



**Den uddannelsesspecifikke del af
studieordningen for bacheloruddannelsen i
fødevarer og ernæring
ved Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet,
Københavns Universitet
2010 (Rev. 2024)**

Indholdsfortegnelse

§ 1 Titel, tilknytning og sprog	2
§ 2 Faglig profil.....	2
Stk. 1 Uddannelsens formål.....	2
Stk. 2 Uddannelsens overordnede profil	2
Stk. 3 Uddannelsens overordnede struktur	3
Stk. 4 Erhvervssigte.....	3
§3 Kompetencebeskrivelse.....	3
Stk. 1 Fælles kompetenceprofil	3
Stk. 2 Kvalitet og teknologi.....	4
Stk. 3 Sundhed og ernæring	5
Stk. 4 Fødevaringeniør	5
§ 4 Uddannelsens opbygning	6
Stk. 1 Grundforløb.....	6
Stk. 2 Kvalitet og teknologi.....	6
Stk. 3 Sundhed og ernæring	7
Stk. 4 Fødevaringeniør	8
Stk. 5 Vejleder på bachelorprojekt	10
§ 5 Dispensation	10
§ 6 Ikrafttrædelse m.v.....	10
Bilag 1 Fagligt anbefalede studieforløb	11
Bilag 2 Overgangsordninger	12
1 Generelle ændringer for studerende optaget i studieåret 2022/23	12
2 Generelle ændringer for studerende optaget i studieåret 2021/22	12
3 Generelle ændringer for studerende optaget i studieåret 2020/21	14
4 Generelle ændringer for studerende optaget i studieåret 2019/20	16
5 Nedlagte kurser	18
Bilag 3 Målbeskrivelse for bachelorprojekt.....	20

§ 1 Titel, tilknytning og sprog

Til denne uddannelsesspecifikke studieordning knytter der sig også en fælles studieordning for alle bachelor-, erhvervskandidat- og kandidatuddannelser ved Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet.

Stk. 1 Titel

Bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring leder frem til en bachelorgrad i fødevarer og ernæring med betegnelsen BSc i fødevarer og ernæring. På engelsk: *Bachelor of Science (BSc) in Food and Nutrition*.

Bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring med en specialisering som fødevareingeniør leder frem til en bachelorgrad med betegnelsen BSc fødevareingeniør. På engelsk: *Bachelor of Science (BSc) in Food Science and Technology*.

Stk. 2 Tilknytning

Uddannelsen hører under Studienævn for Fødevarer, Human Ernæring og Idræt, og de studerende har valgtret og valgbarhed til dette studienævn.

Bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring med specialisering i sundhed og ernæring giver ret til optagelse på kandidatuddannelsen MSc programme in Human Nutrition eller MSc programme in Food Innovation and Health, såfremt ansøgeren optages på kandidatuddannelsen senest tre år efter gennemført bacheloruddannelse (jf. Adgangsbekendtgørelsen §23, stk.1).

Bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring med specialisering i kvalitet og teknologi eller med specialisering til fødevareingeniør giver ret til optagelse på kandidatuddannelsen MSc programme in Food Science and Technology, såfremt der søges om optagelse i direkte forlængelse af den afsluttede bacheloruddannelse (jf. Kandidatadgangsbekendtgørelsen § 9, stk. 1).

Stk. 3 Censorkorps

Følgende censorkorps benyttes på bacheloruddannelsens konstituerende dele:

- Censorkorpset for Levnedsmiddelvidenskab.

Stk. 4 Sprog

Uddannelsens sprog er dansk.

§ 2 Faglig profil

Stk. 1 Uddannelsens formål

Bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring har til hovedformål at uddanne bachelorer og ingeniører der:

- Har kundskaber i naturvidenskab og teknologi i relation til produktion af fødevarer, fødevarer sikkerhed, fødevarer kvalitet, sundhed og ernæring.
- Er i stand til at arbejde med og analysere problemstillinger i relation til fødevarerproduktion, fødevarer sikkerhed, fødevarer kvalitet, sundhed og ernæring inden for fødevarerindustrien, organisationer og offentlig administration.

Stk. 2 Uddannelsens overordnede profil

Uddannelsens første år (grundforløbet) fokuserer på at give den studerende basale færdigheder indenfor værktøjsfag som matematik, fysik, og kemi, men samtidig give en forståelse for hvorledes disse discipliner kan anvendes i forbindelse med fødevarer og ernæring. Den studerende kan derefter vælge en af tre specialiseringer, hvor

specialiseringerne i kvalitet og teknologi og fødevaringeniør fokuserer mere på produktion af fødevarer, herunder forskellige teknologiske discipliner. Specialiseringen i fødevaringeniør adskiller sig yderligere ved at inkludere et halvt års praktik i en virksomhed. Specialiseringen i Sundhed og ernæring fokuserer mere på interaktionen imellem fødevareren og mennesket, i forbindelse med måltidet, og hvorledes omsætningen af forskellige fødevarer komponenter foregår i den humane fordøjelseskanal. På sidste år udføres for alle specialiseringer et bachelorprojekt, hvor den studerende får mulighed for at syntetisere viden fra alle de foregående kurser, og arbejde selvstændigt med en specifik problemstilling.

Uddannelserne udbydes i et samarbejde mellem Det Natur-og Biovidenskabelige Fakultet og Danmarks Tekniske Universitet (DTU).

Uddannelsens centrale fagområde er fødevarer videnskab og ernæring, endvidere indgår kemi og statistik i uddannelsen

Stk. 3 Uddannelsens overordnede struktur

Bacheloruddannelsen er normeret til 180 ECTS.

Uddannelsen til fødevaringeniør inkluderer et praktikforløb, hvilket derfor jf. uddannelsesbekendtgørelsen § 14 stk. 2 forlænger normeringen med 30 ECTS, således at uddannelsen til fødevaringeniør er normeret til 210 ECTS.

Uddannelsen består af følgende elementer:

- Grundforløb på 60 ECTS.
- En specialisering på 120 ECTS, inklusiv bachelorprojekt.

Studieordningen tilbyder følgende faglige specialiseringer:

- Kvalitet og teknologi.
- Sundhed og ernæring.
- Fødevaringeniør.

Stk. 4 Erhvervssigte

Bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring sigter især mod et videre kandidatuddannelsesforløb, men kan også sigte mod følgende erhvervsfunktioner og/eller -områder:

- Varetagelse af selvstændige erhvervsfunktioner inden for fødevarer- og sundhedsindustrien omhandlende kvalitetsstyring, kvalitetskontrol, processtyring, produktudvikling og vejledning indenfor sundhedsrelaterede problemstillinger.
- Varetagelse af selvstændige funktioner inden for den offentlige fødevarer kontrol og forvaltning.

