

Referat af uddannelsesudvalgsmøde, Procesteknologuddannelsen

Mødedato	Mandag den 8. maj 2023 kl. 15.00-17.00
Mødested	Erhvervsakademi MidtVest, Vald. Poulsens Vej 4, 7500 Holstebro, mødelokale S75
Mødedeltagere	Henriette Bech Jørgensen Conny Hanghøj Lise Lotte Bjerge Charlotte Alstrup Laurberg Lene Fonager Lene Lykke Andersen Inge Hummelshøj Hansen Jacob Stenz Jensen Louise Degn Pedersen
Afbud	Greta Jakobsen Anne Irene Chalatsis Anne Marie Thorup Overgaard

Referent: Charlotte Laurberg

Dagsorden:

1. Godkendelse af referat fra sidste møde; godkendt
2. Meddelelser fra formandskabet; Formanden ønsker at træde ud af uddannelsesudvalget, men forsætter indtil en ny kan træde til.
3. Sager til behandling
Aktuelle emner:
 - A. Studieordninger; forventer ikke ændringer til studieordningen med optag 2023. Orientering fra uddannelsen om, at prøve 3 fremadrettet deles op i to; fødevarerikkerhed og produktudvikling.

Valgfagene branchekendskab og faglig fordybelse forsætter, i 2022 havde alle studerende valgt branchekendskab, hvor man er i minimum 3 dage i en virksomhed. I år har halvdelen valgt faglig fordybelse, hvoraf nogle også har haft kontakt til en virksomhed og den anden halvdel branchekendskab.

Input fra netværket Food & Biocluster skal i efteråret arbejde med start up virksomheder, hvor branchekendskab/faglig fordybelse muligvis kan sættes i spil.

Hvis flere studerende skal have muligheden for at vælge branchekendskab, som valgfag, så kan der udleveres en netværksliste over mulige virksomheder.

- B. Input fra udvalget til videngrundlag og relevans:

Henriette orienterer omkring start-up med svampe-kultur/novel-food.

Lise Lotte: besøgte gartneri med økologisk nicheproduktion blandt andet med melorme. Der er en problematik omkring madspild i gartneriet, når ex. gulerødder sorteres fra. Derudover er dagsorden ude i køkkenerne at undgå overproduktion, madspild, bønner, ærter og linser. Relevante links kunne være:

Metodik og smag (opskrifter til professionelle køkkener: <https://metodikogsmag.dk/>)

Københavns kommune: <https://raadetforsundmad.dk/viden/opskrifter/madopskrifter-kk-dk/>
<https://puredansk.dk/>

Kvalitets-standarder, til brug ved udbud/indkøb: <https://xn--fokusfdevarer-gnb.dk/> (for 10 år siden var jeg med i 2 af styregrupperne)

<https://foodbiocluster.dk/nyheder/de-foerste-i-europa-bellyfood-lancerer-sondemad-af-naturlige-raavarer?Action=1&M=NewsV2&PID=44109>

<https://www.vaerdigmad.dk/>

Flere køkkener efterspørger pålæg til dysfagi, i mange tilfælde fremstiller vi selv, men det kunne være et lille niche-område.

Inge: ovenstående passer overens med de AU-studerende, som kommer ind på EAMV.

Conny: Novel-food temadag, hvor der er meget stor efterspørgsel på arrangement, DTU og fødevestyrelsen

Inge: Madmødet i uge 20 i 7 kommuner, med en masse arrangementer, 25 maj er EAMV repræsenteret på Nr. Vosborg. Spændende program derude. Se evt. madmodet.dk hvor alle arrangementer er beskrevet.

C. Uddannelsens digitale profil, herunder fagfagligt indhold. Se vedhæftede dokument.

Lene F: gennemgang og forklaring af skema.

Ønske fra uddannelsen; omkring "digital tvilling", som er et simuleringsværktøj/"test værktøj" til brug eks. produktudvikling eller produktoptimering.

Input fra medlemmerne: Prøv at se på Curetech (Henriette, vil du sende link?),

<https://www.tracezilla.com/da>, <https://tracelink.dk/>, <https://www.esmiley.dk/>,

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/consumers> og <https://intubio.dk/>

VR til brug i fødevarer sikkerhed, hvor man går i eks. køkken. Et læringsmiljø, hvor man også kan se fejl.

Lise Lotte lover at sende nogle links til LFO

D. Evalueringer siden sidst

Evaluering fra efteråret, hvor der var en "slutevaluering".

