

# STUDIEORDNING

for

## Professionsbacheloruddannelsen i fødevareteknologi og applikation

Lokal del

Ikrafttrædelse: 15. august 2018

Revideret 12. juli 2018

## Indhold

1. Oversigt over elementer på uddannelsen til professionsbachelor i fødevareteknologi og applikation.....	4
2. Lokale fagelementer.....	5
2.1 Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 3.....	5
2.2 Hygiejnisk design - studieretningen fødevareproduktion .....	6
2.3 Fødevarekemi og biokemi – studieretningen Fødevarekemi og bioteknologi .....	7
2.4 Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 4.....	8
2.5 Fermentering – studieretningen Fødevareproduktion .....	9
2.6 Analytisk fødevarekemi og biokemi – studieretningen Fødevarekemi og bioteknologi.....	10
2.7 Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 5.....	11
2.8 Innovation - Valgfag .....	12
2.9 Global råvareforsyning og bæredygtighed – studieretningen Fødevareproduktion.....	13
2.10 Molekylærbiologi – studieretningen Fødevarekemi og bioteknologi .....	14
2.11 Emballering og kontaktmaterialer – studieretningen Fødevareproduktion.....	15
2.12 Molekylærbiologi og fødevarer – studieretningen Fødevarekemi og bioteknologi.....	16
3. Prøver på uddannelsen .....	17
3.1. Oversigt over prøverne og den tidsmæssige placering.....	17
3.2. Fuldførelse af prøver .....	20
3.3. Fysisk kemi og anvendt matematik - 2. semester – 10 ECTS.....	21
3.4. Statistik og forsøgsplanlægning – 2. semester – 5 ECTS.....	22
3.5. 1. årsprøve – 2. semester – 45 ECTS .....	22
3.6. Bioteknologi – 3.semester – 5 ECTS .....	22
3.7. Produktions- og kvalitetsstyring – 4. semester – 5 ECTS.....	23
3.8. Forsøgsplanlægning og multivariat dataanalyse – 4.semester – 5 ECTS.....	23
3.9. 2. årsprøve – 4. semester – 35 ECTS .....	24
3.10. Praktik – 5. semester – 30 ECTS .....	24
3.11. Organisationsteori og økonomi – 6. semester – 5 ECTS.....	25
3.12. Innovation – Valgfag – 6. semester – 5 ECTS .....	26
3.13. Fødevaresikkerhed og lovgivning samt Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 5 – 6. semester – 10 ECTS .....	26

3.14.	Videnskabsteori og etisk analyse – 7. semester – 5 ECTS .....	27
3.15.	Bachelorprojekt – 7. semester – 20 ECTS .....	27
3.16.	Fødevarer kemi og biokemi - 3. semester - 5 ECTS .....	28
3.17.	Analytisk fødevarer kemi og biokemi - 4. semester - 5 ECTS .....	28
3.18.	Molekylærbiologi – 6. semester - 5 ECTS .....	29
3.19.	Molekylærbiologi og fødevarer – 7. semester – 5 ECTS .....	29
3.20.	Hygiejnisk design - 3. semester – 5 ECTS .....	30
3.21.	Fermentering - 4.semester – 5 ECTS.....	30
3.22.	Global råvareforsyning og bæredygtighed – 6. semester – 5 ECTS.....	30
3.23.	Emballage og kontaktmaterialer - 7.semester – 5 ECTS .....	31
4.	Regler for praktikken gennemførelse .....	31
5.	Uddannelsesdele som kan gennemføres i udlandet.....	32
5.1	Uddannelsesdele og regler om forhåndsmerit .....	32
5.2	Eksamination ved udlandsophold.....	32
6.	Krav til skriftlige opgaver og projekter.....	33
6.1	Hvad betyder formulerings- og staveevne for bedømmelsen.....	33
7.	Anvendelse af hjælpemidler.....	33
8.	Særlige prøvevilkår .....	34
9.	Eksamenssnyd, herunder brug af egne og andres arbejder (plagiat).....	34
9.1	Eksamenssnyd og forstyrrende adfærd ved eksamen.....	34
9.2	Processen ved afklaring af eksamenssnyd, herunder plagiering .....	35
10.	Klager over prøver og anke af afgørelser.....	37
10.1	Klager over prøver.....	37
10.2	Klage over eksaminationsgrundlaget mv., prøveforløbet og bedømmelsen .....	37
10.3	Anke og retlige forhold .....	39
10.4	Klage over retlige forhold .....	39
11.	Angivelse af anvendte undervisnings- og arbejdsformer.....	40
12.	Regler om merit for fagelementer .....	40
12.1	Merit for fag omfattet af studieordningens institutionsdel.....	40
12.2	Forhåndsmerit.....	40
13.	Regler om den studerendes pligt til at deltage i uddannelsesforløbet.....	41



14.	Kriterier for vurdering af studieaktivitet.....	42
15.	Krav om læsning af tekster på fremmedsprog og krav til kendskab til fremmedsprog .....	44
16.	Dispensationsregler.....	44
17.	Ikrafttrædelse .....	44
18.	Juridisk grundlag.....	44

Denne studieordning skal læses i sammenhæng med den nationale del af studieordningen – kaldet fællesdelen. Den nationale del af studieordningen er fælles for alle udbydere, mens denne del af studieordningen (institutionsdelen) er fastlagt af Erhvervsakademi Aarhus.

## 1. Oversigt over elementer på uddannelsen til professionsbachelor i fødevareteknologi og applikation

Semester	Fagelementer	ECTS
1. semester Nationale fagelementer	Fødevarekemi	10
	Fødevaremikrobiologi	5
	Fødevareteknologi 1 - Fødevarekemi, mikrobiologi, statistik	10
	Fødevareprojekt 1	5
2. semester Nationale fagelementer	Fysisk kemi	5
	Anvendt matematik	5
	Statistik og forsøgsplanlægning	5
	Fødevareteknologi 2 – Enhedsoperationer	10
	Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 2	5
3. semester Nationale fagelementer	Funktionelle ingredienser	5
	Bioteknologi	5
	Fødevareteknologi 3 – Fødevareproduktion	10
3. semester Lokale studieretnings- fagelementer	Studieretning Fødevareproduktion: Hygiejnisk design <i>eller</i> Studieretning Fødevarekemi og bioteknologi: Fødevarekemi og biokemi	5 5
	Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 3	5
4. semester Nationale fagelementer	Produktions- og kvalitetsstyring	5
	Forsøgsplanlægning og multivariat dataanalyse	5
	Fødevareteknologi 4 – Produktionsprocesser	10
4. semester Lokale studieretnings- fagelementer	Studieretning Fødevareproduktion: Fermentering <i>eller</i> Studieretning Fødevarekemi og bioteknologi: Analytisk fødevarekemi og biokemi	5 5

4. semester Lokale fagelementer	Tværfagligt fagelement - Fødevarerprojekt 4	5
5. semester	Praktik	30
6. semester Nationale fagelementer	Organisationsteori og økonomi	5
	Fødevarerikkerhed og lovgivning	5
6. semester Lokale studieretnings- fagelementer	Studieretning Fødevarerproduktion: Global råvarerforsyning og bæredygtighed <i>eller</i>	10
	Studieretning Fødevarerkeri og bioteknologi: Molekylærbiologi	10
6. semester Lokale fagelementer	Tværfagligt fagelement - Fødevarerprojekt 5	5
6. semester Lokale elementer: Valgfag	Innovation	5
7. semester Nationale fagelementer	Videnskabsteori og etisk analyse	5
7. semester Lokale studieretnings- fagelementer	Studieretning Fødevarerproduktion: Emballering og kontaktmaterialer <i>eller</i>	5
	Studieretning Fødevarerkeri og bioteknologi: Molekylærbiologi og fødevarer	5
7. semester	Bachelorprojekt	20

## 2. Lokale fagelementer

På uddannelsen er der 45 ECTS lokale fagelementer, heraf 5 ECTS valgfag.

De studerende kan følge valgfag på andre institutioner mod selv at afholde udgifter til transport, overnatning mv.

### 2.1 Tværfagligt fagelement - Fødevarerprojekt 3

Indhold

Fagelementet beskæftiger sig med løsning af en konkret fødevarerproblemstilling. Der indgår funktionelle ingredienser og bioteknologi i løsning af problemstillingen. Endvidere indgår projektplanlægning, procesevaluering og koordinering af ressourceforbrug.

## Læringsmål for Tværfagligt fagelement - Fødevarerprojekt 3

### Viden

Den studerende har:

- viden om emnet/området i projektet
- forståelse for og kan reflektere over sammenhængen mellem fødevarerprojektets problemformulering og de valgte metoder
- viden om og kan reflektere over egnetheden af de tværfaglige metoder, der er valgt til løsning af problemstillingen.

### Færdigheder

Den studerende kan:

- selvstændigt udarbejde en problemformulering ud fra en fødevarerproblemstilling samt begrunde valgte metoder til bearbejdning
- udarbejde en projektplan og koordinere med andre studerende om optimal udnyttelse af faciliteter
- gennemføre et projekt med inddragelse af relevant tværfaglig teori
- dokumentere, bearbejde og vurdere resultater af projektarbejdet, herunder komme med resultatorienterede tværfaglige løsninger til problemstillingen, også, hvor det er relevant, i forhold til lovgivning.

### Kompetencer

Den studerende kan:

- indgå i tværfagligt fagligt samarbejde med andre studerende om at anvende viden og færdigheder til løsning af en fødevarerproblemstilling
- tilegne sig ny viden i relation til projektet.

### ECTS-omfang

Tværfagligt fagelement - Fødevarerprojekt 3 har et omfang på 5 ECTS-point.

## 2.2 Hygiejnisk design - studieretningen fødevarerproduktion

### Indhold

Fagelementet beskæftiger sig teoretisk og praktisk med helhedsforståelsen for valg af konstruktionsmaterialer og hygiejnisk indretning af udstyr og procesanlæg til industriel produktion, herunder løsningen af hygiejniske problemstillinger i forbindelse med produktion og rengøring samt



indkøb af udstyr og procesanlæg. Endvidere giver faget indføring i sammenhængen mellem udstyrsdesign og dets indflydelse på korrosion og risiko for mikrobiologiske problemer.

