



**Uddannelses- og  
Forskningsministeriet**

**Prækvalifikation af videregående uddannelser - Uddannelse til  
Professionsbachelor i Sundhed og Fødevarerproduktion**

Udskrevet 23. november 2024

## **Professionsbachelor - Uddannelse til Professionsbachelor i Sundhed og Fødevarerproduktion - VIA University College**

Institutionsnavn: VIA University College

Indsendt: 02/02-2015 08:09

Ansøgningsrunde: 2015-1

Status på ansøgning: Afslag

[Afgørelsesbilag](#)

[Download den samlede ansøgning](#)

[Læs hele ansøgningen](#)

### **Ansøgningstype**

Ny uddannelse

### **Udbudssted**

Campus Aarhus N

### **Er institutionen institutionsakkrediteret?**

Nej

### **Er der tidligere søgt om godkendelse af uddannelsen eller udbuddet?**

Nej

### **Uddannelsestype**

Professionsbachelor

### **Uddannelsens fagbetegnelse på dansk fx. kemi**

Uddannelse til Professionsbachelor i Sundhed og Fødevarerproduktion

### **Uddannelsens fagbetegnelse på engelsk fx. chemistry**

Bachelor's Degree Programme in Health and Food Production

### **Den uddannedes titel på dansk**

Professionsbachelor i Sundhed og Fødevarerproduktion

### **Den uddannedes titel på engelsk**

Bachelor of Science in Health and Food Production

### Hvilket hovedområde hører uddannelsen under?

Bio- og laboratorietechniske område

### Hvilke adgangskrav gælder til uddannelsen?

Adgang via gymnasial uddannelse. Specifikke adgangskrav: følgende naturvidenskabelige fag skal være bestået med et gennemsnit på minimum 02 efter 7-trinsskalaen • Matematik på C-niveau • Fysik på C-niveau • Kemi på B-niveau • Engelsk på B-niveau. Ansøgere med erhvervsfaglig baggrund som f.eks. mejerist, kok, baker, fødevareteknolog, ernæringsassistent o.l. kan søge om optagelse, forudsat at der suppleres med ovennævnte fag.

### Er det et internationalt uddannelsessamarbejde?

Nej

### Hvis ja, hvilket samarbejde?

Via University College har et bredt internationalt uddannelsessamarbejde, som den nye uddannelse naturligt bliver en del af. Det drejer sig f.eks. om etablering af internationale studieophold. I forhold til denne uddannelse er det planen, at der etableres et internationalt praktiksamarbejde med globale koncerner.

### Hvilket sprog udbydes uddannelsen på?

Dansk

### Er uddannelsen primært baseret på e-læring?

Nej

### ECTS-omfang

210

### Beskrivelse af uddannelsen

Uddannelsen sigter primært mod ansættelse i private produktionsvirksomheder indenfor fødevarer- og ingrediensindustrien, men også hos offentlige myndigheder (f.eks. Fødevarestyrelsen) samt videns- og udviklingsinstitutioner på området.

Uddannelsens formål er at uddanne dimittender med en samlet forståelse for hele processen i fødevarereproduktion og med særligt fokus på ingrediensindustrien (fødevarerezymer, stabilisatorer, aromastoffer mv.) Uddannelsen kombinerer naturvidenskabelige/sundhedsvidenskabelige fag med samfundsfaglige og tekniske fag.

Kombinationen af ovennævnte faglige tilgange med fokus på ingredienssiden og med et forbrugerperspektiv findes ikke indenfor andre uddannelser og er efterlyst af branchen - se nedenfor.

Uddannelsen er på 14 moduler (210 ECTS points). Der er indlagt praktikforløb svarende til 1 studieår (60 ECTS points). Praktikken omhandler både indsigt i produktion, projektledelse, kvalitetssikring samt produktudvikling.

Uddannelsen vil udover optagelse af studerende med en gymnasial uddannelse give mulighed for videreuddannelse for ansøgere med erhvervsfaglig baggrund (se ovenfor). Uddannelsen forventes endvidere at give mulighed for at læse videre på kandidatniveau på relevante uddannelser på universiteterne (f.eks. Human Ernæring, Mikrobiologi mv.). Uddannelsen forankres i VIA Sundhed, hvor også Ernæring og Sundhed samt Bioanalytikeruddannelsen er forankret. Uddannelsen etableres i tæt samarbejde med VIA Erhverv, som har stærke faglige kompetencer og miljøer i forhold til bl.a. de tekniske. VIA Sundhed har et etableret forsknings- og udviklingsmiljø på fødevarerområdet, og en placering af den nye uddannelse her vil styrke sammenhængen mellem sundhedsfremme og udviklingen af sundhedsfremmende fødevarer. Professionshøjskolen Metropol har deltaget i planlægningen af uddannelsen og vil evt. søge om udbud, såfremt uddannelsen godkendes.

### Uddannelsens konstituerende faglige elementer

Uddannelsens konstituerende elementer er udvikling af den studerendes viden og kompetencer i forhold til sundhed- og ernæringsfysiologi, fødevareteknologi, fødevarer kemi, processteknologi, produktudvikling, innovation, projektledelse, forbrug, kvalitetssikring, markedsføring samt bæredygtighed.

### Forslag til uddannelsens opbygning og konstituerende elementer

1. modul (15 ECTS): Mål: Viden om krop, kost og fødevarer i et sundt bæredygtigt perspektiv. Indhold: Kemi, biokemi 1, ernæringsfysiologi 1, fødevarer og kvalitet, produktion og anvendelse
2. modul (15 ECTS): Mål: Viden om smag, kvalitet og konsistens. Indhold: fødevarer kemi, biokemi 2, ernæringsfysiologi 2, sensorik, sansning og æstetik, fødevareteknologi, rheologi, mikrobiologi og hygiejne.
3. modul (15 ECTS): Mål: Viden om fødevarereproduktion og -teknologi. Indhold: Fysik, bioproduktion (ingredienser), processteknologi, procesforståelse, fødevareteknologi og arbejdsmiljø, masse- og energistrømme i fødevarereproduktionsanlæg, kvalitetssikring.
4. modul (15 ECTS): Mål: Viden om forbrug og marketing. Indhold: forbrugeradfærd, kommunikation, salg og marketing, lovgivning, økonomi, markedsføringsstrategi
5. og 6. modul (30 ECTS): Mål: Indsigt i fødevarereproduktion i praksis og samarbejde på tværs. Indhold: Praktikophold i fødevarereproducerende virksomhed. Grundlæggende kendskab til produkt og organisation
7. modul (15 ECTS): Mål: Viden om forskningsmetode og undersøgelsesdesign. Indhold: Statistik, kvantitativ og kvalitativ metode og produktudvikling

8. modul (15 ECTS): Mål: Viden om fødevarer sikkerhed og kvalitetskontrol, emballage, lovgivning, mærkning og udvidet fødevarer teknologi. Indhold: Risikoanalyse,
9. modul (15 ECTS): Mål: Viden om bæredygtig drift, ledelse, bæredygtighed, CSR og miljø. Indhold: Økonomi, organisation og
10. modul (15 ECTS): Mål: Viden om innovation, produktudvikling, entreprenørskab og projektledelse. Indhold: Teori om innovation, produktudvikling, entreprenørskab og projektledelse
11. og 12. modul (30 ECTS). Mål: Projektudvikling og -ledelse i praksis. Indhold: Praktik med projektudvikling og -ledelse i fødevarer virksomheder
13. modul (10 ECTS). Mål: Specialisering indenfor selvvalgt emne. Indhold: Teoretiske (valg)fag med mulighed for toning af uddannelsen eller praktikforløb med særlig tilrettelæggelse.
14. modul (20 ECTS). Mål: Udarbejdelse af professionsbachelorprojekt. Indhold: virksomhedsrettet projekt.