§3 Kompetencebeskrivelse

I løbet af bacheloruddannelsen opnår studerende nedenstående viden, færdigheder og kompetencer. Den studerende vil desuden opnå yderligere kvalifikationer gennem valgfrie fagelementer og andre studieaktiviteter.

Stk. 1 Fælles kompetenceprofil

En bachelor i fødevarer og ernæring har efter endt uddannelse, uanset specialisering, tilegnet sig følgende:

Viden og forståelse:

- Har viden om grundlæggende love og principper inden for kemi, biokemi og mikrobiologi, samt fysik, matematik og statistik.
- Kan forstå og reflektere over hvorledes ovenstående principper kan indgå i fødevarerelevante problemstillinger.
- Har forskningsbaseret viden om råvarekvalitet og indflydelse af forskellige procesbehandlinger på denne.
- Har forskningsbaseret viden om fødevarerkomponenters struktur og egenskaber samt kemien bag de ændringer, der sker i forbindelse med forarbejdning, opbevaring og anvendelse.
- Har forskningsbaseret viden om ernæringsmæssige sammenhænge, som påvirkes af fødevarerproduktion.
- Har viden om hvilke faktorer, der påvirker graden af bæredygtighed af en fødevarerproduktion.

Færdigheder:

- Kan anvende laboratorieudstyr efter reglerne i sikkerhedsbestemmelserne og gennemføre forsøg/analyser inden for fagområdet.
- Kan anvende informations- og kommunikationsteknologi i alle relevante arbejdsprocesser, herunder søge i relevante faglige databaser og andre informationskilder, være kildekritisk, samt anvende og referere den fremsøgte information korrekt.
- Kan identificere, vurdere og diskutere problemstillinger i relation til fødevarerproduktion og ernæring såvel nationalt som globalt, samt begrunde og vælge relevante analyse- og løsningsmodeller.
- Kan forholde sig kritisk til samspillet mellem fødevarerproduktion, ernæring og bæredygtighed
- Kan formidle faglige problemstillinger og løsninger klart både på skrift og i tale og til både fagfæller og ikke-specialister.
- Kan reflektere over fagets videnskabssteoretiske og -etiske problemstillinger.

Kompetencer:

- Kan håndtere komplekse studiesituationer, herunder samarbejde med andre, diskutere løsninger og finde konsensus.
- Kan indgå i såvel fagligt som tværfagligt samarbejde.
- Kan arbejde selvstændigt og reflektere over egen læring og identificere egne læringsbehov.
- Kan selvstændigt undersøge og formidle viden om et afgrænset emne, både mundtligt og skriftligt

Stk. 2 Kvalitet og teknologi

En bachelor i fødevarer og ernæring med specialisering i kvalitet og teknologi har efter endt uddannelse endvidere tilegnet sig følgende:

Viden om:

- Mikroorganismers vækst og overlevelse i levnedsmidler, og hvorledes dette kan kontrolleres, samt mikroorganismers gavnlige anvendelse i fødevarer-systemer.
- Procesteknologiske enhedsoperationer, herunder masse- og energibalancer, flow og varmeoverførsel.

Færdigheder i at:

- Vurdere, vælge og udføre relevante statistiske analyser på eksperimentelle/empiriske datasæt under anvendelse af relevant datahåndteringssoftware.
- Anvende multivariat dataanalyse i relevant software til håndtering af store datasæt.

Kompetencer til at:

- Bidrage til holdningsdannelse og politiske beslutningsprocesser omkring fødevarereproduktion og sundhedsmæssige aspekter heraf.

Stk. 3 Sundhed og ernæring

En bachelor i fødevarer og ernæring med specialisering i sundhed og ernæring har efter endt uddannelse endvidere tilegnet sig følgende:

Viden om:

- Sammenhænge imellem fødevarereproduktion, ernæring og human fysiologi.
- Sammenhænge mellem sociale forhold og valg af livsstil.

Færdigheder i at:

- Vurdere, vælge og udføre relevante statistiske analyser på eksperimentelle/empiriske datasæt under anvendelse af relevant datahåndteringssoftware.
- Vurdere metoder til registrering og opbevaring af personfølsomme oplysninger fra eksperimenter, der involverer forsøgspersoner

Kompetencer til at:

- Bidrage til holdningsdannelse og politiske beslutningsprocesser omkring fødevarer- og ernæringsforskningen, herunder dyreetik, forbruger- og erhvervsholdninger, sensoriske og forbrugertest.
- Diskutere, hvordan valg og handlinger i relation til livskvalitet påvirker sundhedstilstanden.

Stk. 4 Fødevarereingeniør

En bachelor i fødevarer og ernæring med specialisering som fødevarereingeniør har efter endt uddannelse endvidere tilegnet sig følgende:

Viden om:

- Mikroorganismers vækst og overlevelse i levnedsmidler, og hvorledes dette kan kontrolleres, samt mikroorganismers gavnlige anvendelse i fødevarer-systemer.
- Procesteknologiske enhedsoperationer, herunder masse- og energibalancer, flow og varmeoverførsel.

Færdigheder i at:

- Anvende teoretisk viden på reelle industrielle, udviklings eller forskningsrelevante problemstillinger.
- Kommunikere med faggrupper på alle niveauer.
- Vurdere, vælge og udføre relevante statistiske analyser på eksperimentelle/empiriske datasæt under anvendelse af relevant datahåndteringssoftware.
- Anvende multivariat dataanalyse i relevant software til håndtering af store datasæt

Kompetencer til at:

- Bidrage til holdningsdannelse og politiske beslutningsprocesser omkring fødevarerproduktion og sundhedsmæssige aspekter heraf.

§ 4 Uddannelsens opbygning

Obligatoriske og begrænset valgfrie fagelementer samt bachelorprojektet udgør de konstituerende fagelementer på uddannelsen (jf. Uddannelsesbekendtgørelsen § 19).

Den studerende skal inden udgangen af grundforløbet vælge en af nedenstående specialiseringer. Hvis den studerende ikke selv vælger en 120 ECTS specialisering inden for de gældende frister, tilmeldes den studerende automatisk følgende specialisering:

- Kvalitet og teknologi.

Stk. 1 Grundforløb

Grundforløbet er på 60 ECTS og består af følgende:

- Obligatoriske fagelementer, 60 ECTS.

