



KEMI OG FØDEVARETEKNOLOGI DIPLOMINGENIØR

Diplomingeniøruddannelsen i Kemi og fødevareteknologi varer 3½ år inkl. praktik og du lærer at bruge din viden inden for klassiske naturvidenskabelige fag som matematik, kemi, fysik og bioteknologi i en ingeniørmæssig sammenhæng med fokus på fødevarerproduktion. Bagefter kan du læse videre på kandidatuddannelsen i Molekylær ernæring og fødevareteknologi eller du kan vælge at gå ud på arbejdsmarkedet.

Du får en detaljeret forståelse af fødevarerbranchen og dens aktuelle innovationsbehov. Målet med uddannelsen er at give dig kompetencer til at udvikle fremtidens fødevarer og nye bæredygtige produktionsmetoder.

Diplomingeniøruddannelsen er erhvervsrettet, og du lærer derfor at bruge din voksende viden om blandt andet kemi og bioteknologi til at løse virkelige problemstillinger i fødevarerindustrien – ofte i samarbejde med virksomheder.

Som en vigtig del af din uddannelse skal du skabe dig en naturvidenskabelig grundviden, der gør dig i stand til at forstå alle processer i en teknologibaseret fødevarerproduktion fra råvare til færdigt produkt. Samtidig skal du som fødevareringeniør have akademisk indsigt i human ernæring, sensorik og lovgivning på området.

Uddannelsen er således bredt funderet, men giver dig mulighed for at specialisere dig gennem arbejdet med konkrete cases på stort set alle semestre. Måske interesserer du dig særligt for fødevarer kemi og drømmer om at arbejde med udvikling af fødevarer med særlige funktionelle egenskaber eller sundhedsfremmende ingredienser. Eller måske interesserer du dig for produktionsudstyr og drømmer om at udvikle nye maskiner, der kan effektivisere fremtidens fødevarerfremstilling og sikre mad til en voksende global befolkning på en miljømæssig forsvarelig måde.

WEB OG INFO

INFORMATION OG VEJLEDNING

bachelor.au.dk/kemiogfodevareteknologi

Faglige studievejledere:

Jeanette M. D. Bennedsen, jmdb@ase.au.dk, tlf. 2136 7355

HVERDAGEN PÅ STUDIET

Uddannelsen til ingeniør i Kemi og Fødevareteknologi indeholder både klasseundervisning, forelæsninger, laboratoriearbejde og projektarbejde.

Du skal i alle semestre følge et intensivt studieprogram og regne med derudover at bruge mange timer på hjemmearbejde og selvstændigt projektarbejde i grupper. Når du vælger en ingeniøruddannelse ved Aarhus Universitet, vælger du også en eksperimentel tilgang til at lære, og du bliver derfor trænet i at overføre det, der står i bøgerne, til det praktisk-videnskabelige arbejde i laboratorierne.

På femte semester skal du som ingeniørstuderende i praktik i en virksomhed, hvor du får praktisk erfaring med branchens ingeniørmæssige udfordringer.

KARRIEREMULIGHEDER

Som færdiguddannet diplomingeniør i Kemi og fødevareteknologi får du en kompetenceprofil, der er attraktiv og efterspurgt i fødevarerbranchen. Du bliver i stand til at arbejde med fødevarerinnovation, produktudvikling, processtyring og kvalitetssikring på et højt niveau i både små nichevirksomheder og store industrikoncerner.

CIVILINGENIØR + 2 ÅR

Som diplomingeniør i Kemi og fødevareteknologi kan du vælge at læse videre til civilingeniør (+2år), hvis du under diplomingeniøruddannelsen har valgt bestemte kurser.

Læs mere om ingeniøruddannelserne på ingenioer.au.dk

ANSØGNINGSFRIST

Kvote 2: den 15. marts kl. 12

Kvote 1: den 5. juli kl. 12

STUDIESTART August

STUDIESTED

Ingeniørhøjskolen Aarhus Universitet

Hangøvej 2, 8000 Aarhus C

Tlf. 8715 0000

Studiets opbygning

Herunder kan du se kurserne på hvert semester på kemi og fødevareteknologi-studiet. Ønsker du mere detaljeret information, kan du læse om kurserne i kursuskataloget på www.kursuskatalog.au.dk. Alle kurser har et omfang på 5 eller 10 ECTS, bortset fra praktikopholdet på 30 ECTS, bachelorprojektet på 20 ECTS. Listen over mulige valgfag på 6. og 7. semester er under opbygning. Der kan ske mindre justeringer i opbygningen og kursustitlerne vil blive justeret.

1. semester	2. semester	3. semester	4. semester	5. semester	6. semester	7. semester
Fødevarerproduktion og projekt 1	Fødevarer-mikrobiologi og projekt 2	Projekt 3	Fødevarer-kvalitet og projekt 4	Praktik	Valgkursus 1	Valgkursus 3
		Fødevarer-kemi			Valgkursus 2	Valgkursus 4
Celle- og mikrobiologi	Fermentering	Praktisk regulering og instrumentering	Fødevarer-processer		Kvalitetsstyring	Bachelorprojekt
Almen kemi	Analytisk kemi		Kemiske enheds-operationer 1		Hygiejnisk design	
Matematik og statistik	Organisk kemi og Biokemi	Fysisk og teknisk kemi			Statistik og forsøgs-planlægning	
			Produktions- og virksomheds-management			

■ Kemi og fødevareteknologi

■ Fælles med bioteknologi og kemi

■ Praktik

■ Specialisering og projekt