### Begrundet forslag til taxameterindplacering

Taxameterindplaceringen foreslås at svare til aktivitetsgruppe 5161 (Bioanalytiker 2009) med en undervisningstakst på kr.73.144 pr. STÅ. Forslaget er begrundet i, at der skal anvendes laboratoriefaciliteter samt diverse laboratoriekit og råvarer i et omfang svarende til denne uddannelse.

### Forslag til censorkorps

Censorkorpset ved Ernæring og Sundhed (det nuværende suppleret med personer, der sikrer dækning af alle uddannelsens fagområder).

### Dokumentation af efterspørgsel på uddannelsesprofil - Upload PDF-fil på max 30 sider. Der kan kun uploades én fil.

Bilag til ansøgning.pdf

### Kort redegørelse for behovet for den nye uddannelse

Behovet for en ny uddannelse på fødevarerområdet er dels dokumenteret i de vækstplaner og analyser af uddannelsesbehov, der de seneste år er udgivet i forhold til fødevarerområdet, dels i den undersøgelse, fødevarerbranchen gennemførte i 2013/2014 samt endelig i de behovsundersøgelser, der er gennemført i forbindelse med prækvalifikationsansøgningen.

Regeringens seneste vækstplan på området har udpeget fødevarerområdet som ét af de områder, hvor dansk erhvervsliv har særlige styrker og potentialer, og hvor danske virksomheder samtidig kan bidrage til at løse centrale globale udfordringer inden for bl.a. sundhed, klima og miljø. I regeringens særlige vækstplan for fødevarerområdet ("Danmark i arbejde - vækstplan for fødevarer" Regeringen, December 2013) påpeges, at man bør øge rekrutteringsgrundlaget og tiltrække talenter gennem mere attraktive fødevareruddannelser samt sikre bedre sammenhæng mellem uddannelser og erhvervslivets kompetencebehov.

Fødevarerområdet er ligeledes højt prioriteret i vækstpartnerskabsaftalen mellem Regeringen og Vækstforum i Region Midtjylland. Region Midtjylland har en stærk position som fødevareregion og har gennem flere år prioriteret fødevarerområdet højt som strategisk satsningsområde. Der er i en analyse af fremtidens uddannelses- og beskæftigelsesmuligheder i Region Midtjylland ("Fremtidens uddannelses- og beskæftigelsesmuligheder i Midtjylland", KKR Midtjylland, Region Midtjylland og Beskæftigelsesregion Midtjylland, august 2014) peget på, at der fremover vil være behov for medarbejdere med såvel mellemlange som længerevarende uddannelser. Region Midtjylland har fremsendt en støtteerklæring i forhold til ansøgningen, som er vedlagt i det uploadede dokument. Regionen fremhæver, at det foreliggende forslag til uddannelse vil bidrage til at styrke udbuddet af medarbejdere med en tværfaglig baggrund, og dermed dække et behov for kompetenceløft, som især forekommer i små og mellemstore fødevarer virksomheder. Region Midtjylland anfører endvidere, at uddannelsen vil understøtte og styrke regionens erhvervsudvikling på fødevarerområdet som beskrevet i vækstpartnerskabsaftalen 2015.

I den gennemførte brancheundersøgelse ("Fødevarer ingredienser - En danske styrkeposition", Institut for Fødevarerstudier & Agroindustri Udvikling IFAU for Ingrediensforum, 2013) efterspørges uddannelse af medarbejdere til ingrediensindustrien, der er uddannet med en samlet forståelse for hele processen i produktionen, med viden om markedsforhold og bæredygtighed samt med stærke kompetencer i forhold til processtyring, projektledelse, produktudvikling, kvalitetssikring mv.

Uddannelsen forventes ikke at få konsekvenser for beslægtede uddannelser i hverken professionshøjskoleregi eller andre uddannelsesinstitutioner, da uddannelsen har en anden profil (mere naturvidenskabelig og sundhedsvidenskabelig profil kombineret med fokus på ingrediensbranchen og et forbrugerperspektiv) samt andre aftagere end de øvrige uddannelser. VIA University College udbyder i dag uddannelser indenfor Ernæring og Sundhed, men de nuværende uddannelser har et andet fokus og matcher ikke i tilstrækkeligt omfang de kompetencer, der efterspørges i denne sammenhæng, Ernærings- og Sundhedsuddannelserne har overvejende fokus på sundhedsfremme, vejledning og ledelse, og giver ikke i tilstrækkelig grad de efterlyste kompetencer.

Der er i juli-august 2014 gennemført en behovsundersøgelse i samarbejde med Rambøll Management Consulting. Denne undersøgelse er siden suppleret med uddybende interviews med udvalgte firmaer og institutioner. Undersøgelserne peger på, at der er interesse for en professionsbacheloruddannelse, der kombinerer teori og praktik, og at uddannelsens indhold skal være en kombination af naturvidenskab, sundhed og ernæring med innovation og produktudvikling, kvalitetssikring, projektledelse mv. Behovsundersøgelsen peger endvidere på, at uddannelsen navnlig tiltaler små og mellemstore virksomheder, som traditionelt har medarbejdere med mere tekniske og praktiske uddannelser. Generelt påpeger alle typer af virksomheder, at denne uddannelse vil være et vigtigt led i uddannelseskæden fra erhvervsuddannelser til kandidatuddannelser - samme synspunkt som fremhæves i Ingrediensbranchens undersøgelse.

Flere af de interviewede virksomheder vil gerne tage studerende i praktik, ligesom flere er interesseret i at ansætte dimittender.

### **Underbygget skøn over det samlede behov for dimittender**

Med et optag på 60 studerende pr. år forventes der uddannet ca. 50 dimittender hvert år. Den gennemførte behovsundersøgelse peger på, at der vil være behov for et sådant antal dimittender i produktionsvirksomhederne på området i 2020, og at antallet vil vokse i årene derefter. Hertil kommer ansættelser indenfor forsknings- og udviklingsenheder, offentlige myndigheder og andre aftagere. Det vurderes, at i takt med at uddannelsen og dimittendernes kompetencer bliver kendt (og industrien som forventet vækster) vil der være behov for et større antal.

### **Hvilke aftagere/aftagerorganisationer har været inddraget i behovsundersøgelsen?**

Behovsundersøgelsen er gennemført ved spørgeskema- og interviewundersøgelser blandt alle størrelser af virksomheder indenfor ingrediensindustrien samt ved møder med andre centrale aktører på området.

Følgende firmaer og organisationer indgår i undersøgelsen: Christian Hansen, Arla Food Ingredients, AarhusKarlshavn A/S, KMC, Danish Crown Ingredients, Palsgaard, Lantmännen, Kohberg, Carletti Tom's Chokolade, Kim's, Fertin Pharma, Nestlé, Dansk Supermarked COOP, FortiTech, Højmarkslaboratoriet, Scanflavour, CO-RO, Einar Willumsen, Azelis, Nordic Ingredient, CPKelco, Madkulturen/Ministeriet for Fødevarer, Dansk Industri Fødevarer, Ingrediensforum, Region Midtjylland samt Agro Food Park.

### **Hvordan er det sikret, at den nye uddannelse matcher det påviste behov?**

Såvel branchens egen undersøgelse som behovsanalyserne peger på, at der er et behov for en sådan uddannelse med tværgående kompetencer i forhold til ingrediensindustrien.

