

Oplysninger fra CVR

CVR-nummer

31119103

Virksomhedens navn

Aarhus Universitet

Virksomhedens adresse

Nordre Ringgade 1, 8000 Aarhus C

Grundoplysninger

Ansøgningstype

- ☒ Ny uddannelse
☐ Nyt udbud af ny uddannelse
☐ Nyt udbud af eksisterende uddannelse
☐ Dublering af udbud af uddannelse
☐ Flytning
☐ Ny uddannelsesfilial

Navn på institution

Aarhus Universitet

Postnummer

8000

Udbudssted

8000 Aarhus C

Bynavn

Aarhus C

Supplerende bynavn

Er institutionen institutionsakkrediteret?

- ☒ Ja
☐ Nej

Er der tidligere søgt om godkendelse af uddannelsen eller udbuddet?

- ☐ Ja
☒ Nej

Uddannelsetype

Kandidatuddannelse

Uddannelsens fagbetegnelse dansk

Fødevareteknologi og ernæring

Uddannelsens fagbetegnelse engelsk

Food Technology and Nutrition

Uddannelsens officielle titel på dansk

Civilingeniør [Cand.Polyt](#) i Fødevareteknologi og ernæring

Uddannelsens officielle titel på engelsk

Master of Science (MSc) in Engineering (Food Technology and Nutrition)

Hvilket hovedområde hører uddannelsen under?

Teknisk videnskab

Hvilke adgangskrav gælder til uddannelsen?

Ansøgere med krav på optagelse

Ingen bacheloruddannelser har retskrav på uddannelsen

Direkte adgangsgivende uddannelser

Følgende uddannelser er direkte adgangsgivende til kandidatuddannelsen:

- Diplomingeniør i Fødevareteknologi (AU)
- Diplomingeniør i Bioteknologi (AU)
- Bach. i Bioteknologi (AU)
- Bach. i Plante- og fødevarevidenskab (Fødevarespecialisering) (AU)
- Bach. i Molekylær biologi og molekylær medicin (AU)
- Bach. i Fødevarer og ernæring (KU/DTU)
- Bach. i Bioteknologi (KU)
- Diplomingeniør i Kemi og bioteknologi (Fagretning Bioteknologi) (AAU)
- Bach. Bioteknologi (AAU)

Andre uddannelser der kan give adgang

Skabelon til prækvalifikation (erstatning af pkf'en)

Andre uddannelser kan give adgang til civilingeniøruddannelsen i Fødevareteknologi og ernæring, hvis universitet vurderer at uddannelsen har niveau, omfang og indhold svarende til følgende fagområder:

En teknisk-videnskabelig eller naturvidenskabelig bacheloruddannelse med

- 50 ECTS inden for biokemi, kemi, organisk kemi, analytisk kemi, fødevarekemi og molekylærbiologi, heraf minimum 10 ECTS inden for biokemi
- 10 ECTS inden for statistisk analyse

Sprogkrav

Undervisningssproget er engelsk, og derfor skal alle dokumentere engelsk på dansk gymnasialt B-niveau i den danske gymnasieskole.

Er det et internationalt samarbejde

- ☐ Ja
☒ Nej

Hvilket sprog udbydes uddannelsen på?

- ☐ Dansk
☒ Engelsk

Er uddannelsen primært baseret på e-læring?

- ☐ Ja
☒ Nej
☐ Andet

Uddannelsens omfang i antal ECTS-point?

120

Beskrivelse af uddannelsens formål og erhvervssigte

Kandidatuddannelsen (Civilingeniør) i Fødevareteknologi og ernæring vil kvalificere dimittender til at varetage højt specialiserede ingeniørfaglige funktioner inden for analyse, udvikling og produktion i fødevaresektoren på et forskningsbaseret grundlag. Centralt for uddannelsen er en systemintegrerende tilgang, hvor råvarer, procesdesign, produktkvalitet, ernæring, sundhed og bæredygtighed behandles som indbyrdes afhængige elementer i den samlede fødevareværdikæde.

Dimittenden opnår kompetencer til selvstændigt at modellere og kvantificere sammenhænge mellem råvareegenskaber, procesbetingelser og slutproduktets funktionelle og ernæringsmæssige kvalitet. På baggrund af eksperimentelle data, videnskabelige teorier, statistisk analyse og ingeniørfaglig systemforståelse kan kandidaten udvikle og implementere integrerede løsninger, der adresserer tekniske, sundhedsmæssige og bæredygtighedsrelaterede problemstillinger.

Uddannelsen forbereder dimittender til beskæftigelse i offentlige og private virksomheder samt forsknings- og udviklingsmiljøer inden for fødevareproduktion, procesindustri, rådgivning og innovation hvor en ingeniørfaglig og helhedsorienteret systemforståelse er central.

Uddannelsens struktur og konstituerende faglige elementer

Kompetenceprofil

Kandidatuddannelsen (Civilingeniør) i Fødevareteknologi og ernæring er en forskningsbaseret, teknisk videnskabelig kandidatuddannelse (120 ECTS), der indeholder videregående studier inden for Fødevareteknologi og ernæring. Uddannelsen fokuserer på, hvordan råvarer, procesdesign, produktkvalitet, ernæring, sundhed og bæredygtighed hænger sammen og bidrager til løsninger i hele fødevareværdikæden.

Gennem uddannelsen opnår kandidaten kompetencer inden for følgende overordnede områder:

VIDEN: kandidaten har

Specialiseret viden om sammensætningen af både plantebaserede og animalske fødevarer samt funktionaliteten af komponenterne i fødevarer og effekten på human ernæring

Viden om fødevareteknologier og procesenheder anvendt i fødevareindustrien herunder sammenhænge mellem råvareegenskaber, procesbetingelser og slutproduktets funktionelle og ernæringsmæssige kvalitet

Viden om fremtidens fødevarer og detaljeret viden om bæredygtighed i fødevareproduktion og -forbrug

Forståelse af fødevaresystemer som integrerede tekniske systemer samt deres samspil med naturvidenskabelige, sundhedsvidenskabelige og samfundsmæssige forhold

Forståelse for markedsmæssige og samfundsdrivne krav til innovation, udvikling, dokumentation og implementering af fødevareløsninger

FÆRDIGHEDER: Kandidaten kan

Indsamle, og validere data op mod teori og anvende eksperimentelle og digitale metoder til analyse og løsning af komplekse problemstillinger inden for fødevareteknologi og ernæring

Modellere og kvantificere sammenhænge mellem råvarer, procesparametre og produktens egenskaber på baggrund af eksperimentelle data og statistiske metoder

Begrunde valg af metoder og løsninger af industrielle- eller samfundsmæssige problemstillinger på baggrund af viden om fødevareteknologier, ernæring, forbrug og bæredygtighed

Formidle og kommunikere tekniske og videnskabelige problemstillinger til såvel et videnskabeligt som alment forum

Tilegne sig ny viden og nye metoder inden for komplekse og tværfaglige ingeniørområder

KOMPETENCER: Kandidaten kan

Selvstændigt planlægge, lede og gennemføre projekter fra problemidentifikation til implementering af løsninger samt anvende resultaterne af disse i en fagligt relateret beslutningsproces.

Tag ansvar for egen faglige og professionelle udvikling

Skabelon til prækvalifikation (erstatning af pkf'en)

Indgå i og lede tværfaglige samarbejder med fokus på integration af teknologiske, ernæringsmæssige og samfundsmæssige hensyn Initiere og drive innovation, produkt- og procesdesign i fødevaresektoren Struktur og opbygning Uddannelsen består af 120 ECTS, heraf 55 ECTS obligatoriske fagelementer, et eksperimentelt speciale på 45 ECTS samt 20 ECTS til valgfrie fagelementer. De obligatoriske fagelementer er vægtet således at der er ca. 25 ECTS vedr. fødevareteknologi og funktionalitet, 10 ECTS vedr. innovation og fødevaresystem-design, og 20 ECTS vedr. ernæring og sundhed. Alle kurser inddrager det tværdisciplinære aspekt og har fokus på krydsfeltet mellem fødevareteknologi og ernæring. Der tilbydes en række valgfag af 5-15 ECTS-omfang, herunder et Research and development projekt på 15 ECTS. Uddannelsens kassogram kan ses i bilag 1. Kurserne på 1. semester introducerer fødevareteknologi, ernæring og innovation, som på 2. semester indgår i mere anvendelsesorienterede kurser, før endelig specialisering i specialet på 3. og 4. semester. Før 1. semester vil der være individuel vejledning i forhold til valg af 1. semester valgfag (5 ECTS), med udgangspunkt i den studerendes bacheloruddannelse. Uddannelsen er forankret hos Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, og med kourselementer fra Institut for Molekylær biologi og genetik, Institut for klinisk medicin og Department of management, Aarhus Universitet. Kassogram for uddannelsen (se bilag 1) Obligatoriske fagelementer Første semester Molecular Nutrition (10 ECTS) Formålet med kurset er at give en grundlæggende forståelse for human ernæring med fokus på de underliggende molekulære mekanismer. Kurset inkluderer en introduktion til fordøjelsessystemets anatomi og fysiologi, studietyper inden for ernæringsforskning, energibalance samt makro- og mikronæringsstoffer. Den studerende introduceres til analyser af sammenhænge mellem kost og udvikling af livsstilssygdomme, herunder eksperimentelle målinger af blodsukkerrespons som funktion af kosten. Food Functionality and Enzymatic Processes (10 ECTS) Formålet med kurset er at give en forståelse af mekanismer bag fødevarers funktionalitet samt enzymatiske processers rolle for fødevarers sammensætning og egenskaber. Der arbejdes med termiske, kemiske og fysiske teknologier samt iboende og anvendte enzymer, som er afgørende for fødevarers kvalitet og funktion. Kurset giver på molekylært niveau indsigt i hvordan disse teknologier kan anvendes løsningsorienteret i fødevareproduktionen. Den studerende producerer og analyserer egne laboratoriedata og arbejder projektorienteret med databehandling, diskussion og perspektivering af resultater fra laboratoriet i rapporter. Responsible Food Innovation (5 ECTS) Kurset introducerer centrale principper for fødevareinnovation med fokus på teknologisk udvikling, produktdesign og systemforståelse i fødevaresektoren. Der arbejdes med spillet mellem forbrugernes behov, aktørerne i fødevaresystemet og samfundsmæssige mål som bæredygtighed, sundhed og ressourceeffektivitet. Kurset giver et ingeniørfagligt grundlag for at udvikle ansvarlige og innovative fødevareløsninger i en konkurrencepræget branche. Andet semester Bioactive Food Components (10 ECTS) Formålet med kurset er at give en dybdegående viden om bioaktive komponenter i fødevarer. Dette inkluderer deres virkningsmekanisme og potentielle anvendelser i funktionelle fødevarer og betydning for human sundhed. I kurset arbejdes med funktion af bioaktive komponenter fra grøntsager, korn, kød, fisk, æg og mælk. I kurset opnås desuden detaljeret viden om klassifikation, kemi og fysiologiske effekter af fødevaretilsætningsstoffer, ultraforarbejdede fødevarer og præ- og probiotika. Gennem diskussion af eksempler fra forskning og industrien bliver den studerende i stand til at vurdere bioaktive fødevarekomponenters betydning for sundhedstilstanden på individ- og populationsniveau. Advanced Food Systems (10 ECTS) Kurset giver en dybdegående forståelse af fødevaresystemer og deres udvikling i relation til nye teknologier, råvarer, og markedets behov. I kurset arbejdes med analyse og modellering af processer gennem hele fødevareværdikæden fra primærproduktion til færdigt produkt. Der inddrages både eksisterende og fremtidige fødevaresystemer med et særligt fokus på hvordan teknologiske processer gennem hele fødevarekæden påvirker kvaliteten og bæredygtigheden af det endelige produkt. Gennem laboratoriearbejde genereres og analyseres eksperimentelle data, som danner grundlag for datarevet problemløsning, kritisk vurdering og tværfagligt samarbejde. Food, Nutrition and Health (5 ECTS) Kurset fokuserer på spillet mellem fødevarer, ernæring og sundhed med vægt på livsstilsrelaterede sygdomme og bygger oven på introduktionen i kurset "Molecular Nutrition". Fødevarer har stor betydning for sundheden gennem hele livet, og fødevarer kan bruges både som forebyggende tiltag mod livsstilssygdomme og til direkte behandling af flere sygdomme. Gennem forelæsninger fra specialister i livsstilssygdomme og studieseminarer med præsentationer og feedback vil de studerende opnå kompetencer til at vurdere metoder, studiedesign og konsekvensen af at bruge kost og kostmønstre i forebyggelse og behandling af livsstilssygdomme. Design for Food (5 ECTS) Formålet med kurset er at lave en anvendelsesorienteret overbygning på kurset "Responsible Food Innovation" De studerende introduceres til ingeniørmæssige designmetoder af fødevaresystemer med fokus på bæredygtighed, cirkularitet og en holistisk tilgang. Gennem iterative lærings- og udviklingsprocesser anvender de studerende designmetoder til at udvikle og evaluere innovative fødevareprodukter og -systemer. Gennem kurset arbejdes med problemformulering, konceptudvikling, kravspecifikationer, test og kommunikation af løsninger. Kurset er projektbaseret og	
---	--

inkluderer datadrevet beslutningstagning, validering samt præsentation gennem en række pitches og løbende feedback gennem hele kurset.

Tredje og fjerde semester

Master thesis (45 ECTS)

Formålet med specialet er at gøre det muligt for den studerende at specialisere sig i et fagligt emne inden for fødevareteknologi og ernæring. Specialet er det sidste element i hele programmet og integrerer viden og ingeniørfaglige kompetencer fra hele studieforløbet og gennemføres ofte i samarbejde med virksomhed eller forskningsprojekt. Gennem specialet kvalificerer den studerende sig til at formulere videnskabeligt baserede hypoteser samt til at planlægge og selvstændig gennemføre et afgrænset projekt. Specialet omfatter eksperimentelt arbejde med generering af egne data, datadrevet analyse og modellering samt kritisk evaluering af resultater i en teknologisk og anvendelsesorienteret kontekst.

Valgfrie fagelementer - udpluk

Food Processing and Analysis (5 ECTS)

Formålet med kurset er at give en ingeniørfaglig forståelse af de fysiske, kemiske og mikrobiologiske ændringer, der finder sted under forarbejdning af fødevarer og hvordan disse påvirker fødevarens egenskaber. Den studerende opnår en forståelse for de metoder, der anvendes til karakterisering af komponenter i fødevarer og fødevarekvalitet og bliver i stand til at diskutere emnerne med fagfæller.

Food Informatics (5 ECTS)

Formålet med kurset er at anvende avancerede statistiske modeller i fødevarevidenskabelig sammenhæng, herunder ANOVA, lineære modeller, mixed lineære modeller og multivariate modeller såsom principal component analysis og partial least squares regression. Studerende vil opnå evnen til effektivt at fortolke og kommunikere disse statistiske modeller i forbindelse med fødevaredata og designe relevante eksperimenter for at sikre baggrunden for en ingeniørmæssig beslutningstagning.

Future Animal-based Food (5 ECTS)

Formålet med kurset er at belyse transformationen af fødevaresystemer baseret på traditionel animalsk produktion mod bæredygtige og teknologisk avancerede løsninger, både i traditionelle produktionssystemer og i nye koncepter ved anvendelse af nye råvarer som [f.eks.](#) insekter eller nye teknologier inden for cellulært landbrug. Fokus er på systemanalyse, teknologivurdering og udvikling af løsninger, der adresserer centrale udfordringer som ressourceeffektivitet, miljøpåvirkning og fødevareforsyning.

Project Work in Sensory Science (5 ECTS)

Formålet med kurset er at give den studerende mulighed for at fokusere på et specifikt emne inden for sensorik og dermed studere et relevant videnskabeligt problem gennem selvstændigt projektarbejde. Målet er, at den studerende opnår grundlæggende viden om metoder anvendt i sensorik og der lægges vægt på eksperimentelt design, databehandling og fortolkning af sensoriske data i relation til fødevarekvalitet og forbrugeropfattelse.

Food and Ingredients (5 ECTS – sommerskole)

Formålet med sommerskolen er at diskutere nogle af de nyeste udviklinger inden for fødevarer og ingredienser, samt industrielle udfordringer i design og implementering af innovative produkter. Der arbejdes med tværvidenskabelige og ingeniørmæssige kompetencer på udfordringer og muligheder, når de studerende udvikler nye, differentierede og bæredygtige fødevarer og ingredienser. Fokus er på problemidentifikation, konceptudvikling og teknologisk vurdering i en anvendelsesorienteret kontekst.

Research and Development project in Food Technology and Nutrition (15 ECTS)

Projektet er et uafhængigt, forskningsbaseret arbejde. Målet er at udføre projektet enten i en virksomhed eller i en forskningsgruppe i samarbejde med en virksomhed. Den studerende vejledes af en vejleder fra universitetet og en vejleder i virksomheden. Den studerende har ansvaret for at etablere samarbejdet med vejlederen og derefter virksomheden. Projektets mål defineres af den studerende, men i tæt samarbejde med virksomheden og universitetets vejleder. Projektet kan være teoretisk eller eksperimentelt.

Open Project Work (5, 10 eller 15 ECTS)

Kurset giver mulighed for selvstændig specialisering gennem problemorienteret projektarbejde inden for et valgt ingeniørfagligt område. Projektet kan udføres i samarbejde med forskningsmiljøer eller eksterne partnere og fokuserer på anvendelse af eksisterende kompetencer samt selvstændig indsamling og integration af ny viden. Der arbejdes med problemformulering, systemanalyse, metodevalg og løsning af komplekse, åbne problemstillinger i en anvendelsesorienteret kontekst.

Begrundet forslag til takstindplacering af uddannelsen

Uddannelsen er en teknisk-videnskabelige uddannelse og ønskes indplaceret på takst 3.