60 ECTS skal dækkes af følgende obligatoriske fagelementer:			
Kursuskode	Kurstitel	Blok	ECTS
NFOB15014U	Fødevarerproduktion, samfund og sundhed	Blok 1	7,5 ECTS
LMAB10066U	Matematik og databehandling	Blok 1	7,5 ECTS
NFYB14030U	Fødevarerfysik	Blok 2	7,5 ECTS
LKEB10108U	Almen kemi for biovidenskab	Blok 2	7,5 ECTS
LKEB10109U	Organisk kemi for biovidenskab	Blok 3	7,5 ECTS
NFOB15007U	Grundlæggende celle og molekylærbiologi	Blok 3	7,5 ECTS
NFOB15006U	Fødevarerfremstilling og ernæring	Blok 4	15 ECTS

Kurserne på listen ovenfor, indgår i førsteårsprøven. Reglerne for førsteårsprøven er beskrevet i den fælles del af studieordningen.

Stk. 2 Kvalitet og teknologi

Specialiseringen er på 120 ECTS og består af følgende:

- Obligatoriske fagelementer (inkl. bachelorprojekt), 92,5 ECTS.
- Valgfrie fagelementer, 27,5 ECTS.

Stk. 2.1 Obligatoriske fagelementer

97,5 ECTS skal dækkes af følgende obligatoriske fagelementer:			
Kursuskode	Kurstitel	Blok	ECTS
LKEB10077U	Biokemi 1	Blok 1	7,5 ECTS
NFOB16001U	Fødevaredataanalyse	Blok 1	7,5 ECTS
NFOB14028U	Fødevaremikrobiologi	Blok 2	7,5 ECTS
NFOB14014U	Råvarekvalitet	Blok 3	7,5 ECTS
NFOB16000U	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Blok 3	7,5 ECTS
LLEB10244U	Fødevarervidenskabsteori	Blok 4	7,5 ECTS
NFOB14027U	Fødevarer kemi	Blok 4	7,5 ECTS
23711	Food Technology (DTU)	Blok 1+2	15 ECTS
23521	Hygiejnisk design i fødevarerindustrien (DTU)	Blok 1+2	5 ECTS
NFOB16005U	Hurtigmetoder til måling af fødevarer kvalitet	Blok 2	5 ECTS
	Bachelorprojekt	Blok 4	15 ECTS

Stk. 2.2 Valgfrie fagelementer

27,5 ECTS dækkes af valgfrie fagelementer.

- Alle fagelementer på bachelorniveau kan indgå i uddannelsens valgfri del.

- Fagelementer på kandidatniveau kan indgå i uddannelsens valgfri del med op til 15 ECTS. Det er dog ikke tilladt at tage fagelementer på kandidatniveau, der indgår som obligatoriske på den eller de SCIENCE kandidatuddannelse(r), som bacheloruddannelsen giver ret til optagelse på.
- Projekter jf. stk. 2.3 Projekter

Stk. 2.3 Projekter

- Projekter uden for kursusregi på op til 15 ECTS kan indgå i uddannelsens valgfri del. Reglerne er beskrevet i bilag 5 i den fælles del af studieordningen
- Virksomhedsprojekter kan indgå i uddannelsens valgfri del med 15 ECTS. Reglerne er beskrevet i bilag 3 i den fælles del af studieordningen.

Stk. 2.4 Mobilitetsvindue

Udnyttelse af mobilitetsvinduet forudsætter, at den studerende følger gældende praksis vedr. forhåndsgodkendelse og merit.

Mobilitetsvinduet for bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring med specialisering i kvalitet og teknologi er placeret i blok 3+4 på 3. år. Det betyder, at studieordningen giver mulighed for at følge fagelementer udenfor fakultetet i denne periode.

Den studerende har herudover mulighed for på egen hånd at tilrettelægge et lignende forløb på et andet tidspunkt i løbet af uddannelsen.

Stk. 3 Sundhed og ernæring

Specialiseringen er på 120 ECTS og består af følgende:

- Obligatoriske fagelementer (inkl. bachelorprojekt), 82,5 ECTS.
- Begrænset valgfrie fagelementer, 15 ECTS.
- Valgfrie fagelementer, 22,5 ECTS.

Stk. 3.1 Obligatoriske fagelementer

82,5 ECTS skal dækkes af følgende obligatoriske fagelementer:			
Kursuskode	Kurstitel	Blok	ECTS
LKEB10077U	Biokemi 1	Blok 1	7,5 ECTS
NFOB16001U	Fødevederdataanalyse	Blok 1	7,5 ECTS
NNEB19009U	Basal human fysiologi	Blok 2	7,5 ECTS
NNEB16000U	Grundkursus i menneskets ernæring	Blok 2	7,5 ECTS
NFOB15008U	Sensory Evaluation of Food	Blok 3	7,5 ECTS
NFOB14014U	Råvarekvalitet	Blok 3	7,5 ECTS
NNEB21006U	Sundhed, ernæring og livskvalitet A	Blok 3	7,5 ECTS
LLEB10244U	Fødevidenskabssteori	Blok 4	7,5 ECTS
NFOB14027U	Fødevarekemi	Blok 4	7,5 ECTS
	Bachelorprojekt	Blok 4	15 ECTS

Stk. 3.2 Begrænset valgfrie fagelementer

15 ECTS skal dækkes af begrænset valgfrie fagelementer fra nedenstående liste:			
Kursuskode	Kurstitel	Blok	ECTS
NNEB22003U	Sportsernæring	Blok 1	7,5 ECTS
NNDB19007U	Introduktion til naturvidenskabelig formidling	Blok 1	7,5 ECTS
NFOB14028U	Fødevaremikrobiologi	Blok 2	7,5 ECTS
SFEB15001U	Sygdomslære og farmakologi (SUND)	Blok 3	7,5 ECTS
NFOB16000U	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Blok 3	7,5 ECTS
NPLB14027U	Analytical Chemistry	Blok 3	7,5 ECTS
NNEB21007U	Sundhed, ernæring og livskvalitet B	Blok 3	7,5 ECTS

Stk. 3.3 Valgfrie fagelementer

22,5 ECTS dækkes af valgfrie fagelementer.

- Alle fagelementer på bachelorniveau kan indgå i uddannelsens valgfri del.
- Fagelementer på kandidatniveau kan indgå i uddannelsens valgfri del med op til 15 ECTS. Det er dog ikke tilladt at tage fagelementer på kandidatniveau, der indgår som obligatoriske på den eller de SCIENCE kandidatuddannelse(r), som bacheloruddannelsen giver ret til optagelse på.
- Projekter jf. stk. 3.4 Projekter

Stk. 3.4 Projekter

- Projekter uden for kursusregi på op til 15 ECTS kan indgå i uddannelsens valgfri del. Reglerne er beskrevet i bilag 5 i den fælles del af studieordningen.
- Virksomhedsprojekter kan indgå i uddannelsens valgfri del med 15 ECTS. Reglerne er beskrevet i bilag 3 i den fælles del af studieordningen.

