

# Førm din fremtid



Zealand

Sjællands Erhvervsakademi



## Fødevaretekn

Interesserer du dig for fødevarer, sundhed og den grønne omstilling i fødevarerbranchen? Fascineres du af produktionsprocesser? Og vil du have en finger med i det praktiske arbejde? Så er Fødevareteknolog en uddannelse for dig!

### Vil du være fødevareteknolog?

Når du søger ind på denne uddannelse skal du søge ind via uddannelsen til Procesteknolog.

### Om uddannelsen

Du får indsigt i produktionsprocesser og fremstilling af f.eks. fødevarer, medicin eller kemiske produkter. Der er masser af brugbar viden at hente for dig på uddannelsen. Det er dig, som skal have færdigheder og værktøjer, som løfter produktionsprocesser til gavn og glæde for både dig og mig. Du eksperimenterer, arbejder på konsistenser, og du forbedrer processer og opskrifter. Du bliver i stand til at rådgive og vejlede andre – også i sikkerhed og i kvalitet. Du lærer at involvere dig i alle dele af en produktionsproces. Og i det kapløb, som man gerne vil vinde – nemlig at gøre kunne ting endnu bedre, sundere eller mere bæredygtigt – der vinder du!

Hvis du vil du arbejde med fødevarer eller procesteknik, så er du kommet til det rette sted. Du vælger din vej efter et halvt år obligatorisk forløb, hvor du lærer alt det grundlæggende. I løbet af 1. semester skal du vælge den studieretning, du ønsker at specialisere dig inden for – enten Fødevareteknolog eller Procesteknolog. Her bliver du klog på at facilitere processer og håndtere de relevante maskiner. I løbet af det grundlæggende semester kommer du rundt om vigtige discipliner, som danner et godt udgangspunkt for din praksis – nemlig samarbejde og kommunikation. Men vi tager også hul på de fagtekniske grunddele i form af kemi, mikrobiologi, fysik og matematik. Desuden vil du lære de gode principper for dokumentation og kvalitetskontrol.

### Hvad kan du blive som Fødevareteknolog?

Dine jobveje i erhvervslivet er afhængige af hvilken studieretning, du har valgt efter det første halve år af din uddannelse. Overordnet set vil du arbejde i krydsfeltet mellem processer, fremstilling, kvalitet, kontrol og sikkerhed.

Som Fødevareteknolog vil du kunne planlægge, løse, kontrollere og udvikle mangfoldige opgaver i fødevarerproduktionen. Det er dig, der er med til at sætte standarden for

fødevarer sikkerheden. Og den barre er høj! Kvalitetskontrol og udvikling af fremtidens fødevarerproduktion med bæredygtighed for øje er også på dit bord som Fødevareteknolog. Du er med til at designe sunde og velsmagende fødevarer til hjemmarkedet og til det globale marked. Og det er et spændende felt fyldt med udfordringer, der bare venter på dig. Konkret når det kommer til stillinger, så vil du typisk – udover direkte i fødevarerindustrien – finde din karrierevej i retningen af fødevarer sikkerhed, kvalitets- og miljøstyring, produktudvikling eller inden for fødevarerlovgivning.

Mød fødevareteknologen Sofia, der bruger sin uddannelse i praksis hver dag i sit job.

### Læs videre på en Top-Up Bachelor

Zealand: [Innovation og Entrepreneurship](#)

CPH Business: [Innovation og Entrepreneurship](#)

---

### Hvordan ansøger du?

Læs mere om [ansøgningskriterier](#), [ansøgningsfrister](#), [åbent hus m.m.](#) i vores [FAQ](#).

### Spørgsmål?

Hvis du har spørgsmål omkring uddannelsen kan du kontakte vores optagelseskontor på telefon 5076 2830 — eller pr. mail: [optag@zealand.dk](mailto:optag@zealand.dk)

### Bliv klar til dine studier

Vi tilbyder studieforberedende kurser i matematik og kemi, så du er helt klar til start på din nye uddannelse. [Læs mere om kurserne her.](#)

### Vil du være fødevareteknolog?

Når du søger ind på denne uddannelse via [Optagelse.dk](#) skal du søge ind via uddannelsen til [Procesteknolog](#).

---

### Uddannelsens indhold

#### Omsæt din teori til praksis

På selve uddannelsen arbejder du meget praksisnært, og du nyder godt af, at vores undervisere kommer med erfaringer fra erhvervslivet. Du bliver en del af et attraktivt studiemiljø – og du og dine medstuderende vil byde ind med egne passioner, interesser og forskellige baggrunde, som bidrager positivt til dit faglige ståsted og udvikling. Her er nørderi, innovation og nye perspektiver! Og den smeltedigel bliver du en ingrediens i. Sammen løser I caseopgaver, der er udviklet i tæt samarbejde med virksomheder, I arbejder med maskiner og få hele tiden ny viden tanket op. Her går teori og praksis hånd i hånd, for at du bliver dygtig.

Du har også muligheder for at læse videre. Som Procesteknolog/Fødevareteknolog kan du videreudanne dig med f.eks. en teknisk diplomuddannelse i bioteknologi, procesteknologi og kemi eller en professionsbachelor i laboratorie-, fødevarer- og procesteknologi.