Der er tale om en kandidatuddannelse (Civilingeniør), med en væsentlig eksperimentel andel. I kurserne – Molecular Nutrition (10 ECTS), Food Functionality and Enzymatic Processes (10 ECTS), Advanced Food Systems (10 ECTS) samt Design for Food (5 ECTS) indgår der eksperimentelle øvelser/arbejde samt i det eksperimentelle speciale der udgør 45 ECTS.

Forslag til censorkorps

Civilingeniøruddannelsernes censorkorps

Dokumentation af efterspørgsel på uddannelsesprofil

Bilag_Food Technology and Nutrition.pdf

2.74 MB

Behov og relevans for den nye uddannelse

Kort redegørelse for det nationale og regionale behov for den nye uddannelse

Redegørelse for behov

Epinion har gennemført en behovsundersøgelse i april–maj 2026 (Bilag 3) med henblik på at afdække arbejdsmarkedets behov for en kandidatuddannelse (civilingeniør) i Fødevareteknologi og ernæring, der erstatter den eksisterende kandidatuddannelse i molekylær ernæring og fødevarer. Virksomhederne bekræfter, at der er et nuværende (69-72 %) og stigende behov (59-64 %) for kandidater med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. Udfordringen er ikke primært mangel på ansøgere, men mangel på kandidater med den rette kombination af kompetencer. Virksomhederne fremhæver særligt behovet for profiler, der kan kombinere fødevaretekniske kompetencer med forståelse for ernæring og sundhed samt evnen til at omsætte viden i praksis. Uddannelsen adresserer netop denne udfordring ved at uddanne kandidater med en integreret profil, hvor fødevareteknologi og ernæring kobles i en anvendelsesorienteret og praksisnær tilgang. En jobopslagsanalyse viser en stigning på 135 % i efterspørgslen efter kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring, mens det samlede jobmarked har været svagt faldende (97 %) siden 2007.

Uddannelsen udbydes på engelsk. Fødevarerproduktion er i høj grad globaliseret og repræsenterer en divers sektor med store og mindre virksomheder, som varierer i international orientering. Blandt de større virksomheder i behovsundersøgelsen vurderes at engelsk at være en styrke i forhold til samarbejde og rekruttering i et globalt arbejdsmarked.

Ledighed for beslægtede uddannelser

Ledighedstallene (Bilag 2) viser et generelt fald for tilsvarende uddannelser udbudt fra KU og DTU (2-3 % i 2023). Ledigheden for uddannelsen MSc. Molekylær ernæring og fødevareteknologi ligger lidt højere (11 % i 2023). Flere af de adspurgte virksomheder fremhæver, at en omlægning til civilingeniør vil øge uddannelsens praksisrelevans og dermed relevans for arbejdsmarkedet og fremtidige kompetencebehov.

Underbygget skøn over det nationale og regionale behov for dimittender

Uddannelsen forventer at uddanne 20 dimittender årligt. Uddannelsen erstatter MSc i Molekylær Ernæring og Fødevareteknologi, der i de seneste 5 år har uddannet hhv. 8, 13, 12, 19 og 17 dimittender årligt, heraf ca. 1/3 internationale dimittender. Med en ændring til civilingeniøruddannelse, forventes der en øget søgning til uddannelsen fra diplomingeniør i Fødevareteknologi fra AU, i kraft af en mere sammenhængende uddannelsesportefølje for fødevarer.

Behovsundersøgelsen (Bilag 3) viser at uddannelsen er meget attraktiv for nuværende bachelorstuderende. Blandt 77 adspurgte studerende fra AU med en adgangsgivende bacheloruddannelse angiver 52 % at de i høj grad og 36 % at de i nogen grad er interesseret i den kommende civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring. Tilsvarende angiver 27 % af de adspurgte virksomheder, at de forventer stigende rekrutteringsudfordringer i forhold til kandidater med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. Efterspørgslen retter sig særligt mod profiler med en praksisnær fødevareteknologisk kompetenceprofil kombineret med en grundlæggende forståelse for sammenhængen mellem fødevareteknologi og ernæring. En profil som denne uddannelse kan levere.

Hvilke aftagere har været inddraget i behovsundersøgelsen?

Der er gennemført en omfattende behovsanalyse af Epinion i fire komplementære dele (Bilag 3):

1. Kvantitativ spørgeskemaundersøgelse blandt relevante aftagere
2. Kvalitative interviews med 8 udvalgte virksomheder og organisationer
3. Kvantitativ spørgeskemaundersøgelse blandt studerende
4. Analyse af stillingsopslag

Spørgeskemaundersøgelsen er udsendt til virksomheder og institutioner identificeret via branchekoder, og med udgangspunkt i virksomheder, hvor der er eller har været ansat kandidater i Molekylær ernæring og Fødevareteknologi og via sparring med Dansk Industri Fødevarer. 51 virksomheder og institutioner har besvaret som repræsenterer virksomheder indenfor fremstilling af fødevarer, drikkevarer og udstyr, engros- og detailhandel, teknisk afprøvning og analyse, offentlig forvaltning, undervisning samt hospitals- og institutionskøkkener. Tilsvarende er der lavet 8 kvalitative interviews med virksomheder, som på nuværende tidspunkt har kandidater i Molekylær ernæring og fødevareteknologi ansat eller har kendskab til branchens nuværende eller fremtidige behov.

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

Kompetenceprofilen for civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring er udviklet med inspiration fra konceptet CDIO – Concieve, Design, Implement og Operate, samt det tværdisciplinære perspektiv, hvor der efterspørges ”brobyggere” mellem teknologi og sundhedsvidenskab [f.eks.](#) identificeret i EU Biotech Act.

Kompetencerne er præsenteret for virksomhederne, der har deltaget i behovsundersøgelsens spørgeskemaundersøgelse og kvalitative interviews. Virksomhederne efterspørger generelt tekniske- og anvendelsesorienterede kompetencer samt kompetencer, der ligger i krydsfeltet mellem fødevareteknologi og ernæring (Bilag 3), og dette er netop en af de helt unikke styrker ved denne uddannelse. Uddannelsens anvendelsesorienterede profil understøttes gennem et eksperimentelt speciale, som kan gennemføres i samarbejde med virksomheder eller evt. som del af forskningsprojekter. Kursusansvar og undervisning gennemføres af forskere indenfor fødevareteknologi, ernæring, sundhed og innovation, i tæt samarbejde med eksterne gæsteforelæsere fra fødevareindustrien og inkluderer desuden ekskursioner. Dette sikrer en løbende dialog og tæt kobling mellem uddannelsens indhold og arbejdsmarkedets behov.

Sammenhæng i uddannelsessystemet

Beskriv ligheder og forskelle til beslægtede uddannelser, herunder beskæftigelse og eventuel dimensionering

Der findes tre beslægtede kandidatuddannelser i Danmark, alle placeret i hovedstadsområdet: civilingeniøruddannelsen i Fødevareteknologi ved DTU, kandidatuddannelsen i Fødevarevidenskab samt kandidatuddannelsen i Fødevareinnovation og sundhed ved Københavns Universitet.

Civilingeniøruddannelsen på DTU giver generel kompetence i fødevareteknologi med en specialisering i hhv. fødevaresikkerhed og kvalitetskontrol eller i fødevareinnovation.

Kandidatuddannelserne på KU indenfor 1) Fødevarevidenskab dækker smag, sundhed, bæredygtige fødevarer, kvalitet og fødevaresikkerhed og 2) Fødevareinnovation og sundhed dækker ernæring, Food Design Thinking, forbrugervidenskab, fødevarekemi, gastronomi, madsociologi og sensorik.

Kandidatuddannelsen (Civilingeniør) i Fødevareteknologi og ernæring har paralleller med disse uddannelser, men adskiller sig ved et mere integreret og anvendelsesorienteret fokus på råvarekendskab, procesforståelse og fødevarekvalitet samt deres betydning for ernæring og sundhed. Denne sammenhæng er gennemgående i uddannelsens tværdisciplinære opbygning. Uddannelsen udgør dermed en faglig profil, hvor teknologiske, kemiske og ernæringsmæssige aspekter kobles tættere.

Beskriv rekrutteringsgrundlaget for ansøgte, herunder eventuelle konsekvenser for eksisterende beslægtede udbud

Studerende til Civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring forventes rekrutteret fra Diplomingeniør i Fødevareteknologi fra TECH-AU samt fra Bach. i Plante- og fødevarevidenskab fra TECH-AU.

Uddannelsen forventes også at appellere til bachelorer i bioteknologi fra TECH-AU og i Molekylær biologi og molekylær medicin fra NAT-AU.

Regionalt vil uddannelsen være relevant for studerende med en bachelor i bioteknologi [f.eks.](#) fra AAU, der ønsker at specialisere sig i fødevarer og for studerende med en professionsbachelor i Fødevareteknologi og applikation fra Erhvervsakademi Aarhus.

Der forventes kun begrænset rekruttering fra DTU og KU, så uddannelsen forventes ikke at påvirke beslægtede uddannelser i væsentlig grad (se bilag 4 og 5). Endelig forventes der fortsat international rekruttering fra både EU og Non-EU.

Med uddannelsen nedlægges den eksisterende kandidatuddannelse MSc i Molekylær ernæring og fødevarer (AU).

Beskriv kort mulighederne for videreuddannelse

Giver adgang til PhD uddannelse.

Forventet år for første optag på uddannelsen

2027

Forventet optag på de første 3 år af uddannelsen

1. år

20

2. år

20

3. år

20

Hvis relevant: forventede praktikaftaler

Godkend og send ansøgningen

Øvrige bemærkninger til ansøgningen

Herunder er der uddybninger af enkelte afsnit fra ansøgningen

2. Behov for den nye uddannelse på arbejdsmarkedet (kriterium 1a)

Redegørelse for behov

Behovsundersøgelsen gennemført af Epinion (Bilag 3) afdækker behovet for en ny kandidatuddannelse (Civilingeniør) i Fødevareteknologi og ernæring på Aarhus Universitet gennem spørgeskemaundersøgelser blandt 51 virksomheder, 77 potentielle studerende samt otte kvalitative virksomhedsinterviews. Undersøgelsen konkluderer følgende:

Der er et klart arbejdsmarkedsbehov

- 69 % af virksomhederne har i dag behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi.
- 72 % har behov for kompetencer inden for ernæring og sundhed.
- Flertallet forventer også et betydeligt behov om tre år.
- Der er en vis variation i virksomhedernes vurderinger af det fremtidige behov, hvilket afspejler usikkerhed ved at estimere deres fremtidige behov.

Efterspørgslen er stigende • Jobopslagsanalysen viser en markant stigning i opslag, der efterspørger kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. • Antallet af relevante jobopslag er steget fra 694 i 2009 til 4.734 i 1. kvartal 2026. • Væksten er større end udviklingen i det samlede jobmarked. Virksomhederne efterspørger især profiler, der kan kombinere fødevareteknologi og ernæring Mest efterspurte kompetencer er: • Fødevarekvalitet og råvarekvalitet. • Fødevareteknologier og processeringsmetoder. • Bæredygtighed og fremtidens fødevarer. • Samspillet mellem kost, fødevarer og sundhed. • Udvikling af sundhedsfremmende og funktionelle fødevarer. Rekruttering er allerede en udfordring • 27 % af virksomhederne oplever, at det er svært eller meget svært at rekruttere relevante medarbejdere. • Problemet er især mangel på kandidater med den rette kombination af fødevareteknologiske og ernæringsmæssige kompetencer. • Mange virksomheder forventer, at rekrutteringen bliver mindst lige så vanskelig fremover. Stor opbakning til den nye civilingeniøruddannelse • 49 % af virksomhederne vurderer, at dimittender fra uddannelsen vil være relevante at ansætte. • Interviewvirksomhederne ser uddannelsen som mere praksisnær og lettere at koble til arbejdsmarkedets behov end den nuværende naturvidenskabelige kandidatuddannelse. De studerende er meget positive • 92 % er interesserede i området fødevareteknologi og ernæring. • 88 % er interesserede i den nye civilingeniøruddannelse. • 74 % ville vælge den nye civilingeniøruddannelse frem for den eksisterende kandidatuddannelse. Samlet vurdering af behov Undersøgelsen peger samlet på, at der er et dokumenteret behov på arbejdsmarkedet, stor interesse blandt de studerende og bred opbakning fra aftagervirksomhederne til etableringen af en ny civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring. Uddannelsen vurderes at kunne imødekomme et voksende behov for kandidater, der kan arbejde i krydsfeltet mellem fødevareteknologi, ernæring, sundhed og bæredygtighed. Dette understøttes af kandidatuddannelsens optag af studerende med forskellig bachelorbaggrund og uddannelses tværdisciplinære karakter der bidrager til at dække de mange forskellige behov i branchen. Underbygget skøn over det nationale og regionale behov for dimittender. Uddannelsen forventer at uddanne 20 studerende de første tre år med udgangspunkt i søgningen til den nuværende uddannelse MSc. Molekylær ernæring og fødevareteknologi. Uddannelsen får en skærpet teknologisk profil, hvilket er attraktivt blandt de studerende, som anses som rekrutteringsgrundlag. Virksomhederne fremhæver at deres rekruttering er påvirket af dels at finde den rette profil, men også at søgningen til fødevareuddannelserne er faldende, hvilket dermed påvirker rekrutteringsgrundlaget. Via behovsundersøgelsen blandt studerende, som er udsendt til diplomingeniørstuderende inden for fødevareteknologi og bioteknologi og bachelor studerende på plante- og fødevarevidenskab fra AU, samt professionsbachelor i Fødevareteknologi og applikation fra Erhvervsakademi Aarhus, bekræftes det at en civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring er attraktiv blandt studerende. Der var svar fra 77 studerende: • 52 % af de adspurgte studerende er "i høj grad" og 36 % er "i nogen grad" interesseret i at læse en civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring ved Aarhus Universitet, • 74 % ville vælge en civilingeniøruddannelse frem for den nuværende kandidatuddannelse • 19 % var lige tilbøjelige til at vælge enten en civilingeniøruddannelse eller	
---	--

en kandidatuddannelse Hvilke aftagere har været inddraget i behovsundersøgelsen Der er gennemført en behovsanalyse med henblik på følgende: - Hvordan aftagerne i markedet ser på potentialet for at omlægge uddannelsen fra en MSc uddannelse (Molekylær ernæring og fødevareteknologi) til en Kandidatuddannelse (Civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring) samt give input til prioriteringer i kompetenceprofilen. - Hvordan potentielle studerende ser på potentialet for at omlægge uddannelsen fra en MSc uddannelse (Molekylær ernæring og fødevareteknologi) til en Kandidatuddannelse (Civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring) samt give input til prioriteringer i kompetenceprofilen Behovsundersøgelsen er gennemført i fire komplementære dele: - Kvantitativ spørgeskemaundersøgelse, der skal give overblik over relevante aftageres behov for kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring til at vurdere det nationale behov for uddannelsen. - Kvalitative interviews med 8 udvalgte virksomheder og organisationer, der vurderes at være potentielle aftagere af dimittender fra uddannelsen. Interviewene fokuserer på kompetencebehov, beskæftigelsesmuligheder og forventninger til dimittendernes faglige profil og anvendes til kvalificere resultater fra spørgeskemaundersøgelsen. - Kvantitativ spørgeskemaundersøgelse blandt studerende for at undersøge rekrutteringsgrundlaget blandt studerende på adgangsgivende bacheloruddannelser. - Analyse af stillingsopslag 51 virksomheder besvarede spørgeskemaundersøgelsen. Virksomhederne repræsenterer fremstilling af fødevarer, drikkevarer og udstyr, engros- og detailhandel, teknisk afprøvning og analyse, offentlig forvaltning, undervisning samt hospitals- og institutionskøkkener, og udgøres af en divers gruppe af store fødevarevirksomheder med mange ansatte til mindre SMV' med få ansatte og brancheorganisationer. Otte udvalgte virksomheder og organisationer (ARLA, IFF, Palsgaard, KMC, Novonesis, Teknologisk Institut, Kulinarium Aalborg Universitetshospital og DI Fødevarer) deltog i dybdeinterviews. 77 studerende responderede på spørgeskemaundersøgelsen. Hvordan er det konkret sikret at uddannelsen matcher virksomhedernes behov Behovsundersøgelsen viser, at virksomhederne i særlig grad efterspørger kompetencer relateret til fødevarekvalitet og råvarekvalitet, processeringsmetoder, bæredygtighed, sundhedsfremmende og funktionelle fødevarer, samt samspillet mellem kost, fødevarer og sundhed. Derudover efterspørger kandidater med stærke analytiske kompetencer og evne til at anvende viden i praksis. Disse kompetencer adresseres netop i uddannelsen: - Kurserne, Food Functionality and Enzymatic Processes, og Advanced Food Systems adresserer fødevarekvalitet og råvarekvalitet, fødevareteknologier og processeringsmetoder og fremtidens fødevarer og bæredygtighed. - Kurset Bioactive Food Components adressere sundhedsfremmende og funktionelle fødevarer - Kurserne Molecular Nutrition og Food, Nutrition and Health adresserer samspillet mellem kost, fødevarer og sundhed - Kurserne Responsible Food Innovation og Design for Food adresserer fremtidens fødevarer og bæredygtighed. - I det afsluttende speciale bliver specifikke kompetencer yderligere udbygget afhængig af emnevalg. Igennem hele studiet er der fokus på generiske kompetencer som metodisk forståelse, procesforståelse, statistik og dataanalyse, problemløsning, design, kritisk tænkning, samarbejde, formidling og selvstændighed. 3. Sammenhæng i uddannelsessystemet Beskriv rekrutteringsgrundlaget for ansøgte, herunder eventuelle konsekvenser for eksisterende beslægtede udbud Studerende forventes rekrutteret fra Diplomingeniør i Fødevareteknologi fra	
--	--

TECH-AU. Dette er en relativ ny uddannelse, hvor der de seneste 5 år har været et stigende optag (22, 20, 27, 30 og 31 studerende). Derudover vil der rekrutteres fra Bach. i Plante- og fødevarevidenskab fra TECH-AU, hvor en fødevarespecialisering på 3. år direkte leder mod denne kandidatuddannelse. Denne bacheloruddannelse er ny og forventes ved fuld implementering at have et årligt optag på ca. 30 studerende, som efter 2. studieår vælger specialisering - enten i plante- eller fødevarevidenskab.