### **Sammenhæng med eksisterende uddannelser**

En gennemgang af de eksisterende fødevareruddannelser viser, at ingen af de beslægtede uddannelser har en profil, der dels specifikt er målrettet private produktionsvirksomheder på ingrediensområdet, dels har den kombination af kompetencer, der er foreslået i denne uddannelse. Navnlig uddannelsens kombination af naturvidenskabelige/sundhedsfaglige og teknisk/merkantile elementer og med et forbruger- og markedsperspektiv er nyt i forhold til eksisterende uddannelser.

### **Rekrutteringsgrundlag**

Rekrutteringsgrundlaget vil navnlig være ansøgere fra gymnasiale uddannelser med naturvidenskabelige fag på højt niveau. Endvidere vil ansøgere med en relevant erhvervsfaglig uddannelse kunne optages forudsat supplerende med de angivne fag. Uddannelsen forventes ikke at ville have konsekvenser for beslægtede uddannelser i professionshøjskolerne, da uddannelsen har en anden profil (naturfagligt funderet) og andre aftagere for dimittender (private produktionsvirksomheder).

### **Forventet optag**

Der forventes et optag på 60 studerende pr. år ved fuld drift, Det første år forventes der optaget 40 studerende.

### **Hvis relevant: forventede praktikaftaler**

Det forventes, at der indgås praktikaftaler med virksomheder landet over - dog primært i Region Midtjylland. Af behovsundersøgelsen fremgår, at de adspurgte virksomheder har tilkendegivet at ville aftage praktikanter. Endvidere planlægges der praktikaftaler med internationale koncerner.

### **Hermed erklæres, at ansøgning om prækvalifikation er godkendt af institutionens rektor**

Ja

### **Status på ansøgningen**

Afslag

### **Ansøgningsrunde**

2015-1

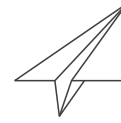
### **Afgørelsesbilag - Upload PDF-fil**

Udkast til afslag på godkendelse af PB i Sundhed og Fødevarerproduktion (VIA).pdf

### **Samlet godkendelsesbrev**



## Notat



---

### Opfølgende behovsundersøgelse

Der er i juli-august 2014 gennemført en behovsundersøgelse i samarbejde med Rambøll Management Consulting. Denne undersøgelse er siden suppleret med uddybende interviews med nogle af de samme virksomheder, men også med yderligere firmaer og organisationer. Samlet set peger behovsundersøgelsen på, at der er interesse for en professionsbacheloruddannelse, der kombinerer teori og praktik, og at uddannelsens indhold skal være en kombination af naturvidenskab, sundhed og ernæring med innovation og produktudvikling, kvalitetssikring, projektledelse mv. Behovsundersøgelsen tyder på, at uddannelsen navnlig tiltaler små og mellemstore virksomheder, som traditionelt overvejende har medarbejdere med mere tekniske og praktiske uddannelser. Virksomheder i den vestlige del af Danmark har generelt været mere positive overfor uddannelsen end virksomheder på Sjælland. Flere virksomheder påpeger, at denne uddannelse vil være et vigtigt led i uddannelseskæden fra erhvervsuddannelser til kandidatuddannelser – samme synspunkt som der gives udtryk for i Ingrediensbranchens undersøgelse. Hovedparten af de eksisterende fødevareruddannelser er beliggende i hovedstadsområdet, hvilket ifølge nogle af de virksomheder i Vestdanmark, der har været kontaktet i forbindelse med behovsundersøgelsen, har givet rekrutteringsproblemer. Flere af de interviewede virksomheder giver udtryk for, at de gerne vil tage studerende i praktik, ligesom flere har tilkendegivet interesse i at ansætte dimittender fra uddannelsen.

Nedenfor er synspunkter og udsagn fra interviews med de enkelte virksomheder/organisationer gengivet

#### PALSGAARD

Generelt positive overfor uddannelsen – kan godt lide blandingen af teoretiske og mere praktiske fag. Kan også godt se ideen med at blande den naturvidenskabelige viden med viden om salg og marketing. Praktikperioderne er lidt korte. Gerne lave længerevarende praktikforløb – evt. hvor den studerende følger processen rundt i virksomheden. Efterlyser mere naturvidenskabelig undervisning (f.eks. produktudvikling) i den senere del af uddannelsen, finder det meget vigtigt, at der er meget fokus på kvalitetsudvikling/-sikring og fødevarerikkerhed. Synes ideen om den "globale forbruger" og "det globale marked" er spændende, men mener ikke der er behov for, at uddannelsen er på engelsk – citat: "det lærer de når de kommer i virksomheden".

---

### NOTAT

Udarbejdet af:  
**Tove Clemmensen**  
**Chefkonsulent**

---

E: [TCLE@VIA.DK](mailto:TCLE@VIA.DK)

---

Dato: **20. januar 2015**

---

1/23

Kan både se sig som aftager af de færdige bachelorer og som praktikplads.

Efterlyser mere fokus på lovgivningsstof samt på mere "bløde" fag som "bæredygtighed" – også gerne seriøs viden om sundhed og ernæring

### SCANFLAVOUR

Generelt positive overfor uddannelsen, og kunne godt se ideen med at blande den naturvidenskabelige viden med viden om salg og marketing.

Synes navnet er kedeligt – bør være frækkere f.eks. FOOD MANAGER.

Savner mere naturvidenskabelig undervisning gennem uddannelsen.

Foreslår at uddannelsen indeholder noget om:

- Sensorisk bedømmelse
- Bæredygtighed
- CSR
- Kvalitetskontrol
- Fødevarer sikkerhed
- Sansning og æstetik
- Identitetsskabelse
- Kommunikation og marketing
- Statistik på så højt niveau, således at man kan udføre statistisk vurdering

Synes praktikperioderne er for korte, men synes ideen om, at den studerende i slutningen af uddannelsen kan få et langt forløb inklusiv bachelorprojekt er spændende. Havde et forslag til struktur, hvor den første praktik var f.eks. slagteri, den næste forædling og til slut arbejde med biprodukter.

Uddannelsen skal være på dansk.

Er interesseret i praktikanter, hvor de samme praktikanter kommer tilbage og kan lige nu se plads til 2 ad gangen samt 2 stillinger i hver division (3 divisioner).

### HØJMARKLABORATORIET

Højmarklaboratoriet (HL) arbejder med udvikling, laboratorie- og rådgivningsopgaver til virksomheder, med speciale indenfor fødevarer og fiskefaglige opgaver.

Virksomheden er meget interesseret i uddannelse og ser kæden mellem erhvervsuddannelser til kandidatuddannelser som vigtig og anser alle niveauer i uddannelse som vigtige. Er i dag med i en del udviklingsprojekter og erfaringen derfra er, at det er vigtigt at have uddannelsesinstitutioner med i disse projekter for at hæve kvaliteten og for at få alle aspekter belyst.

Synes forslaget til ny uddannelse lyder meget spændende og ser et behov for personer med professionsbachelorkompetencer i den type virksomheder, hun kender inden for fødevarerområdet.

Af vigtige kompetencer nævnes:

Dokumentation, lovgivning, standardisering, evidens, kombination af viden om forbrugerens ernæringsmæssige behov og produktion af fødevarer. bæredygtighed,

Ser mest mulighederne for praktik bundet op på projekter og det er vigtigt, at uddannelsesinstitutionen er med på sidelinjen f.eks. med henblik på at kunne give teoretisk vejledning af den studerende.

Efterlyser længere praktikperioder. Foreslår endvidere, at vi inviterer virksomheder ind på uddannelserne, så de kan inspirere de studerende.