Stk. 3.5 Mobilitetsvindue

Udnyttelse af mobilitetsvinduet forudsætter, at den studerende følger gældende praksis vedr. forhåndsgodkendelse og merit.

Mobilitetsvinduet for bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring med specialisering i sundhed og ernæring er placeret i blok 3+4 på 3. år. Det betyder, at studieordningen giver mulighed for at følge fagelementer udenfor fakultetet i denne periode.

Den studerende har herudover mulighed for på egen hånd at tilrettelægge et lignende forløb på et andet tidspunkt i løbet af uddannelsen.

Stk. 4 Fødevareingeniør

Specialiseringen er på 150 ECTS og består af følgende:

- Obligatoriske fagelementer (inkl. bachelorprojekt), 92,5 ECTS.
- Valgfrie fagelementer, 27,5 ECTS.
- Praktik, 30 ECTS.

Stk. 4.1 Obligatoriske fagelementer

97,5 ECTS skal dækkes af følgende obligatoriske fagelementer:			
Kursuskode	Kurstitel	Blok	ECTS
LKEB10077U	Biokemi 1	Blok 1	7,5 ECTS
NFOB16001U	Fødevedataanalyse	Blok 1	7,5 ECTS
NFOB14028U	Fødevaremikrobiologi	Blok 2	7,5 ECTS
NFOB14014U	Råvarekvalitet	Blok 3	7,5 ECTS
NFOB16000U	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Blok 3	7,5 ECTS
LLEB10244U	Fødevarevidenskabsteori	Blok 4	7,5 ECTS
NFOB14027U	Fødevarekemi	Blok 4	7,5 ECTS
23711	Food Technology (DTU)	Blok 1+2	15 ECTS
23521	Hygiejnisk design i fødevarerindustrien (DTU)	Blok 1+2	5 ECTS
NFOB16005U	Hurtigmetoder til måling af fødevarekvalitet	Blok 2	5 ECTS
	Bachelorprojekt	Blok 4	15 ECTS

Stk. 4.2 Kompetencegivende praktikforløb

30 ECTS skal dækkes af et kompetencegivende praktikforløb. Den kompetencegivende praktik kan ikke indgå som valgfrie ECTS på bacheloruddannelsens 180 ECTS eller på andre uddannelser.

Efter bestået praktikforløb skal den studerende færdiggøre bacheloruddannelsen med specialisering som fødevareingeniør, idet praktik ikke kan indgå på andre specialiseringer på bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring eller på andre bacheloruddannelser. Det er ikke tilladt at skifte specialisering på bacheloruddannelsen efter bestået praktikforløb.

For at komme i praktik skal den studerende have bestået alle obligatoriske fagelementer på 1. og 2. år. Disse krav sikrer, at de studerende har de optimale forudsætninger for at få mest muligt ud af praktikken.

Der findes to typer af praktik, der er godkendt som kompetencegivende praktik:

- Fødevareingeniørpraktik (DTU)
- NFOB20000U Mejeripraktik

Stk. 4.3 Adgangsbegrænsning på mejeripraktikken

På grund af et begrænset antal praktikpladser i mejeriindustrien er der en adgangsbegrænsning på NFOB20000U Mejeripraktik på 25 pladser årligt. Såfremt antallet af tilmeldte overstiger 25, vil vurderingen blive foretaget på baggrund af karaktergennemsnittet i nedenstående kurser med vægtning i forhold til ECTS.

Studerende, der ikke tildeles en plads, har mulighed for at vælge fødevareingeniørpraktik i stedet.

Kursuskode	Kurstitel	ECTS
NFOB15014U	Fødevareproduktion, samfund og sundhed	7,5 ECTS
LMAB10066U	Matematik og databehandling	7,5 ECTS
NFYB14030U	Fødevarefysik	7,5 ECTS
LKEB10108U	Almen kemi for biovidenskab	7,5 ECTS
LKEB10109U	Organisk kemi for biovidenskab	7,5 ECTS
NFOB15007U	Grundlæggende celle og molekylærbiologi	7,5 ECTS
NFOB15006U	Fødevarefremstilling og ernæring	15 ECTS
LKEB10077U	Biokemi 1	7,5 ECTS
NFOB16001U	Fødevaredataanalyse	7,5 ECTS
NFOB14028U	Fødevaremikrobiologi	7,5 ECTS

Stk. 4.4 Dispensation fra det kompetencegivende praktikforløb

Studerende med afsluttet uddannelse som mejerist, mejeritekniker, procesteknolog, levnedsmiddeltekniker, slagter og eller laborant/bioanalytiker er fritaget fra den obligatoriske praktik for at blive fødevareingeniør.

Ydermere er studerende med afsluttet uddannelse som mejerist, mejeritekniker eller procesteknolog med mejerispeciale fritaget fra den obligatoriske praktik for at blive mejeringeniør (kandidat).

Studerende skal indsende dokumentation til SCIENCE Uddannelse, for at en af ovenstående uddannelser er bestået.

Stk. 4.5 Valgfrie fagelementer

27,5 ECTS dækkes af valgfrie fagelementer.

- Alle fagelementer på bachelorniveau kan indgå i uddannelsens valgfri del.
- Fagelementer på kandidatniveau kan indgå i uddannelsens valgfri del med op til 15 ECTS. Det er dog ikke tilladt at tage fagelementer på kandidatniveau, der indgår som obligatoriske på den eller de SCIENCE kandidatuddannelse(r), som bacheloruddannelsen giver ret til optagelse på.

- Projekter jf. Stk. 4.5 Projekter

Stk. 4.6 Projekter

- Projekter uden for kursusregi på op til 15 ECTS kan indgå i uddannelsens valgfri del. Reglerne er beskrevet i bilag 5 i den fælles del af studieordningen.
- Virksomhedsprojekter kan ikke indgå i specialiseringen.

Stk. 4.7 Mobilitetsvindue

Udnyttelse af mobilitetsvinduet forudsætter, at den studerende følger gældende praksis vedr. forhåndsgodkendelse og merit.

Mobilitetsvinduet for bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring med specialisering som fødevaringeniør er placeret i blok 1+2 på 4. år. Det betyder, at studieordningen giver mulighed for at følge fagelementer udenfor fakultetet i denne periode. Den studerende har også mulighed for at gennemføre praktikforløbet helt eller delvist i udlandet.

Den studerende har herudover mulighed for på egen hånd at tilrettelægge et lignende forløb på et andet tidspunkt i løbet af uddannelsen.

Stk. 5 Vejleder på bachelorprojekt

Hovedvejleder på bachelorprojektet skal være ansat på Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet ved Københavns universitet. Reglerne for bachelorprojektet er beskrevet i bilag 1 i den fælles del af studieordningen.