Uddannelsen vil således optage studerende fra forskellige bacheloruddannelser, både professions- og forskningsbaserede uddannelser. Fra den nuværende MSc. uddannelse i Molekylær ernæring og Fødevareteknologi er der erfaringer med at modtage studerende fra forskellige bacheloruddannelser, og uddannelsen fokuserer på at gøre det til en styrke at den er tværdisciplinær og international, ved at udnytte forskelligheden af de optagne studerende. Det foregår blandt andet ved 1) udbud af valgfag på 1. semester [f.eks.](#) Fødevareprocessering og analyse så alle studerende tidligt kan få et fundament vedr. fødevarer, selv hvis de kommer med en bioteknologisk baggrund (valg af valgfag sker efter individuel vejledning), 2) placering af studerende i grupper på tværs af bachelorbaggrund, og 3) gennemførelse af workshops der [f.eks.](#) adresserer den akademiske metode, gruppearbejde og god laboratorie praksis.

Mulige konsekvenser for eksisterende uddannelsesstilbud er undersøgt via høring hos Professionshøjskolen Absalon, Via, DTU, SDU og AAU (Bilag 5) og støtteerklæringer fra DTU og KU (Bilag 4).

Det bekræftes hermed at ansøgningen er godkendt af Rektor

- ☒ Ja
☐ Nej

Kontaktperson og kontaktoplysninger

Navn

Merethe Haugaard

Email

uddannelseskvalitet@au.dk

Telefonnummer

24765089

Kassogram for uddannelsen

	Whole semester	Whole semester	First part of semester	Second part of semester
1. Semester	Molecular Nutrition (10 ECTS)	Food Functionality and Enzymatic Processes (10 ECTS)	Elective course (5 ECTS)	Responsible Food Innovation (5 ECTS)
2. Semester	Bioactive Food Components (10 ECTS)	Advanced Food Systems (10 ECTS)	Food, Nutrition and Health (5 ECTS)	Design for Food (5 ECTS)
3. Semester	Master Thesis (45 ECTS) + Elective courses (15 ECTS)			
4. Semester				

Ledigheden for beslægtede uddannelser

Ledighed for beslægtede uddannelser inden for fødevareteknologi og ernæring 4.-7. kvartal efter endt uddannelse for dimittendårgange 2020-2023

Uddannelse	2020	2021	2022	2023
Civilingeniør i Fødevareteknologi (DTU), %	22	9	7	2
MSc. Fødevarevidenskab (KU), %	8	10	6	6
MSc. Fødevareinnovation og sundhed (KU), %	22	8	9	3
MSc. Molekylær ernæring og fødevareteknologi (AU), %	6	1	10	11

Kilde: Uddannelses- og forskningsministeriet datavarehus

Behovsundersøgelse for ny civilingeniør i Fødevaretekno- logi og ernæring på Aarhus Universitet

Aarhus Universitet
29. maj 2026

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	2
1.1 Læsevejledning	2
2. Hovedkonklusioner	3
3. Virksomhedernes behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring	4
3.1 Virksomhedernes behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring i dag og i fremtiden	4
3.2 Efterspurgte kompetencer blandt virksomhederne	6
3.3 Jobopslagsanalyse	9
4. Rekruttering af medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring	10
4.1 Rekrutteringssituationen i dag	10
4.2 Rekrutteringssituationen i fremtiden	12
5. Virksomhedernes vurdering af en ny civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring ...	13
5.1 Overordnet vurdering af uddannelsen	13
5.2 Undervisning på engelsk	15
6. Potentielle studerendes vurdering af ny civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring	16
6.1 Overordnet interesse for feltet	16
6.2 Interesse i civilingeniøruddannelsen på Aarhus Universitet	19
7. Vurdering af erhvervskandidat i Fødevareteknologi og ernæring	20
7.1 Virksomhedernes vurdering	20
7.2 De potentielle studerendes vurdering	22
8. Bilag	23
8.1 Spørgeskemaundersøgelse blandt virksomheder	23
8.1.1 Spørgeskema	23
8.2 Spørgeskemaundersøgelse blandt studerende	33
8.2.1 Spørgeskema	33
8.3 Kvalitative aftagerinterview	38
8.3.1 Interviewguide	38
8.4 Jobopslagsanalyse	43

1. Indledning

Aarhus Universitet ønsker at omlægge den eksisterende naturvidenskabelige kandidat i Molekylær ernæring og Fødevareteknologi til en civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring. Dette udspringer af et ønske om at imødekomme en efterspørgsel fra både de studerende og erhvervslivet.

Denne behovsundersøgelse har til formål at bidrage med følgende:

- Kortlægning af det nationale behov for profiler med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring i dag og i fremtiden.
- Afdækning af potentielle aftageres efterspørgsel efter kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring.
- Afdækning af interessen for en civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring blandt potentielle studerende.
- Afdækning af interesselikende tilgængelighed blandt repræsentanter for potentielle aftagervirksomheder for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring.

Behovsundersøgelsen er gennemført fra april til maj 2026. Der er gennemført en webbaseret spørgeskemaundersøgelse blandt 51 virksomheder (se mere i kapitel 8.1). Undersøgelsen er udsendt til virksomheder inden for udvalgte brancher. Derudover er der gennemført en webbaseret spørgeskemaundersøgelse blandt 77 studerende, som lige nu læser en adgangsgivende bacheloruddannelse til den nuværende naturvidenskabelige kandidat i Molekylær ernæring og Fødevareteknologi (se mere i kapitel 8.2). Endelig er der gennemført otte kvalitative dybdeinterviews med potentielle aftagervirksomheder af konsulenter i Epinion (se mere i kapitel 8.3).

1.1 Læsevejledning

Rapporten er struktureret i 8 kapitler: **Kapitel 2** præsenterer behovsundersøgelsens hovedkonklusioner. Virksomhedernes aktuelle og fremtidige behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring beskrives i **kapitel 3**. I **kapitel 4** belyses virksomhedernes oplevelse af rekrutteringssituationen og deres forventninger til denne i fremtiden. **Kapitel 5** udfolder virksomhedernes vurdering af den nye civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring, som Aarhus Universitet ønsker at oprette. **Kapitel 6** afdækker de potentielle studerendes overordnede interesse for feltet og konkrete vurdering af civilingeniøruddannelsen i Fødevareteknologi og ernæring. I **kapitel 7** beskrives både virksomhedernes og de potentielle studerendes syn på erhvervskandidaten i Fødevareteknologi og ernæring. Endelig indeholder **kapitel 8** en beskrivelse af undersøgelsens metode og datagrundlag.

2. Hovedkonklusioner

I dette afsnit præsenteres behovsundersøgelsens hovedkonklusioner baseret på analyse af spørgeskemaundersøgelserne blandt virksomheder og potentielle studerende samt otte kvalitative interviews med potentielle aflagervirksomheder.

Virksomhederne har allerede i dag et behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring, og behovet forventes også fremadrettet at være stort

Størstedelen af virksomhederne i undersøgelsen vurderer, at de i dag har behov for medarbejdere med kompetencer inden for både fødevareteknologi og ernæring. Også når virksomhederne ser frem mod de kommende år, forventer et flertal fortsat at have behov for disse kompetencer. De kvalitative interviews peger i samme retning og virksomhedsrepræsentanterne understreger, at de generelt ser et vedvarende behov for profiler med stærke kompetencer inden for både fødevareteknologi og ernæring.

Det varierer, om virksomhederne oplever udfordringer med rekrutteringssituationen i dag, men den generelle forventning er, at det ikke bliver lettere at rekruttere relevante profiler fremover

Virksomhederne i undersøgelsen har blandede erfaringer med at rekruttere medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. Samtidig forventer virksomhederne generelt ikke, at rekrutteringssituationen vil blive lettere i fremtiden. I de kvalitative interviews peger virksomhederne især på, at udfordringen ikke nødvendigvis er mangel på ansøgere, men snarere en mangel på kandidater med den rette kombination af kompetencer.

Virksomhederne er generelt positive over for den nye civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring

Virksomhederne i undersøgelsen er overordnet positivt indstillede over for den nye civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring på Aarhus Universitet. I de kvalitative interviews fremhæver flere virksomheder, at omlægningen fra en naturvidenskabelig kandidatuddannelse til en civilingeniøruddannelse gør uddannelsen mere praksisnær og lettere at afkode i relation til arbejdsmarkedet. Enkelte peger dog på forbehold knyttet til uddannelsens bredde og den faglige tyngde.

De potentielle studerende er generelt meget interesserede i den nye civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring

De potentielle studerende udviser stor interesse for både feltet generelt og den nye uddannelse. Langt størstedelen svarer, at de i høj eller nogen grad er interesserede i at uddanne sig inden for fødevareteknologi og ernæring på kandidatniveau, og et tilsvarende billede gør sig gældende for deres interesse for den nye civilingeniøruddannelse. Resultaterne peger dermed på, at uddannelsen har en tydelig appel blandt de potentielle studerende.

Virksomhederne og de potentielle studerende er overvejende positive over for en erhvervskandidat i Fødevareteknologi og ernæring, men virksomhederne peger også på praktiske barrierer

Både virksomhederne og de potentielle studerende forholder sig overordnet positivt til en erhvervskandidat i Fødevareteknologi og ernæring. Samtidig viser de kvalitative interviews, at flere virksomheder ser udfordringer i ordningen, herunder manglende organisatorisk setup og behov for fleksibilitet i tilrettelæggelsen.

3. Virksomhedernes behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring

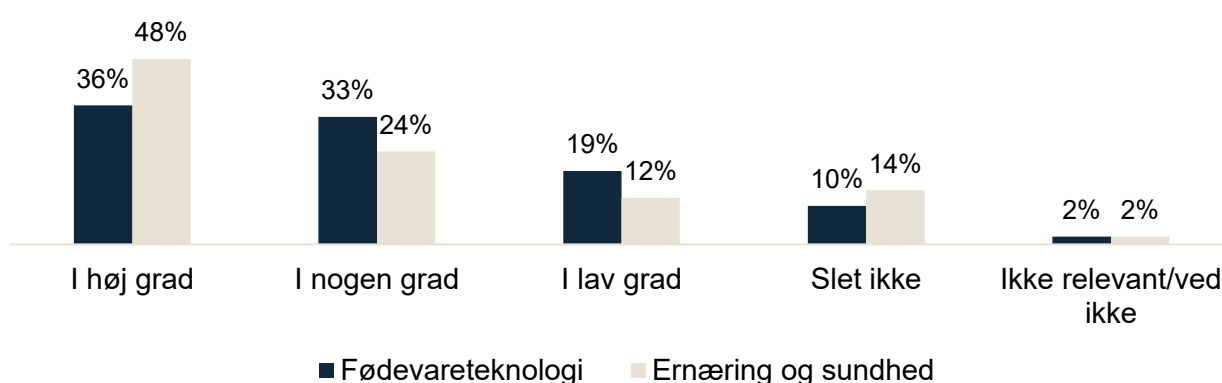
I dette kapitel afdækkes virksomhedernes nuværende og fremtidige behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. I kapitlet fremhæves desuden hvilke konkrete kompetencer og kvalifikationer, virksomhederne efterspørger hos disse medarbejdere. Resultaterne bygger på spørgeskemabesvarelser fra 51 virksomheder og dybdegående interviews med repræsentanter fra otte virksomheder i relevante brancher.

Resultaterne peger på, at der allerede i dag efterspørges medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring, og at behovet fremadrettet også vil være stort.

3.1 Virksomhedernes behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring i dag og i fremtiden

Størstedelen af virksomhederne i undersøgelsen vurderer, at de i dag har brug for medarbejdere med en videregående uddannelse, som har kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. 69 pct. af virksomhederne vurderer, at de i høj eller nogen grad har brug for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi, mens 72 pct. af virksomhederne vurderer, at de i høj eller nogen grad har behov for medarbejdere med kompetencer inden for ernæring. Henholdsvis 29 pct. og 26 pct. af virksomhederne vurderer, at der i lav grad eller slet ikke er behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. 2 pct. af virksomhederne vurderer, at medarbejdere med disse kompetencer ikke er relevante.

Figur 1: I hvilken grad vurderer du, at din virksomhed i dag har behov for medarbejdere med en videregående uddannelse med kompetencer inden for fødevareteknologi / ernæring og sundhed?



Note: N = 51

Interviewpersonerne i de kvalitative interviews giver også udtryk for, at de i høj grad har behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. I dag har flere af deres ansatte derfor kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring fra en længere videregående uddannelse. Disse medarbejdere kommer fra universiteter fra hele landet (bl.a. Københavns Uni-

versitet, DTU og Aarhus Universitet). På tværs påpeger flere af interviewpersonerne, at en dyb akademisk forståelse er vigtig, hvorfor flere af interviewpersonerne efterspørger medarbejdere både på kandidat- og ph.d.-niveau:

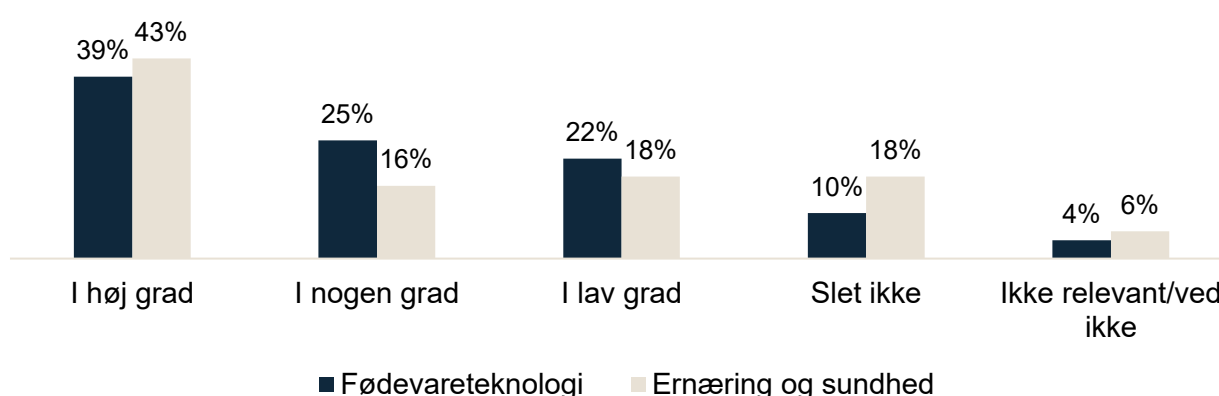
Over de sidste 10-15 år er der sket en udskiftning af medarbejderne. Der er sket et skifte mod, at flere og flere har en lang videregående uddannelse eller en ph.d., mens andelen af ufaglærte falder for hvert år, der går. [...] Der sker et skifte mod mere avancerede kompetencer og knowhow. (DI Fødevarer)

Vi vil helst ansætte master og kandidater og eventuelt ph.d. [...] Vi vil gerne have folk, der er uddannet til det højest mulige niveau inden for det her område. (Palsgaard)

De 51 virksomheder i spørgeskemaundersøgelsen angiver samlet set, at de i dag har 226 medarbejdere med en videregående uddannelse, som har kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. Når de spørges til, hvor mange af denne type medarbejdere, de forventer at have behov for om tre år (inklusive nuværende medarbejdere) ender tallet på 209, og der er således en tendens til at behovet bliver en smule mindre. Samtidig svarer 25 pct. dog 'ved ikke', når de bliver bedt om at estimere deres fremtidige behov, hvilket tyder på, at nogle virksomheder har vanskeligt ved at estimere deres fremtidige behov præcist.

Når virksomhederne bliver spurgt mere overordnet til deres forventede fremtidige behov for medarbejdere med kompetence inden for fødevareteknologi og ernæring, angiver 64 pct. af virksomhederne, at de i nogen eller i høj grad forventer, at have behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi om tre år. 59 pct. af virksomhederne forventer at have behov for medarbejdere inden for ernæring og sundhed. 32 pct. af virksomhederne forventer, at de i lav grad eller slet ikke har behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi om tre år, mens andelen er nogenlunde tilsvarende for ernæring og sundhed (36 pct.).

Figur 2: I hvilken grad vurderer du, at din virksomhed om tre år har behov for medarbejdere med en videregående uddannelse med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring?



Note: n = 51

I de kvalitative interviews giver størstedelen af interviewpersonerne udtryk for, at deres behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring kommer til at stige eller som minimum forblive højt de kommende år.

Jeg tror, at der kommer til at blive et større behov for folk med den her kompetenceprofil i fremtiden. (Arla)

Flere af interviewpersonerne påpeger, at de forventer, at det stigende behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring særligt skyldes, at de ser et tiltagende behov for medarbejdere, der kan arbejde i krydsfeltet mellem fødevareteknologi, ernæring og sundhed.

Det, vi hører fra mange virksomheder, er, at særligt snitfladen mellem fødevare, ernæring, sundhed og sygdom bliver tiltagende vigtig. (DI Fødevarer)

3.2 Efterspurgte kompetencer blandt virksomhederne

Virksomhederne efterspørger generelt en lang række forskellige kompetencer hos medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. Det er særligt kompetencer, der knytter sig til den tekniske og anvendelsesorienterede del af feltet – dvs. kompetencer, der vedrører kvalitet, produktion og omstilling i fødevaresektoren. 69 pct. af virksomhederne efterspørger kompetencer i fødevarekvalitet og råvarekvalitet. Omkring halvdelen af virksomhederne efterspørger også kompetencer inden for fødevareteknologier og processeringsmetoder (55 pct.) og inden for fremtidens fødevarer og bæredygtighed i fødevareproduktion og -forbrug (49 pct.).

