

Valgfagskatalog

Procesteknologuddannelsen AK

Studieretning: Fødevareteknologi

Erhvervsakademi MidtVest

Version 1.0 Revideret 180320



Indholdsfortegnelse

1. Valgfag på procesteknologuddannelsens fødevareteknologispeciale	3
2. Beskrivelse af udbudte valgfag	3
2.1. Industriel produktion af kager med udvalgt hjælpestof	4
2.2. Fremstilling af forarbejdede kødprodukter	5
3. Godkendelse af studieordningen	6

1. Valgfag på procesteknologuddannelsens fødevareteknologispeciale

På uddannelsen skal der være et 5 ECTS-valgfag. Faget er placeret i sidste halvdel af 2. semester

Underviserne samarbejder om at finde frem til to valgfag, som udvikles til klassen. Afhængigt af antal studerende i klassen og af typen af valgfag, kan der sættes et maks. antal deltagere for hvert valgfag.

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 har valgt ud fra de givne muligheder. De får mulighed for at teste egne styrker og svagheder af inden det afsluttende eksamensprojekt året efter. Valgfagene er begge centreret om et virksomhedsbesøg på en virksomhed, der arbejder med en produktion eller en produktionsmetode, der ikke har været arbejdet intensivt med tidligere på 2. semester. På baggrund af virksomhedsbesøget tilrettelægger og gennemfører hver enkelt studerende et projekt inkl. en forsøgsrække.

Eksamen:

Der afleveres en rapport. Senere er der individuel mundtlig eksamination i denne rapport. Rapporten er eksaminationsgrundlag, men det er den mundtlige præstation der bedømmes.

2. Beskrivelse af udbudte valgfag

I 2020 udbydes følgende to valgfag, som de studerende kan vælge imellem, dog med begrænsning med maks. 12 studerende på det enkelte fag.

- Industriel produktion af kager med udvalgt hjælpestof
- Fremstilling af forarbejdede kødprodukter

2.1. Industriel produktion af kager med udvalgt hjælpestof

ETCS-omfang: 5 ECTS

Placering: 2. semester

Eksamen: Der afleveres en rapport. Senere er der individuel mundtlig eksamination i denne rapport. Rapporten er eksaminationsgrundlag, men det er den mundtlige præstation der bedømmes.

Læringsmål

Viden

Den studerende har viden om:

- udviklingsbaseret viden om og forståelse for fremstillingsprocesserne i industriel kageproduktion med mulighed for anvendelse af hjælpestof
- udviklingsbaseret viden om og forståelse for de kvalitets- og holdbarhedsmæssige ændringer ved kageproduktionen

Færdigheder

Den studerende kan:

- vurdere praksisnære problemstillinger for en kageproduktion 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

2.2. Fremstilling af forarbejdede kødprodukter

ETCS-omfang: 5 ECTS

Placering: 2. semester

Eksamen: Der afleveres en rapport. Senere er der individuel mundtlig eksamination i denne rapport. Rapporten er eksaminationsgrundlag, men det er den mundtlige præstation der bedømmes.

Læringsmål

Viden

Den studerende har viden om:

- udviklingsbaseret viden om og forståelse for fremstillingen af forarbejdede kødprodukter
- udviklingsbaseret viden om og forståelse for de kvalitets- og holdbarhedsmæssige ændringer ved produktionen af forarbejdede kødprodukter
- udviklingsbaseret viden om og forståelse for de ingredienser og processer der indgår i fremstillingen af udvalgte forarbejdede kødprodukter

Færdigheder

Den studerende kan:

- vurdere praksisnære problemstillinger for produktion af forarbejdede kødprodukter 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

Dette valgfagskatalog er vedtaget og godkendt af Erhvervsakademi MidtVest i marts 2020.



Anette Becker Berg
Kvalitetschef