§ 5 Dispensation

Studienævnet kan, når det er begrundet i usædvanlige forhold, dispensere fra de regler i studieordningen, der alene er fastsat af Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet.

§ 6 Ikrafttrædelse m.v.

Stk. 1 Gyldighed

Denne fagspecifikke del af studieordningen gælder for alle studerende, som indskrives på uddannelsen – se dog bilag 2.

Stk. 2 Overførsel

For studerende indskrevet på en tidligere studieordning, kan overførsel til denne studieordning finde sted efter gældende overgangsregler, eller efter individuel meritvurdering af studienævnet.

Stk. 3 Ændringer

Studieordningen kan ændres én gang om året således, at ændringerne træder i kraft ved studieårets start. Ændringer skal indstilles af studienævnet og godkendes af dekanen.

Hvis der ændres i denne studieordning, tilføjes der om nødvendigt også en overgangsordning, så en studerende kan fortsætte sin bacheloruddannelse efter den ændrede studieordning.

Bilag 1 Fagligt anbefalede studieforløb

Herunder vises det fagligt anbefalede studieforløb. Den studerende kan selv tilrettelægge et alternativt studieforløb indenfor de gældende regler.

Kassogram – Kvalitet og teknologi

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
1. år	Matematik og databehandling	Fødevarefysik	Organisk kemi for biovidenskab	Fødevarefremstilling og ernæring
	Fødevareproduktion, samfund og sundhed	Almen kemi for biovidenskab	Grundlæggende celle og molekylærbiologi	
2. år	Biokemi 1	Fødevare-mikrobiologi	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Fødevarekemi
	Fødevare-dataanalyse	Valgfri	Råvarekvalitet	Fødevare-videnskabsteori
3. år	Food Technology	Hurtig-metoder til måling af fødevare-kvalitet	Valgfri	Bachelorprojekt
	Hygiejnisk design i fødevareindustrien		Valgfri	
	Valgfri		Valgfri	

Kassogram - Sundhed og ernæring

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
1. år	Matematik og databehandling	Fødevarefysik	Organisk kemi for biovidenskab	Fødevarefremstilling og ernæring
	Fødevareproduktion, samfund og sundhed	Almen kemi for biovidenskab	Grundlæggende celle og molekylærbiologi	
2. år	Biokemi 1	Basal human fysiologi	Sensory Evaluation of Food	Fødevarekemi
	Fødevare-dataanalyse	Grundkursus i menneskets ernæring	Råvarekvalitet	Fødevarevidenskabsteori
3. år	Valgfri	Valgfri	Begrænset valgfri	Bachelorprojekt
	Begrænset valgfri	Valgfri	Sundhed, ernæring og livskvalitet A	

Kassogram - Fødevareingeniør

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
1. år	Matematik og databehandling	Fødevarefysik	Organisk kemi for biovidenskab	Fødevarefremstilling og ernæring
	Fødevareproduktion, samfund og sundhed	Almen kemi for biovidenskab	Grundlæggende celle- og molekylærbiologi	
2. år	Biokemi 1	Fødevaremikrobiologi	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Fødevarekemi
	Fødevare-dataanalyse	Valgfri	Råvarekvalitet	Fødevare-videnskabsteori
3. år	Food Technology	Hurtig-metoder til måling af fødevare-kvalitet	Kompetencegivende praktikforløb	
	Hygiejnisk design i fødevareindustrien			
	Valgfri			
4. år	Valgfri	Bachelorprojekt		
	Valgfri			

Bilag 2 Overgangsordninger

Den fælles del af studieordningerne gælder for alle indskrevne studerende på det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet.

Overgangsordningerne nedenfor indeholder udelukkende dele, der adskiller sig fra reglerne og retningslinjerne i den gældende studieordning. Alle relevante oplysninger, der måtte mangle i overgangsordningerne, forefindes således ovenfor i studieordningen.

1 Generelle ændringer for studerende optaget i studieåret 2022/23

Kassogram – Kvalitet og teknologi

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
1. år	Matematik og databehandling	Fødevarerfysik	Organisk kemi for biovidenskab	Fødevarerfremstilling og ernæring
	Fødevarerproduktion, samfund og sundhed	Almen kemi for biovidenskab	Grundlæggende celle og molekylærbiologi	
2. år	Biokemi 1	Fødevarer-mikrobiologi	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Fødevarer kemi
	Fødevarer-dataanalyse	Valgfri	Råvarekvalitet	Fødevarer-videnskabsteori
3. år	<i>Fødevarer teknologi</i>	Hurtig-metoder til måling af fødevarer-kvalitet	Valgfri	Bachelorprojekt
	Hygiejnisk design i fødevarerindustrien		Valgfri	
	Valgfri		Valgfri	

Kurser angivet i kursiv udbydes ikke længere. Se nedlagte kurser nedenfor.

Kassogram - Fødevarer ingeniør

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
1. år	Matematik og databehandling	Fødevarerfysik	Organisk kemi for biovidenskab	Fødevarerfremstilling og ernæring
	Fødevarerproduktion, samfund og sundhed	Almen kemi for biovidenskab	Grundlæggende celle- og molekylærbiologi	
2. år	Biokemi 1	Fødevarer mikrobiologi	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Fødevarer kemi
	Fødevarer-dataanalyse	Valgfri	Råvarekvalitet	Fødevarer-videnskabsteori
3. år	<i>Fødevarer teknologi</i>	Hurtig-metoder til måling af fødevarer-kvalitet	Kompetencegivende praktikforløb	
	Hygiejnisk design i fødevarerindustrien			
	Valgfri			
4. år	Valgfri	Bachelorprojekt		
	Valgfri			

Kurser angivet i kursiv udbydes ikke længere. Se nedlagte kurser nedenfor.

2 Generelle ændringer for studerende optaget i studieåret 2021/22

Studerende optaget på bacheloruddannelsen i studieåret 2021/22 skal færdiggøre uddannelsen som angivet i denne studieordning med nedenstående undtagelser.

Kassogram – Kvalitet og teknologi

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
1. år	Matematik og databehandling	Fødevarefysik	Organisk kemi for biovidenskab	Fødevarefremstilling og ernæring
	Fødevareproduktion, samfund og sundhed	Almen kemi for biovidenskab	Grundlæggende celle og molekylærbiologi	
2. år	Biokemi 1	Fødevare-mikrobiologi	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Fødevarekemi
	Fødevare-dataanalyse	Valgfri	Råvarekvalitet	Fødevare-videnskabsteori
3. år	<i>Fødevareteknologi</i>	Hurtig-metoder til måling af fødevare-kvalitet	Valgfri	Bachelorprojekt
	Hygiejnisk design i fødevareindustrien		Valgfri	
	Valgfri			

Kurser angivet i kursiv udbydes ikke længere. Se nedlagte kurser nedenfor.