Sproget skal være dansk, men man skal kunne læse engelsk litteratur

### ARLA

Udgangspunktet for ansættelser i ARLA er en kandidat eller Ph.D grad, hvis man skal arbejde i udviklingsafdelingen. Viden om kemi betyder mere og mere, og der laves mere udvikling "ved skrivebordet" frem for

gennem traditionel produktudvikling. Har derfor behov for kandidater med kemi og bioteknologi på højt niveau.

Ude i produktionen kan der evt. være behov for professionsbachelor med en kombination af teoretiske og praktiske kompetencer, men det er ikke uddannelser, man er bekendt med i dag.

Anbefaler at uddannelsen fokuserer på enkelte faglige elementer fremfor at dække så bredt som foreslået. Ser gerne innovation i praksis/produktudvikling som fokusområde. Desuden efterlyses fag som kvalitetssikring og fødevarer sikkerhed.

Foreslår at dele af uddannelsen kan tages som enkeltfag (herunder som overbygning på f.eks. mejeristuddannelsen) samt at praktikperioderne er af længerevarende varighed.

### **Region Midtjylland/Vækstforum Region Midtjylland**

Det foreliggende forslag til uddannelse vil bidrage til at styrke udbuddet af medarbejdere med en tværfaglig baggrund, og dermed dække et behov som især forekommer i små og mellemstore fødevarer virksomheder.

Region Midtjyllands fødevarerindsats har siden starten i 2009 fokuseret på at styrke innovation, vækst og udvikling i små og mellemstore virksomheder, og i den forbindelse også erkendt behov for et generelt kompetenceløft i disse virksomheder.

Den foreliggende uddannelse vil understøtte og styrke regionens erhvervsudvikling på fødevarerområdet som beskrevet i vækstpartnerskabsaftalen 2015,

### **CP Kelco**

Virksomheden har vanskeligt ved at se behov for en generalistuddannelse inden for fødevarerproduktion. CP Kelco har medarbejdere med mange forskellige fagligheder og der rekrutteres ufaglærte såvel som medarbejdere med ph.d. Der er imidlertid få på bachelorniveau, da de pt. ikke matcher virksomhedens behov. Hvis der kommer en dimittend med en professionsbachelor i fødevarerproduktion vil vedkommende evt. kunne arbejde som bindeled mellem sælgere og produktion.

### **Chr. Hansen**

Chr. Hansen har primært laboranter, kandidater og ph.d'ere ansat. Virksomheden har begrænset kendskab til bachelorer. For at kunne løfte opgaver ved Chr. Hansen også ifm. praktik er der behov for, at den studerende har praktiske kompetencer – dvs. kan sit laboratorietekniske håndværk. Det kræver nogle års erfaring i virksomheden, at kunne være den der styrer processerne rundt, sådan som denne uddannelse lægger op til. De to medarbejdere ved Chr. Hansen beskrev, hvordan der kan være et behov for dimittender, der forstår fødevarer, kender branchen og er eksperter i fx sensorik – at få fødevarer til at få den rigtige smag. Dvs. der er behov for eksperter fremfor generalister.

### **CO-RO**

CO-RO rekrutterer overvejende laboranter eller akademikere. Hvis det skal være interessant at ansætte medarbejdere med professionsbacheloruddannelser, så skal de også være betragteligt billigere end medarbejdere med kandidatuddannelser for, at det ikke bedre kan betale sig at ansætte medarbejdere med lange videregående uddannelser. Herudover beskrev han det som afgørende, at den studerende har de tekniske kompetencer – kan det praktiske. Der er i mindre grad behov for generalist kompetencer.

## BHJ

BHJ rekrutterer ikke på nuværende tidspunkt medarbejdere på professionsbachelorniveau. Der er tidligere rekrutteret fødevareteknologer til virksomheden, men da denne uddannelse blev ændret fandt man den ikke længere så relevant. Det blev beskrevet, at der rekrutteres kemiingeniører, biologer o.l. på nuværende tidspunkt og at det vil være denne type kandidater dimittender fra den beskrevne uddannelse vil skulle konkurrere mod.

Der er behov for viden om fødevareteknologi, kød, mejeri og bageri. Der er i mindre grad behov for generalist kompetencer.

## Novozymes

Udover de interviews Metropol har gennemført har man været i dialog med Novozymes. Deres tilbagemelding på henvendelsen var, at deres indsats inden for fødevarer primært er inden for forskning, da de ikke som sådan er en fødevarevirksomhed, men en teknologiprovider. Da det således primært er i relation til forskning, hvor der arbejdes med fødevarer rekrutterer de medarbejdere på ph.d. niveau (eller i få tilfælde kandidatniveau) samt laboranter. I relation til den markedsføringsmæssige del af uddannelsen, så rekrutteres der også primært medarbejdere med kandidatuddannelser til marketingafdelingen.

# **BEHOVSUNDERSØGELSE FOR DEN NYE PROFESSIONSBACHELORUDDANNELSE I FØDEVARER, INGREDIENSER OG BÆRE- DYGTIGHED**

**VIA UNIVERSITY COLLEGE**

**SAMLET POPULATION: 26**  
**ANTAL GENNEMFØRTE BESVARELSER: 16**  
**BESVARELESSPROCENT: 62 %**



<b>GENEREL INTERESSE FOR UDDANNELSEN .....</b>	<b>7</b>
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - FØDEVAREPRODUKTION .....	8
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - FØDEVAREKEMI .....	8
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - PROCESTEKNOLOGI .....	9
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - SENSORIK.....	9
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - MARKEDSFØRING.....	10
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - LEDELSE, ØKONOMI OG LOVGIVNING .....	10
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - VIDENSKABSTEORI.....	11
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - KVALITETSSIKRING OG - LEDELSE .....	11
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - INNOVATION OG ENTREPRENØRSKAB .....	12
ANDRE CENTRALE ELEMENTER .....	12
<b>SPROG .....</b>	<b>13</b>
<b>DIMITTENDER.....</b>	<b>13</b>
<b>PRAKTIKPLADSER .....</b>	<b>13</b>
<b>CITATER OG STATEMENTS.....</b>	<b>14</b>
OVERSIGT - CITATER OG STATEMENTS .....	14
<b>BAGGRUND .....</b>	<b>15</b>
<b>INTERVIEWS.....</b>	<b>16</b>
Agro Food Park - Søren Madsen .....	16
Carletti - Benny Poulsen .....	17
Fertin Pharma - Frederikke Rømer-Odgaard.....	19
Nestlé - Jette Krarup.....	20
Palsgaard - Maiken Lorensen.....	22

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du den nye uddannelse "Professionsbachelor i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed" i forhold til jeres fremtidige ansættelser af af fagligt personale med kompetencer inden for Fødevarer og ingredienser?

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	2	12,5%
2	0	0,0%
3	0	0,0%
4	2	12,5%
5	1	6,2%
6	0	0,0%
7	3	18,8%
8	4	25,0%
9	3	18,8%
"Meget interessant" 10	1	6,2%
I alt	16	100,0%

**Gennemsnit: 6,56**

Kan du i en enkelt sætning begrunde din vurdering?