Derudover er der stor efterspørgsel på kompetencer, som ligger i krydsfeltet mellem fødevarer og sundhed. 45 pct. angiver således, at de har behov for kompetencer inden for samspillet mellem kost, fødevarer og sundhed, mens 41 pct. efterspørger kompetencer inden for udvikling af sundhedsfremmende og funktionelle fødevarer. Dette indikerer altså, at der blandt en stor andel virksomheder er en interesse for profiler, der kan koble fødevareteknologi med ernæring.

De kompetencer, der efterspørges i lavere grad, er ofte mere specialiserede og snævre – fx bioaktive komponenter i fødevarer (12 pct.) og eksperimentelt udviklingsarbejde og laboratoriebaseret problemløsning (20 pct.). Sammenlignet med de mest efterspurgte kompetencer, tyder det på, at disse kompetencer i højere grad er relevante i bestemte typer virksomheder eller stillingstyper.

Figur 3: Hvilke af nedenstående kompetencer har din virksomhed i dag behov for inden for fødevareteknologi og ernæring? Angiv gerne flere.



Note: n = 51

For hver kompetence er virksomhederne også blevet spurgt, om de forventer at få et større eller mindre behov for dem om tre år. Det gælder for mange af kompetencerne, at over 40 pct. af virksomhederne forventer at få brug for dem i højere grad i fremtiden end i dag. Omvendt er det kun få kompetencer, som der generelt kommer en lavere efterspørgsel efter fra virksomhederne i fremtiden. De kompetencer, som virksomhederne i højest grad forventer at få et større behov for om tre år er fødevarekvalitet og råvarekvalitet (51 pct.) og fremtidens fødevarer og bæredygtighed i fødevareproduktion og -forbrug (51 pct.). Derudover forventer 45 pct. af virksomhederne, at de i højere

eller meget højere grad forventer at få behov for kompetencer inden for processeringsmetodernes indvirkning på fødevarens funktionalitet og ernæringsværdi. Overordnet set har 16-25 pct. af virksomhederne svaret 'ved ikke' til, om de forventer, at deres behov for de oplistede kompetencer til stige eller falde, hvilket tyder på en generel vanskelighed ved at estimere det fremtidige behov.

Figur 4: Forventer du, at din virksomhed har behov for nedenstående kompetencer i højere eller lavere grad om tre år?



Note: n = 51. Svar på under 2% er ikke vist i grafen af hensyn til læsevenligheden

I de kvalitative interviews giver interviewpersonerne udtryk for, at de kompetencer, som de i højeste grad efterspørger, er en solid faglighed, metodisk forståelse, procesforståelse, evner inden for stati-

stik- og dataanalyse og evnen til at omsætte viden i praksis. Generelt påpeger flere af interviewpersonerne, at de – ligesom virksomhederne i spørgeskemaundersøgelsen – særligt efterspørger medarbejdere med kompetencer i krydsfeltet mellem fødevareteknologi og ernæring. Koblingen mellem de to spor spiller ifølge interviewpersonerne en vigtig rolle, fordi den bidrager til at belyse sundhedsaspekter, som er særligt relevante i lyset af debatten om ultraforarbejdede fødevarer, fibre og protein, og som de ser som en del af en bredere samfundsmæssig udvikling:

Der er ikke nogen tvivl om, at der er et meget stort behov for medarbejdere, der har en forståelse for fødevareteknologi og fødevarer i det hele taget. Og sundhed kommer til at blive en drivkraft for forretningen, så på den måde kommer der jo et større behov for medarbejdere, der kan bygge bro mellem de verdener: at kunne forstå produktionen af fødevaren og samtidig også forstå ernæringsværdien. (Arla)

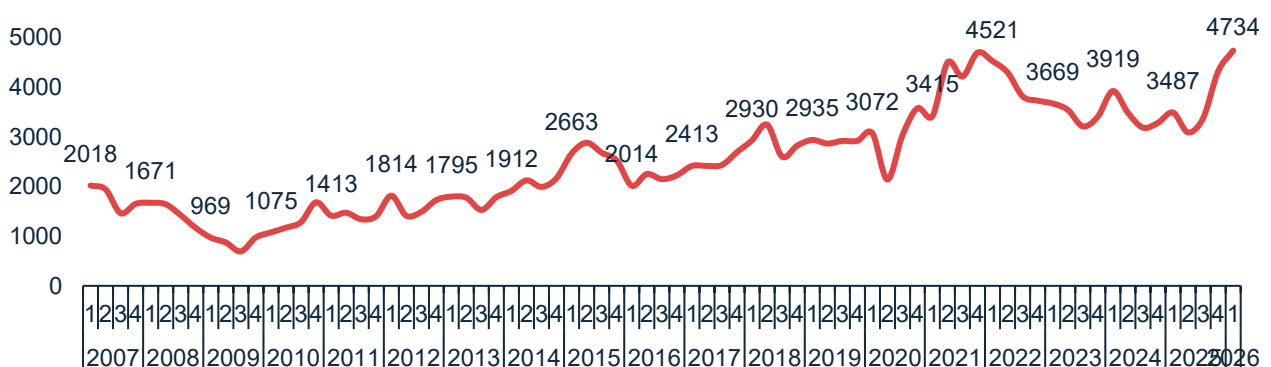
Jeg kunne også godt forestille mig, at vi får brug for nogen med netop den her vinkel, der kan hjælpe fødevaremarkedet igennem en transformation [...] drevet af fx ultra processed food. (IFF)

3.3 Jobopslagsanalyse

Man kan få et billede af efterspørgslen efter dimittender fra en ny civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring ved at undersøge, hvilke kompetencer virksomheder udtrykker et behov for i deres stillingsopslag. Figur 5 nedenfor viser det kvartalsvise antal jobopslag på jobindex.dk, hvori én eller flere relevante kompetencer indenfor fødevareteknologi og ernæring nævnes (se bilag 8.4 for en liste over alle anvendte søgeord).

Figuren viser, at der har været en stigning i antallet af jobopslag, hvor kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring søges. Ifølge figuren har efterspørgslen været stigende over hele perioden men særligt siden 2009. Antallet af jobopslag er steget fra 694 i 2009 til 4.734 i første kvartal af 2026. Særligt ses der en stigning i efterspørgslen på disse kompetencer fra andet kvartal i 2020 til fjerde kvartal i 2021. Efterspørgslen var i første kvartal i 2026 det højeste i den undersøgte periode, da 4734 jobopslag i dette kvartal indeholdt kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring.

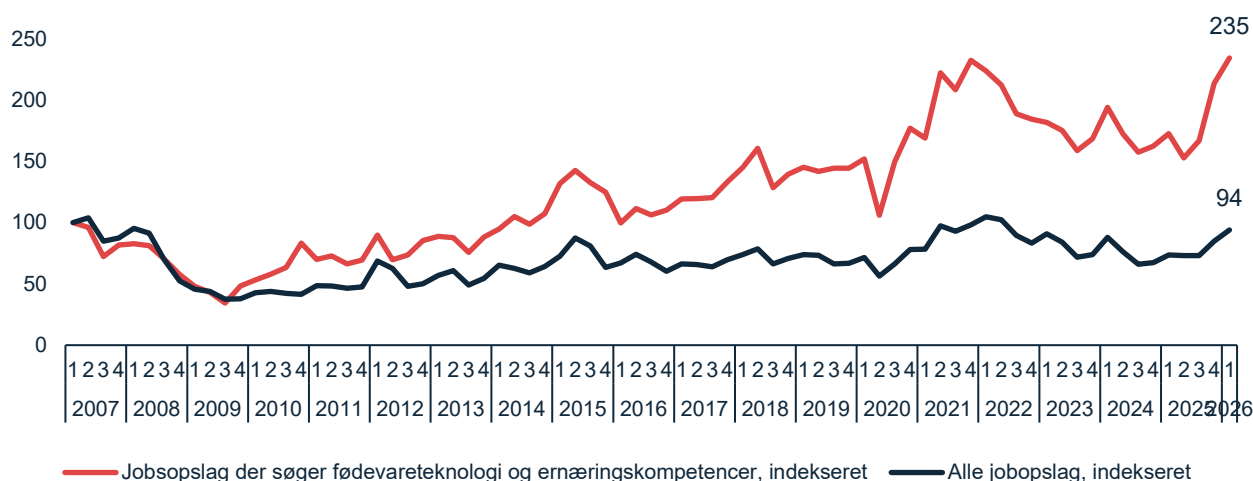
Figur 5: Antal jobopslag, hvor kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring søges



Ovenstående figur giver en indikation af, at efterspørgsel efter medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring generelt er stigende. Dog kan denne udvikling skyldes, at der generelt er et større antal jobopslag på jobindex.dk i det hele taget. Figur 6 viser derfor den indekserede udvikling i jobopslag, hvor kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring søges

samt i alle jobopslag på jobindex.dk. Ifølge figuren skyldes den stigende efterspørgsel efter kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring ikke en generel opadgående trend i jobopslag. Tværtimod er antallet af alle jobopslag generelt faldet en smule fra første kvartal i 2007 med 6 procentpoint, mens antallet af jobopslag, der efterspørger kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring, er steget med 135 procentpoint i samme periode. Den stigende efterspørgsel efter medarbejdere med disse kompetencer er derfor ikke drevet af, at der generelt er flere jobopslag i perioden.

Figur 6: Indekseret udvikling i jobopslag



4. Rekruttering af medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring

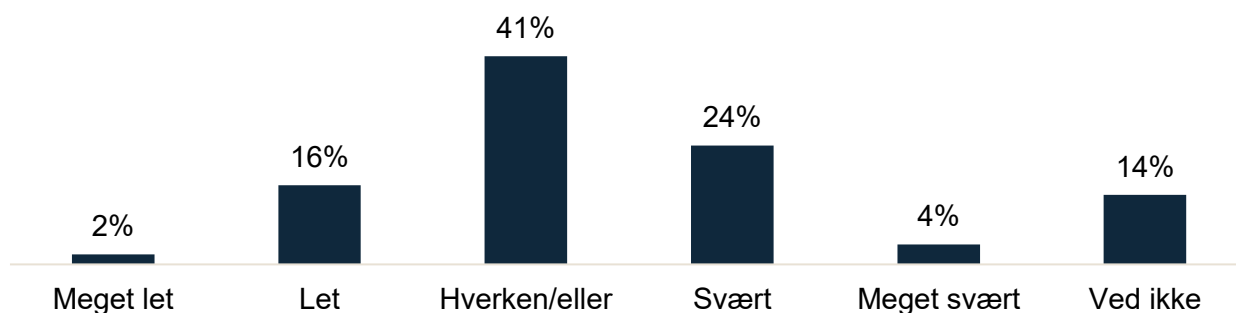
I dette kapitel udfoldes virksomhedernes opfattelse af rekrutteringen af medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring – både i dag og i fremtiden. Ligesom i det foregående kapitel bygger indsigterne i dette kapitel på spørgeskemabesvarelser fra 51 virksomheder og dybdegående interviews med repræsentanter fra otte virksomheder i relevante brancher.

Resultaterne viser, at virksomhedernes opfattelse af rekrutteringssituationen er blandede – nogle har nemt ved at rekruttere, mens andre har sværere ved det. Mange forventer desuden, at det bliver sværere at rekruttere disse profiler i fremtiden. I de kvalitative interviews tyder det dog ikke på, at det er antallet af ansøgere, der er udfordringen – men snarere, at det er (og fortsat vil være) svært at tiltrække de helt rigtige profiler.

4.1 Rekrutteringssituationen i dag

Virksomhederne i den kvantitative undersøgelse har generelt blandede oplevelser med at tiltrække medarbejdere med en videregående uddannelse, som har kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring i dag. Lige under en femtedel svarer, at det er let eller meget let for dem (18 pct.), mens cirka en fjerdedel svarer, at de har svært eller meget svært ved at tiltrække denne type medarbejdere (27 pct.). Endelig svarer 41 pct., at det hverken er let eller svært for dem, mens 14 pct. svarer 'ved ikke'.

Figur 7: Hvor let eller svært oplever du, at det er for din virksomhed at rekruttere medarbejdere med en videregående uddannelse, som har kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring i dag?



N = 51

Et lignende billede tegner sig i de kvalitative interviews, hvor de fleste interviewpersoner fortæller, at problemet ikke er, at de mangler ansøgere i absolut forstand – men at de mangler ansøgere med den rette kombination af kompetencer. Flere beskriver, at det især er vanskeligt at finde kandidater, der både har et solidt fødevareteknologisk fundament og samtidig kan forstå ernærings- og sundhedsdimensionen af fødevarer. Et par virksomheder beskriver desuden, at de kompetencer, de søger, også er attraktive i beslægtede brancher (fx medicinalindustrien), og at det skærper konkurrencesituationen mellem virksomhederne:

Mange af de kompetencer, som er relevante for fødevareindustrien, de er også relevante for medicinal- eller ingrediensindustrien. Det er bare nogle kompetencer som efterspørges mange steder. (DI Fødevarer)

Derudover nævner en virksomhed, at det kan være svært at finde medarbejdere, der har den stærke kombination af kompetencer inden for både fødevareteknologi og ernæring:

I vores afdeling er der ikke problemer med at rekruttere. Men jeg vil alligevel hævde, at der er et slags rekrutteringsproblem, for det, vi godt kunne tænke os, var nogen, der havde forsket inden for både fødevarer og ernæring. Men dem findes der ikke ret mange af, og de er svære at få fat i. Så på den ene side har vi måske ikke et rekrutteringsproblem, men på den anden side, så hvis man virkelig skal have nogen, der kan det dér, så findes der ikke ret mange af dem. (Arla)

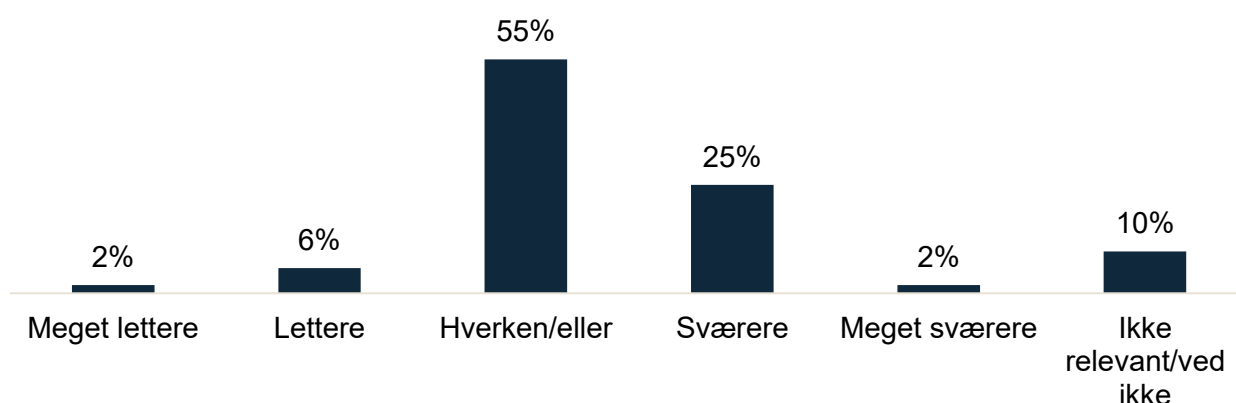
Endelig oplever et par virksomheder, at rekrutteringsudfordringerne skyldes deres geografiske placering i landet:

Jeg oplever udbuddet af medarbejdere [med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring, red.] som lavt. Men det kan også godt være fordi vi jo er placeret i Nordjylland. Vi arbejder i Aalborg og uddannelsen ligger i Aarhus, så måske søger man andre steder hen. Så jeg oplever, at relevansen er stor, men at der er få kandidater. (Kulinarium Aalborg Universitetshospital)

4.2 Rekrutteringssituationen i fremtiden

Generelt er virksomhederne i spørgeskemaundersøgelsen ikke optimistiske i forhold til den fremtidige rekrutteringssituation. Kun 8 pct. af virksomhederne forventer, at det inden for de næste tre år bliver lettere eller meget lettere at rekruttere medarbejdere med en videregående uddannelse, som har kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. Lidt over halvdelen tror hverken det bliver lettere eller sværere (55 pct.), mens 27 pct. tror det bliver sværere eller meget sværere.

Figur 8: Forventer du, at det vil blive lettere eller sværere for din virksomhed at rekruttere medarbejdere med en videregående uddannelse, som har kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring inden for de næste tre år?



N = 51

De virksomheder, der tror, det bliver sværere i fremtiden, er efterfølgende blevet bedt om at uddybe, hvorfor det er tilfældet. Her svarer en lille håndfuld, at der uddannes for få med de relevante kompetencer. Lige så mange siger, at det skyldes en øget konkurrence om kandidaterne på arbejdsmarkedet. Tre nævner, at det skyldes faldende søgning til uddannelserne og lukning af uddannelsesenheder, mens et par respondenter peger på geografisk placering som en barriere.

I de kvalitative interviews tegner der sig et tydeligt billede af, at virksomhederne ikke forventer, at det i fremtiden bliver lettere at rekruttere medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. Flere peger på, at den generelle efterspørgsel efter denne profil kommer til at stige, samtidig med at udbuddet allerede i dag opleves som begrænset (jf. afsnit 4.1) – og at det ikke forventes at ændre sig fremover. Virksomhederne forventer dog ikke, at de kommer til at mangle ansøgere – men at det snarere handler om, at de ikke får ansøgere med den helt rette profil. Interviewpersonerne forklarer det bl.a. med, at udbuddet af medarbejdere med den rette kombination af kompetencer er lavt, at de også i fremtiden får svært ved at tiltrække dem til deres konkrete geografiske lokation, eller at det generelt er svært at tiltrække studerende til de nuværende fødevareuddannelser.