### **Læringsmål for Hygiejnisk design**

#### Viden

Den studerende har:

- viden om hygiejnisk design af fabrik og produktionsudstyr
- viden om rengøring af procesudstyr, CIP og overfladerengøring
- viden om hygiejnisk prøveudtagning.

#### Færdigheder

Den studerende kan:

- opstille kravspecifikationer om hygiejnisk design til leverandører og reparatører
- kommunikere om materialer og design til hygiejne, rengøring og vedligehold af eksisterende udstyr og anlæg.

#### Kompetencer

Den studerende kan:

- tilegne sig ny viden om hygiejnisk design af proces- og produktionsudstyr.

### **ECTS-omfang**

Fagelementet Hygiejnisk design har et omfang på 5 ECTS-point.

## **2.3 Fødevarekemi og biokemi – studieretningen Fødevarekemi og bioteknologi**

#### Indhold

Fagelementet beskæftiger sig med almen kemi, herunder støkiometri, ligevægte, reaktionskinetik og kolligative effekter i relation til fødevarer. Desuden indgår organisk kemi med funktionelle grupper og reaktionstyper og biokemi med egenskaberne af proteiner, kulhydrater og lipider set i forhold til det grundlæggende energistofskiftes reaktionsveje og regulering.

### **Læringsmål for Fødevarekemi og biokemi:**

#### Viden

Den studerende har:

- viden om de fundamentale organiske reaktionstyper



- forståelse for og kan reflektere over funktionelle grupper i organiske forbindelser i fødevarer.

#### Færdigheder

Den studerende kan:

- beskrive den kemiske opbygning, forekomst og funktion af næringsstoffer
- beregne på støkiometri, udbytte og ligevægte for kemiske reaktioner
- vurdere betydningen af enzyms virkemåde og hæmningsmekanismer i relation til fødevarer
- diskutere biologiske membrans organisation, funktioner og egenskaber med medstuderende
- formidle viden om metabolisme af næringsstoffer til medstuderende
- diskutere og formidle viden om energiomsætningen i celler, herunder ATP's rolle.

#### Kompetencer

Den studerende kan:

- tilegne sig ny viden om fødevarekemi og biokemi.

#### **ECTS-omfang**

Fagelementet Fødevarekemi og biokemi har et omfang på 5 ECTS-point.

### **2.4 Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 4**

#### Indhold

Fagelementet beskæftiger sig med løsning af en konkret fødevareproblemstilling. Produktions- og kvalitetsstyring, forsøgsplanlægning og multivariat dataanalyse indgår i løsning af problemstillingen. Endvidere indgår projektstyring, og der er fokus på optimal udnyttelse af faciliteter.

#### **Læringsmål for Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 4**

##### Viden

Den studerende har:

- udviklingsbaseret viden om emnet/området i projektet
- viden om og kan reflektere over de metoder, der er valgt til løsning af problemstillingen

- forståelse for sammenhængen mellem fødevareprojektets problemformulering og de valgte tværfaglige metoder.

#### Færdigheder

Den studerende kan:

- udarbejde en problemformulering ud fra en fødevareproblemstilling samt begrunde valgte metoder til bearbejdning
- udarbejde en projektplan og koordinere med andre studerende om optimal udnyttelse af tid og faciliteter
- gennemføre et projekt med inddragelse af relevant tværfaglig teori
- bearbejde, vurdere, dokumentere og formidle resultater af projektarbejdet skriftligt og mundtligt.

#### Kompetencer

Den studerende kan:

- indgå i tværfagligt samarbejde med andre studerende om at anvende viden og færdigheder til løsning af en fødevareproblemstilling
- identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden og færdigheder i relation til projektet.

#### ECTS-omfang

Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 4 har et omfang på 5 ECTS-point.

## 2.5 Fermentering – studieretningen Fødevareproduktion

### Indhold

Fagelementet beskæftiger sig teoretisk og praktisk med anvendelse af enzymer, bakterier og svampe til fremstilling af udvalgte fødevarer. Fermenteringens indflydelse på det færdige produkts sensoriske kvalitet samt viden om fordærvelses- og patogene mikroorganismers vækstbetingelser før, under og efter fermenteringen. Herunder arbejde med design af forsøg således at fødevarens mikrobiologiske kvalitet sikres og kontrolleres.

### Læringsmål for Fermentering

#### Viden

Den studerende har:

- viden om enzymeres anvendelse og funktionalitet i fødevareproduktionen

- forståelse for sammenhængen mellem anvendelse af fermentering og produktets sensoriske kvalitet
- forståelse for mikroorganismers vækstbetingelser
- forståelse for og kan reflektere over fermenteringens effekt på hæmning af fordærvelses- og patogene mikroorganismer.

#### Færdigheder

Den studerende kan:

- begrunde og vælge fermenteringsmetoder til fremstilling af udvalgte fødevarer
- mestre design af fermenteringsforsøg, således at fødevarens mikrobiologiske kvalitet sikres og kontrolleres
- vurdere forskellene på et fermenteringsforsøg og en storskala industriel fermentering
- formidle praksisnære og faglige problemstillinger ud fra egne forsøg og videnskabelig litteratur.

#### Kompetencer

Den studerende kan:

- identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til fermenteringen af fødevarer.

#### **ECTS-omfang**

Fagelementet Fermentering har et omfang på 5 ECTS-point.

### **2.6 Analytisk fødevarekemi og biokemi – studieretningen Fødevarekemi og bioteknologi**

#### Indhold

Fagelementet beskæftiger sig med et bredt udsnit af kemiske og biokemiske analytiske metoder – såvel kvalitative som kvantitative. Endvidere indgår prøveforberedelse, ekstraktion, bioassays, kalibreringsmetoder og analysemetoders egnethed. Sammenhængen mellem fødevarer og kemiske, henholdsvis biokemiske analyser understøttes ved gennemgang af videnskabelig litteratur.

#### **Læringsmål for Analytisk fødevarekemi og biokemi:**

##### Viden

Den studerende har:

- viden om principper inden for kemiske og biokemiske analytiske metoder

- forståelse for og kan reflektere over anvendelsesområder ved udvalgte kemiske og biokemiske analytiske metoder
- viden om metodeudvikling og optimering.

#### Færdigheder

Den studerende kan:

- analysere og vurdere resultater af udvalgte kvalitative og kvantitative analyser
- vurdere og eftervise pålideligheden af analysedata
- vurdere og begrunde valg af analysemetoder
- diskutere og formidle resultater af fødevareanalyser.

#### Kompetencer

Den studerende kan:

- i samarbejde med andre indgå i tolkning af eksperimentelle analytiske data og drage relevante konklusioner.

#### **ECTS-omfang**

Fagelementet Analytisk fødevarekemi og biokemi har et omfang på 5 ECTS-point.

### **2.7 Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 5**

#### Indhold

Fagelementet beskæftiger sig med løsning af en konkret fødevareproblemstilling. Der indgår fødevarerikkerhed og lovgivning samt økonomiske beregninger som en del af løsningen. Endvidere indgår projektstyring og koordinering af ressourceforbrug.

#### **Læringsmål for Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 5**

##### Viden

Den studerende har:

- forståelse for og kan reflektere over sammenhængen mellem fødevareprojektets problemformulering og de valgte tværfaglige metoder
- forståelse for og kan reflektere over problemstillinger i relation til fødevarerikkerhed og lovgivning samt økonomiske overslag.

### Færdigheder

Den studerende kan:

- opstille budgetter i relation til projektet
- udarbejde en projektplan og koordinere med andre studerende om optimal udnyttelse af tid og faciliteter
- mestre dokumentation, vurdering og formidling af projektets resultater med inddragelse af fødevareresikkerhed og lovgivning.

### Kompetencer

Den studerende kan:

- indgå i tværfagligt samarbejde med andre (studerende og erhverv) om mærkning af produkter i henhold til gældende lovgivning
- identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden og færdigheder i relation til projektet.

### ECTS-omfang

Tværfagligt fagelement - Fødevarerprojekt 5 har et omfang på 5 ECTS-point.

## 2.8 Innovation - Valgfag

### Indhold

Med afsæt i innovation som begreb arbejder de studerende med et produkts livscyklus, lovgivning og mærkning i relation til ny produktion og nye produkter, projektstyring og projektledelse af innovative processer, økonomi samt metoder til identifikation af trends i fremtidens fødevarer.

### Læringsmål for Innovation

#### Viden

Den studerende har:

- viden om innovation som begreb
- forståelse for og kan reflektere over forskellige idégenereringsmodeller
- viden om produktudvikling med hensynstagen til produktets livscyklus
- viden om og forstår projektstyring og projektledelse i innovativt arbejde
- viden om lovgivning vedrørende anprisninger og mærkning
- forståelse for og kan reflektere over resultater af markedsanalyser angående fødevarer.
- viden om kalkulation og prissætning af nye produkter og processer.

### Færdigheder

Den studerende kan:

- mestre mærkning af nye produkter i henhold til gældende lovgivning
- vurdere, begrunde og vælge innovative løsninger i fødevareproduktion
- formidle idéen bag et innovativt produkt/produktion.

### Kompetencer

Den studerende kan:

- håndtere idéskabelse, idéudvikling, konceptudvikling og produktudvikling i forbindelse med fødevareproduktion
- selvstændigt indgå i tværfagligt samarbejde om innovative projekter.

### ECTS-omfang

Fagelementet Innovation har et omfang på 5 ECTS-point.

## 2.9 Global råvareforsyning og bæredygtighed – studieretningen Fødevareproduktion

### Indhold

Fagelementet beskæftiger sig teoretisk og praktisk med den globale produktion af råvarer og disses egenskaber. Generel viden om primære produktionsforhold og arealudnyttelse relateres til indflydelse på næringsværdi og bæredygtighed samt holdbarhed. Der inkorporeres udvalgte megatrends i værdikæden, hvor faktorer som spild, fødevareproduktion og økosystem management inddrages. Endvidere fokuseres der på teknologiudviklingen i relation til bæredygtig råvareproduktion

### Læringsmål for Global råvareforsyning og bæredygtighed

#### Viden

Den studerende har:

- viden om de væsentligste råvarer til fødevareproduktion og dyrkning/opdræt af disse
- viden om de generelle forhold, herunder produktionsbetingelser, næringsværdi, arealudnyttelse, konverteringseffektivitet, bæredygtighed og råvareholdbarhed
- viden om specielle råvarer i relation til fødevareproduktion
- viden om de større kategorier af fødevareproduktioner og værdikæder
- forståelse for og kan reflektere over bæredygtigheden af råvarer til fødevareproduktion.