	Respondenter	Procent
Ja, begrundelse:	4	66,7%
Nej	2	33,3%
I alt	6	100,0%

Kan du i en enkelt sætning begrunde din vurdering? - Ja, begrundelse:

- Vi ansætter ikke den slags kompetencer. Vi er generalister, der arbejder med erhvervsudvikling.
- relevant for vores virksomhed, dog gerne med phama kendskab også.
- Agro Food Park som organisation ansætter ikke fagspecialister.
- Relevant med uddannelse der specifikt giver kompetencer på ingrediensområdet

## INTERESSE FOR UDDANNELSEN - FØDEVARE- PRODUKTION

8/23

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 1. Fødevareproduktion

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	2	12,5%
2	0	0,0%
3	1	6,2%
4	1	6,2%
5	1	6,2%
6	0	0,0%
7	0	0,0%
8	4	25,0%
9	3	18,8%
"Meget interessant" 10	4	25,0%
I alt	16	100,0%

**Gennemsnit: 7,06**

## INTERESSE FOR UDDANNELSEN - FØDEVARE- KEMI

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 2. Fødevarekemi

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	3	18,8%
2	0	0,0%
3	1	6,2%
4	0	0,0%
5	2	12,5%
6	0	0,0%
7	4	25,0%
8	2	12,5%
9	2	12,5%
"Meget interessant" 10	2	12,5%
I alt	16	100,0%

**Gennemsnit: 6,12**



## INTERESSE FOR UDDANNELSEN - PROCESTEKNOLOGI

9/23

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 3. Procesteknologi

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	2	12,5%
2	0	0,0%
3	1	6,2%
4	0	0,0%
5	2	12,5%
6	0	0,0%
7	2	12,5%
8	3	18,8%
9	3	18,8%
"Meget interessant" 10	3	18,8%
I alt	16	100,0%

**Gennemsnit: 6,88**

## INTERESSE FOR UDDANNELSEN - SENSORIK

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 4. Sensorik

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	2	12,5%
2	0	0,0%
3	1	6,2%
4	2	12,5%
5	1	6,2%
6	0	0,0%
7	2	12,5%
8	2	12,5%
9	3	18,8%
"Meget interessant" 10	3	18,8%
I alt	16	100,0%

**Gennemsnit: 6,56**

## INTERESSE FOR UDDANNELSEN - MARKEDSFØRING

10/23

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 5. Markedsføring

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	1	6,2%
2	2	12,5%
3	0	0,0%
4	0	0,0%
5	3	18,8%
6	3	18,8%
7	2	12,5%
8	4	25,0%
9	1	6,2%
"Meget interessant" 10	0	0,0%
I alt	16	100,0%

**Gennemsnit: 5,81**

## INTERESSE FOR UDDANNELSEN - LEDELSE, ØKONOMI OG LOVGIVNING

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 6. Ledelse, økonomi og lovgivning

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	1	6,2%
2	1	6,2%
3	1	6,2%
4	0	0,0%
5	4	25,0%
6	5	31,2%
7	1	6,2%
8	2	12,5%
9	0	0,0%
"Meget interessant" 10	1	6,2%
I alt	16	100,0%

**Gennemsnit: 5,56**

## INTERESSE FOR UDDANNELSEN - VIDENSKABSTEORI

11/23

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 7. Videnskabsteori

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	2	12,5%
2	2	12,5%
3	0	0,0%
4	2	12,5%
5	3	18,8%
6	3	18,8%
7	2	12,5%
8	1	6,2%
9	1	6,2%
"Meget interessant" 10	0	0,0%
I alt	16	100,0%

**Gennemsnit: 4,88**

## INTERESSE FOR UDDANNELSEN - KVALITETS-SIKRING OG -LEDELSE

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 8. Kvalitetssikring og - ledelse

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	1	6,2%
2	1	6,2%
3	1	6,2%
4	0	0,0%
5	3	18,8%
6	1	6,2%
7	2	12,5%
8	2	12,5%
9	2	12,5%
"Meget interessant" 10	3	18,8%
I alt	16	100,0%

**Gennemsnit: 6,56**

## INTERESSE FOR UDDANNELSEN - INNOVATION OG ENTREPRENØRSKAB

12/23

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 9. Innovation og entreprenørskab.

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	1	6,2%
2	0	0,0%
3	0	0,0%
4	1	6,2%
5	3	18,8%
6	1	6,2%
7	1	6,2%
8	2	12,5%
9	5	31,2%
"Meget interessant" 10	2	12,5%
I alt	16	100,0%

**Gennemsnit: 7,12**

**Samlet gennemsnit for alle delspørgsmål: 6,28**

### ANDRE CENTRALE ELEMENTER

Er der andre elementer, som du mener, burde være del af en Professionsbacheloruddannelse i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed,?

	Respondenter	Procent
Ja, elementer:	5	31,2%
Nej	11	68,8%
I alt	16	100,0%

Er der andre elementer, som du mener, burde være del af en Professionsbacheloruddannelse i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed,? -

Ja, elementer:

- CSR
- Mangler svarmulighed: ved ikke
- Pharmakendskab, GMP, dokumentation
- Proteinkemi
- Bæredygtighed

På hvilket sprog vil det være mest optimalt at udbyde uddannelsen?

	Respondenter	Procent
Engelsk	9	56,2%
Dansk	6	37,5%
Ved ikke	1	6,2%
I alt	16	100,0%

#### DIMITTENDER

I forhold til den korte beskrivelse af uddannelsen og dit kendskab til behovet for dimittender indenfor området, hvor mange dimittender vil du forvente at din virksomhed/organisation vil kunne ansætte årligt?

Antal dimittender, ansættes pr. år

	Respondenter	Procent
Ingen	7	41,2%
1-2	9	52,9%
3-5	1	5,9%
5-10	0	0,0%
Flere end 10	0	0,0%
I alt	17	100,0%

#### PRAKTIKPLADSER

I samme perspektiv, men med fokus på din virksomhed/organisations forventede udsigt til at oprette praktikpladser som et integreret led i uddannelsen, hvor mange praktikpladser vil du forvente at din virksomhed/organisation vil kunne oprette årligt?

Antal praktikpladser, tilbydes pr. år

	Respondenter	Procent
Ingen	5	29,4%
1-2	11	64,7%
3-5	1	5,9%
6-10	0	0,0%
Flere end 10	0	0,0%
I alt	17	100,0%

Har du lyst til at komme med et citat eller statement som VIA evt. vil kunne bruge i sin ansøgning til Uddannelses- og Forskningsministeriet om at få godkendt uddannelsen?

	Respondenter	Procent
Ja, citat:	2	12,5%
Nej	14	87,5%
I alt	16	100,0%

## OVERSIGT – CITATER OG STATEMENTS

Har du lyst til at komme med et citat eller statement som VIA evt. vil kunne bruge i sin ansøgning til Uddannelses- og Forskningsministeriet om at få godkendt uddannelsen? - Ja, citat:	Må VIA bruge dit citat/statement og nævne virksomhedens og dit navn i deres ansøgning til Uddannelses- og Forskningsministeriet?	Må VIA bruge dit citat/statement og nævne virksomhedens og dit navn i deres ansøgning til Uddannelses- og Forskningsministeriet? - Ja - Navn og titel på person:	Navn på virksomhed
Nærværende uddannelsesbeskrivelse er et betydeligt tilskud til kompetenceudviklingen i den danske flødevareklynge, og det er vores vurdering, at kandidater fra uddannelsen vil kunne anvendes bredt i hele den danske varesektor.	Ja – Navn og titel på person:	Afdelingschef regionaludvikling, Erik Sejersen	Region Midtjylland/Vækstforum
Det er vigtigt at styrke kompetencerne i alle led af dansk fødevarerproduktion for at sikre bedre mad til danskerne og for at øge danmarksk eksportmuligheder	Nej		Madkulturen, Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Hvor mange fuldtidsansatte professionsbacheloror med kompetencer indenfor fødevarer og ingredienser er ansat i den danske del af virksomheden på nuværende tidspunkt?