Daværende 1. semester:

Alle har svaret, studieintensitet 43 AMT den gennemsnitlige vurdering for en studerende skal være på 40 AMT, efterspørger virksomhedsbesøg, hvilket undervisere vil tage med i planlægningen af 1. semester. Pointeres, at der er vigtigt at kunne spejle sig ud på arbejdsmarkedet. Der er mange

virksomheder og muligheder, men en balancegang mellem teori og virksomhedsbesøg. Netværk betyder meget i forbindelse med besøg

3 semester 2022:

Alle har svaret, gode virksomhedsbesøg, høj tilfredshed med både undervisning, studieintensiteten 45,5 AMT hvilket er højt.

Praktikevaluering:

PRO21 både den studerende og praktikvirksomheden besvarer undersøgelse. De studerende har generelt været meget tilfredse, en enkelt har været lidt uheldig grundet omorganisering.

Virksomhederne er meget tilfredse, de studerendes IT-færdigheder er gode, så det er muligt at sætte dem ind i de IT-programmer som bruges ude i virksomhederne.

Tendenser: Plantebaserede fødevarer, indsigt i forbruger adfærd, grønomsstilling.

- E. Beskæftigelsessituationen; ledighedsprocenten 14,1 procent tidligere var 20,1 procent. Uddannelsen er ledigheds dimensioneret til at optage 17 studerende i 2023.

Uddannelsen forsøger at hjælpe de studerende ud i job efterfølgende blandt andet ved ansøgning og CV-skrivning, LinkedIn og derudover karriere kick starter med en til en vejledning for den enkelte.

- F. Virksomhedskontakt – herunder projekter og praktik

Alle studerende fra PRO21 har været i praktik i foråret.

Pt. har uddannelsen ikke ingen projekter. Input fra netværket omkring evt. nye projekter/muligheden for at søge midler til projekter:

Ny pulje for fonden omkring økologi landbrug

Food & Bio Cluster igangsætning af samarbejdsprojekter for både virksomheder og videninstitutioner, hvor begge parter har mulighed for at søge fonden. Projekterne udbydes hver halve år.

Temaet Produktudvikling i efteråret bliver i samarbejdet med en virksomhed.

AU: køkkenprojektet, økologi & bæredygtighed i storkøkkener kører stadigvæk i efteråret. Udbydes til professionelle køkkener, take away steder, restaurant mv.

4. Beskrivelse af karakteristiske jobprofiler for procesteknologer (udvalgsmedlemmer medtager stikord med til input til beskrivelse af jobprofiler)

Følgende jobprofiler blev udpeget:

- Underviser: kommunikation, videndeling/formidling, pædagogik, faglighed
- Sælger: produktkendskab, kommunikation, netværk og relations dannelse, faglighed, branchekendskab
- Kvalitetskoordinator: QA, fødevarer sikkerhed, certificering/standarder, sporbarhed/dokumentation, lovgivning, emballage

- Produktionsleder: processer/flow, kvalitetsstandarder/egenkontrol, planlægning, teamledelse, strategi
- Tilsynsførende: lovstof, vejledning, kommunikation, dokumentationsoverblik
- Virksomhedsejer/iværksætter: drømmen, den gode ide, ildsjæl, personlig drive, vedholdende (økonomi), forståelse for netværk, relevant viden
- Produktudvikler: recepter, innovation, emballage, lovgivning, projektleder, trendspotting

5. Orientering fra EAMV og uddannelsen

Charlotte er tiltrådt som uddannelseschef fra 1 maj 2023.

Teamet omkring procesteknolog er i gang med turnus akkreditering på laborantuddannelsen. Vi er godt i gang i processen. Det er den tredje i rækken af turnusakkrediteringer i denne omgang.

EAMV Holstebro arbejder meget med både trivsel og fastholdelse. Der er nedsat et studieråd med repræsentanter fra alle klasser, hvor de studerende har mulighed for at komme med input og lave initiativer.

Kvote 2 optagstillene kommer løbende og ansøgningstallet ser fint ud, der har været en meget fin fremgang på procesteknologuddannelsen. Uddannelsen har igennem det sidste 1,5 år arbejdet rigtig meget med brobygningsaktiviteter, hvilket kan have indflydelse på de positive tal.

Nuværende tidspunkt har vi på de enkelte hold:

PRO21: 6 studerende som bliver færdig til sommer

PRO22: 10 studerende

Der kommer lidt ændringer i brobygningsaktiviteter, de bliver udvidet med besøg af en samlet årgang på HTX fra UCH i uge 40, hvor vi forventer ca. 100 elever.

På EAMV AU har Lars Friberg har fratrukket sin stilling pr. 31 maj.

6. Orientering fra udvalgsmedlemmerne

7. Næste møde

D. 11. okt. Kl. 15.00

8. Evt.