### Færdigheder

Den studerende kan:

- arbejde teoretisk med udfordringer ved sikring af råvarer til fødevareproduktion, herunder analyse af værdikæden
- udarbejde teoretiske vurderinger af bæredygtighed relateret til råvarer.

### Kompetencer

Den studerende kan:

- håndtere og diskutere problemstillinger omkring råvarer til fødevareproduktion samt bæredygtighed af disse
- selvstændigt eller i samarbejde med andre udføre analyser af råvarers egnethed og bæredygtighed relateret til fødevareindustrien.

### ECTS-omfang

Fagelementet Global råvareforsyning og bæredygtighed har et omfang på 10 ECTS-point.

## 2.10 Molekylærbiologi – studieretningen Fødevarekemi og bioteknologi

### Indhold

Fagelementet beskæftiger sig med det centrale dogme i molekylærbiologien (replikation, transkription og translation) samt centrale eksperimentelle metoder, der anvendes til at belyse/undersøge molekylærbiologiske problemstillinger. Desuden fokuseres på koblingen mellem molekylærbiologi og fødevarer ved gennemgang af videnskabelig litteratur

### Læringsmål for Molekylærbiologi:

#### Viden

Den studerende har:

- viden om opbygning og funktion af DNA og RNA
- viden om DNA-skader samt påvisning og reparation af disse
- viden om posttranslationelle modifikationer
- forstå og redegøre for proteinsyntese
- forståelse for og kan reflektere over kobling mellem molekylærbiologi og fødevarer

## Færdigheder

Den studerende kan:

- formidle og diskutere faglige problemstillinger om replikation og transkription i pro- og eukaryote celler
- formidle principper for og anvendelse af udvalgte molekylærbiologiske teknikker til medstuderende
- analysere og vurdere data fra molekylærbiologiske forsøg og drage relevante konklusioner.

## Kompetencer

Den studerende kan:

- identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden og færdigheder om kobling mellem molekylærbiologi og fødevarer.

## ECTS-omfang

Fagelementet Molekylærbiologi har et omfang på 10 ECTS-point.

## 2.11 Emballering og kontaktmaterialer – studieretningen Fødevareproduktion

### Indhold

Fagelementet beskæftiger sig teoretisk og praktisk med betydningen af valg af emballager og kontaktmaterialer i forbindelse med produktion og emballering af fødevarer. Emballerings beskyttende egenskaber samt risici for uønskede fysiske og kemiske effekter herfra inddrages. Endvidere beskæftiger fagelementet sig med de mange kontaktmaterialer, fødevarer tilsigtet som utilsigtet kommer i direkte og indirekte kontakt med under produktionen.

### Læringsmål for Emballering og kontaktmaterialer:

#### Viden

Den studerende har:

- viden om emballerings fødevarebeskyttende egenskaber
- forståelse for vigtigheden af at vælge emballager og kontaktmaterialer, der er velegnet til kontakt med de fødevarer, som de er tiltænkt kontakt med
- viden om risikoen for migration fra emballager og kontaktmaterialer til fødevarer og potentielle negative sundhedseffekter.



#### Færdigheder

Den studerende kan:

- i samarbejde med andre udvælge velegnet emballager til fødevarer
- i samarbejde med andre vurdere, om valgte kontaktmaterialer udgør en sundhedsrisiko for de fødevarer, der kommer i kontakt med dem.

#### Kompetencer

Den studerende kan:

- med en professionel tilgang deltage både i interne og eksterne faglige og tværfaglige teams, der arbejder med valg af emballage og kontaktmaterialer.

#### ECTS-omfang

Fagelementet Emballering og kontaktmaterialer har et omfang på 5 ECTS-point.

### 2.12 Molekylærbiologi og fødevarer – studieretningen Fødevarekemi og bioteknologi

#### Indhold

Fagelementet beskæftiger sig med molekylær ernæring, herunder kostens betydning for den humane sundhedstilstand på molekylært niveau. Mave-tarmkanalens bakteriefloras betydning for human ernæring og sundhed indgår tillige. Desuden indgår påvirkning af den molekylære struktur ved forarbejdning af fødevarer.

#### Læringsmål for Molekylærbiologi og fødevarer:

##### Viden

Den studerende har:

- viden om molekylær strukturs indflydelse på tekstur og sensorik
- viden om fordøjelsessystemets opbygning og naturlige bakterieflora
- forståelse for og kan reflektere over kostens betydning for sundhed på molekylært niveau.

#### Færdigheder

Den studerende kan:

- vurdere og diskutere udvalgte procesparametres påvirkning af de molekylære strukturer i fødevarer
- formidle viden til medstuderende om mave-tarmkanalens bakterieflora og dens betydningen for human ernæring.

## Kompetencer

Den studerende kan:

- deltage i udviklingsprojekter om fødevareproduktion med inddragelse af molekylærbiologi.

## ECTS-omfang

Fagelementet Molekylærbiologi og fødevarer har et omfang på 5 ECTS-point.

## 3. Prøver på uddannelsen

Ved begyndelse på et uddannelseselement, semester mv. er det samtidig automatisk tilmelding til de tilhørende prøver. Ved tilmelding bruges en prøvegang. Dette gælder dog ikke, hvor den studerende bliver forhindret i at deltage i prøven på grund af dokumenteret sygdom eller barsel.

Det er altid den studerendes ansvar at sikre sig internetadgang i eksamenssituationen, og at den studerendes pc er funktionsdygtig.

Alle skriftlige bidrag til prøver skal være med redeligt indhold samt afleveret rettidigt – hvis ikke, vil det tælle som et brugt prøveforsøg.

### 3.1. Oversigt over prøverne og den tidsmæssige placering

Nedenfor findes en oversigt over uddannelsens prøver:

Tidspunkt	Fag/prøve	ECTS	Intern/ekstern bedømmelse	Bedømmelse
2. semester	<i>Nationale fagelementer:</i> Fysisk kemi Anvendt matematik	10	Intern	7-trinsskala
2. semester	<i>Nationalt fagelement:</i> Statistik og forsøgsplanlægning	5	Intern	7-trinsskala
2. semester	1.årsprøve <i>Nationale fagelementer:</i> Fødevarekemi Fødevaremikrobiologi Fødevareteknologi 1 - fødevarekemi, mikrobiologi, statistik Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 1	45	Ekstern	7-trinsskala



	Fødevareteknologi 2 - enheds-operationer Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 2			
3. semester	<i>Nationalt fagelement:</i> Bioteknologi	5	Intern	7-trinsskala
3. semester	<i>Lokalt fagelement studieretning:</i> Fødevareproduktion: Hygiejnisk design <i>eller</i> Fødevarekemi og bioteknologi: Fødevarekemi og biokemi	5	Intern	7-trinsskala
4. semester	<i>Nationalt fagelement:</i> Produktions- og kvalitetsstyring	5	Intern	7-trinsskala
4. semester	<i>Nationalt fagelement:</i> Forsøgsplanlægning og multivariat dataanalyse	5	Intern	7-trinsskala
4. semester	2. årsprøve <i>Nationale fagelementer:</i> Funktionelle ingredienser Fødevareteknologi 3 - fødevareproduktion Fødevareteknologi 4 - produktionsprocesser <i>Lokale fagelementer:</i> Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 3 Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 4	35	Ekstern	7-trinsskala
4. semester	<i>Lokalt fagelement studieretning:</i> Fødevareproduktion: Fermentering <i>eller</i> Fødevarekemi og bioteknologi: Analytisk fødevarekemi og biokemi	5	Intern	7-trinsskala
5. semester	Praktikprøve	30	Intern	7-trinsskala

6. semester	<i>Nationalt fagelement:</i> Organisationsteori og økonomi	5	Intern	7-trinsskala
6. semester	<i>Lokalt fagelement:</i> Valgfagsprøve Innovation	5	Intern	7-trinsskala
6. semester	<i>Nationalt fagelement:</i> Fødevaresikkerhed og lovgivning <i>Lokalt fagelement:</i> Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 5	10	Intern	7-trinsskala
6. semester	<i>Lokalt fagelement studieretning:</i> Fødevareproduktion: Global råvareforsyning og bæredygtighed <i>eller</i> Fødevarekemi og bioteknologi: Molekylærbiologi	10	Intern	7-trinsskala
7. semester	<i>Nationalt fagelement:</i> Videnskabsteori og etisk analyse	5	Intern	7-trinsskala
7. semester	<i>Lokalt fagelement studieretning:</i> Fødevareproduktion: Emballering og kontaktmaterialer <i>eller</i> Fødevarekemi og bioteknologi: Molekylærbiologi og fødevarer	5	Intern	7-trinsskala
7. semester	Bachelorprojekt	15	Ekstern	7-trins skala

Oplysning om dato, tid og sted for prøverne findes på Studieupdate

Prøverne er altid på dansk, medmindre det er en del af den enkelte prøves formål at dokumentere færdigheder i fremmedsprog. Prøverne kan aflægges på svensk eller norsk i stedet for dansk, medmindre prøvens formål er at dokumentere den studerendes færdigheder i dansk.



### 3.2. Fuldførelse af prøver

Generelt for prøverne på uddannelsen gælder nedenstående i forhold til, hvornår en eksamen er fuldført, eller der er brugt et eksamensforsøg. Hvis der er afvigelser for en bestemt prøve, vil det fremgå af den enkelte beskrivelse af prøven nedenfor.

#### Ikke-bestået eksamen

Hvis en studerende ikke har opnået karakteren 02 eller derover til en mundtlig eller skriftlig prøve eller en kombination heraf, er prøven ikke bestået, og der er brugt et prøvoforsøg.