	Respondenter	Procent
Angiv ca. antal:	6	46,2%
Ingen – men påtænker at ansætte [fagpersoner] i fremtiden	2	15,4%
Ingen – og påtænker ikke at ansætte	2	15,4%
Ønsker ikke at oplyse	0	0,0%
Ved ikke	3	23,1%
I alt	13	100,0%

Nuværende antal fuldtidsansatte professionsbacheloror

	Respondenter	Procent
Ingen	0	0,0%
1-2	2	33,3%
3-5	2	33,3%
6-10	0	0,0%
Flere end 10	2	33,3%
I alt	6	100,0%

Hvor stor var virksomhedens omtrentlige omsætning i 2013 i Danmark før skat? - Ca. omsætning i 2013 i mio. kr.:

350,00  
1.000.000,00  
650,00  
600,00  
5.000,00  
1.000,00  
3,00  
25,00  
900,00  
300,00

### Agro Food Park – Søren Madsen

(Som supplement og uddybning af spørgeskemaets spørgsmål)

#### Uddannelsens relevans og indhold:

Hvilke kompetencer relateret til fødevarerproduktion, forbrug og bæredygtighed efterspørger arbejdsmarkedet i årene fremover?

Tværgående kompetencer inden for kemi, ingredienser og bæredygtighed. Kan godt lide den tværgående tilgang til det.

Både krav om vanvittigt dygtige specialister, og integratorer, der er dygtige til at integrere ting. Enten fagligt dyb på et område eller er dygtig til at håndtere projekter.

Sammenhængen med eksisterende uddannelser:

Opfylder de eksisterende uddannelser samfundets/jeres behov for 'samlede' kompetencer i forhold til fødevarerproduktion, forbrug og bæredygtighed?

Henviser til Dansk industri og Ole Linnet Jul, som efterspørger procesoperatører.

Tværfagligheden gør, at man mister dygtige faglige specialister.

Savnes der kompetencer i de eksisterende uddannelser? I givet fald hvilke?

Ingen uddannelser i DK, der er målrettet ingrediensbranchen

Såfremt der mangler kompetencer i de eksisterende uddannelser, kan disse kompetencer da imødekommes via et professionsbachelorniveau?

Overvejende positiv. Fra 1-10: 6-7

Bodil Primso har fremsendt en kort beskrivelse af hvilke centrale fag som VIA forventer vil indgå i uddannelsen. (her skal interviewer kunne rømse fagene op i det tilfælde at beskrivelsen ikke er blevet modtaget/læst)

Hvad er din vurdering af de nævnte fags relevans for dimittendernes kompetencer set fra din organisation/virksomheds perspektiv?

For min virksomheds perspektiv er de irrelevante. Mangler en rød tråd. De 4 områder: produktion, viden om ernæring, fysiologi og dyb viden om ingredienser er langt fra hinanden.

Er der andre fag, som ikke er nævnt i beskrivelsen, som kunne være relevante at tilføje uddannelsen?

Bæredygtighed – overskriften passer ikke helt med fagene.

Tværgående uddannelser – Det er vigtig at lære at håndtere projekter.



Hvilke kompetencer vil, generelt set, gøre dimittenderne særligt attraktive for arbejdsmarkedet?

De skal være sindssygt dygtige. Det at uddannelsen er på engelsk kan gøre dem ekstra attraktive.

#### Antal dimittender

I forhold til din egen virksomhed:

Hvor mange dimittender vil du anslå I har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

*Under 5, 5-10, 11-50, flere end 50?*

Under 5

I forhold til *branchen samlet set*:

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

*Under 10, 11- 50, 51-100 eller flere end 100?*

11-50 hvis uddannelsen skrues rigtigt sammen

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2025?

*Under 10, 11- 50, 51-100, 100-200, eller flere end 200?*

I bedste fald 100-200. Et løst bud

#### Praktikpladser

Vil din virksomhed/organisation stille praktikpladser til rådighed i det omfang, der er behov for ved et optag på 60 studerende årligt?

Ikke Agro Food Park, men virksomheder herude kan meget vel være interesserede

#### **Carletti - Benny Poulsgaard**

(Som supplement og uddybning af spørgeskemaets spørgsmål)

#### Uddannelsens relevans og indhold:

Hvilke kompetencer relateret til fødevareproduktion, forbrug og bæredygtighed efterspørger arbejdsmarkedet i årene fremover?

Det der er afgørende for os er ny viden omkring fødevarer, som på en eller anden proces kan gøres bæredygtigt. Vi arbejder fx på at undgå E-numre. Kompetencer inden for innovation omkring fødevarer og bæredygtighed.

Sammenhængen med eksisterende uddannelser:

Opfylder de eksisterende uddannelser samfundets/jeres behov for 'samlede' kompetencer i forhold til fødevareproduktion, forbrug og bæredygtighed?

Jeg kender ikke uddannelsessystemet godt nok. Vi som virksomhed kunne godt bruge mere viden på disse (fødevarereproduktion, forbrug af bæredygtighed) områder. Inden for innovation, tror jeg, der er mere behov for viden. Uddannelserne må gerne baseres mere på innovation

Savnes der kompetencer i de eksisterende uddannelser? I givet fald hvilke?

Det er lidt svært. Igen inden for innovation – kompetencer inden for udvikling af fødevarer. Kvalitetssikring og lovgivning har virksomhederne styr på, men mangler viden om, hvordan vi kommer videre med fødevarerne.

Såfremt der mangler kompetencer i de eksisterende uddannelser, kan disse kompetencer da imødekommes via et professionsbachelorniveau?

Ja, det tror jeg.

Bodil Primsø har fremsendt en kort beskrivelse af hvilke centrale fag som VIA forventer vil ingå i uddannelsen. (her skal interviewer kunne remse fagene op i det tilfælde at beskrivelsen ikke er blevet modtaget/læst)

Hvad er din vurdering af de nævnte fags relevans for dimittendernes kompetencer set fra din organisation/virksomheds perspektiv?

Jeg synes de er relevante. Igen synes jeg, at nogle af fagene ligner det, som vi allerede har. Fx kvalitetssikring og ledelse er allerede godt dækket ind i dag. Man skal satse mere på de fag, som relaterer sig til innovation.

Er der andre fag, som ikke er nævnt i beskrivelsen, som kunne være relevante at tilføje uddannelsen?

Nej, det synes jeg ikke.

Hvilke kompetencer vil, generelt set, gøre dimittenderne særligt attraktive for arbejdsmarkedet?

At de har arbejdet med udvikling af fødevarer – primært omkring bæredygtighed.

### Antal dimittender

I forhold til din egen virksomhed:

Hvor mange dimittender vil du anslå I har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

*Under 5, 5-10, 11-50, flere end 50?*

Under 5

I forhold til *branchen samlet set*:

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

*Under 10, 11- 50, 51-100 eller flere end 100?*

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2025?

*Under 10, 11- 50, 51-100, 100-200, eller flere end 200?*

100-200

#### Praktikpladser

Vil din virksomhed/organisation stille praktikpladser til rådighed i det omfang, der er behov for ved et optag på 60 studerende årligt?

Ja, vi vil kunne stille 1 praktikplads til rådighed.

### **Fertin Pharma – Frederikke Rømer-Odgaard**

(Som supplement og uddybning af spørgeskemaets spørgsmål)

#### Uddannelsens relevans og indhold:

Hvilke kompetencer relateret til fødevarerproduktion, forbrug og bæredygtighed efterspørger arbejdsmarkedet i årene fremover?

Arbejdsmarkedet efterspørger noget omkring kvalitetssikring, procesoptimering, LEAN, forretningsforståelse og markedsforståelse hos folkene i produktionen.