Et helt generelt problem er at tiltrække studerende til fødevareuddannelserne i dag. Og det er jo også en del af forklaringen på, at virksomhederne kigger ind i en fremtid, hvor det ikke nødvendigvis bliver lettere at få fat i de kompetencer, de har brug for. (DI Fødevarer)

5. Virksomhedernes vurdering af en ny civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring

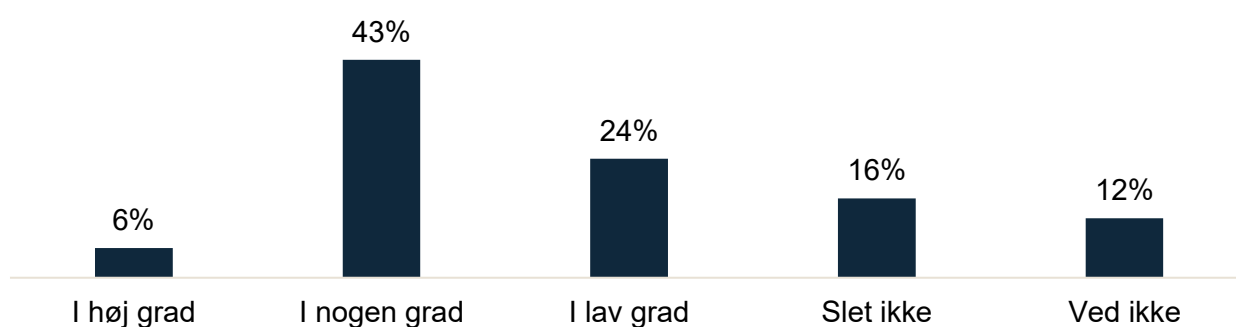
I dette kapitel afdækkes virksomhedernes vurdering af den nye civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring på Aarhus Universitet. Indsigterne i dette kapitel bygger på spørgeskemabesvarelser fra 51 virksomheder og dybdegående interviews med repræsentanter fra otte virksomheder i relevante brancher.

Resultaterne viser, at mange virksomheder er positivt indstillede over for den nye civilingeniøruddannelse, og cirka halvdelen af virksomhederne i spørgeskemaundersøgelsen vurderer, at dimittenderne vil være relevante at ansætte. I de kvalitative interviews er der stor begejstring for uddannelsen, og her fremhæver virksomhederne bl.a. vægtningen mellem fødevareteknologi og ernæring som et vigtigt aspekt ved uddannelsen.

5.1 Overordnet vurdering af uddannelsen

Virksomhederne er generelt positive over for den nye civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring på Aarhus Universitet. Efter at have læst en kort beskrivelse af uddannelsen angiver næsten halvdelen (49 pct.), at de i nogen eller i høj grad vurderer, at det vil være relevant at ansætte civilingeniører i Fødevareteknologi og ernæring fra Aarhus Universitet i deres virksomhed nu eller i fremtiden. Samtidig vurderer 40 pct., at det i lav grad eller slet ikke er relevant for dem at ansætte dem. 12 pct. af virksomhederne ved ikke, om det er relevant for dem at ansætte en dimittend fra uddannelsen.

Figur 9: I hvilken grad vurderer du, at færdiguddannede civilingeniører i Fødevareteknologi og ernæring fra Aarhus Universitet vil være relevante at ansætte i din virksomhed nu eller i fremtiden?



Note: n = 51

I de kvalitative interviews er interviewpersonerne generelt også positivt stemte over for omlægning af uddannelsen efter at have læst den foreløbige kompetenceprofil for civilingeniøruddannelsen i Fødevareteknologi og ernæring. Flere nævner, at det er en relevant og god "all-around" fødevareuddannelse. Flertallet af interviewpersonerne vurderer, at omlægningen fra en naturvidenskabelig kandidatuddannelse til en civilingeniøruddannelse gør uddannelsen mere praksisnær og skaber et stærkere match med arbejdsmarkedet både kommunikativt og indholdsmæssigt – blandt andet fordi, at civilingeniørtitlen er lettere at forstå for mange i praksis:

Jeg ville kalde den en allround-fødevareruddannelse. Den handler både om råvaren, om processing, funktionaliteterne og ernæring. Så den er rimelig bred, og det synes jeg også, den skal være. (Novonesis)

Det bliver bare mere hands on. Der er kommet noget praktik ind over og det er blevet mere virkelighedsnært. (KMC)

Modsat påpeger to af interviewpersonerne, at en ændret titel ikke har nogen betydning for dem eller branchen generelt:

Det [omlægning af naturvidenskabelig kandidat til civilingeniør, red.] gør ingen forskel. I min verden er det lidt en rebranding øvelse. (Palsgaard)

Det er mere interessant at gå ind og se, hvad folk har haft af fag, og hvad har de ellers kan byde ind med. Det er langt vigtigere for mig, end om de har den ene eller den anden titel. (Teknologisk Institut)

Hvad angår de kompetencer, som dimittenderne vil tilegne sig på civilingeniøruddannelsen, så er der generel enighed blandt interviewpersonerne om, at kompetenceprofilen giver et stærkt fagligt fundament. Interviewpersonerne er generelt tilfredse med kompetencerne i kompetenceprofilen, og kun få kan pege på konkrete kompetencer, som ikke matcher deres behov. Flere interviewpersoner fremhæver fx, at evnen til at tilegne sig kompleks viden og anvende den i praksis er central, og de vurderer, at kompetenceprofilen i vid udstrækning imødekommer dette behov.

Jeg kan godt lide den måde, det er beskrevet på. Det er nogle fine ting, man har fået med [i kompetenceprofilen, red.]. (Novonesis)

For mig handler det mere om, at den basisviden, de har, er i orden, og at man kan forholde sig kritisk til fx litteratur og viden, så kan de godt selv finde relevante svar på problemstillinger. (Kulinarium Aalborg Universitetshospital)

En af interviewpersonerne nævner konkret, at formuleringerne i profilen er for orienterede mod samfundsmæssige problemstillinger og for lidt mod markeds- og industrirelevante problemstillinger, mens en anden interviewperson efterspørger mere fokus på forretningsforståelse:

Der bliver talt utrolig meget om samfundsmæssige problemstillinger i det her dokument. Der bliver ikke talt så meget om markedsrelaterede problemstillinger, og der kunne man måske godt tone det også lidt over i den retning, altså for der er et stort arbejdsmarked ude i industrien for de her folk. (DI Fødevarer)

Der er også noget forretningsforståelse, som er vigtig at have, når man når man er i en produktionsvirksomhed som vi [...], fordi vi udvikler ikke for udviklingens skyld. Vi udvikler for vores kunders skyld og for markedernes skyld, og det er vigtigt at have den forståelse og den indsigt. (KMC)

Størstedelen af interviewpersonerne er enige i vægtningen mellem fødevareteknologi og ernæring, hvor ernæringssporet kommer til at fylde mindre på civilingeniøruddannelsen, end det gør på den nuværende kandidatuddannelse. Flere af virksomhederne arbejder ikke med ernæring direkte, og derfor er det ikke det centrale for dem – men på trods af dette, sætter mange pris på, at det stadig indgår i kompetenceprofilen, da det for dem er vigtigt at have et grundlæggende blik for koblingen mellem fødevareteknologi og ernæring:

Jeg er enig i, at når det bliver en ingeniøruddannelse, så skal vægtningen være på den måde, at man skal have en forståelse for ernæringssiden, så man kan sætte sig ind i, hvordan ernæringsaspekterne ændrer sig i takt med nye forskningsresultater, men ellers synes jeg, at hovedvægten skal være på procesenheder og fødevareteknisk forståelse. (IFF)

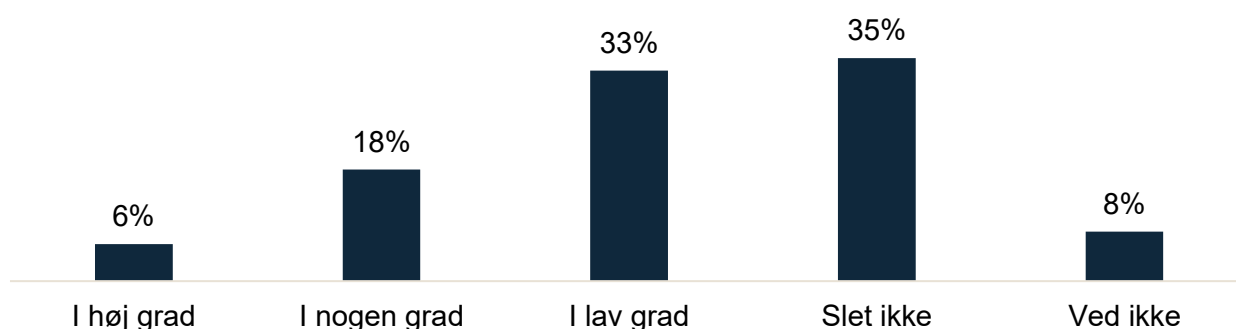
Jeg synes, at fødevareteknologi er det fundamentale og det vigtigste. [...] Jeg synes det er fint, at det både er funktion og ernæring man kigger på, fordi det betyder bare så meget for de produkter, man får solgt i dag, og det betyder blandt andet meget for folkesundheden i Danmark. Der er så meget misinformation om ernæring i øjeblikket, så man har brug for nogen, der har fagligt standpunkt indenfor det område. (Novonesis)

Kun en enkelt interviewperson udtrykker skepsis over for vægtningen, da de arbejder meget med ernæringsaspektet. Vedkommende understreger dog, at vægtningen er fin, så længe uddannelsen giver de studerende en basisviden indenfor ernæring og en generel evne til at kunne tilegne sig viden på området.

5.2 Undervisning på engelsk

Civilingeniøruddannelsen forventes at blive udbudt på engelsk og vil optage internationale studerende, der ikke har dansk som modersmål. Virksomhederne i spørgeskemaundersøgelsen er relativt skeptiske over at skulle ansætte medarbejdere, der i udgangspunkt kun kommunikerer på engelsk. Knap en fjerdedel (24 pct.) vurderer, at det i nogen eller høj grad vil være relevant for deres virksomhed at ansætte medarbejdere, der i udgangspunktet kommunikerer på engelsk. Omvendt mener 68 pct. kun i lav grad eller slet ikke, at det vil være relevant for dem at ansætte internationale kandidater.

Figur 10: I hvilken grad vil det være relevant for din virksomhed at ansætte medarbejdere, der i udgangspunktet kommunikerer på engelsk?



Note: n = 51

I de kvalitative interviews giver interviewpersonerne generelt udtryk for, at det ikke er et problem, at undervisningen foregår på engelsk. For flere vil det være uproblematisk at ansætte internationale medarbejdere, fordi en stor del af kommunikationen i virksomheden allerede foregår på engelsk:

Vi er i forvejen i en stor international organisation, hvor concernsproget er engelsk, så på den måde gør det ingen forskel [at der også optages internationale studerende på uddannelsen, red.]. (IFF)

Andre er mere skeptiske, da sproget i deres virksomheder vil være en barriere, fordi den daglige kommunikation foregår på dansk. Her peger en af interviewpersonerne på, at det er vigtigt, at medarbejderne i deres afdeling har en forståelse for den danske branche og fødevaretradition:

Det [om engelsksprogede medarbejdere er relevante, red.] kommer an på, hvad de kommer med, vil jeg sige. Det gør mange ting sværere, når du har alt på dansk og alt den viden der ligger bagud, er på dansk. [...] Når du er i fødevarebranchen, så kan det også være en fordel, at folk kender den danske tradition eller den danske måde at gøre ting på. (Teknologisk Institut)

En enkelt interviewperson efterspørger generelt flere danske kandidater, da hovedparten af de ansøgninger, virksomhed modtager, er internationale. Selvom hun foretrækker danske kandidater, afviser hun dog ikke at ansætte engelsktalende kandidater:

Det er det, der er fordelene ved, at folk kommer fra DTU, Aarhus Universitet eller Københavns Universitet. Man kender ligesom den type af uddannelse, og kan derfor lidt lettere få folk ind i en kontekst. Men hvis der er en god kandidat med en tilsvarende uddannelse fra et andet land, så er det selvfølgelig den bedste, der vinder. (Novonesis)

6. Potentielle studerendes vurdering af ny civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring

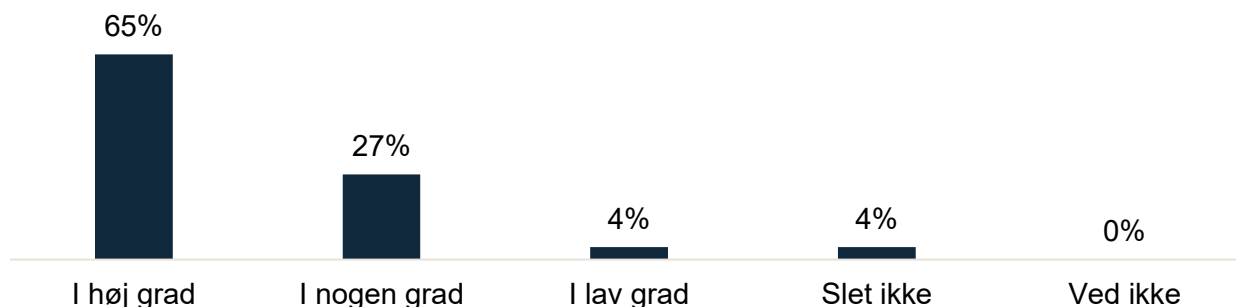
I dette kapitel afdækkes de potentielle studerendes generelle interesse for fødevareteknologi og ernæring samt deres vurdering af den nye civilingeniøruddannelse på Aarhus Universitet. Resultaterne bygger på spørgeskemabesvarelser fra 77 studerende på bacheloruddannelser, der er adgangsgivende til den nuværende kandidatuddannelse i Molekylær ernæring og Fødevareteknologi.

Resultaterne peget på, at de studerende generelt har en stor interesse for feltet, og at langt de fleste kunne forestille sig at tage en civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring. Langt størstedelen af de potentielle studerende bakker desuden op om omlægningen fra en naturvidenskabelig kandidatuddannelse til en civilingeniøruddannelse.

6.1 Overordnet interesse for feltet

De studerende er generelt meget interesserede i at uddanne sig inden for fødevareteknologi og ernæring på deres kandidatuddannelse. Mere præcist svarer 92 pct., at de enten i høj eller nogen grad er interesseret i at uddanne sig inden for området, mens kun 8 pct. svarer 'i lav grad' eller 'slet ikke'.

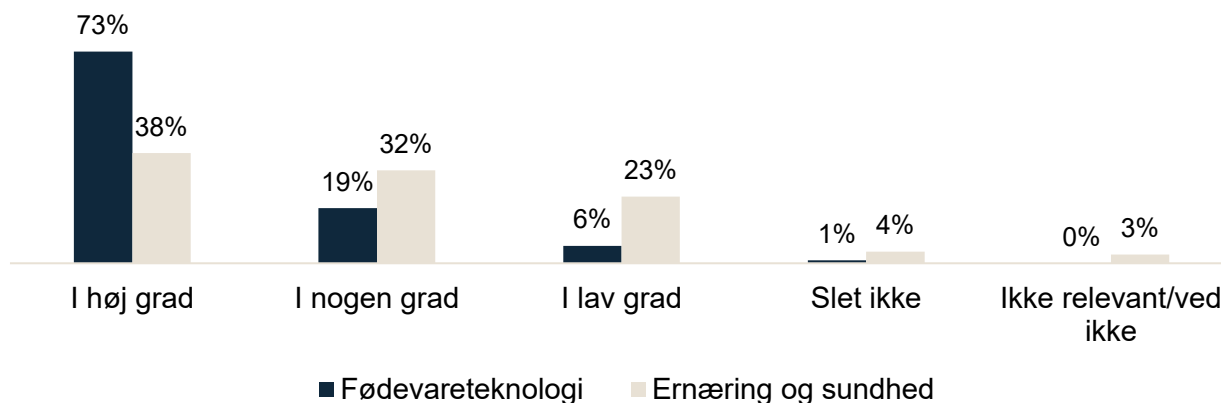
Figur 11: I hvilken grad er du interesseret i at uddanne dig inden for fødevareteknologi og ernæring på din kandidat?



Note: n = 77

Spørger man mere specifikt ind til, hvilket af de to områder, som særligt interesserer dem, er der en tydelig tendens til, at flere studerende interesserer sig for fødevareteknologi end for ernæring og sundhed. Tre ud af fire studerende er i høj grad interesseret i at uddanne sig inden for fødevareteknologi (73 pct.) mens kun cirka halvt så mange svarer, at de i høj grad interesserer sig for at uddanne sig inden for ernæring og sundhed (38 pct.). En fjerdedel svarer, at de enten i nogen eller lav grad interesserer sig for at uddanne sig inden for fødevareteknologi (25 pct.), mens andelen for ernæring og sundhed er 55 pct. Endelig svarer 1 pct., at de slet ikke er interesseret i at uddanne sig inden for fødevareteknologi, mens 4 pct. svarer, at det gør sig gældende for ernæring og sundhed. Hhv. 0 og 3 pct. svarer 'ved ikke'.

Figur 12: I hvilken grad er du interesseret i at uddanne dig inden for ...



Note: n = 77

Hvis man går et spadestik dybere i de studerendes faglige interesser, viser resultaterne, at de generelt har en bred interesse for emner inden for fødevareteknologi og ernæring. På tværs af de områder, som blev præsenteret for de studerende, ligger interessen gennemgående højt, og for størstedelen af områderne angiver over halvdelen af de studerende, at de i høj eller nogen grad er interesseret i at lære mere.

De studerende har særligt stor interesse for fremtidens fødevarer og bæredygtighed i fødevareproduktion og -forbrug (70 pct.) samt udvikling af sundhedsfremmende og funktionelle fødevarer (68

pct.). Det peger på, at de studerende især motiveres af emner, der kobler fagligheden til bredere samfunds dagsordener som sundhed og bæredygtighed. På den måde flugter deres interesser med de dagsordener og områder, som flere af virksomhederne i de kvalitative interviews forventer vil få stigende betydning i fremtiden (jf. afsnit 3.2).