Hvis eksamensrapporten er udarbejdet af en enkelt studerende og ikke består, kan den studerende vælge at arbejde videre på den eksisterende rapport eller udarbejde en ny rapport.

Er der tale om en studerende, der har deltaget i et gruppeprojekt, og som ikke opnår karakteren 02 eller derover, kan den studerende skrive de afsnit om, som den studerende har udarbejdet af den fælles rapport, hvis det er individualiseret. Den studerende kan også vælge at skrive en ny rapport alene, hvor reglerne for omfang, krav og retningslinjer for individuelt udarbejdede rapporter gælder.

#### Ikke afleveret rapport/skriftlig besvarelse

Hvis den studerende ikke har afleveret sin eksamensrapport eller skriftlige besvarelse, er der brugt et prøvoforsøg.

Den studerende kan vælge at arbejde videre på den eksisterende rapport/skriftlig besvarelse skriftlige besvarelse eller udarbejde en ny rapport/skriftlig besvarelse.

#### Ikke deltaget i eksamen/eksamination

Hvis den studerende har afleveret sin eksamensrapport eller skriftlige besvarelse, men ikke har deltaget i den mundtlige eksamination, er der brugt et prøvoforsøg.

Der vil hurtigst muligt blive planlagt en ny mundtlig eksamination for den studerende, hvor den studerende vil blive eksamineret i den allerede afleverede rapport/skriftlige besvarelse.

#### Syge- og omprøver

De konkrete frister og datoer meddeles de studerende via Studieupdate samtidigt med frister og datoer for den ordinære eksamen.

Orientering om tid og sted for syge- og omprøver findes på Studieupdate. Tidspunktet kan være identisk med næste ordinære prøve. Den studerende skal selv orientere sig om, hvornår syge- og omprøve afholdes. Den studerende er automatisk tilmeldt først kommende syge/omprøve. Hvis den tilbudte syge/omprøve ikke benyttes, er der brugt et forsøg.

### Sygeprøve

En studerende, der har været forhindret i at gennemføre en prøve på grund af dokumenteret sygdom eller af anden uforudseelig grund, får mulighed for at aflægge (syge)prøven snarest muligt. Er det en prøve, der er placeret i uddannelsens sidste eksamenstermin, får den studerende mulighed for at aflægge prøven i samme eksamenstermin eller i umiddelbar forlængelse heraf.

Sygdom skal dokumenteres ved lægeerklæring. Institutionen skal senest have modtaget lægeerklæring tre hverdage efter prøvens afholdelse. Studerende, der bliver akut syge under en prøves afvikling, skal dokumentere at vedkommende har været syg på den pågældende dag.

Dokumenteres sygdom ikke efter ovenstående regler, har den studerende brugt et prøvforsøg. Den studerende skal selv betale udgifter til en lægeerklæring. Krav til udformning af lægeerklæring findes på institutionens hjemmeside under 'Værd at vide om eksamen'.

### Omprøve

Ved en ikke-bestået prøve eller et manglende fremmøde ved en prøve, er den studerende automatisk tilmeldt omprøve, så længe der refterer prøvforsøg. Den studerende er tilmeldt den førstkommende afholdelse af prøven. Omprøven kan være identisk med næste ordinære prøve.

Uddannelsen kan dispensere fra den fortsatte tilmelding til en eksamen, når det er begrundet i usædvanlige forhold, herunder dokumenteret handicap.

## Prøver, der er fælles for alle studerende:

### 3.3. Fysisk kemi og anvendt matematik - 2. semester – 10 ECTS

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for de to fagelementer Fysisk kemi og Anvendt matematik. Læringsmålene fremgår af studieordningens national del.

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel, skriftlig prøve af 4 timers varighed.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven svarer til opfyldelse af deltagelsespligt afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

### **3.4. Statistik og forsøgsplanlægning – 2. semester – 5 ECTS**

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet statistik og forsøgsplanlægning. Læringsmålene fremgår af studieordningens national del.

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøveform er en individuel skriftlig prøve. Varighed 4 timer.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven er opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

### **3.5. 1. årsprøve – 2. semester – 45 ECTS**

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for de seks fagelementer fødevarer mikrobiologi, fødevarer kemi, fødevarer teknologi 1 og Tværfagligt fagelement - Fødevarer projekt 1, fødevarer teknologi 2 og Tværfagligt fagelement - Fødevarer projekt 2. Læringsmålene fremgår af studieordningens national del

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel mundtlig prøve med udgangspunkt i en skriftlige grupperapport fra fagelementerne fødevarer teknologi og Tværfagligt fagelement - Fødevarer projekt på 1. eller 2. semester, samt udvalgte opgaver inden for alle prøvens fagelementer. Rapport og opgaver tildeles ved lodtrækning, og der er 24 timers forberedelsestid forud for prøven.

Den individuelle, mundtlige prøve har en varighed på 30 min. fordelt på 10-15 min. præsentation, 10-15 min. eksamination samt votering 5 min.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven er aflevering af rapporter – jf. ovenstående samt opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Grupperapporten er eksaminationsgrundlag. Prøven bedømmes ved en helhedsvurdering. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er ekstern censur.

### **3.6. Bioteknologi – 3.semester – 5 ECTS**

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Bioteknologi. Læringsmålene fremgår af studieordningens national del.

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel mundtlig prøve på baggrund af en tildelt opgave med forberedelse. Opgaven tildeles ved lodtrækning. Der er 30 min. forberedelsestid, og den mundtlige prøve har en varighed på 25 min fordelt på 5-10 min præsentation, 10-15 min. eksamination samt 5 min. votering.

#### Forudsætninger for at gå til eksamen

Forudsætning for at gå til eksamen er opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlag er præsentation og dialog med udgangspunkt i den trukne opgave. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

### **3.7. Produktions- og kvalitetsstyring – 4. semester – 5 ECTS**

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet produktions- og kvalitetsstyring. Læringsmålene fremgår af studieordningens national del.

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel skriftlig case-rapport (10-15 sider). Case-oplæg tildeles ved lodtrækning. Forberedelse minimum 3 dage/72 timer.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlaget er den skriftlige case-rapport. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

### **3.8. Forsøgsplanlægning og multivariat dataanalyse – 4.semester – 5 ECTS**

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Forsøgsplanlægning og multivariat dataanalyse. Læringsmålene fremgår af studieordningens national del

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en skriftlig gruppeprøve (max 5 studerende) med efterfølgende individuel mundtlig prøve. Den skriftlige opgave tildeles ved lodtrækning. Forberedelsestid 2 dage/48 timer. Varighed





af den individuelle mundtlige prøve er 25 min. fordelt på 5-10 min. præsentation, 5-10 min. eksamination samt votering 5 min.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøvens mundtlige del er aflevering af skriftlig besvarelse samt opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlaget er den skriftlige gruppebesvarelse og den individuelle mundtlige præsentation samt eksamination med udgangspunkt i gruppebesvarelsen. Den mundtlige og den skriftlige del vægtes ens. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

### 3.9. 2. årsprøve – 4. semester – 35 ECTS

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for de fem fagelementer Funktionelle ingredienser, fødevareteknologi 3, Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 3, fødevareteknologi 4 og Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 4. Læringsmålene fremgår af studieordningens national- og lokal del.

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel mundtlig prøve med udgangspunkt i en skriftlig grupperapport fra fagelementerne fødevareteknologi og Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt på 3. eller 4. semester, samt udvalgte opgaver inden for alle prøvens fagelementer. Rapport og opgaver tildeles ved lodtrækning, og der er 24 timers forberedelsestid forud for prøven.

Den individuelle, mundtlige prøve har en varighed på 30 min. fordelt på 10-15 min præsentation, 10-15 min. eksamination samt votering 5 min.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven er opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlag er grupperapport samt præsentation og eksamination med udgangspunkt i dels den trukne rapport, dels de udvalgte opgaver. Prøven bedømmes ved helhedsvurdering efter 7-trinsskalaen, og der er ekstern censur.

### 3.10. Praktik – 5. semester – 30 ECTS

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Praktik. Læringsmålene fremgår af studieordningens national del.



### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel mundtlig med afsæt i en skriftlig praktikrapport. Praktikrapporten er en individuel skriftlig rapport, der beskriver praktikvirksomhedens hovedopgaver, samt den studerendes læring og refleksion herover. Desuden skal rapporten omfatte en konkret opgave (introduktion, empiri, databehandling diskussion og konklusion) – udført af den studerede i praktikopholdet - opgaven kan have karakter af udvikling, kvalitetssikring, kunderelateret opgave eller lignende. Den mundtlige eksamen har et omfang af 25 min., heraf 8-12 min. til præsentation, 8-12 min. til eksamination samt 5 min. til votering.

### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå prøvens mundtlige del aflevering af praktik rapport samt opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlaget er praktikrapporten samt præsentation og eksamination med udgangspunkt i læringsmålene. Prøven bedømmes ved en helhedsvurdering af den skriftlige og mundtlige præstation. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

## 3.11. Organisationsteori og økonomi – 6. semester – 5 ECTS

### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Organisationsteori og økonomi Innovation. Læringsmålene fremgår af studieordningens national del.

### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel mundtlig prøve på baggrund af en skriftlig rapport udarbejdet i grupper. – Den skriftlige case-rapport skal have et omfang af 10-15 sider, og skal udarbejdes i grupper af 2-3 studerende. De studerende udarbejder selv opgaveformuleringen. Opgaveformuleringen skal være godkendt inden fristen angivet i fagets formaliaark.

Varighed af den individuelle mundtlige prøve er 30 min. fordelt på 10-15 min. præsentation, 10-15 min. eksamination samt votering 5 min.

### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøvens mundtlige del er aflevering af case-rapporten samt opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

### Bedømmelseskriterier

Rapporten er eksaminationsgrundlag. Bedømmelsesgrundlaget er præsentation og eksamination med udgangspunkt i case-rapporten. Prøven bedømmes ved helhedsvurdering efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

### **3.12. Innovation – Valgfag – 6. semester – 5 ECTS**

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Innovation. Læringsmålene fremgår af studieordningens lokal del.