Sammenhængen med eksisterende uddannelser:

Opfylder de eksisterende uddannelser samfundets/jeres behov for 'samlede' kompetencer i forhold til fødevarerproduktion, forbrug og bæredygtighed?

Det gør de i en eller anden udstrækning. Vi har farmaproduktion++, og kunne godt bruge folk med kendskab til det at være en GNP virksomhed. Det mangler der i dag.

Savnes der kompetencer i de eksisterende uddannelser? I givet fald hvilke?

Det er GNP-erfaring. Dyb kvalitetssikringskompetence.

Såfremt der mangler kompetencer i de eksisterende uddannelser, kan disse kompetencer da imødekommes via et professionsbachelorniveau?

Ja.

Bodil Primsø har fremsendt en kort beskrivelse af hvilke centrale fag som VIA forventer vil ingå i uddannelsen. (her skal interviewerens kunne remse fagene op i det tilfælde at beskrivelsen ikke er blevet modtaget/læst)

Hvad er din vurdering af de nævnte fags relevans for dimittendernes kompetencer set fra din organisation/virksomheds perspektiv?

Der er mange humanistiske fag, som for os ikke er så nødvendige.  
Vi vil gerne opprioritere de mere tekniske og produktionsorienterede fag.

---

20/23

Er der andre fag, som ikke er nævnt i beskrivelsen, som kunne være relevante at tilføje uddannelsen?

GNP-viden.

Hvilke kompetencer vil, generelt set, gøre dimittenderne særligt attraktive for arbejdsmarkedet?

Procesoptimering, LEAN, kvalitet, produktionsflow samt lovgivningsmæssige og juridiske kompetencer.

#### Antal dimittender

I forhold til din egen virksomhed:

Hvor mange dimittender vil du anslå I har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

*Under 5, 5-10, 11-50, flere end 50?*

11-10

I forhold til *branchen samlet set*:

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

*Under 10, 11- 50, 51-100 eller flere end 100?*

Flere end 100

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2025?

*Under 10, 11- 50, 51-100, 100-200, eller flere end 200?*

Flere end 200. Ren og skær gæt

#### Praktikpladser

Vil din virksomhed/organisation stille praktikpladser til rådighed i det omfang, der er behov for ved et optag på 60 studerende årligt?

Vi kan stille 1 praktikplads årligt til rådighed.

#### **Nestlé - Jette Krarup**

(Som supplement og uddybning af spørgeskemaets spørgsmål)

#### Uddannelsens relevans og indhold:

Hvilke kompetencer relateret til fødevarerproduktion, forbrug og bæredygtighed efterspørger arbejdsmarkedet i årene fremover?

Der vil i hvert fald være efterspørgsel på viden om ernæring og produktsammensætning. Altså viden omkring det at kunne udvikle ernæringsmæssige gode produkter, som også smager godt. Kombinationen af procesteknologi, sensorik og ernæring.

Sammenhængen med eksisterende uddannelser:

Opfylder de eksisterende uddannelser samfundets/jeres behov for 'samlede' kompetencer i forhold til fødevarerproduktion, forbrug og bæredygtighed?

---

21/23

Der findes heldigvis rigtig gode uddannelser både på Metropol og Landbohøjskolen, hvor man kan skræddersy uddannelsen, så de kommer til at passe. Jeg kan godt se ideen i denne ingrediensuddannelse, hvor der i højere grad er fokus på kombinationen af mad, smag og holdbarhed.

Savnes der kompetencer i de eksisterende uddannelser? I givet fald hvilke?

Det er jo både at have grundkompetencer og så at kunne tage det holistiske syn på tingene.

Såfremt der mangler kompetencer i de eksisterende uddannelser, kan disse kompetencer da imødekommes via et professionsbachelorniveau?

Ja, det kan man i hvert fald på basisdelen.

Bodil Primsø har fremsendt en kort beskrivelse af hvilke centrale fag som VIA forventer vil indgå i uddannelsen. (her skal intervieweren kunne remse fagene op i det tilfælde at beskrivelsen ikke er blevet modtaget/læst)

Hvad er din vurdering af de nævnte fags relevans for dimittendernes kompetencer set fra din organisation/virksomheds perspektiv?

Mange af fagene findes i de nuværende uddannelser. Som jeg ser det, er styrken i denne ingrediensuddannelse, forståelsen af sensorikken sammenholdt med ingrediensforståelse og med ernæringslæren.

Er der andre fag, som ikke er nævnt i beskrivelsen, som kunne være relevante at tilføje uddannelsen?

Det er meget vigtigt med procesteknologi.

Hvilke kompetencer vil, generelt set, gøre dimittenderne særligt attraktive for arbejdsmarkedet?

Det vil selvfølgelig være, at man har den her basisviden samt en åben tilgang til, hvordan den kan sættes i spil. Det er ikke fagligheden, der vil gøre dimittenderne særligt attraktive, men forståelsen omkring disse ting samt evnen til at kommunikere tingene ud.

### Antal dimittender

I forhold til din egen virksomhed:

Hvor mange dimittender vil du anslå I har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

*Under 5, 5-10, 11-50, flere end 50?*

Under 5

I forhold til *branchen samlet set*:

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

*Under 10, 11- 50, 51-100 eller flere end 100?*

Kan ikke vurdere.

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2025?

*Under 10, 11- 50, 51-100, 100-200, eller flere end 200?*

Kan ikke vurdere

#### Praktikpladser

Vil din virksomhed/organisation stille praktikpladser til rådighed i det omfang, der er behov for ved et optag på 60 studerende årligt?

Ja, det vil jeg nok tro.

### **Palsgaard – Maiken Lorensen**

(Som supplement og uddybning af spørgeskemaets spørgsmål)

#### Uddannelsens relevans og indhold:

Hvilke kompetencer relateret til fødevarerproduktion, forbrug og bæredygtighed efterspørger arbejdsmarkedet i årene fremover?

Det er selvfølgelig faglige kompetencer. Vi ønsker dimittender med høj faglighed inden for føvarer, men også sproglige kompetencer er vigtige.

Sammenhængen med eksisterende uddannelser:

Opfylder de eksisterende uddannelser samfundets/jeres behov for 'samlede' kompetencer i forhold til fødevarerproduktion, forbrug og bæredygtighed?

Ja, det synes jeg.

Savnes der kompetencer i de eksisterende uddannelser? I givet fald hvilke?

Det vi har snakket om, er at de studerende får mere praktik, så de har mere praktisk erfaring.

Såfremt der mangler kompetencer i de eksisterende uddannelser, kan disse kompetencer da imødekommes via et professionsbachelorniveau?

Ja, det vil det kunne.

Bodil Primsø har fremsendt en kort beskrivelse af hvilke centrale fag som VIA forventer vil ingå i uddannelsen. (her skal interviewerens kunne remse fagene op i det tilfælde at beskrivelsen ikke er blevet modtaget/læst)

Hvad er din vurdering af de nævnte fags relevans for dimittendernes kompetencer set fra din organisation/virksomheds perspektiv?

---

23/23

Det er fødevarekemi, ingen tvivl om.  
Marketing er ikke relevant for os. Vi ansætter folk med uddannelse inden for ren marketing.

Er der andre fag, som ikke er nævnt i beskrivelsen, som kunne være relevante at tilføje uddannelsen?

Hvilke kompetencer vil, generelt set, gøre dimittenderne særligt attraktive for arbejdsmarkedet?

Det er jo, at dimittender har et bredt fødevarekendskab og samtidig har et kendskab til internationale markeder indover.