Der er dog samtidig også en stor interesse for de mere tekniske og anvendelsesorienterede emner, herunder projektarbejde og tværfagligt samarbejde (64 pct.), fødevarestruktur, enzymologi og funktionelle egenskaber (64 pct.) samt fødevareteknologier og processeringsmetoder (62 pct.). Resultaterne peger dermed på, at de studerende ikke kun interesserer sig for overordnede dagsordener, men også for konkrete, naturvidenskabelige aspekter af feltet.

Figur 13: I hvilken grad er du interesseret i at lære mere om ...

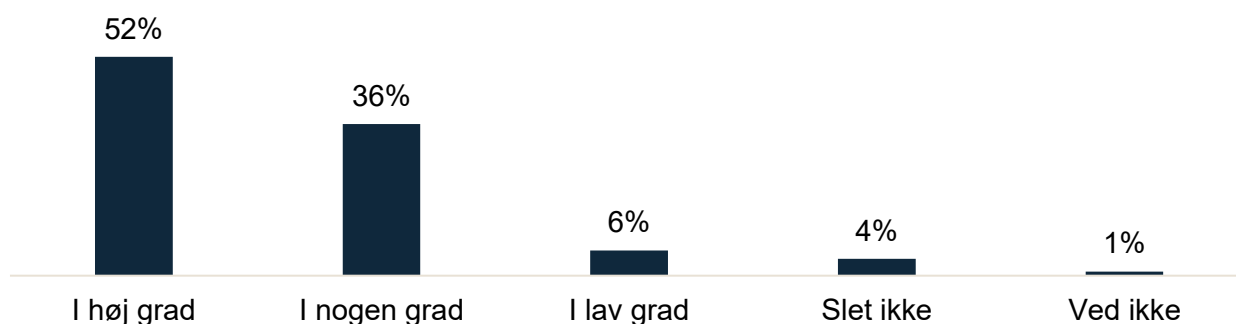


Note: n = 77. Andele under 5 pct. er ikke vist i grafen af hensyn til læsevenligheden

6.2 Interesse i civilingeniøruddannelsen på Aarhus Universitet

Ligesom de studerende har en stor interesse for feltet generelt, er det også langt størstedelen, som er interesseret i den nye civilingeniøruddannelse. Således svarer over halvdelen, at de i høj grad er interesseret i at læse en civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring ved Aarhus Universitet (52 pct.), mens 36 pct. svarer 'i nogen grad'. Kun 6 pct. svarer 'i lav grad', mens 4 pct. svarer 'slet ikke' og 1 pct. svarer 'ved ikke'.

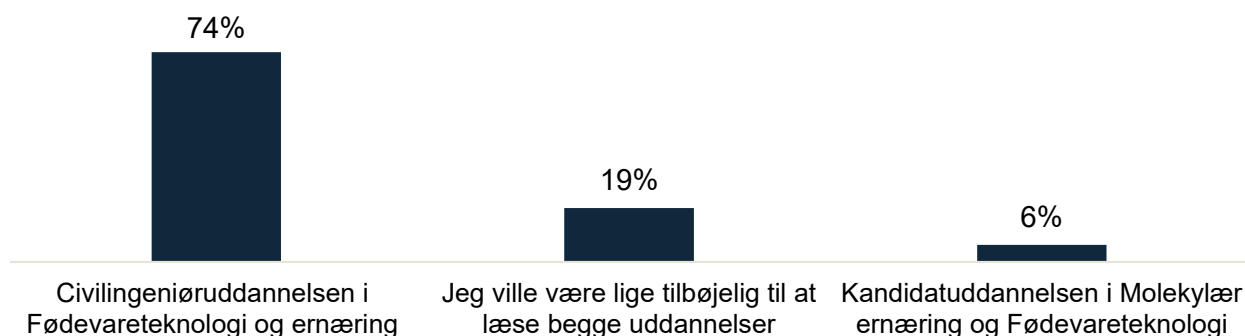
Figur 14: I hvilken grad er du interesseret i at læse en civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring ved Aarhus Universitet?



Note: n = 77

Tre ud af fire af de adspurgte studerende ville være mest tilbøjelige til at vælge civilingeniøruddannelsen i Fødevareteknologi og ernæring frem for den nuværende kandidatuddannelse i Molekylær ernæring og Fødevareteknologi (74 pct.). En femtedel ville være lige tilbøjelig til at læse begge uddannelser (19 pct.), mens 6 pct. ville foretrække den nuværende kandidatuddannelse. Blandt de studerende er der således stor opbakning til omlægningen.

Figur 15: På nuværende tidspunkt findes der en lignende naturvidenskabelig kandidatuddannelse i Molekylær ernæring og Fødevareteknologi. Hvilken uddannelse ville du være mest tilbøjelig til at vælge?



Note: n = 77

De studerende, der foretrækker civilingeniøruddannelsen, begrundet det oftest med, at den opleves som en mere naturlig overbygning for diplomingeniørstuderende, at de er tiltrukket af den mere praksisnære og projektorienterede tilgang, som de forbinder med en civilingeniøruddannelse, og at deres opfattelse er, at civilingeniørtitlen opleves som stærk på arbejdsmarkedet. De argumenterer dermed for, at en titel som civilingeniør kan gøre dem mere attraktive på jobmarkedet og dermed

øge deres jobsikkerhed. De få, som foretrækker kandidatuddannelsen, begrundet det fx med, at de ikke ved nok om, hvad forskellen på en kandidatgrad og en civilingeniøruddannelse er, at civilingeniøruddannelsen er mere matematisk krævende, eller at kandidatuddannelsen i deres øjne er mere interessant.

7. Vurdering af erhvervskandidat i Fødevareteknologi og ernæring

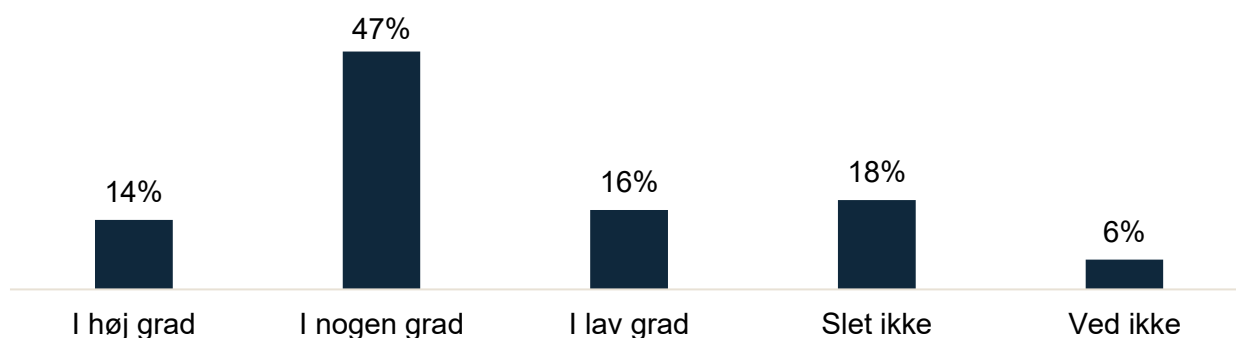
I dette kapitel afdækkes både virksomhedernes og de potentielle studerendes syn på en erhvervskandidatuddannelse i Fødevareteknologi og ernæring. Resultaterne bygger på spørgeskemaundersøgelser fra 51 aftagervirksomheder samt 77 studerende på bacheloruddannelser, der er adgangsgivende til den nuværende kandidatuddannelse i Molekylær ernæring og Fødevareteknologi.

Resultaterne viser, at både virksomheder og potentielle studerende generelt er positive over for erhvervskandidaten. I de kvalitative interviews er der dog blandede holdninger til ordningen. Nogle er positive og mener, at ordningen klæder kandidaterne på til arbejdsmarkedet, mens andre mener, at deres nuværende organisering ikke er gearret til at indgå erhvervssamarbejder med studerende.

7.1 Virksomhedernes vurdering

Virksomhederne i spørgeskemaundersøgelsen er generelt positivt stemte over for at indgå et erhvervssamarbejde med en studerende på en erhvervskandidatordning i Fødevareteknologi og ernæring. Omkring to ud af tre svarer, at det i høj eller nogen grad er relevant for dem (61 pct.), mens lige over en tredjedel svarer, at det kun i lav grad eller slet ikke er relevant (34 pct.).

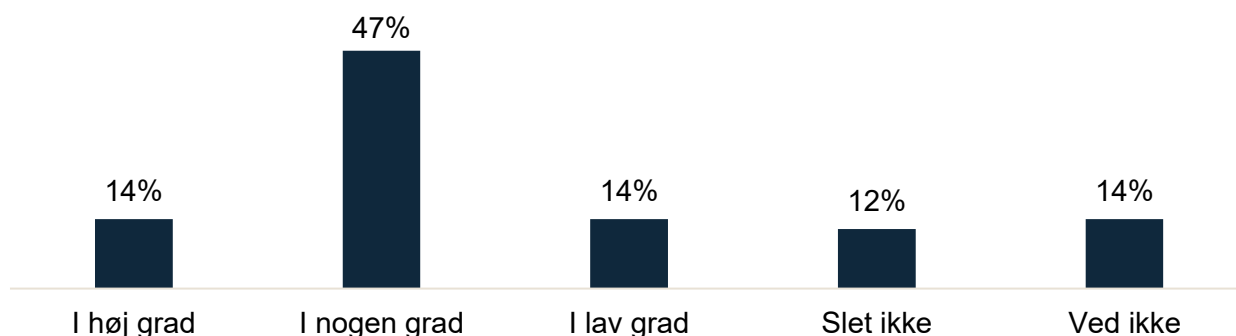
Figur 16: I hvilken grad vurderer du, at et erhvervssamarbejde med en studerende på erhvervskandidatuddannelsen i Fødevareteknologi og ernæring fra Aarhus Universitet vil være relevant for din virksomhed?



N = 51

Interessen for færdiguddannede erhvervskandidater i Fødevareteknologi og ernæring er også stor blandt virksomhederne i spørgeskemaundersøgelsen. 61 pct. svarer, at de i høj eller nogen grad ville være relevante for dem at ansætte, mens en fjerdedel svarer, at det kun i lav grad eller slet ikke er relevant (26 pct.).

Figur 17: I hvilken grad vurderer du, at en erhvervskandidat i Fødevareteknologi og ernæring fra Aarhus Universitet vil være relevant at ansætte i din virksomhed nu eller i fremtiden?



N = 51

I de kvalitative interviews er der blandede holdninger til erhvervskandidatordningen. Selvom de fleste accepterer, at det er den nye virkelighed, og at de er nødt til at finde en løsning på det, forholder en del virksomheder sig relativt skeptiske til ordningen. Det bunder for flere virksomheder i, at de ikke har det organisatoriske setup, der skal til for at indgå erhvervssamarbejder med studerende.

Selvfølgelig skal Arla være med til at tage et ansvar for, at der bliver uddannet nogle kandidater inden for det område, der er relevant for os og for fødevarerindustrien. Men der findes ikke en løsning lige nu på, hvordan vi skal gøre det. [...] Hvis man bare skulle ud at gøre det her i morgen, så skulle man jo ud at fyre en medarbejder for at ansætte to studerende. Så vi skal have fundet en mere systemisk løsning på det. (Arla)

Jeg vil gøre alt, hvad jeg kan, for at undgå at ansætte folk på de forløb. Vi vil gerne have nogle dedikerede mennesker, der er hos os hele tiden eller på universitetet hele tiden. Det at skulle dele sig imellem de to, det fjerner bare fokus. (Palsgaard)

Derudover nævner flere, at det er vigtigt med fleksibilitet i ordningen – bl.a. fordi mange virksomheder geografisk ligger placeret langt væk fra universitetet:

Det er vigtigt for mange virksomheder, at der er fleksibilitet i ordningen. Også fordi, at mange studerende ikke er særligt mobile, og der er nogle transportbarrierer, fordi mange af dem ikke har en bil. Så det er vigtigt, at man tænker fleksibilitet ind, så du ikke fx hver torsdag formiddag skal møde op på instituttet til undervisning, og så skal du bruge eftermiddagen i virksomheden. Det ville være godt, hvis man fx kunne klumpe det sammen i nogle perioder, så det giver mening for både de studerende og for virksomhederne. (DI Fødevarer)

Virksomhederne i har desuden forskellige holdninger til, om en erhvervskandidatuddannelse gør de færdiguddannede mere attraktive at ansætte. Nogle mener, at det udelukkende vil være en fordel, hvis erhvervssamarbejdet er foregået i deres egen virksomhed, mens andre kan se en fordel i selve det at have erhvervserfaring – uanset i hvilken virksomhed, det er foregået.

Det tror jeg ikke har den store betydning [om de har en erhvervskandidat eller ej, red.]. Jeg tror ikke, det er en fordel at gøre det ene eller det andet, og vi vil heller ikke skelne imellem dem. Jeg tror, begge typer af kandidater er gode. (Kulinarium Aalborg Universitetshospital)

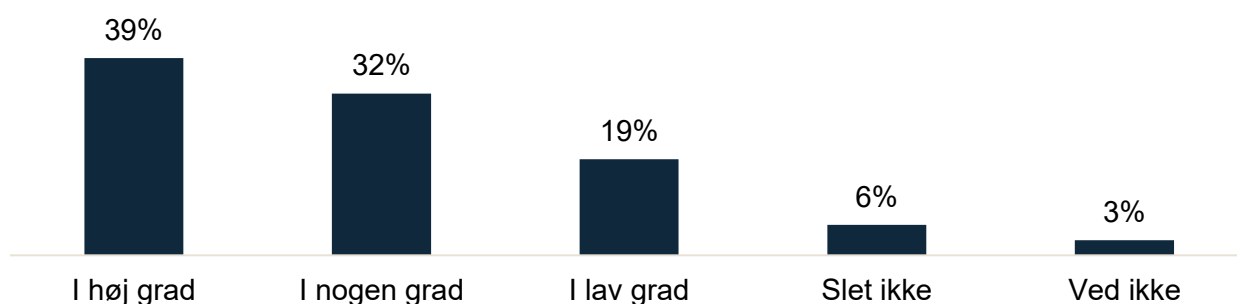
Jeg ser det som meget mere oplagt at ansætte en, der har været i et erhvervskandidatforløb. Det første lange stykke tid på arbejdsmarkedet går med at finde ud af, hvad det vil sige at gå

på arbejde og have kollegaer. Og det har vedkommende jo så allerede været igennem.
(KMC)

7.2 De potentielle studerendes vurdering

De studerende er generelt positive over for muligheden for at tage en erhvervskandidatuddannelse i Fødevareteknologi og ernæring. Efter at være blevet præsenteret for en kort beskrivelse af erhvervskandidatordningen, angiver 71 pct. af de studerende, at de i nogen eller i høj grad er interesserede i at læse en erhvervskandidatuddannelse. En fjerdedel af de studerende er kun i lav grad eller slet ikke interesserede (25 pct.).

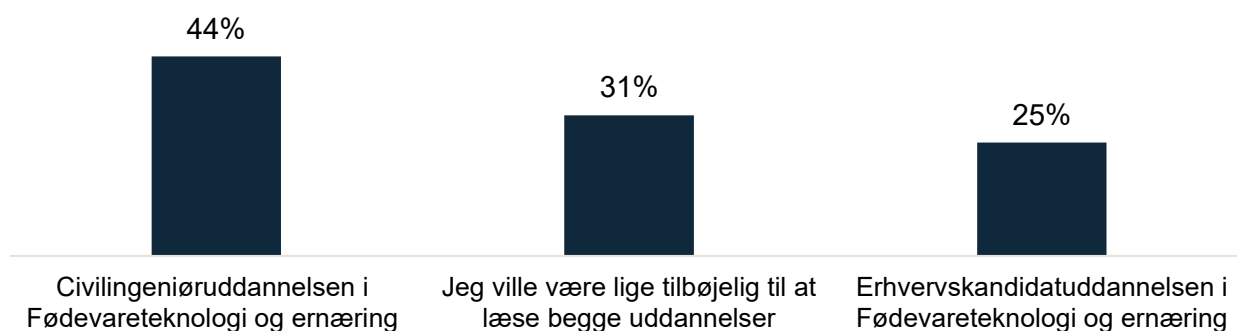
Figur 18: I hvilken grad vil du være interesseret i at tage en erhvervskandidatuddannelse i Fødevareteknologi og ernæring?



Note: n = 77

Når de studerende bliver spurgt til, om de er mest tilbøjelige til at vælge civilingeniøruddannelsen eller erhvervskandidatuddannelsen i Fødevareteknologi og ernæring, angiver 25 pct. af de studerende, at de er mest tilbøjelige til at tage erhvervskandidatuddannelsen. Modsat angiver 44 pct. af de studerende, at de er mest tilbøjelige til at tage civilingeniøruddannelsen. Endelig svarer knap en tredjedel, at de er lige tilbøjelige til at læse begge uddannelser (31 pct.).

Figur 19: Hvilken uddannelse vil du være mest tilbøjelig til at tage?