Kassogram - Fødevareingeniør

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
1. år	Matematik og databehandling	Fødevarefysik	Organisk kemi for biovidenskab	Fødevarefremstilling og ernæring
	Fødevareproduktion, samfund og sundhed	Almen kemi for biovidenskab	Grundlæggende celle- og molekylærbiologi	
2. år	Biokemi 1	Fødevaremikrobiologi	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Fødevarekemi
	Fødevare-dataanalyse	Valgfri	Råvarekvalitet	Fødevare-videnskabsteori
3. år	<i>Fødevareteknologi</i>	Hurtig-metoder til måling af fødevare-kvalitet	Kompetencegivende praktikforløb	
	Hygiejnisk design i fødevareindustrien			
	Valgfri			
4. år	Valgfri	Bachelorprojekt		
	Valgfri			

Kurser angivet i kursiv udbydes ikke længere. Se nedlagte kurser nedenfor.

Fødevareingeniør

Kompetencegivende praktikforløb

30 ECTS skal dækkes af et kompetencegivende praktikforløb. Den kompetencegivende praktik kan ikke indgå som valgfrie ECTS på bacheloruddannelsens 180 ECTS eller på andre uddannelser.

Efter bestået praktikforløb skal den studerende færdiggøre bacheloruddannelsen med specialisering som fødevareingeniør, idet praktik ikke kan indgå på andre specialiseringer på bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring eller på andre bacheloruddannelser. Det er ikke tilladt at skifte specialisering på bacheloruddannelsen efter bestået praktikforløb.

For at komme i praktik skal den studerende have bestået alle obligatoriske fagelementer på 1. og 2. år. Disse krav sikrer, at de studerende har de optimale forudsætninger for at få mest muligt ud af praktikken.

Der findes tre typer af praktik, der er godkendt som kompetencegivende praktik:

- Fødevareingeniørpraktik (DTU).
- NFOB20001U Kødpraktik*.
- NFOB20000U Mejeripraktik**

*Kødpraktikken nedlægges – se Nedlagte kurser nedenfor

** Der er ingen adgangsbegrænsning på mejeripraktikken for studerende optaget 2021/22 og tidligere.

3 Generelle ændringer for studerende optaget i studieåret 2020/21

Studerende optaget på bacheloruddannelsen i studieåret 2020/21 skal færdiggøre uddannelsen som angivet i denne studieordning med nedenstående undtagelser.

Specialiseringen Sundhed og ernæring

Begrænset valgfrie fagelementer

15 ECTS skal dækkes af begrænset valgfrie fagelementer i studieordningen ovenfor samt fra nedenstående liste:			
• NIDA04040U	Idræt og ernæring 1 (T-ernæring 1)	Nedlagt*	7,5 ECTS
• NMAB14031U	Matematik og modeller	Nedlagt*	7,5 ECTS

*Se nedlagte kurser

Specialiseringen kvalitet og teknologi

Specialiseringen er på 120 ECTS og består af følgende:

- Obligatoriske fagelementer (inkl. bachelorprojekt), 97,5 ECTS.
- Valgfrie fagelementer, 22,5 ECTS.

Obligatoriske fagelementer

97,5 ECTS skal dækkes af følgende obligatoriske fagelementer:			
LKEB10077U	Biokemi 1	Blok 1	7,5 ECTS
NFOB16001U	Fødevaredataanalyse	Blok 1	7,5 ECTS
NFOB14028U	Fødevaremikrobiologi	Blok 2	7,5 ECTS
NFOB14014U	Råvarekvalitet	Blok 3	7,5 ECTS
NFOB16000U	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Blok 3	7,5 ECTS
LLEB10244U	Fødevarevidenskabsteori	Blok 4	7,5 ECTS
NFOB14027U	Fødevarekemi	Blok 4	7,5 ECTS
23711	Fødevareteknologi (DTU)	Nedlagt*	15 ECTS
23521	Hygiejnisk design i fødevareindustrien (DTU)	Blok 1+2	5 ECTS
NFOB16006U	Produktion af flydende fødevarer	Nedlagt	5 ECTS
NFOB16005U	Hurtigmetoder til måling af fødevarekvalitet	Blok 2	5 ECTS
	Bachelorprojekt	Blok 4	15 ECTS

*Se nedlagte kurser

Kassogram kvalitet og teknologi

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
1. år	Matematik og databehandling	Fødevarefysik	Organisk kemi for biovidenskab	Fødevarefremstilling og ernæring
	Fødevareproduktion, samfund og sundhed	Almen kemi for biovidenskab	Grundlæggende celle og molekylærbiologi	
2. år	Biokemi 1	Fødevare-mikrobiologi	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Fødevarekemi

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
	Fødevare-dataanalyse	Valgfri	Råvarekvalitet	Fødevare-videnskabsteori
3. år	<i>Fødevareteknologi</i>	Hurtigmetoder til måling af fødevarekvalitet	Valgfri	Bachelorprojekt
	Hygiejnisk design i fødevareindustrien		Valgfri	
	<i>Produktion af flydende fødevarer</i>			

Kurser angivet i kursiv udbydes ikke længere. Se nedlagte kurser nedenfor.

Specialiseringen fødevareingeniør

Specialiseringen er på 150 ECTS og består af følgende:

- Obligatoriske fagelementer (inkl. bachelorprojekt), 97,5 ECTS.
- Valgfrie fagelementer, 22,5 ECTS.
- Praktik, 30 ECTS.

Obligatoriske fagelementer

97,5 ECTS skal dækkes af følgende obligatoriske fagelementer:			
• LKEB10077U	Biokemi 1	Blok 1	7,5 ECTS
• NFOB16001U	Fødevaredataanalyse	Blok 1	7,5 ECTS
• NFOB14028U	Fødevaremikrobiologi	Blok 2	7,5 ECTS
• NFOB14014U	Råvarekvalitet	Blok 3	7,5 ECTS
• NFOB16000U	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Blok 3	7,5 ECTS
• LLEB10244U	Fødevarevidenskabsteori	Blok 4	7,5 ECTS
• NFOB14027U	Fødevarekemi	Blok 4	7,5 ECTS
• 23711	Fødevareteknologi (DTU)	Nedlagt*	15 ECTS
• 23521	Hygiejnisk design i fødevareindustrien (DTU)	Blok 1+2	5 ECTS
• NFOB16006U	Produktion af flydende fødevarer	Nedlagt	5 ECTS
• NFOB16005U	Hurtigmetoder til måling af fødevarekvalitet	Blok 2	5 ECTS
•	Bachelorprojekt	Blok 2	15 ECTS

*Se nedlagte kurser

Kassogram fødevareingeniør

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
1. år	Matematik og databehandling	Fødevarefysik	Organisk kemi for biovidenskab	Fødevarefremstilling og ernæring
	Fødevareproduktion, samfund og sundhed	Almen kemi for biovidenskab	Grundlæggende celle- og molekylærbiologi	
2. år	Biokemi 1	Fødevaremikrobiologi	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Fødevarekemi
	Fødevare-dataanalyse	Valgfri	Råvarekvalitet	Fødevare-videnskabsteori
3. år	<i>Fødevareteknologi</i>	Hurtigmetoder til måling af fødevarekvalitet	Kompetencegivende praktikforløb	
	Hygiejnisk design i fødevareindustrien			
	<i>Produktion af flydende fødevarer</i>			
4. år	Valgfri	Bachelorprojekt		
	Valgfri			

Kurser angivet i kursiv udbydes ikke længere. Se nedlagte kurser nedenfor.