#### Antal dimittender

I forhold til din egen virksomhed:

Hvor mange dimittender vil du anslå I har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

*Under 5, 5-10, 11-50, flere end 50?*

5-10

I forhold til *branchen samlet set*:

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

*Under 10, 11- 50, 51-100 eller flere end 100?*

Flere end 100

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2025?

*Under 10, 11- 50, 51-100, 100-200, eller flere end 200?*

Flere end 200

#### Praktikpladser

Vil din virksomhed/organisation stille praktikpladser til rådighed i det omfang, der er behov for ved et optag på 60 studerende årligt?

Vi vil kunne tage et par stykker.

Via University College, Sundhedsfaglig Højskole  
Skejbyvej 1,  
8240 Risskov



**Vedr.: Støtteerklæring**

Region Midtjylland erklærer hermed sin støtte til etablering af en professionsbachelor uddannelse i sundhed og fødevareproduktion i VIA University College regi.

Det foreliggende forslag til uddannelse vil efter vores opfattelse bidrage til at styrke udbuddet af medarbejdere med en tværfaglig baggrund, og dermed dække et behov som især forekommer i små og mellemstore fødevarevirksomheder.

Region Midtjyllands fødevareindsats har siden starten i 2009 fokuseret på at styrke innovation, vækst og udvikling i små og mellemstore virksomheder, og i den forbindelse også erkendt behov for et generelt kompetenceløft i disse virksomheder.

Det er vores opfattelse, at denne foreliggende uddannelse vil understøtte og styrke regionens erhvervsudvikling på fødevareområdet som beskrevet i vækstpartnerskabsaftalen 2015, hvorfor vi anbefaler at den godkendes og implementeres.

Venlig hilsen

Erik Sejersen  
Afdelingschef

Dato 22-01-2015

Sagsbehandler Jan Dalskov

Jan.Dalskov@RU.RM.DK

Tel. +4578411308

Sagsnr. 1-33-76-23-20-09

Side 1





VIA University College  
[via@via.dk](mailto:via@via.dk)

## Udkast til afslag på godkendelse

Uddannelses- og forskningsministeren har på baggrund af gennemført prækvalifikation af VIA University Colleges ansøgning om godkendelse af ny uddannelse truffet følgende afgørelse:

### **Afslag på godkendelse af Professionsbacheloruddannelse i Sundhed og Fødevarerproduktion**

Afgørelsen er truffet i medfør af § 17 i bekendtgørelse nr. 745 af 24. juni 2013 om akkreditering af videregående uddannelsesinstitutioner og godkendelse af nye videregående uddannelser.

Ansøgningen er blevet vurderet af Det rådgivende udvalg for vurdering af udbud af videregående uddannelser (RUVU). Vurderingen er vedlagt som bilag.

Ministeren har ved afslaget lagt vægt på, at RUVU har vurderet, at ansøgningen ikke opfylder kriterierne for prækvalifikation, som fastsat i bekendtgørelse nr. 745 af 24. juni 2013, bilag 4.

Uddannelsesinstitutionen kan gøre indsigelse senest 10 hverdage efter modtagelsen af afgørelsen. Indsigelser indgives skriftligt til [pkf@uds.dk](mailto:pkf@uds.dk).

Såfremt ministeriet ikke har modtaget indsigelser inden den fastsatte tidsfrist betragtes afslaget som endeligt.

Med venlig hilsen



Jette Søgren Nielsen  
Kontorchef

13. april 2015

Styrelsen for Videregående  
Uddannelser  
Uddannelsespolitik 2

Bredgade 43  
1260 København K  
Tel. 7231 7800  
Fax 7231 7801  
Mail [uds@uds.dk](mailto:uds@uds.dk)  
Web [www.ufm.dk](http://www.ufm.dk)

CVR-nr. 3404 2012

Sagsbehandler  
Jørgen Sørensen  
Tel. 72319001  
Mail [jso@uds.dk](mailto:jso@uds.dk)

Ref.-nr. 15/002677-14



## Bilag: RUVU's vurdering

<b>Ansøger:</b>	VIA University College	<b>Status:</b> Afslag
<b>Uddannelse:</b>	<b>Professionsbacheloruddannelse i Sundhed og Fødevarerproduktion (Bachelor of Science in Health and Food Production)</b>	
<b>Udbudssted:</b>	Campus Aarhus N	
<b>Uddannelses-sprog:</b>	Dansk	
<b>Beskrivelse af uddannelsen:</b>	<p>Den ansøgte professionsbacheloruddannelse i Sundhed og Fødevarerproduktion er en kombinationsuddannelse, der iflg. ansøger skal kombinere natur- og sundhedsvidenskabelige med såvel samfundsfaglige som tekniske discipliner. Ansøger angiver videre, at uddannelsens konstituerende elementer ligger inden for følgende fagområder: Sundheds- og ernæringsfysiologi, fødevareteknologi, fødevarer kemi, processteknologi, kvalitetssikring og kontrol, produktudvikling, innovation, projektledelse, forbrug og markedsføring samt bæredygtighed.</p> <p>Uddannelsen er 3½-årig, opbygget i 14 moduler svarende til i alt 210 ECTS-points, heraf med to halvårslige praktikophold svarende til hver 30 ECTS-point i fødevarerproducerende virksomheder med fokus på produktion og organisation hhv. projektledelse og -udvikling.</p> <p>Uddannelsens dimittender skal have en samlet forståelse for hele processen i fødevarerproduktion med særligt fokus på ingrediensindustrien (enzymmer, stabilisatorer, aromastoffer mv.) og kombinere dette med et forbrugerperspektiv. Den planlægges forankret på VIA's sundhedsfaglige hovedområde ("VIA Sundhed"), hvor f.eks. også uddannelserne Ernæring og Sundhed hhv. Bioanalytiker er placeret, men den nye uddannelse skal endvidere etableres i et tæt samarbejde det samfundsfaglige og merkantile hovedområde ("VIA Erhverv").</p> <p>De ansættende virksomheder tænkes primært at være private produktionsselskaber inden for fødevarer- og ingrediensindustrien, men også offentlige myndigheder samt videns- og udviklingsinstitutioner på området tænkes at kunne aftage dimittenderne.</p>	
<b>RUVU's vurdering:</b>	<p><i>RUVU vurderer, at ansøgningen ikke opfylder kriterierne, som fastsat i bekendtgørelse nr. 745 af 24. juni 2013, bilag 4.</i></p> <p>RUVU anerkender det generelle behov for styrkelse inden for fødevarerområdet og noterer sig, at den ansøgte uddannelse tager udgangspunkt i <i>Vækstplan for fødevarer</i> (december 2013). RUVU finder imidlertid ikke, at ansøgers behovsafdekning giver overbevisende dokumentation for et erhvervmæssigt behov for netop denne uddannelse. Uddannelsen er efter RUVU's vurdering ikke tilstrækkeligt fagligt fokuseret med sin kombination af naturvidenskabelige, sundhedsvidenskabelige, samfundsfaglige og tekniske fag.</p> <p>RUVU bemærker endvidere, at ansøger ikke har forholdt sig konkret til allerede eksisterende uddannelser inden for fødevarerområdet, som f.eks. de tekniske uddannelser inden for proces- og fødevareteknologi samt ernærings- og sundhedsuddannelserne.</p> <p>RUVU finder det således ikke tilstrækkeligt sandsynliggjort, at styrkelsen inden for fødevarerområdet skal ske gennem oprettelse af en hel professionsbacheloruddannelse med væsentlige tekniske elementer, men vurderer det mere hensigtsmæssigt at se på udvikling og supplering af eksisterende uddannelser.</p>	