Note: n = 77

8. Bilag

8.1 Spørgeskemaundersøgelse blandt virksomheder

Der er gennemført en spørgeskemaundersøgelse blandt virksomheder og offentlige organisationer for at afdække behovet for kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring og vurdere interessen for en ny civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring på Aarhus Universitet. Spørgeskemaet er udviklet af Epinion i samarbejde med Aarhus Universitet (fremgår nedenfor). Undersøgelsen er udsendt via e-mail til virksomheder i udvalgte brancher, som herefter har fået op til to påmindelsesmails. I alt 51 virksomheder har besvaret undersøgelsen. Branchefordelingen blandt virksomhederne, der indgår i spørgeskemaundersøgelsen, fremgår i nedenstående tabel:

Tabel 1: Branchefordeling blandt virksomheder i spørgeskemaundersøgelsen

Branchekode	Branchebetegnelse	Antal
100000	Fremstilling af fødevarer	10
110000	Fremstilling af drikkevarer	3
280000	Fremstilling af maskiner og udstyr i.a.n.	1
460000	Engroshandel	9
470000	Detailhandel	2
710000	Arkitekt- og ingeniøraktiviteter; teknisk afprøvning og analyse	2
840000	Offentlig forvaltning og forsvar; lovpligtig socialsikring	10
850000	Undervisning	7
	Hospitals- og institutionskøkkener (ikke en officiel branchebetegnelse)	7
Samlet		51

8.1.1 Spørgeskema

[Intro, Info]

Tak fordi du vil deltage i denne undersøgelse, som handler om virksomheder og organisationers behov for medarbejdere, der har kompetencer inden for **fødevareteknologi og ernæring**.

Besvarelsesne skal bruges i forbindelse med udviklingen af en ny civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og Ernæring på Aarhus Universitet.

For at få de mest relevante svar, vil vi meget gerne have spørgeskemaet udfyldt af **en person i virksomheden, der har ansvaret for daglig ledelse af medarbejdere inden for fødevareteknologi og ernæring i virksomheden** eller **en person med rekrutteringsansvar,** der har kendskab til virksomhedens behov for medarbejdere nu og i fremtiden.

Alle svar anonymiseres, så hverken deltagere eller virksomheder vil kunne identificeres. Vi sletter dine kontakt- og personoplysninger senest tre måneder efter, undersøgelsen er færdig.

På forhånd tak for din besvarelse.

[Intro_2, Info]

Først vil vi stille nogle få spørgsmål om virksomhedens arbejde. Hvis jeres virksomhed har afdelinger i flere lande, bedes I svare på vegne af jeres danske afdeling.

[Q1, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

Er der ansat medarbejdere med en videregående uddannelse, som har kompetencer inden for fødevareteknologi og/eller ernæring i virksomheden i dag?

Med fødevareteknologi og ernæring mener vi samspillet mellem fødevarernes enkeltdele, kvalitet, funktionelle egenskaber og sundhed samt hvordan processering påvirker disse egenskaber.

- ☐ (_1) Ja
- ☐ (_2) Nej<Exclusive>

If Q1 = {_2} Goto TerminateScriptBM

[Q2, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

Hvor mange medarbejdere med en videregående uddannelse har I ansat i dag med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring?

- ☐ (_1) Angiv antal:<Open Textbox>
- ☐ (_2) Ved ikke<Exclusive>

[Q3_, Categorical/Multiple, Normal, Min:1, Max:6, Must Answer]

Hvilket uddannelsesniveau har de medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring, som er ansat i virksomheden? Sæt evt. flere kryds.

- ☐ (_1) Kort videregående uddannelse (fx erhvervsakademiuddannelse)
- ☐ (_2) Bachelor
- ☐ (_3) Diplomingeniør
- ☐ (_4) Kandidat/civilingeniør
- ☐ (_5) Ph.d.
- ☐ (_6) Andet

☐ (_7) Ved ikke<Exclusive>

[Intro_3, Info]

De næste spørgsmål handler om jeres behov for kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring.

[Q4, Grid, Row, Normal, EXPANDED, Must Answer]

I hvilken grad vurderer du, at din virksomhed i dag har behov for...

	(_1) I høj grad	(_2) I nogen grad	(_3) I lav grad	(_4) Slet ikke	(_5) Ikke rele- vant/Ved ikke
(_1) ... medarbejdere med en videregående uddannelse med kompetencer inden for fødevareteknologi?	☐	☐	☐	☐	☐
(_2) ... medarbejdere med en videregående uddannelse med kompetencer inden for ernæring og sundhed?	☐	☐	☐	☐	☐

[Q5, Grid, Row, Normal, EXPANDED, Must Answer]

I hvilken grad vurderer du, at din virksomhed om tre år har behov for...

	(_1) I høj grad	(_2) I nogen grad	(_3) I lav grad	(_4) Slet ikke	(_5) Ikke rele- vant/Ved ikke
(_1) ... medarbejdere med en videregående uddannelse med kompetencer inden for fødevareteknologi?	☐	☐	☐	☐	☐
(_2) ... medarbejdere med en videregående uddannelse med kompetencer inden for ernæring og sundhed?	☐	☐	☐	☐	☐

[#14] If Q5._1.resp.ContainsAny({_1,_2,_3}) or Q5._2.resp.ContainsAny({_1,_2,_3})

[Q6, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

Hvor mange medarbejdere forventer I cirka, at I har behov for om tre år med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring, og som har en videregående uddannelse?

<i>Notér venligst antallet inklusiv nuværende medarbejdere med disse kompetencer.</i>

- o (_1) Angiv antal:<Open Textbox>
- o (_2) Ved ikke<Exclusive>

[#14] Else

IOM.Info.EstimatedPages = IOM.Info.EstimatedPages - 1

[#14] End If

[Q7_, Categorical/Multiple, Randomize, Min:1, Max:14, Must Answer]

Hvilke af nedenstående kompetencer har din virksomhed i dag behov for inden for fødevareteknologi og ernæring? <i>Angiv gerne flere områder.</i>

- ☐ (_1) Sammensætningen af plantebaserede og animalske fødevarer
- ☐ (_2) Fødevareteknologier og processeringsmetoder fra råmaterialer til forarbejdede fødevarer
- ☐ (_3) Processeringsmetodernes indvirkning på fødevarens funktionalitet og ernæringsværdi
- ☐ (_4) Samspillet mellem kost, fødevarer og sundhed
- ☐ (_5) Bioaktive komponenter i fødevarer
- ☐ (_6) Udvikling af sundhedsfremmende og funktionelle fødevarer
- ☐ (_7) Fødevarestruktur, enzymologi og funktionelle egenskaber
- ☐ (_8) Fremtidens fødevarer og bæredygtighed i fødevareproduktion og -forbrug
- ☐ (_9) Fødevarekvalitet og råvarekvalitet
- ☐ (_10) Eksperimentelt udviklingsarbejde og laboratoriebaseret problemløsning
- ☐ (_11) Dataanalyse, dokumentation og evidensbaseret metodeanvendelse
- ☐ (_12) Forbrugerindsigt, innovation og anvendelsesorienteret produktudvikling
- ☐ (_13) Projektarbejde og tværfagligt samarbejde
- ☐ (_14) Andet, notér venligst:<Fixed><Open Textbox>
- ☐ (_15) Ingen af kompetencerne virker relevante<Exclusive><Fixed>
- ☐ (_16) Ved ikke<Exclusive><Fixed>

```
start_pos_variable = 0
```

```
numcols_variable = 7
```

```
count = AnswerCount(Q8.QuestionFilter)
```

```
Q8.QuestionFilter = NULL
```

```
Q8.QuestionFilter = Q8.QuestionFilter.Mid(start_pos_variable, numcols_variable)
```

[Q8, Grid, Row, Randomize, EXPANDED, Must Answer]

Forventer du, at din virksomhed har behov for nedenstående kompetencer i højere eller lavere grad om tre år?

	(_1) I meget højere grad	(_2) I højere grad	(_3) I samme grad som nu	(_4) I lavere grad	(_5) I meget lavere grad	(_6) Ikke relevant/Ved ikke
(_1) Sammensætningen af plantebaserede og animalske fødevarer	☐	☐	☐	☐	☐	☐
(_2) Fødevareteknologier og processeringsmetoder fra råmaterialer til forarbejdede fødevarer	☐	☐	☐	☐	☐	☐
(_3) Processeringsmetoderne indvirkning på fødevarens funktionalitet og ernæringsværdi	☐	☐	☐	☐	☐	☐
(_4) Samspillet mellem kost, fødevarer og sundhed	☐	☐	☐	☐	☐	☐
(_5) Bioaktive komponenter i fødevarer	☐	☐	☐	☐	☐	☐
(_6) Udvikling af sundhedsfremmende og funktionelle fødevarer	☐	☐	☐	☐	☐	☐
(_7) Fødevarestruktur, enzymologi og funktionelle egenskaber	☐	☐	☐	☐	☐	☐

(_8) Fremtidens fødevarer og bæredygtighed i fødevareproduktion og -forbrug	☐	☐	☐	☐	☐	☐
(_9) Fødevarekvalitet og råvarekvalitet	☐	☐	☐	☐	☐	☐
(_10) Eksperimentelt udviklingsarbejde og laboriebaseret problemløsning	☐	☐	☐	☐	☐	☐
(_11) Dataanalyse, dokumentation og evidensbaseret metodeanvendelse	☐	☐	☐	☐	☐	☐
(_12) Forbrugerindsigt, innovation og anvendelsesorienteret produktudvikling	☐	☐	☐	☐	☐	☐
(_13) Projektarbejde og tværfagligt samarbejde	☐	☐	☐	☐	☐	☐

start_pos_variable = start_pos_variable + numcols_variable

[Q9, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

Hvor let eller svært oplever du, at det er for din virksomhed at rekruttere medarbejdere med en videregående uddannelse, som har kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring **i dag**?

- ☐ (_1) Meget let
- ☐ (_2) Let
- ☐ (_3) Hverken/eller
- ☐ (_4) Svært
- ☐ (_5) Meget svært
- ☐ (_6) Ved ikke<Exclusive>

[Q10, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

Forventer du, at det vil blive lettere eller sværere for din virksomhed at rekruttere medarbejdere med en videregående uddannelse, som har kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring inden for de næste tre år?

- o (_1) Meget lettere
- o (_2) Lettere
- o (_3) Hverken/eller
- o (_4) Sværere
- o (_5) Meget sværere
- o (_6) Ikke relevant/ved ikke<Exclusive>

[#21] If Q10.ContainsAny({_4,_5})

[Q11, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

Beskriv gerne hvorfor du forventer, at det inden for de næste tre år vil blive sværere for din virksomhed at rekruttere medarbejdere med en videregående uddannelse, som har kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring:

- o (_1) Beskriv:<Open Textbox>
- o (_2) Ved ikke<Exclusive>

[#21] Else

IOM.Info.EstimatedPages = IOM.Info.EstimatedPages - 1

[#21] End If

[Q12, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

Forestil dig følgende ansættelsessituation:

Du står med to personer med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring, der har samme erfaring og karakterer. Den ene har en civilingeniøruddannelse, mens den anden har en naturvidenskabelig kandidatgrad.

Hvilken kandidat ville du være mest tilbøjelig til at ansætte?

- o (_1) Personen med en civilingeniøruddannelse
- o (_2) Jeg ville være lige tilbøjelig til at ansætte begge personer
- o (_3) Personen med en naturvidenskabelig kandidatgrad

[#23] If Q12 = {_1}

[Q13, Text, Min:0, Max:4000, Must Answer]

Beskriv gerne hvorfor du ville være mest tilbøjelig til at ansætte personen med en civilingeniøruddannelse:

[#23] ElseIf Q12 = {_3}

[Q14, Text, Min:0, Max:4000, Must Answer]

Beskriv gerne hvorfor du ville være mest tilbøjelig til at ansætte personen med en naturvidenskabelig kandidatgrad:

[#23] Else

IOM.Info.EstimatedPages = IOM.Info.EstimatedPages - 1

[#23] End If

[Intro_4, Info]

Aarhus Universitet ønsker at oprette en ny civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring. Uddannelsen skal uddanne civilingeniører, der har indsigt i samspillet mellem fødevarernes enkeltdele, kvalitet, funktionelle egenskaber og sundhed samt hvordan procesering påvirker disse egenskaber. Kandidaten har forskningsbaseret viden på højeste internationale niveau og faglige kompetencer i krydsfeltet mellem fødevareteknologi, ernæring, sundhed samt bæredygtighed i fødevaresystemet.

Undervisningen på uddannelsen vil foregå på engelsk og halvdelen af de studerende vil være internationale studerende.

De næste spørgsmål handler om den nye uddannelse.

[Q15, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

I hvilken grad vurderer du, at færdiguddannede civilingeniører i Fødevareteknologi og ernæring fra Aarhus Universitet vil være relevante at ansætte i din virksomhed nu eller i fremtiden?

- ☐ (_1) I høj grad
- ☐ (_2) I nogen grad
- ☐ (_3) I lav grad
- ☐ (_4) Slet ikke
- ☐ (_5) Ved ikke<Exclusive>

[Q16, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

Har din virksomhed aktuelt ubesatte stillinger, der ville kunne varetages af en civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring?

- ☐ (_1) Ja, angiv antal stillinger:<Open Textbox>
- ☐ (_2) Nej
- ☐ (_3) Ikke relevant/ved ikke<Exclusive>

[Q17, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

Uddannelsen udbydes på engelsk og vil optage internationale studerende, der ikke har dansk som modersmål. I hvilken grad vil det være relevant for din virksomhed at ansætte medarbejdere, der i udgangspunktet kommunikerer på engelsk?

- ☐ (_1) I høj grad
- ☐ (_2) I nogen grad
- ☐ (_3) I lav grad
- ☐ (_4) Slet ikke
- ☐ (_5) Ved ikke<Exclusive>

[Q18, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

Alt i alt, i hvilken grad vurderer du, at der er behov på arbejdsmarkedet for en civilingeniør i Fødevareteknologi og ernæring?

- ☐ (_1) I høj grad
- ☐ (_2) I nogen grad
- ☐ (_3) I lav grad
- ☐ (_4) Slet ikke
- ☐ (_5) Ved ikke<Exclusive>

[Q19, Text, Min:0, Max:10, Must Answer]

I udviklingen af denne civilingeniøruddannelse er det prioriteret at kombinere fødevareteknologi med ernæring for at adressere samspillet mellem teknologi, fødevarer, ernæring og sundhed. Ernæring handler om molekylær ernæring, ernæringsfysiologi og sammenhængen mellem fødevarer og sundhed, mens fødevareteknologi handler om råvarekendskab, fødevarekvalitet, fødevarestruktur, enzymologi og forarbejdningsmetoder.

Hvilket område har mest relevans for din virksomhed?

[Intro_5, Info]

De sidste spørgsmål handler om erhvervskandidater.

Aarhus Universitet skal omlægge nogle uddannelsespladser til erhvervskandidater. Erhvervs-kandidaten vil bestå af et års undervisning på Aarhus Universitet og to års erhvervssamar-bejde med deltidsansættelse i virksomhed (25 t/uge) samt deltidsstudie – i alt tre år. Med en erhvervskandidat i Fødevareteknologi og ernæring kombineres studie, relevant ar-bejde og udvikling af kompetencer i praksis.

[Q20, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

I hvilken grad vurderer du, at et erhvervssamarbejde med en studerende på erhvervskandidatuddannelsen i Fødevareteknologi og ernæring fra Aarhus Universitet vil være relevant for din virksomhed?

- ☐ (_1) I høj grad
- ☐ (_2) I nogen grad
- ☐ (_3) I lav grad
- ☐ (_4) Slet ikke
- ☐ (_5) Ved ikke<Exclusive>

[Q21, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

I hvilken grad vurderer du, at en erhvervskandidat i Fødevareteknologi og ernæring fra Aarhus Universitet vil være relevant at ansætte i din virksomhed nu eller i fremtiden?

- ☐ (_1) I høj grad
- ☐ (_2) I nogen grad
- ☐ (_3) I lav grad
- ☐ (_4) Slet ikke
- ☐ (_5) Ved ikke<Exclusive>

[#35] If Q21.ContainsAny({_3,_4})

[Q22, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

Beskriv gerne hvorfor du ikke tænker, at det ville være relevant din virksomhed at have et erhvervssamarbejde med en erhvervskandidat i Fødevareteknologi og ernæring:

- o (_1) Beskriv:<Open Textbox>
- o (_2) Ved ikke<Exclusive>

8.2 Spørgeskemaundersøgelse blandt studerende

Der er gennemført en spørgeskemaundersøgelse blandt studerende på bacheloruddannelser, der er adgangsgivende til den nuværende kandidatuddannelse i Molekylær ernæring og Fødevareteknologi. Formålet med denne undersøgelse har været at afdække de studerendes interesse i den nye civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring på Aarhus Universitet. Spørgeskemaet er udviklet af Epinion i samarbejde med Aarhus Universitet (fremgår nedenfor). Aarhus Universitet har været ansvarlig for at distribuere undersøgelsen til de studerende. I alt 77 studerende har besvaret undersøgelsen.

8.2.1 Spørgeskema

[Intro, Info]

Tak fordi du vil deltage i denne undersøgelse, som handler om studerendes interesse i en videregående uddannelse, der giver kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring.

Besvarelsenerne skal bruges i forbindelse med udviklingen af en ny civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring på Aarhus Universitet.

Du er udvalgt til at besvare dette spørgeskema, da du går på en adgangsgivende bacheloruddannelse til den nuværende kandidatuddannelse i Fødevareteknologi og ernæring.

Alle svar anonymiseres, så deltagere vil ikke kunne identificeres. Vi sletter dine kontakt- og personoplysninger senest tre måneder efter, undersøgelsen er færdig.

På forhånd tak for din besvarelse.

[Intro_2, Info]

Først vil vi stille nogle få spørgsmål om din interesse inden for fødevareteknologi og ernæring.

[Q1, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

I hvilken grad er du interesseret i at uddanne dig inden for fødevareteknologi og ernæring på din kandidat?

Med *fødevareteknologi og ernæring* mener vi råvarekvalitet, forarbejdningsmetoder, enzymologi og fødevarerstrukturer, bioaktive komponenter, ernæring og samspillet mellem kost, fødevarer og sundhed, samt udvikling af sundhedsfremmende, funktionelle og bæredygtige fødevarer.

- ☐ (_1) I høj grad
- ☐ (_2) I nogen grad
- ☐ (_3) I lav grad
- ☐ (_4) Slet ikke
- ☐ (_5) Ved ikke<Exclusive>

[Q2, Grid, Row, Normal, EXPANDED, Must Answer]

I hvilken grad er du interesseret i at uddanne dig inden for...