Kompetencegivende praktikforløb

30 ECTS skal dækkes af et kompetencegivende praktikforløb. Den kompetencegivende praktik kan ikke indgå som valgfrie ECTS på bacheloruddannelsens 180 ECTS eller på andre uddannelser.

Efter bestået praktikforløb skal den studerende færdiggøre bacheloruddannelsen med specialisering som fødevaringeniør, idet praktik ikke kan indgå på andre specialiseringer på bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring eller på andre bacheloruddannelser. Det er ikke tilladt at skifte specialisering på bacheloruddannelsen efter bestået praktikforløb.

For at komme i praktik skal den studerende have bestået alle obligatoriske fagelementer på 1. og 2. år. Disse krav sikrer, at de studerende har de optimale forudsætninger for at få mest muligt ud af praktikken.

Der findes tre typer af praktik, der er godkendt som kompetencegivende praktik:

- Fødevaringeniørpraktik (DTU).
- NFOB20001U Kødpraktik*.
- NFOB20000U Mejeripraktik**

*Kødpraktikken nedlægges – se Nedlagte kurser nedenfor

**Der er ingen adgangsbegrænsning på mejeripraktikken for studerende optaget 2021/22 og tidligere.

4 Generelle ændringer for studerende optaget i studieåret 2019/20

Studerende optaget på bacheloruddannelsen i studieåret 2019/20 skal færdiggøre uddannelsen som angivet i denne studieordning med nedenstående undtagelser.

Specialiseringen Sundhed og ernæring

Specialiseringen er på 120 ECTS og består af følgende:

- Obligatoriske fagelementer (inkl. bachelorprojekt), 90 ECTS.
- Begrænset valgfrie fagelementer, 15 ECTS.
Valgfrie fagelementer, 15 ECTS.

Begrænset valgfrie fagelementer

15 ECTS skal dækkes af begrænset valgfrie fagelementer i studieordningen ovenfor samt fra nedenstående liste:			
• NIDA04040U	Idræt og ernæring 1 (T-ernæring 1)	Nedlagt*	7,5 ECTS
• NMAB14031U	Matematik og modeller	Nedlagt*	7,5 ECTS
• 23736	Udvidet kursus i anvendelse af kostundersøgelsesmetoder i ernæringsforskning (DTU)	Nedlagt*	7,5 ECTS

*Se nedlagte kurser

Specialiseringen kvalitet og teknologi

Specialiseringen er på 120 ECTS og består af følgende:

- Obligatoriske fagelementer (inkl. bachelorprojekt), 97,5 ECTS.
- Valgfrie fagelementer, 22,5 ECTS.

Obligatoriske fagelementer

97,5 ECTS skal dækkes af følgende obligatoriske fagelementer:			
LKEB10077U	Biokemi 1	Blok 1	7,5 ECTS
NFOB16001U	Fødevarerdataanalyse	Blok 1	7,5 ECTS
NFOB14028U	Fødevarer mikrobiologi	Blok 2	7,5 ECTS
NFOB14014U	Råvarekvalitet	Blok 3	7,5 ECTS

NFOB16000U	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Blok 3	7,5 ECTS
LLEB10244U	Fødevarevidenskabsteori	Blok 4	7,5 ECTS
NFOB14027U	Fødevarekemi	Blok 4	7,5 ECTS
23711	Fødevareteknologi (DTU)	Nedlagt*	15 ECTS
23521	Hygiejnisk design i fødevareindustrien (DTU)	Blok 1+2	5 ECTS
NFOB16006U	Produktion af flydende fødevarer	Nedlagt*	5 ECTS
NFOB16005U	Hurtigmetoder til måling af fødevarekvalitet	Blok 2	5 ECTS
	Bachelorprojekt	Blok 4	15 CTS

*Se nedlagte kurser

Kassogram kvalitet og teknologi

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
1. år	Matematik og databehandling	Fødevarefysik	Organisk kemi for biovidenskab	Fødevarefremstilling og ernæring
	Fødevareproduktion, samfund og sundhed	Almen kemi for biovidenskab	Grundlæggende celle og molekylærbiologi	
2. år	Biokemi 1	Fødevare-mikrobiologi	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Fødevarekemi
	Fødevare-dataanalyse	Valgfri	Råvarekvalitet	Fødevare-videnskabsteori
3. år	<i>Fødevareteknologi</i>	Hurtigmetoder til måling af fødevarekvalitet	Valgfri	Bachelorprojekt
	Hygiejnisk design i fødevareindustrien		Valgfri	
	<i>Produktion af flydende fødevarer</i>			

Kurser angivet i kursiv udbydes ikke længere. Se nedlagte kurser nedenfor.

Specialiseringen fødevareingeniør

Specialiseringen er på 150 ECTS og består af følgende:

- Obligatoriske fagelementer (inkl. bachelorprojekt), 97,5 ECTS.
- Valgfrie fagelementer, 22,5 ECTS.
- Praktik, 30 ECTS.

Obligatoriske fagelementer

97,5 ECTS skal dækkes af følgende obligatoriske fagelementer:			
• LKEB10077U	Biokemi 1	Blok 1	7,5 ECTS
• NFOB16001U	Fødevaredataanalyse	Blok 1	7,5 ECTS
• NFOB14028U	Fødevaremikrobiologi	Blok 2	7,5 ECTS
• NFOB14014U	Råvarekvalitet	Blok 3	7,5 ECTS
• NFOB16000U	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Blok 3	7,5 ECTS
• LLEB10244U	Fødevarevidenskabsteori	Blok 4	7,5 ECTS
• NFOB14027U	Fødevarekemi	Blok 4	7,5 ECTS
• 23711	Fødevareteknologi (DTU)	Nedlagt*	15 ECTS
• 23521	Hygiejnisk design i fødevareindustrien (DTU)	Blok 1+2	5 ECTS
• NFOB16006U	Produktion af flydende fødevarer	Nedlagt*	5 ECTS
• NFOB16005U	Hurtigmetoder til måling af fødevarekvalitet	Blok 2	5 ECTS
•	Bachelorprojekt	Blok 2	15 ECTS

*Se nedlagte kurser

Fødevareingeniør

Kompetencegivende praktikforløb

30 ECTS skal dækkes af et kompetencegivende praktikforløb. Den kompetencegivende praktik kan ikke indgå som valgfrie ECTS på bacheloruddannelsens 180 ECTS eller på andre uddannelser.