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel mundtlig prøve på baggrund af en skriftlig grupperapport. Rapporten skal have et omfang af maks. 25 sider, og der må maks. være 5 studerende i en gruppe. Rapporten skal beskrive udviklingsprocessen og lovgivningsforhold for et udviklingsprojekt. Forberedelsestid til udarbejdelse af den skriftlige rapport er 3 dage/72 timer.

Varighed af den individuelle mundtlige prøve er 30 min. fordelt på 10-15 min. præsentation, 10-15 min. eksamination samt votering 5 min.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøvens mundtlige del er aflevering af grupperapport samt opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlaget er den skriftlige grupperapport samt den individuelle mundtlige præsentation og eksamination med udgangspunkt i grupperapporten. Prøven bedømmes ved en helhedsvurdering efter 7-trinsskalaen, og der er ekstern censur.

### **3.13. Fødevarerikkerhed og lovgivning samt Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 5 – 6. semester – 10 ECTS**

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementerne Fødevarerikkerhed og lovgivning samt Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 5. Læringsmålene fremgår af studieordningens national og lokal del

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en mundtlig gruppeprøve med afsæt i en skriftlig grupperapport over det tværfaglige fødevareprojekt 5 samt tilhørende opgaver om fødevarerikkerhed og lovgivning i relation til projektet. Rapporten må maks. have et omfang af 30 sider, og der må maks. være 5 studerende i en gruppe. Den mundtlig gruppeprøve har et omfang af 25 min. pr. studerende fordelt på 8-12 min. præsentation pr. studerende, 8-12 min. eksamination pr studerende samt votering 5 min.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøvens mundtlige del er aflevering af grupperapport samt opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlaget er den skriftlige besvarelse samt den mundtlige præsentation og eksamination med udgangspunkt i rapporten. Prøven bedømmes ved en helhedsvurdering efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

## 3.14. Videnskabsteori og etisk analyse – 7. semester – 5 ECTS

### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Videnskabsteori og etisk analyse. Læringsmålene fremgår af studieordningens national del.

### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel mundtlig prøve på baggrund af en tildelt opgave med forberedelse. Opgaven tildeles ved lodtrækning, og der er 24 timers forberedelse. Varighed af den mundtlige prøve er 25 min. fordelt på 8-12 min. præsentation, 8-12 min. eksamination samt votering 5 min.

### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven er opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlag er præsentation og eksamination med udgangspunkt i den trukne opgave. De to elementer vægtes ens. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

## 3.15. Bachelorprojekt – 7. semester – 20 ECTS

### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for Bachelorprojektet. Læringsmålene fremgår af studieordningens national del.

### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel mundtlig prøve med udgangspunkt i det skriftlige bachelorprojekt. Varighed af den individuelle mundtlige prøve er 30 min. fordelt på 10-15 min. præsentation, 10-15 min. eksamination samt votering 5 min. Formkrav til rapporten fremgår af afsnit 6.

### Forudsætninger for at gå til prøven

Prøven kan først finde sted efter, at prøven i praktik og uddannelsens øvrige prøver er bestået.

Forudsætning for at gå til prøvens mundtlige del er aflevering af bachelorprojektet i henhold til kravene hertil, se den nationale del af studieordningen samt opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlag er den skriftlige rapport samt den mundtlige præsentation og eksamination med udgangspunkt i rapporten. Den mundtlige og den skriftlige del vægtes ens. Stave- og formuleringsevne vægter 10%. Prøven bedømmes ved helhedsvurdering efter 7-trinsskalaen, og der er ekstern censur.

### Prøver i studieretningsfag – på studieretningen Fødevarekemi og bioteknologi

#### 3.16. Fødevarekemi og biokemi - 3. semester - 5 ECTS

##### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Fødevarekemi og bioteknologi. Læringsmålene fremgår af studieordningens lokal del.

##### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel mundtlig prøve på baggrund af en tildelt opgave med forberedelse. Opgaven tildeles ved lodtrækning. Der er 24 timers forberedelse til opgaven. Varighed af den mundtlige prøve er 25 min. fordelt på 8-12 min. præsentation, 8-12 min. eksamination samt votering 5 min.

##### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven er opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

##### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlag er præsentation og eksamination med udgangspunkt i den trukne opgave. De to elementer vægtes ens. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

#### 3.17. Analytisk fødevarekemi og biokemi - 4. semester - 5 ECTS

##### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Analytisk fødevarekemi og biokemi. Læringsmålene fremgår af studieordningens lokal del

##### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel mundtlig prøve på baggrund af en tildelt opgave med forberedelse. Opgaven tildeles ved lodtrækning. Der er 24 timers forberedelse til opgaven. Varighed af den mundtlige prøve er 25 min. fordelt på 8-12 min. præsentation, 8-12 min. eksamination samt votering 5 min.

##### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven er opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlag er præsentation og eksamination med udgangspunkt i den trukne opgave. De to elementer vægtes ens. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

### **3.18. Molekylærbiologi – 6. semester - 5 ECTS**

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Molekylærbiologi.  
Læringsmålene fremgår af studieordningens lokal del

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøve er en individuel mundtlig prøve på baggrund af en tildelt opgave med forberedelse. Opgaven tildeles ved lodtrækning. Der er 24 timers forberedelse til opgaven. Varighed af den mundtlige prøve er 25 min. fordelt på 8-12 min. præsentation, 8-12 min. eksamination samt votering 5 min.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven er opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlag er præsentation og eksamination med udgangspunkt i den trukne opgave. De to elementer vægtes ens. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

### **3.19. Molekylærbiologi og fødevarer – 7. semester – 5 ECTS**

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Molekylærbiologi og fødevarer.  
Læringsmålene fremgår af studieordningens lokal del

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøve er en individuel mundtlig prøve på baggrund af en tildelt opgave med forberedelse. Opgaven tildeles ved lodtrækning. Der er 24 timers forberedelse til opgaven. Varighed af den mundtlige prøve er 25 min. fordelt på 8-12 min. præsentation, 8-12 min. eksamination samt votering 5 min.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven er opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlag er præsentation og eksamination med udgangspunkt i den trukne opgave. De to elementer vægtes ens. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

## Prøver i studieretningsfag – på studieretningen Fødevarerproduktion

### 3.20. Hygiejnisk design - 3. semester – 5 ECTS

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Hygiejnisk design. Læringsmålene fremgår af studieordningens lokal del

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel skriftlig prøve. Varighed 3 timer.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven er opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

### 3.21. Fermentering - 4.semester – 5 ECTS

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Fermentering. Læringsmålene fremgår af studieordningens lokal del.

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel mundtlig prøve på baggrund af en skriftlig grupperapport over et case-arbejde. Rapporten skal have et omfang af maks. 25 sider, og der må maks. være 2-3 studerende i en gruppe. Varighed af den individuelle mundtlige prøve er 25 min. fordelt på 8-12 min. præsentation, 8-12 min. eksamination samt votering 5 min.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøvens mundtlige del er aflevering af grupperapport samt opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlag er grupperapport over praktisk case-arbejde samt individuel præsentation og eksamination. Prøven bedømmes ved helhedsvurdering efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

### 3.22. Global råvareforsyning og bæredygtighed – 6. semester – 5 ECTS

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Global råvareforsyning og bæredygtighed. Læringsmålene fremgår af studieordningens lokal del.

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel mundtlig prøve på baggrund af en tildelt opgave med forberedelse. Opgaven tildeles ved lodtrækning. Der er 30 min. forberedelse til opgaven. Varighed af den mundtlige prøve er 25 min fordelt på 8-12 min. præsentation, 8-12 min. eksamination samt votering 5 min.

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven er opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Bedømmelsesgrundlag er præsentation og eksamination med udgangspunkt i den trukne opgave. De to elementer vægtes ens. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

### **3.23. Emballage og kontaktmaterialer - 7.semester – 5 ECTS**

#### Læringsmål for prøven

Læringsmål for prøven er lig med læringsmålene for fagelementet Emballering og kontaktmaterialer. Læringsmålene fremgår af studieordningens lokal del.

#### Prøveform og tilrettelæggelse

Prøven er en individuel skriftlig prøve. Varighed 2 timer

#### Forudsætninger for at gå til prøven

Forudsætning for at gå til prøven er opfyldelse af deltagelsespligt beskrevet i afsnit 13.

#### Bedømmelseskriterier

Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen, og der er intern censur.

## **4. Regler for praktikkens gennemførelse**

I virksomhedspraktikken har den studerende en praktikvejleder fra uddannelsen og en kontaktperson i virksomheden. Virksomheden og den studerende fastlægger i fællesskab mål for den studerendes læringsudbytte af praktikperioden med udgangspunkt i læringsmålene i afsnit 3 i den nationale del af studieordningen, som efterfølgende er retningsgivende for virksomhedens tilrettelæggelse af den studerendes arbejde. Læringsmålene for den enkelte skal godkendes af Erhvervsakademiet.

Praktikperioden udgør 20 uger og afsluttes med en eksamen ud fra en skriftlig rapport. Se også afsnit 3 om beskrivelse af uddannelsens eksamener.





Virksomhedspraktikken er som udgangspunkt at sidestille med et almindeligt fuldtidsjob (37 timer/uge) med de krav til indsats, engagement og fleksibilitet, som den færdiguddannede må forventes at møde i sit første job.

## **5. Uddannelsesdele som kan gennemføres i udlandet**

### **5.1 Uddannelsesdele og regler om forhåndsmerit**

Uddannelsen er fagopbygget, hvilket betyder, at det er muligt for en studerende at læse 5. semester i udlandet, ligesom det er muligt for udenlandske studerende at læse et semester på uddannelsen. Ligeledes vil praktikopholdet kunne foregå i udlandet.

Den studerende kan efter uddannelsens godkendelse af en ansøgt forhåndsmerit gennemføre hvert enkelt uddannelseselement i udlandet.

Ved godkendelse af forhåndsmerit anses uddannelseselementet for gennemført, hvis det er bestået efter reglerne om uddannelsen.

Ved forhåndsgodkendelse af studieophold i udlandet har den studerende pligt til efter endt studieophold at dokumentere det godkendte studieopholds gennemførte uddannelseselementer. Den studerende skal i forbindelse med forhåndsgodkendelsen give samtykke til, at institutionen efter endt studieophold kan indhente de nødvendige oplysninger.

