

Valgfagskatalog

# Procesteknologuddannelsen AK

Studieretning: Fødevareteknologi

Erhvervsakademi MidtVest

Version 1.0 Revideret 150519



## Indholdsfortegnelse

<b>1. Valgfag på procesteknolog uddannelsens fødevareteknologispeciale</b>	<b>3</b>
<b>2. Beskrivelse af udbudte valgfag</b>	<b>3</b>
<b>2.1 Sous Vide Produktion</b>	<b>4</b>
<b>2.1 Produktion af skimmelost</b>	<b>5</b>
<b>3. Godkendelse af studieordningen</b>	<b>5</b>

## 1. Valgfag på procesteknolog uddannelsens fødevareteknologispeciale

---

På uddannelsen er 5 ECTS valgfag. Disse er placeret i slutningen af 2. semester

Der vil i samarbejde med den pågældende klasse hvert år blive valgt relevante emner for valgfagene. Valgfagsemner præsenteres for klassen og der afholdes afstemning om, hvilke fag der skal udvikles til klassen.

I 2019 er emnerne følgende:

- Enzymer
- Sous Vide
- Blød Ost
- Småkager
- Chips
- Ølbrygning
- Fermentering

I valgfaget skal den studerende for første gang i studiet arbejde individuelt med et projekt for at kunne fordybe sig i et emne, som de helt selv har valgt. De får mulighed for at teste egne styrker og svagheder af inden det afsluttende eksamensprojekt året efter. Der udbydes to valgfag, som begge er centreret om et virksomhedsbesøg på en virksomhed, der arbejder med en produktion eller en produktionsmetode, der ikke har været arbejdet med tidligere på 2. semester. På baggrund af virksomhedsbesøget tilrettelægger og gennemfører hver enkelt studerende et projekt inkl. en forsøgsrække. Der afsluttes til sidst med en rapport og en fremlæggelse.

## 2. Beskrivelse af udbudte valgfag

I 2019 udbydes følgende to valgfag, som de studerende kunne vælge imellem efter at have deltaget i begge virksomhedsbesøg.

2.1 Sous Vide produktion

2.2 Produktion af skimmelost

## 2.1 Sous Vide Produktion

ETCS-omfang: 5 ECTS

Placering: 2. semester

Eksamen: valgfaget indgår i 1. årsprøven – den mundtlige delprøve.

### Læringsmål

#### Viden

Den studerende har viden om:

- udviklingsbaseret viden om og forståelse for fremstillingsprocesserne i Sous Vide som industriel produktionsmetode
- udviklingsbaseret viden om og forståelse for de kvalitets- og holdbarhedsmæssige ændringer ved Sous Vide produktionen

#### Færdigheder

Den studerende kan:

- vurdere praksisnære problemstillinger for en Sous Vide produktion samt opstille og vælge løsningsmuligheder i forhold til valg af analysemetoder og vurdering af resultaterne
- formidle praksisnære problemstillinger og løsningsmuligheder til samarbejdspartnere og brugere vedrørende resultater og problemstillinger, herunder udarbejde skriftlig dokumentation
- anvende erhvervets centrale projektstyrings- og planlægningsværktøjer
- tilrettelægge og gennemføre forsøgsplanlægning

#### Kompetencer

Den studerende kan:

- deltage professionelt i fagligt og tværfagligt samarbejde og deltage i projekter
- i relation til en given arbejdsopgave, tilegne sig ny viden, færdigheder og kompetencer på dansk og engelsk
- håndtere udviklingsorienterede situationer vedrørende planlægning, udførelse og dokumentation af givne opgaver, herunder vurdere resultater, foreslå ændringer og optimeringer

## 2.1 Produktion af skimmelost

ETCS-omfang: 5 ECTS

Placering: 2. semester

Eksamen: valgfaget indgår i 1. årsprøven – den mundtlige delprøve.

### Læringsmål

#### Viden

Den studerende har viden om:

- udviklingsbaseret viden om og forståelse for fremstillingen af skimmeloste
- udviklingsbaseret viden om og forståelse for de kvalitets- og holdbarhedsmæssige ændringer ved produktionen af skimmelost
- udviklingsbaseret viden om og forståelse for en bioteknologisk fødevarereproduktion med brug af enzymer og starterkulturer

#### Færdigheder

Den studerende kan:

- vurdere praksisnære problemstillinger for produktion af skimmeloste samt opstille og vælge løsningsmuligheder i forhold til valg af analysemetoder og vurdering af resultaterne
- formidle praksisnære problemstillinger og løsningsmuligheder til samarbejdspartnere og brugere vedrørende resultater og problemstillinger, herunder udarbejde skriftlig dokumentation
- anvende erhvervets centrale projektstyrings- og planlægningsværktøjer
- tilrettelægge og gennemføre forsøgsplanlægning

#### Kompetencer

Den studerende kan:

- deltage professionelt i fagligt og tværfagligt samarbejde og deltage i projekter
- i relation til en given arbejdsopgave, tilegne sig ny viden, færdigheder og kompetencer på dansk og engelsk
- håndtere udviklingsorienterede situationer vedrørende planlægning, udførelse og dokumentation af givne opgaver, herunder vurdere resultater, foreslå ændringer og optimeringer

## 3. Godkendelse af studieordningen

Denne institutionsdel af studieordningen er vedtaget og godkendt af Erhvervsakademi MidtVest i juli 2019.



---

Anette Becker Berg  
Kvalitetschef