Efter bestået praktikforløb skal den studerende færdiggøre bacheloruddannelsen med specialisering som fødevareingeniør, idet praktik ikke kan indgå på andre specialiseringer på bacheloruddannelsen i fødevarer og ernæring eller på andre bacheloruddannelser. Det er ikke tilladt at skifte specialisering på bacheloruddannelsen efter bestået praktikforløb.

For at komme i praktik skal den studerende have bestået alle obligatoriske fagelementer på 1. og 2. år. Disse krav sikrer, at de studerende har de optimale forudsætninger for at få mest muligt ud af praktikken.

Der findes tre typer af praktik, der er godkendt som kompetencegivende praktik:

- Fødevareingeniørpraktik (DTU).
- NFOB20001U Kødpraktik*.
- NFOB20000U Mejeripraktik**

*Kødpraktikken nedlægges – se Nedlagte kurser nedenfor

**Der er ingen adgangsbegrænsning på mejeripraktikken for studerende optaget 2021/22 og tidligere.

Kassogram fødevareingeniør

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
1. år	Matematik og databehandling	Fødevarefysik	Organisk kemi for biovidenskab	Fødevarefremstilling og ernæring
	Fødevareproduktion, samfund og sundhed	Almen kemi for biovidenskab	Grundlæggende celle- og molekylærbiologi	
2. år	Biokemi 1	Fødevaremikrobiologi	Exploratory Data Analysis/Chemometrics	Fødevarekemi
	Fødevare-dataanalyse	Valgfri	Råvarekvalitet	Fødevarevidenskabsteori
3. år	<i>Fødevareteknologi</i>		Hurtigmetoder til måling af fødevarekvalitet	Kompetencegivende praktikforløb
	Hygiejnisk design i fødevareindustrien			
	<i>Produktion af flydende fødevarer</i>			
4. år	Valgfri	Bachelorprojekt		
	Valgfri			

Kurser angivet i kursiv udbydes ikke længere. Se nedlagte kurser nedenfor.

5 Nedlagte kurser

Kursuskode	Kurstitel	ECTS	Overgangsordning
23711	Fødevareteknologi (DTU)	15	Kurset var obligatorisk på specialiseringerne kvalitet og teknologi samt fødevareingeniør i studieåret 2022/23 og tidligere. Kurset erstattes af (23711) Food Technology, DTU, 15 ECTS

NIDA04040U	Idræt og ernæring 1 (T-ernæring 1)	7,5	Kurset var begrænset valgfrit på specialiseringen sundhed og ernæring i studieåret 2020/21 og tidligere. Kurset er identisk med NNEB22003U Sportsernæring, 7,5 ECTS
NNMB17001U	Introduktion til naturvidenskabelig formidling	7,5	Udbudt sidste gang: 2018/19. Kurset er identisk med Introduktion til naturvidenskabelig formidling (NNDB19007U), 7,5 ECTS.
NFOB20001U	Kødpraktik	30	Kurset udbydes sidste gang i studieåret 2023/24. Studerende med interesse indenfor området vil herefter blive henvist til Fødevareingeniørpraktik
FOB16004U	Kødpraktik	30	Kurset blev udbudt sidste gang i studieåret 2019/20. Kurset er erstattet af Kødpraktik (NFOB20001U), 30 ECTS
NMAB14031U	Matematik og modeller	7.5	Kurset var begrænset valgfrit på specialiseringen sundhed og ernæring i studieåret 2020/21 og tidligere. Udbudt sidste gang 2019/20.
FOB19000U	Mejeripraktik	30	Kurset blev udbudt sidste gang i studieåret 2019/20. Kurset er erstattet af Mejeripraktik (NFOB20000U), 30 ECTS
NFOB16006U	Produktion af flydende fødevarer	5	Kurset er obligatorisk for studerende optaget i 2020/21 og tidligere på specialiseringerne i kvalitet og teknologi og fødevareingeniør i studieåret 20 Udbudt sidste gang: 2022/23. Studerende, der mangler at følge kurset efter studieåret 2022/23 skal i stedet skrive en afløsningsopgave på 5 ECTS indenfor kursets emnefelt.
23736	Udvidet kursus i anvendelse af kostundersøgelser i ernæringsforskning (DTU)	7.5	Kurset var begrænset valgfrit på specialiseringen sundhed og ernæring i studieåret 2019/20 og tidligere. Kurset blev udbudt sidste gang i studieåret 2018/19.

Bilag 3 Målbeskrivelse for bachelorprojekt

En studerende, som har afsluttet et bachelorprojekt i fødevarer og ernæring har opnået følgende:

Viden om:

Hvordan en problemstilling behandles inden for en given faglig ramme med vægt på problemformulering og problemanalyse.

- Eksisterende eller ny viden inden for et af uddannelsens fagområder.
- Litteratur, teorier/modeller og eventuelle data.

Færdigheder i at:

- Analysere fagligt afgrænsede problemstillinger og resultater i videnskabelig sammenhæng på en relevant og udtømmende måde.
- Tolke og sammenligne egne og andres analyser ud fra bagvedliggende principper samt metodernes styrker og begrænsninger.
- Vælge passende teorier og metoder til behandling af problemformuleringen.
- Formidle problemstillingen klart og overskueligt i en videnskabelig og samfundsmæssig sammenhæng – både skriftligt og mundtligt – til den relevante målgruppe under anvendelse af faglig korrekt terminologi.

Ved et felt- eller laboratoriebaseret projekt, hvor der indgår eksperimentelt arbejde/egenproduktion af data, har den studerende endvidere færdigheder i:

- Under vejledning at tilrettelægge og udføre eksperimentelt arbejde.
- Diskutere egen datafrembringelse og relatere egne data til andres data inden for samme fagområde, herunder at anvende relevante statistiske metoder.
- Overholde gældende normer og regler for god feltarbejds- eller laboratorieskik.
- Formidle de eksperimentelle studier og resultater skriftligt.

Kompetencer til at:

- Gennemføre et mindre, forskningspræget projekt.
- Selvstændigt videreudvikle sin viden og færdigheder i tilknytning til fagområdet og det erhvervsområde, som uddannelsen er rettet mod.