål

At de studerende får et bredt kendskab til fødevarekemi og konservering samt til forskellige fremstillingsprocesser indenfor fødevareproduktion. At de studerende kan benytte dette kendskab som fundament for at udbygge deres viden for en konkret produktion og dermed specialisere sig inden for en ønsket produktionstype.

### Indhold

Modulet er opdelt i 4 temaer:

- Introduktion; hvordan beskrives en fødevareproduktion?
- Kvalitet; hvad forstås som kvalitet ved udvalgte fødevaregrupper?
- Holdbarhed; hvad har betydning for holdbarheden af fødevarer?
- Produktionshygiejne; hvordan har hygiejnebekendtgørelsen indflydelse på produktion af fødevarer?

### Undervisningsform

De studerende arbejder i hele modulet med en aktuel/selvvalgt case, der tager udgangspunkt i en konkret produktion. Arbejdet er teoretisk og skriftligt. Der er planlagt et ugentligt undervisningsforløb á 4 timer pr. uge. Undervisningen giver oplæg og input til de studerendes arbejde med fagligt indhold og udvikling af casen. Samtidig er der tid til personlig vejledning med casearbejdet.

### Tilrettelæggelse af undervisningen

Undervisningen er bygget op af:

- Forelæsninger
- Vejledning
- Selvstændigt arbejde med opgaver og caseopgave
- Fremlæggelse

### Anvendt litteratur

Poul Erner Andersen Introduktion til Vore levnedsmidler - Bind 2 – Vegetabilsk levnedsmidler, Polyteknisk Forlag 1995

Poul Erner Andersen Introduktion til Vore levnedsmidler - Bind 3 – Animalsk levnedsmidler, Polyteknisk Forlag 1995

Poul Erner Andersen og Jørgen Rissum, Introduktion til Vore levnedsmidler – Bind 5 - konservering, Polyteknisk Forlag 1994



ErhvervsAkademi  
Sjælland



Læs mere om Teknomuddannelsen  
på [www.ucr.dk](http://www.ucr.dk)



ErhvervsAkademi  
Sjælland

## Fødevareteknologi - VVU

Teknom med mulig påbygning til Akademiuddannelse

### Deltagerforudsætninger

En relevant erhvervsuddannelse eller grunduddannelse for voksne eller Studentereksamen eller lignende eller  
En anden relevant uddannelse på mindst samme niveau som ovenstående eller  
Mindst 2 års relevant erhvervs erfaring.  
Der kan gives dispensation ud fra en konkret vurdering.

### Anbefalede forudsætninger

Modulet "kemiteknologi" eller "mikrobiologi & hygiejne", eller tilsvarende kvalifikationer erhvervet på anden måde.

### Praktiske oplysninger

Tidspunkt: 15.30 - 19.30

Startdato: Se oversigten

Slutdato: Se oversigten

Varighed: 60 lektioner fordelt over 13 tirsdage + eksamen

Pris: Se oversigten

Kurstype: ÅU - VVU

Sted: Erhvervsakademi Sjælland, Campus Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde

Selvstudier: Der forventes en indsats svarende til 120 timer.

### Supplerende oplysninger

Kan få henvendelse til konsulent Kaj Reiter, 46 34 62 79, [kr@ucr.dk](mailto:kr@ucr.dk)

### Tilmelding og tilmeldingsblanket

Kan rekvireres hos og ske til kursussekretær Elisabeth Drewes, 46 34 64 01, Erhvervsakademi Sjælland, Campus Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde, fax: 46 34 64 09, [ehd@ucr.dk](mailto:ehd@ucr.dk)

### Kursusbevis

Der udstedes kursusbevis ved bestået eksamen

### Eksamen

Modulet afsluttes med en mundtlig eksamen med ekstern censor. Eksamen er af 30 minutters varighed uden forberedelse. Den mundtlige eksamen tager udgangspunkt i det skriftlige casearbejde.



ErhvervsAkademi  
Sjælland