Erhvervsakademiet har et bredt netværk af samarbejdspartnere i udlandet, og erhvervsakademiets internationale kontor kan være behjælpelig med, at den studerende tager en del af sin uddannelse i udlandet. Internationalt kontor kan kontaktes for yderligere information, og information om konkrete muligheder. Der skal dog gøres opmærksom på, at det kræver et større arbejde af den enkelte studerende, såfremt udlandsophold ønskes. Det er den enkelte studerende, der undersøger, hvilke fag der kan studeres i udlandet mv. på det ønskede universitet. Internationalt kontor er behjælpelig med gode råd mv, men går ikke ind i detailplanlægningen. Det skal den studerende selv sørge for.

### **5.2 Eksamination ved udlandsophold**

#### **Fagene**

Den studerende skal tage sine eksamener på partnerinstitutionen i udlandet. Den studerende skal ligeledes dokumentere al læring fra de fag, der tages på partnerinstitutionen online i en portefølje. Der skrives en læringsrapport til hvert fag, hvor det beskrives, hvilken læring der er opnået i faget.

Rapportens omfang skal være passende til kursets point, som aftales mellem den studerende og Erhvervsakademiet på forhånd, dog mindst to normalsider.

Alle fagenes opgaver og dertilhørende løsninger dokumenteres online i porteføljen. Link til portefølje og dokumentation for bestået eksamen på partnerinstitutionen afleveres til hjemskolen



senest fire uger efter endt eksamen i udlandet. Porteføljen, inklusiv læringsrapporterne, vurderes som bestået/ikke-bestået.

### **Bachelorprojekt**

Som udgangspunkt udpeges en vejleder på Erhvervsakademiet – og rapporten afleveres og eksamineres, som beskrevet i den nationale del af studieordningen i afsnittet 'Krav til bachelorprojektet.

### **Regler for afholdelse af eksamen i udlandet**

Beskrivelse af regler for afholdelse af eksamen i udlandet henvises til 'værd at vide om eksamen'-afsnittet på hjemmesiden. Her beskrives også omkostningsdelen af afholdelse af eksamen i udlandet.

## **6. Krav til skriftlige opgaver og projekter**

I alle prøver, afleveringsopgaver mv. defineres en normalside som 2.400 tegn inkl. mellemrum og fodnoter. Forside, indholdsfortegnelse, litteraturliste samt bilag tæller ikke med heri.

Krav i forhold til omfang af skriftlige prøver og sammenhæng mellem antal deltagere i en gruppe og rapportomfang fremgår under beskrivelsen af de enkelte prøver.

Aflevering af skriftlige opgaver og rapporter som en del af en eksamen foregår i WISEFLOW, med mindre andet fremgår.

### **6.1 Hvad betyder formulerings- og staveevne for bedømmelsen**

Ved bedømmelsen af rapport og mundtlig fremlæggelse og dialog i bacheloreksamen skal der ud over det faglige indhold også lægges vægt på den studerendes formulerings- og staveevne (vægter 10 pct.). Bedømmelsen er udtryk for en helhedsvurdering af det faglige indhold samt stave- og formuleringssevnen.

Studerende, der kan dokumentere en relevant specifik funktionsnedsættelse, kan søge om dispensation fra kravet om, at stave- og formuleringssevne indgår i bedømmelsen. Ansøgningen sendes til uddannelsen og stiles til lederen for uddannelse senest fire uger før prøvens afvikling

## **7. Anvendelse af hjælpemidler**



Under prøverne er anvendelse af hjælpemidler, herunder elektroniske hjælpemidler, tilladt, medmindre der i bekendtgørelsen eller studieordningen for den enkelte uddannelse er fastsat begrænsninger i anvendelsen.

Eventuelle regler for indskrænkning af brug af hjælpemidler vil fremgå af beskrivelsen af den enkelte prøve.

## **8. Særlige prøvevilkår**

Uddannelsesinstitutionen tilbyder særlige prøvevilkår til studerende med fysisk eller psykisk funktionsnedsættelse, til studerende med tilsvarende vanskeligheder samt til studerende med et andet modersmål end dansk, når de studerende ansøger om det, og institutionen vurderer, at dette er nødvendigt for at ligestille disse studerende med andre i prøvesituationen.

Studerende kan derfor, hvor det er begrundet i fysisk eller psykisk funktionsnedsættelse, søge om særlige prøvevilkår. Ansøgningen skal indgives til uddannelsen senest fire uger før prøven afvikles. Der kan dispenseres fra ansøgningsfristen ved pludseligt opståede helbredsmæssige problemer. Ansøgningen skal ledsages af en lægeattest, udtalelse fra f.eks. tale-, høre-, ordblinde eller blindeinstitut eller anden dokumentation for helbredsmæssige forhold eller relevant specifik funktionsnedsættelse.

Studerende med et andet modersmål end dansk kan søge om at medbringe ordbøger til prøver, hvor ingen hjælpemidler er tilladt.

Ansøgning om tilladelse til at medbringe andre hjælpemidler skal indgives til uddannelsen senest fire uger før prøvens afvikling.

## **9. Eksamenssnyd, herunder brug af egne og andres arbejder (plagiat)**

Rapporter og øvrigt materiale i forbindelse med prøver skal udarbejdes af den studerende selv.

Ved aflevering af skriftlige besvarelser, såvel fysiske som elektroniske afleveringer, bekræfter eksaminanden, at opgaven/besvarelsen er udfærdiget uden uretmæssig hjælp.

### **9.1 Eksamenssnyd og forstyrrende adfærd ved eksamen**

Snyd til prøver og eksamen behandles efter reglerne i bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (eksamensbekendtgørelsen).

Hvis en studerende snyder til en prøve, bliver den studerende bortvist fra prøven.



Hvis der snydes under skærpene omstændigheder, kan den studerende bortvises fra uddannelsen i en kortere eller længere periode. Med bortvisningen for snyd under skærpene omstændigheder følger en skriftlig advarsel om, at gentagelse kan medføre varig bortvisning fra uddannelsen.

#### ***Snyd er eksempelvis:***

- Uretmæssigt at modtage hjælp under prøven
- Uretmæssigt at give hjælp til andre under prøven
- At udgive andres arbejde for sit eget (plagiat – se [www.stopplagiat.nu](http://www.stopplagiat.nu))
- At anvende eget tidligere bedømt arbejde uden henvisning
- At anvende hjælpemidler, som ikke er tilladte til den pågældende prøve

Bortvisning fra en prøve pga. snyd betyder, at karakteren bortfalder, samt at den studerende har brugt et prøveforsøg.

Hvis en studerende udviser **forstyrrende adfærd** under en prøve, kan institutionen bortvise den studerende fra prøven. I mindre alvorlige tilfælde giver institutionen først en advarsel.

Bortvisning kan også ske efter, at prøven er afholdt.

#### **Formodning om eksamenssnyd, herunder plagiering under og efter prøven**

Hvis der under eller efter en prøve opstår formodning om, at en eksaminand:

- Uretmæssigt har skaffet sig eller ydet hjælp
- udgivet en andens arbejde for sit eget (plagiat)
- anvendt eget tidligere bedømt arbejde eller dele heraf uden henvisning (plagiat)

indberettes det til uddannelsesledelsen.

Erhvervsakademi Aarhus gennemfører systematisk digital plagiatkontrol.

#### **9.2 Processen ved afklaring af eksamenssnyd, herunder plagiering**

##### *Udsættelse af prøven*

Vedrører indberetningen om eksamenssnyd plagiering eller lignende i en skriftlig opgave, som udgør bedømmelsesgrundlaget ved en senere mundtlig prøve, udsætter lederen af uddannelsen prøven, hvis det ikke er muligt at afklare forholdet inden den fastsatte prøvedato.

##### *Indberetningens form og indhold*

Indberetningen skal ske uden unødigt forsinkelse, efter mistanke om eksamenssnyd er opstået. Med indberetningen skal følge en skriftlig fremstilling af sagen, der omfatter oplysninger, der kan identificere de indberettede personer, samt en kort redegørelse og den foreliggende dokumentation

for forholdet. Er der tale om gentagelsestilfælde for én eller flere af de indberettede personer, skal dette oplyses.

Ved indberetning af plagiering skal de plagierede dele markeres med tydelig henvisning til de kilder, der er plagieret fra. Den plagierede tekst skal ligeledes markeres i kildeteksten.

#### *Inddragelse af eksaminanden - partshøring*

Lederen af uddannelsen afgør, om høringen af den studerende skal ske mundtligt, skriftligt eller som en kombination heraf.

Ved den mundtlige partshøring indkaldes eksaminanden til en samtale til nærmere belysning af sagsforholdet. Her er formålet at præsentere den studerende for dokumentationen for formodningen om eksamenssnyd og at høre eksaminandens opfattelse. Eksaminanden har ret til at møde med en bisidder til dette møde.

Ved den skriftlige partshøring fremsendes dokumentationen for formodningen om eksamenssnyd med henblik på at anmode den studerende om en skriftlig redegørelse.

#### *Sanktioner over for eksamenssnyd og forstyrrende adfærd under prøven*

Hvis lederen af uddannelsen efter belysning af sagsforholdet får bekræftet formodningen om eksamenssnyd, og handlingen har fået eller ville kunne få betydning for bedømmelsen, bortviser lederen af uddannelsen eksaminanden fra prøven.

I mindre alvorlige tilfælde gives først en advarsel.

Lederen af uddannelsen kan, hvor der er tale om skærpene omstændigheder, beslutte, at eksaminanden skal bortvises fra institutionen i en kortere eller længere periode. I sådanne tilfælde gives en skriftlig advarsel om, at gentagelser kan medføre varig bortvisning.

En bortvisning medfører, at en eventuel karakter for den pågældende prøve bortfalder, og at eksaminanden har brugt et prøvoforsøg.

Den studerende kan ikke deltage i syge-/omprøve, men kan først deltage i prøven ved uddannelsens næstkommende ordinære udbud af prøven.

Den studerende kan ikke deltage i undervisning eller prøver i perioden, hvor bortvisningen gælder.