#### Sådan foregår undervisningen

På uddannelsens første semester arbejder du praksisnært med fagtekniske opgaver, der er fælles for begge studieretninger, herunder kemi, mikrobiologi, fysik, matematik og principper for dokumentation og kvalitetskontrol. Undervisningen veksler meningsfuldt

efter fagets optik. Når den obligatoriske base er lagt, vælger du din studieretning.

For både Procesteknolog og Fødevareteknolog gælder det, at uddannelsen afsluttes med et praktikophold på ti uger, hvorefter du afleverer dit afsluttende eksamensprojekt, som typisk foregår i samarbejde med en virksomhed.

Din uddannelse væver sig dermed hurtigt tæt ind i det erhvervsliv, som du skal ud og arbejde i. Det betyder, at du fra dag 1 vil kunne være med i samtalerne og i processerne på din arbejdsplads – uanset om det er fødevareteknologi i industrier med fokus på fødevarerproduktion, fødevarer sikkerhed og -kvalitet eller procesteknologi med fokus på produktionsprocesser eller procestekniske anlæg.

### **Bliv klar til dine studier**

Vi tilbyder studieforberedende kurser i matematik og kemi, så du er helt klar til start på din nye uddannelse. [Læs mere om kurserne her.](#)

### **Studieordning**

- Procesteknolog (Fødevareteknolog) - 2023

### **Adgangskrav**

Følgende giver adgang til uddannelsen:

- Gymnasial uddannelse med matematik på C-niveau. Derudover enten bioteknologi på A-niveau eller kemi på C-niveau
- Erhvervsuddannelse som slagter (med specialer), mejerist, procesoperatør, bager, konditor, gastronom (med specialer) eller ernæringsassistent
- Fuldført erhvervsuddannelse med en normeret varighed på 3 år eller mere, dog ikke relevante uddannelser nævnt ovenfor.  
Specifikke adgangskrav: Matematik C og enten bioteknologi A eller kemi C
- Adgangseksamen til ingeniøruddannelserne

### **Bemærk!**

Hvis du har et udenlandsk adgangsgrundlag skal du dokumentere, at du har bestået Studieprøven og alle dens delelementer, for at kunne blive optaget på dansksprogede uddannelser på Zealand. Såfremt du på anden måde kan dokumenter dansk på et tilsvarende niveau som ovennævnte, kan du bede om en individuel vurdering.

Hvis du er fra et andet nordisk land og dansk, norsk eller svensk indgik i din adgangsgivende eksamen, skal du normalt ikke tage en danskprøve.

### **Bliv klar til dine studier**

Vi tilbyder studieforberedende kurser i matematik og kemi, så du er helt klar til start på din nye uddannelse. [Læs mere om kurserne her](#)

### **Praktik**

Alle fuldtidsuddannelser på Zealand indeholder en obligatorisk praktikperiode på mellem 10 og 40 uger.

Praktikperiodens varighed og placering varierer afhængigt af uddannelsen, men som hovedregel ligger praktikken på det sidste semester af uddannelsen, og bliver efterfulgt af dit afsluttende projekt.

[Læs mere](#)

## SU

Når du læser på en videregående fuldtidsuddannelse hos Zealand, kan du søge om SU.

[Læs mere om SU her](#)

## Transportrabat

Studerende på videregående uddannelser (som er godkendt til SU) kan få rabat på abonnementskort til bus og tog i Danmark.

[Læs mere om transportrabat her](#)

---

<b>Varighed</b>	2 år
<b>ECTS point</b>	120
<b>Sprog</b>	Dansk
<b>Studiestart</b>	September Februar
<b>Steder</b>	Maglegårdsvej 2, 4000 Roskilde
<b>Lignende uddannelser</b>	Laborant Procesteknolog

---



## Zealand

---

Du har valgt at samle denne brochure med nogle af vores fuldtidsuddannelser og/eller efteruddannelser. Uanset hvad, er du godt på vej til at forme din fremtid med en relevant og praktisk orienteret uddannelse – Velkommen til Zealand!

Vi arbejder tæt sammen med over 1000 virksomheder, som er med til at sparre, udvikle og sikre relevans for dig som studerende. Zealand er til stede på afdelinger i Region Sjælland; Roskilde, Næstved, Køge, Slagelse og Nykøbing Falster - samt en uddannelsesstation i Holbæk.

## Fremtids- og erhvervsrettede fuldtidsuddannelser

---

På Zealand kan du tage vælge mellem 25 videregående fuldtidsuddannelser på erhvervsakademi- og professionsbachelorniveau. Du kan fx læse til Markedsføringsøkonom, Produktionsteknolog, Laborant, Datamatiker eller Bygningskonstruktør.

Vores uddannelser kombinerer teori med praksis, så du er klædt på til virksomhedernes behov. Du kommer også tæt på virkeligheden igennem de obligatoriske praktikophold - og case-opgaver i tæt samarbejde med regionens virksomheder.

## Fleksible efteruddannelser i balance mellem job og familieliv

---

Vores fleksible efter- og videreuddannelser er tilrettelagt sådan, at du kan forene din karriere, dit familieliv og din livslange kompetenceudvikling i god balance. Du kan tage en hel efteruddannelse eller det modul, der passer dig lige nu på akademi- og diplomniveau. Flere af vores moduler kan du også studere via blended learning og online-undervisning og vi sammensætter også kursusforløb for hele virksomheden. Vi tager altid udgangspunkt i dine konkrete behov. Du skal kunne anvende din ny viden med det samme i dit job.