#### *Klage*

Afgørelse om at have brugt et eksamensforsøg og bortvisning på grund af eksamenssnyd er endelig og kan ikke indbringes for en højere administrativ myndighed.

Klage over retlige spørgsmål (f.eks. inhabilitet, høring, klagevejledning, om eksamensbekendtgørelsen er fortolket korrekt mv.) kan indbringes for Styrelsen for Videregående Uddannelser og Uddannelsesstøtte. Klagen skal dog sendes til Erhvervsakademi Aarhus og stiles til



lederen af uddannelsen, der afgiver en udtalelse, som klageren skal have lejlighed til at kommentere inden for en frist på normalt en uge. Erhvervsakademiet Aarhus sender herefter klagen, udtalelsen og klagerens eventuelle kommentarer til Styrelsen for Videregående Uddannelser og Uddannelsesstøtte. Klagefristen til institutionen er to uger fra den dag, afgørelsen er meddelt klageren, jf. eksamensbekendtgørelsen.

## **10. Klager over prøver og anke af afgørelser<sup>1</sup>**

### **10.1 Klager over prøver**

Det anbefales, at eksaminanden søger vejledning hos studievejleder i forbindelse med klageprocedure og udarbejdelse af klage.

Reglerne om klager over eksamen fremgår af kapitel 10 i eksamensbekendtgørelsen.

I eksamensbekendtgørelsen skelnes mellem klager over:

- Eksaminationsgrundlaget mv., prøveforløbet og/eller bedømmelsen samt
- Klager over retlige forhold.

De to former for klager behandles forskelligt.

### **10.2 Klage over eksaminationsgrundlaget mv., prøveforløbet og bedømmelsen**

En eksaminand kan indsende en skriftlig og begrundet klage inden for en frist af to uger efter, at bedømmelsen af prøven er bekendtgjort på sædvanlig måde. Klager kan vedrøre:

- Eksaminationsgrundlaget, herunder prøvespørgsmål, opgaver og lignende, samt dets forhold til uddannelsens mål og krav
- Prøveforløbet
- Bedømmelsen.

En studerende kan klage over alle prøver, herunder skriftlige, mundtlige samt kombinationer heraf samt praktiske eller kliniske prøver.

Klagen sendes via klageformular på [www.eaaa.dk](http://www.eaaa.dk) til kvalitetsafdelingen.

Processen efter modtagelse af en klage er, at klagen straks forelægges de oprindelige bedømmere, dvs. eksaminator og censor ved den pågældende prøve. Udtalelserne fra bedømmerne skal kunne

---

1. Se eksamensbekendtgørelsens kap. 10.



danne grundlag for institutionens afgørelse vedrørende faglige spørgsmål. Institutionen fastsætter normalt en frist på to uger for afgivelse af udtalelserne.

Umiddelbart efter at bedømmernes udtalelser foreligger, får klageren lejlighed til at kommentere udtalelserne inden for en frist af normalt en uge.

Afgørelsen træffes af institutionen på grundlag af klagen, bedømmernes faglige udtalelser og klagerens eventuelle kommentarer til udtalelserne.

Institutionens afgørelse skal være skriftlig og begrundet, og kan gå ud på:

- Tilbud om en ny bedømmelse (ombedømmelse) – dog kun ved skriftlige prøver
- Tilbud om en ny prøve (omprøve)
- At den studerende ikke får ikke medhold i klagen.

Beslutes det, at der skal gives tilbud om en ombedømmelse eller omprøve, udpeger lederen af uddannelsen nye bedømmere. Ombedømmelse kan kun tilbydes i skriftlige prøver, hvor der foreligger materiale til bedømmelse, da nye bedømmere ikke kan (om)bedømme en allerede afholdt mundtlig prøve, og da de oprindelige bedømmers notater er personlige og ikke udleveres.

Går afgørelsen ud på et tilbud om ombedømmelse eller omprøve, skal klageren informeres om, at ombedømmelse eller omprøve kan resultere i en lavere karakter. Den studerende skal, inden for en frist af to uger efter at afgørelsen er afgivet, enten acceptere eller afvise tilbuddet. Der er ikke mulighed for at fortryde sin accept, og hvis den studerende ikke accepterer inden for fristen gennemføres ombedømmelse eller omprøve ikke.

Ombedømmelse eller omprøve skal finde sted snarest muligt.

Ved ombedømmelse skal bedømmerne have forelagt sagens akter, dvs.: Opgaven, besvarelsen, klagen, de oprindelige bedømmers udtalelser med klagers bemærkninger hertil samt institutionens afgørelse.

Bedømmerne meddeler institutionen resultatet af ombedømmelsen vedlagt en skriftlig begrundelse for bedømmelsen.

### *Mangel ved prøve*

Hvis det besluttes at foretage en ny bedømmelse eller give tilbud om omprøve, gælder beslutningen alle de eksaminander, hvis prøve har samme mangel, som den, der klages over.

Klagen skal sendes via klageformular på [www.eaaa.dk](http://www.eaaa.dk) senest to uger (14 kalenderdage) efter, bedømmelsen ved den pågældende prøve er meddelt. Hvis udløbet af fristen falder på en helligdag, er det den første hverdag derefter, som er fristudløbsdagen.

Der kan dispenseres fra fristen, hvis der foreligger usædvanlige forhold.

### 10.3 Anke og retlige forhold

Klageren kan indbringe institutionens afgørelse vedrørende faglige spørgsmål for et ankenævn. Ankenævnets virksomhed er omfattet af forvaltningsloven, herunder om inhabilitet og tavshedspligt.

Anken sendes til [klager@eaaa.dk](mailto:klager@eaaa.dk).

Fristen for at anke er to uger efter eksaminanden er gjort bekendt med afgørelsen. De samme krav som ovenfor nævnt under klage (skriftlighed, begrundelse osv.) gælder også ved anke.

Ankenævnet består af to beskikkede censorer, der udpeges af censorformanden, en eksamensberettiget underviser og en studerende inden for fagområdet (uddannelsen), som begge udpeges af studielederen for uddannelsen.

Ankenævnet træffer afgørelse på grundlag af det materiale, som lå til grund for institutionens afgørelse og eksaminandens begrundede anke.

Ankenævnet behandler anken, og afgørelsen kan gå ud på:

- Tilbud om ny bedømmelse ved nye bedømmere, dog kun ved skriftlige prøver
- Tilbud om ny prøve (omprøve) ved nye bedømmere
- At den studerende ikke får medhold i anken.

Går afgørelsen ud på tilbud om ombedømmelse eller omprøve, skal klageren informeres om, at ombedømmelse eller omprøve kan resultere i lavere karakter. Den studerende skal, indenfor en frist af to uger efter at afgørelsen er afgivet, acceptere eller afvise tilbuddet. Der er ikke mulighed for at fortryde sin accept.

Hvis den studerende ikke accepterer inden for fristen gennemføres ombedømmelse eller omprøve ikke.

Ombedømmelse eller omprøve skal finde sted snarest muligt.

Ved ombedømmelse skal bedømmerne have forelagt sagens akter, dvs.: Opgaven, besvarelsen, klagen, de oprindelige bedømmeres udtalelser med klagers bemærkninger hertil samt institutionens afgørelse.

Ankenævnet skal have truffet afgørelse senest to måneder – ved sommereksamen tre måneder – efter at anken er indgivet.

Ankenævnets afgørelse er endelig, hvilket betyder, at sagen ikke kan indbringes for højere administrativ myndighed for så vidt angår den faglige del af klagen.

### 10.4 Klage over retlige forhold





Klage over retlige spørgsmål i afgørelser, der er truffet af bedømmerne i forbindelse med ombedømmelse eller omprøve eller ankenævnets afgørelse, kan indbringes for Erhvervsakademi Aarhus inden for en frist af to uger fra den dag afgørelsen er meddelt klageren.

Klage over retlige spørgsmål i afgørelser, der er truffet af institutionen efter reglerne i eksamensbekendtgørelsen (f.eks. inhabilitet, høring, om eksamensbekendtgørelsen er fortolket korrekt mv.), kan indgives til institutionen, der afgiver en udtalelse, som klageren skal have mulighed for at kommentere inden for en frist på normalt en uge. Institutionen sender klagen, udtalelsen og klagerens eventuelle kommentarer til Styrelsen for Videregående uddannelser og Uddannelsesstøtte. Fristen for indgivelse af klage til institutionen er to uger (14 kalenderdage) fra den dag, afgørelsen er meddelt klageren.

## **11. Angivelse af anvendte undervisnings- og arbejdsformer**

Undervisningen på Erhvervsakademi Aarhus sker med udgangspunkt i vores pædagogiske platform.

Det betyder, at undervisningen tager udgangspunkt i relevant erhvervspraksis og kobler praksis og teori. Der inddrages problemstillinger fra de forskellige typer af virksomheder inden for relevante brancher for uddannelsen.

Undervisningen vil blive tilrettelagt varieret. Dette sker bl.a. gennem holdundervisning, projektarbejde, tværfaglige cases, gruppearbejde, gæsteforelæsninger og virksomhedsbesøg. Forelæsninger kan indgå i begrænset omfang. De forskellige indlæringsformer vil, ud over det faglige indhold, også udvikle den studerendes evne til både at arbejde selvstændigt og at samarbejde med andre.

Undervisningen kan tilrettelægges, så fremmedsprog indgår i form af undervisningsmateriale og i undervisningen. Derudover understøtter undervisningen udviklingen af den studerendes IT-kompetencer.

## **12. Regler om merit for fagelementer**

### **12.1 Merit for fag omfattet af studieordningens institutionsdel**

Angivelse af eventuelle forhåndsftaler om merit for uddannelseselementer omfattet af studieordningens institutionsdel.

Beståede lokale uddannelseselementer ækvivalerer de tilsvarende uddannelseselementer ved andre uddannelsesinstitutioner, som udbyder denne uddannelse eller andre uddannelser, der indeholder de pågældende uddannelseselementer.

### **12.2 Forhåndsmerit**



Den studerende kan ansøge om forhåndsmerit. Ved forhåndsgodkendelse af studieophold i Danmark eller udlandet har den studerende pligt til efter endt studieophold at dokumentere det godkendte studieopholds gennemførte uddannelseselementer. Den studerende skal i forbindelse med forhåndsgodkendelsen give samtykke til, at institutionen efter endt studieophold kan indhente de nødvendige oplysninger.

Ved godkendelse af forhåndsmerit anses uddannelseselementet for gennemført, hvis det er bestået efter reglerne om uddannelsen.

### 13. Regler om den studerendes pligt til at deltage i uddannelsesforløbet

For at uddannelsens læringsmål og -udbytte kan opnås og undervisningsformerne kan fungere, er der nedenfor en præcisering af deltagelsespligt for de enkelte studieelementer.

<b>Deltagelsespligten omfatter:</b>	
Mødepligt ved skemalagt undervisning (80 %). Såfremt den studerende er forhindret i at møde op f. eks. pga. sygdom, skal den studerende meddele dette til studieadministrationen.	
1. semester	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fødevarekemi – 2 afleveringsopgaver</li> <li>• Fødevaremikrobiologi – deltage i 1 mundtlig fremlæggelse, 1 afleveringsopgave</li> <li>• Fødevareteknologi 1 – 1 statistik afleveringsopgave, udarbejdelse af 3 rapporter</li> <li>• Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 1 – 1 mundtlig fremlæggelse, udarbejdelse af 1 projektrapport samt 1 procesevaluering</li> </ul>
2. semester	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fysisk kemi – 3 afleveringsopgaver</li> <li>• Anvendt matematik – 3 afleveringsopgaver</li> <li>• Statistik og forsøgsplanlægning – 3 afleveringsopgaver og deltage i 1 mundtlig fremlæggelse</li> <li>• Fødevareteknologi 2 - udarbejdelse af 3 rapporter</li> <li>• Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 2 - deltage i 1 mundtlig fremlæggelse, udarbejdelse af 1 projektrapport</li> </ul>
3. semester	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktionelle ingredienser – deltage i 1 casearbejde og 1 fremlæggelse</li> <li>• Bioteknologi – 1 afleveringsopgave, 1 oplæg og diskussion</li> <li>• Fødevareteknologi 3 - udarbejdelse af 3 rapporter</li> <li>• Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 3 – 1 mundtlig fremlæggelse, udarbejdelse af 1 projektrapport</li> </ul>
3. semester studieretning	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studieretning Fødevareproduktion: Hygiejnisk design – 2 afleveringsopgaver <i>eller</i></li> <li>• Studieretning Fødevarekemi og bioteknologi: Fødevarekemi og biokemi – 2 afleveringsopgave, 2 oplæg og dialog</li> </ul>

4. semester	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktions- og kvalitetsstyring – 2 afleveringsopgaver og deltage i 1 casearbejde</li> <li>• Forsøgsplanlægning og multivariat dataanalyse – 2 afleveringsopgaver- 1 mundtligt oplæg</li> <li>• Fødevareteknologi 4 - udarbejdelse af 3 rapporter</li> <li>• Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 4 – 1 mundtlig fremlæggelse, udarbejdelse af 1 projektrapport</li> </ul>
4. semester studieretning	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studieretning Fødevareproduktion: Fermentering – 1 afleveringsopgave, deltage i 1 fremlæggelse <i>eller</i></li> <li>• Studieretning Fødevarekemi og bioteknologi: Analytisk fødevarekemi og biokemi – 2 afleveringsopgave, 2 oplæg og dialog</li> </ul>
5. semester	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opfylde regler for gennemførelse af praktik (afsnit 4)</li> <li>• Praktikprøve – fremstilling af 1 poster, deltage i 1 poster session</li> </ul>
6. semester	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Innovation – deltage i projektarbejde samt fremlæggelse</li> <li>• Organisationsteori og økonomi – 1 afleveringsopgave og 1 præsentation</li> <li>• Fødevaresikkerhed og lovgivning – 2 mundtlige fremlæggelser</li> <li>• Tværfagligt fagelement - Fødevareprojekt 5 – 1 mundtlig fremlæggelse, udarbejdelse af 1 projektrapport</li> </ul>
6. semester studieretning	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studieretning Fødevareproduktion: Globalråvareforsyning og bæredygtighed - deltage i 1 casearbejde og 1 fremlæggelse <i>eller</i></li> <li>• Studieretning Fødevarekemi og bioteknologi: Molekylærbiologi - 2 afleveringsopgave, 2 oplæg og dialog</li> </ul>
7. semester	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Videnskabsteori og etisk analyse – 2 oplæg og dialog</li> </ul>
7. semester studieretning	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studieretning Fødevareproduktion: <i>eller</i> Emballering og kontaktmaterialer- 1 afleveringsopgave</li> <li>• Studieretning Fødevarekemi og bioteknologi: Molekylærbiologi og fødevarer – 2 afleveringsopgave, 2 oplæg og dialog</li> </ul>

Uddannelsen griber ind med hjælp og vejledning så tidligt som muligt, hvis en studerende ikke overholder sin deltagelsespligt.

Deltagelsespligt og eventuel mødepligt, der er forudsætningskrav for at deltage i prøver, fremgår under beskrivelsen af den enkelte prøve.

## 14. Kriterier for vurdering af studieaktivitet

Indskrivningen kan bringes til ophør for studerende, der ikke har været studieaktive i en sammenhængende periode på mindst et år.

Studieaktivitet er defineret således, at den studerende *inden for de sidste 12 kalendermåneder*:

- Har deltaget i uddannelsens prøver
- Har opfyldt sin pligt til at deltage i enhver form for aktivitet, som indgår som en del af uddannelsen, herunder i gruppearbejder, fællesprojekter, fjernundervisning, mv. som det fremgår af denne studieordning
- Har afleveret, som det fremgår af denne studieordning, de opgaver, rapporter, (lærings)portfolier mv., som er forudsætningskrav for deltagelse i prøverne, og at disse har et redeligt indhold, herunder ikke har afleveret materiale, som andre har ophavsret til
- Er mødt til aktiviteter med mødepligt, som det fremgår af denne studieordning.

Manglende opfyldelse af ét eller flere kriterier i definitionen af studieaktivitet kan medføre, at den studerende udskrives af studiet.

Perioder, hvor den studerende ikke har været studieaktiv på grund af orlov, barsel, adoption, dokumenteret sygdom eller værnepligt, medtælles ikke. Den studerende skal på forlangende fremskaffe dokumentation for disse forhold.

Uddannelsen kan dispensere fra disse bestemmelser, hvis der foreligger usædvanlige forhold. Dispensationsansøgningen sendes til lederen af uddannelsen.

Forinden indskrivning bringes til ophør, adviseres den enkelte studerende skriftligt herom. Den studerende gøres i den forbindelse opmærksom på reglerne ovenfor. I brevet til den studerende skal det fremgå, at vedkommende har 14 dage til at indsende dispensationsansøgning samt dokumentation for, at perioder med manglende studieaktivitet ved uddannelsen ikke skal medtælle.

Hvis den studerende ikke har reageret indenfor den fastsatte frist, udskrives vedkommende.

Hvis den studerende anmoder om, at indskrivningen ikke bringes til ophør, har anmodningen opsættende virkning, indtil sagen er afgjort af lederen af uddannelsen.

Den studerende kan klage til uddannelsesdirektøren over den truffe afgørelse senest to uger efter modtagelsen af afgørelsen. Klagen har opsættende virkning. Hvis uddannelsesdirektøren fastholder afgørelsen, kan den studerende klage til Ministeriet for Uddannelse og Forskning inden for to uger efter modtagelse af afgørelsen for så vidt angår retlige spørgsmål.

Regler om de prøver, som den studerende i henhold til eksamensbekendtgørelsen skal have deltaget i inden udgangen af 2. semester og bestået inden udgangen af 4. semester, og hvor der i bekendtgørelsen for denne uddannelse er fastsat tidsfrister for gennemførelse af uddannelsen, gælder uafhængigt af ovenstående regler.

### *Studieaktivitet og SU*

Hvis den studerende er begyndt på en ny videregående uddannelse den 1. juli 2016 eller senere og får SU, må den studerende højst være 6 måneder forsinket i uddannelsen (svarende til 30 ECTS) i

forhold til det antal SU-klip, den studerende har fået til uddannelsen. Bliver den studerende forsinket mere end 6 måneder, vil SU'en blive stoppet.

Som uddannelsesinstitution kontrollerer vi løbende de studerendes studieaktivitet. Læs mere om SU-reglerne på su.dk.

## **15. Krav om læsning af tekster på fremmedsprog og krav til kendskab til fremmedsprog**

Hovedparten af uddannelsens undervisningsmateriale er på dansk, dog vil enkelte dele af undervisningen kunne foregå på engelsk, eksempelvis gæsteforelæsninger og lign.

Der kræves ikke yderlige kendskab til fremmedsprog, udover hvad adgangs bekendtgørelsen angiver.

## **16. Dispensationsregler**

Uddannelsesinstitutionen kan fravige, hvad institutionen eller institutionerne selv har fastsat i denne studieordning, hvis det er begrundet i usædvanlige forhold. Institutionerne samarbejder om en ensartet dispensationspraksis.

## **17. Ikrafttrædelse**

Denne nationale del af studieordningen træder i kraft den 15. august 2018 og har virkning for alle studerende, dvs. både de studerende som allerede er indskrevet den 15. august 2018, og for de studerende som indskrives efter den 15. august 2018

## **18. Juridisk grundlag**

For uddannelsen gælder seneste version af følgende love og bekendtgørelser:

- LBK nr 153 af 27/02/2018: Bekendtgørelse af lov om erhvervsakademier for videregående uddannelser
- LBK nr 986 af 18/08/2017: Bekendtgørelse af lov om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser (LEP-loven)
- BEK nr 1014 af 02/07/2018: Bekendtgørelse om tekniske og merkantile erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser
- BEK nr 1500 af 02/12/2016: Bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser
- BEK nr 1495 af 11/12/2017: Bekendtgørelse om adgang til erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser

- BEK nr 114 af 03/02/2015: Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse

Gældende love og bekendtgørelser offentliggøres på [www.retsinfo.dk](http://www.retsinfo.dk).