	(_1) I høj grad	(_2) I nogen grad	(_3) I lav grad	(_4) Slet ikke	(_5) Ikke relevant/Ved ikke<Exclusive>
(_1) fødevareteknologi?	☐	☐	☐	☐	☐
(_2) ernæring?	☐	☐	☐	☐	☐

start_pos_variable = 0

numcols_variable = 7

count = AnswerCount(Q3.QuestionFilter)

Q3.QuestionFilter = NULL

Q3.QuestionFilter = Q3.QuestionFilter.Mid(start_pos_variable, numcols_variable)

[Q3, Grid, Row, Randomize, EXPANDED, Must Answer]

I hvilken grad er du interesseret i at lære mere om...

	(_1) I høj grad	(_2) I nogen grad	(_3) I lav grad	(_4) Slet ikke	(_5) Ikke relevant/Ved ikke<Exclusive>
(_1) Sammensætningen af plantebaserede og animalske fødevarer	☐	☐	☐	☐	☐

(_2) Fødevareteknologier og processeringsmetoder fra råmaterialer til forarbejdede fødevarer	☐	☐	☐	☐	☐
(_3) Processeringsmetodernes indvirkning på fødevarens funktionalitet og ernæringsværdi	☐	☐	☐	☐	☐
(_4) Samspillet mellem kost, fødevarer og sundhed	☐	☐	☐	☐	☐
(_5) Bioaktive komponenter i fødevarer	☐	☐	☐	☐	☐
(_6) Udvikling af sundhedsfremmende og funktionelle fødevarer	☐	☐	☐	☐	☐
(_7) Fødevarestruktur, enzymologi og funktionelle egenskaber	☐	☐	☐	☐	☐
(_8) Fremtidens fødevarer og bæredygtighed i fødevareproduktion og -forbrug	☐	☐	☐	☐	☐
(_9) Fødevarekvalitet og råvarekvalitet	☐	☐	☐	☐	☐
(_10) Eksperimentelt udviklingsarbejde og laboratoriebaseret problemløsning	☐	☐	☐	☐	☐
(_11) Dataanalyse, dokumentation og evidensbaseret metodeanvendelse	☐	☐	☐	☐	☐
(_12) Forbrugerindsigt, innovation og anvendelsesorienteret produktudvikling	☐	☐	☐	☐	☐
(_13) Projektarbejde og tværfagligt samarbejde	☐	☐	☐	☐	☐

start_pos_variable = start_pos_variable + numcols_variable

[Intro_3, Info]

Aarhus Universitet ønsker at oprette en ny civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring. Uddannelsen skal uddanne civilingeniører, der har indsigt i hvordan fødevarer og sundhed fungerer i samspil med hinanden, hvordan forskellige forarbejdningsmetoder har

indflydelse på fødevarers funktionelle egenskaber, og den samfundsmæssige betydning af ernæring og fødevarekvalitet.

Undervisningen på uddannelsen vil foregå på engelsk, og halvdelen af de studerende vil være internationale studerende.

De studerende på uddannelsen vil opnå viden om samspillet mellem fødevarernes enkeltdele, kvalitet, funktionelle egenskaber og sundhed samt hvordan processering påvirker disse egenskaber. Som færdig civilingeniør har man forskningsbaseret viden på højeste internationale niveau og faglige kompetencer i krydsfeltet mellem fødevareteknologi, ernæring, sundhed samt bæredygtighed i fødevaresystemet.

De næste spørgsmål handler om den nye uddannelse.

[Q5, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

I hvilken grad er du interesseret i at læse en civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring ved Aarhus Universitet?

- ☐ (_1) I høj grad
- ☐ (_2) I nogen grad
- ☐ (_3) I lav grad
- ☐ (_4) Slet ikke
- ☐ (_5) Ved ikke<Exclusive>

[Q6, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

På nuværende tidspunkt findes der en lignende naturvidenskabelig kandidatuddannelse i Molekylær ernæring og Fødevareteknologi.

Hvilken uddannelse ville du være mest tilbøjelig til at vælge?

- ☐ (_1) Civilingeniøruddannelsen i Fødevareteknologi og ernæring
- ☐ (_2) Jeg ville være lige tilbøjelig til at læse begge uddannelser
- ☐ (_3) Kandidatuddannelsen i Molekylær ernæring og Fødevareteknologi

[#15] If Q6.ContainsAny({_1,_3})

[#15].[#0] If Q6 = {_1}

q7_text = "civilingeniøruddannelsen"

q8_text = "kandidatuddannelsen"

[#15].[#0] Else

```
q7_text = "kandidatuddannelsen"
q8_text = "civilingeniøruddannelsen"
```

```
[#15].[#0] End If
```

[Q7, Text, Min:0, Max:4000, Must Answer]

Beskriv gerne hvorfor du ville være mest tilbøjelig til at tage {#q7_text}:

[Q8, Text, Min:0, Max:4000, Must Answer]

Beskriv gerne hvorfor du ville være mindre tilbøjelig til at tage {#q8_text}:

```
[#15] Else
```

```
IOM.Info.EstimatedPages = IOM.Info.EstimatedPages - 1
```

[Q9, Text, Min:0, Max:4000, Must Answer]

Vil du sætte lidt flere ord på, hvorfor du ville være lige tilbøjelig til at tage begge uddannelser:

```
[#15] End If
```

[Intro_4, Info]

Det vil også være muligt at tage den nye civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring som en erhvervskandidat. Erhvervskandidaten vil bestå af et års undervisning på Aarhus Universitet og to års erhvervssamarbejde – i alt tre år. Med en erhvervskandidat i Molekylær Ernæring og Fødevareteknologi kan man som studerende kombinere studie, relevant arbejde og udvikle sine kompetencer i praksis.

[Q11, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

I hvilken grad vil du være interesseret i at tage en erhvervskandidatuddannelse i Fødevareteknologi og ernæring?

- ☐ (_1) I høj grad
- ☐ (_2) I nogen grad
- ☐ (_3) I lav grad
- ☐ (_4) Slet ikke
- ☐ (_5) Ved ikke<Exclusive>

[Q12, Categorical/Single, Normal, Min:1, Max:1, Must Answer]

Hvilken uddannelse vil du være mest tilbøjelig til at tage?

- o (_1) Civilingeniøruddannelsen i Fødevareteknologi og ernæring
- o (_2) Jeg ville være lige tilbøjelig til at læse begge uddannelser
- o (_3) Erhvervskandidatuddannelsen i Fødevareteknologi og ernæring

8.3 Kvalitative aftagerinterview

Der er gennemført otte kvalitative dybdeinterviews med potentielle aftagervirksomheder, som er udvalgt i samarbejde med Aarhus Universitet. Interviewene er gennemført af konsulenter fra Epinion med udgangspunkt i nedenstående interviewguide, som er udarbejdet af Epinion i samarbejde med Aarhus Universitet. Interviewene er gennemført via Microsoft Teams med en varighed på cirka 30 minutter.

8.3.1 Interviewguide

Tema og spørgsmål	Varighed	Sluttid
1. Introduktion	3 min.	3 min.
<i>Kursiveret tekst er information til interviewer og læses ikke op.</i> Præsentation og rammesætning • <i>Præsentation af Epinion og interviewer</i> • <i>Præsentation af undersøgelsen:</i> Dette interview er en del af en undersøgelse på vegne af Aarhus Universitet, der handler om behovet for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. Vi vil derfor meget gerne vide mere om jeres kompetencebehov, herunder de kompetencer, der er særligt vigtige for netop [virksomhedsnavn]. Dernæst vil vi tale mere konkret om en ny civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring, som Aarhus Universitet overvejer at oprette. Dine svar vil blive anvendt til at udvikle den nye civilingeniøruddannelse. De formelle og etiske rammer: • <i>Referat og lydoptagelse</i> • <i>Anonymitet – må vi navngive eventuelle citater, vi benytter i rapporten? Citater sendes til godkendelse før rapporten afleveres.</i> • <i>Ingen rigtige eller forkerte svar – vi vil gerne have alle nuancer og relevante inputs med.</i>		
2. Præsentation af virksomhed	3 min.	6 min.

Inden vi starter helt, kunne jeg godt tænke mig, at du lige præsenterede dig selv og [virksomhedsnavn]. • Vil du ikke starte med at præsentere dig selv? ○ <i>Navn</i> ○ <i>Virksomhed/institution/arbejdsområder</i> ○ <i>Anciennitet</i> ○ <i>Stilling i firmaet</i> • Virksomheden/institutionen ○ <i>Branche, primære aktiviteter, antal ansatte, international/dansk, lokation i Danmark etc.</i>		
3. Brugen af medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring på arbejdspladsen	5 min.	11 min.
<i>I dette afsnit afdækkes antallet af medarbejdere på arbejdspladsen med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring og deres typiske jobfunktion. Dertil undersøges interviewpersonens syn på det fremtidige behov for medarbejdere med kompetencer indenfor fødevareteknologi og ernæring.</i> • Har I på nuværende tidspunkt medarbejdere hos jer med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring? ○ Hvis ja: ▪ Hvor mange? ▪ Hvilke uddannelser har de? ▪ Hvilket uddannelsesniveau har de? <i>Probe: I interviewet er vi særligt interesserede i at tale om dem, der har en videregående uddannelse</i> ▪ Hvilket universitet kommer de fra? Fakultet? ▪ Hvilke arbejdsopgaver sidder medarbejdere med disse kompetencer typisk med? ○ <i>Probe hvis "nej": hvad forstår interviewpersonen helt konkret ved kompetencer i fødevareteknologi og ernæring?</i>		
4. Kompetencebehov og rekrutteringssituation	10 min.	21 min.
<i>Her undersøges virksomhedens kompetencebehov inden for fødevareteknologi og ernæring.</i> De næste spørgsmål handler mere specifikt om jeres behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring. • Vil du ikke starte med at beskrive jeres behov for medarbejdere med kompetencer inden fødevareteknologi og ernæring(<i>probes: fødevareteknologi og ernæring mener vi samspillet mellem fødevarernes enkelte dele, kvalitet, funktionelle egenskaber og sundhed samt hvordan processering påvirker disse egenskaber..</i>)?		

• Hvordan oplever I udbuddet af disse typer medarbejdere i dag? ○ Kan I tiltrække dem, I ønsker at ansætte? ○ Hvad er de største udfordringer ift. at rekruttere disse typer medarbejdere? ○ Hvor tiltrækker I dem fra? <i>Probe: uddannelsesinstitutioner, andre virksomheder mv.</i> <i>Eksempler på specifikke kompetencer, der kan anvendes som probes:</i> • (1) S sammensætningen af plantebaserede og animalske fødevarer • (2) Fødevareteknologier og processeringsmetoder fra råmaterialer til forarbejdede fødevarer • (3) Processeringsmetodernes indvirkning på fødevarens funktionalitet og ernæringsværdi • (4) Samspillet mellem kost, fødevarer og sundhed • (5) Bioaktive komponenter i fødevarer • (6) Udvikling af sundhedsfremmende og funktionelle fødevarer • (7) Fødevarestruktur, enzymologi og funktionelle egenskaber • (8) Fremtidens fødevarer og bæredygtighed i fødevareproduktion og -forbrug • (9) Fødevarekvalitet og råvarekvalitet • (10) Eksperimentelt udviklingsarbejde og laboratoriebaseret problemløsning • (11) Dataanalyse, dokumentation og evidensbaseret metodeanvendelse • (12) Forbrugerindsigt, innovation og anvendelsesorienteret produktudvikling • (13) Projektarbejde og tværfagligt samarbejde • Når I ansætter nye medarbejdere med disse kompetencer, kan de så gå direkte ind og løse arbejdsopgaver (eller efter kort tid)? Eller kræver det en efteruddannelse/kompetenceudvikling af medarbejderen fra jeres side? ○ Hvorfor er det tilfældet? <i>Probe: manglende kompetencer, ikke højt nok fagligt niveau eller komplekse/specifikke arbejdsopgaver</i> ○ Hvordan kan man evt. klæde medarbejderne bedre på fra universitetets side? • Tror du, at jeres behov for medarbejdere med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring vil stige eller falde i løbet af de næste 3 år? ○ Hvorfor forventer du, at jeres behov vil blive mindre/større? • Uddannes der efter din mening nok personer med kompetencer inden for fødevareteknologi og ernæring?		
5. Match med kompetenceprofil	10 min.	31 min.
<i>Her undersøges virksomhedens kompetencebehov sammenholdt med den konkrete kompetenceprofil for civilingeniøruddannelsen i fødevareteknologi og</i>		

ernæring. Interviewpersonen har forud for interviewet modtaget en kort beskrivelse af uddannelsen.

Nu skal vi tale mere specifikt om den civilingeniøruddannelse i Fødevareteknologi og ernæring, som AU overvejer at udvikle. I mødeindkaldelsen har jeg vedhæftet kompetenceprofilen, som AU forventer, den vil se ud.

- Hvad er dit umiddelbare indtryk af den nye uddannelse?
- Synes du umiddelbart, at kompetenceprofilen vil være relevant for [virksomhedsnavn], når du tænker på jeres nuværende arbejdsopgaver?
 - Prøv at uddybe, hvordan kompetencerne matcher konkrete arbejdsopgaver hos jer.
 - Hvilke kompetencer matcher bedst jeres behov?
 - Hvilke kompetencer matcher *ikke* jeres behov?
- Oplever du, at der er nogle kompetencer på området, som I har behov for, men som ikke står i kompetenceprofilen?
 - Hvis ja: Hvilke?
- Er der kompetencer i kompetenceprofilen, som du vurderer, kommer til at være relevante for de arbejdsopgaver, du forventer, I kommer til at løse i fremtiden?
 - Hvilke?
 - Hvorfor/hvorfor ikke?
- Som du ser det, hvad er forskellen på **civilingeniøruddannelsen** i Fødevareteknologi og ernæring og den nuværende **kandidat** i Molekylær ernæring og fødevareteknologi?
 - Hvad er fordelene og ulemperne ved en civilingeniøruddannelse sammen lignet med en kandidatuddannelse?
 - Oplever du, at det vil være relevant at ansætte en civilingeniør fremfor en naturvidenskabelig kandidat?
 - Hvorfor/hvorfor ikke?
- I udviklingen af denne civilingeniøruddannelse er det prioriteret at kombinere fødevareteknologi med ernæring for at adressere samspillet med teknologi, fødevarer, ernæring og sundhed. Ernæring handler om molekylær ernæring, ernæringsfysiologi og sammenhængen mellem fødevarer og sundhed, mens fødevareteknologi handler om råvarekendskab, fødevarekvalitet, fødevarestruktur, enzymologi og forarbejdningsmetoder. Hvad er dit umiddelbare indtryk af vægten mellem ernæring og fødevare teknologi, når du kigger på kompetenceprofilen?
 - Efterspørger I i højere grad personer med kompetencer inden for det ene område end inden for det andet område?
 - Ernæringssporet på civilingeniøruddannelsen kommer til at fylde mindre end på kandidatuddannelsen. Hvad tænker du om det?
- Undervisningen på uddannelsen vil foregå på engelsk. Hvad tænker du om det?

○ Påvirker det jeres villighed til at ansætte en medarbejder, hvis personen er engelsktalende eller kommer fra en engelsksproget uddannelse? ▪ Hvorfor/hvorfor ikke? ○ Har I nogle engelsktalende medarbejdere på nuværende tidspunkt? ▪ Hvis nej: hvorfor ikke?		
6. Erhvervskandidat	4 min.	35 min.
Som følge af kandidatreformen skal Aarhus Universitet omlægge nogle uddannelsespladser til erhvervskandidater – herunder også Fødevareteknologi og ernæring. Erhvervskandidaten vil bestå af et års fuldtidsundervisning på Aarhus Universitet efterfulgt af to års erhvervssamarbejde kombineret med et fleksibelt studieforløb på deltid – i alt tre år. Med en erhvervskandidat i fødevareteknologi og ernæring kombineres studie, relevant arbejde og udvikling af kompetencer i praksis. <i>Info til interviewer: De studerende starter med ét års fuldtidsstudie på universitetet. Derefter følger to år med en relevant deltidsstilling (25 timer om ugen i gennemsnit pr. år) i en virksomhed sideløbende med et fleksibelt studieforløb. Undervisningen tilrettelægges, så den udelukkende er projektbaseret i de sidste to år. Det giver studerende en høj grad af fleksibilitet til for eksempel at arbejde i virksomheder i andre byer.</i> • Synes du umiddelbart, at personer med erhvervskandidatuddannelsen vil være relevant for [virksomhedsnavn]? ○ Ville I interesserede i at have en studerende ansat i et toårigt kandidatsamarbejde? ▪ Hvorfor/hvorfor ikke? ○ Ville I være interesserede i at ansætte en person, der har taget en erhvervskandidat i Fødevareteknologi og ernæring? ▪ Hvorfor/hvorfor ikke?		
7. Afsluttende spørgsmål	1 min.	36 min.
• Så er vi igennem de spørgsmål, jeg havde. Du har givet mig et rigtig godt billede af, hvilke kompetencer, I har behov, samt hvordan det matcher kompetenceprofilen for civilingeniøruddannelsen i fødevareteknologi og ernæring. • Har du nogen afsluttende kommentarer til vores snak? Er der noget, du sidder og brænder inde med?		

Tak for din hjælp! Du har bidraget med mange værdifulde input.

8.4 Jobopslagsanalyse

I jobopslagsanalysen opgør vi antallet af jobopslag på jobindex.dk, hvor minimum et af de udvalgte søgeord indgår. Vi opgør antallet ved at fremsøge alle historiske og aktuelle jobopslag, som indeholder et eller flere af søgeordene.

Tabellen herunder viser de søgeord, som er anvendt i jobopslagsanalysen. Listen af søgeord er udviklet af Epinion og efterfølgende kvalificeret af Aarhus Universitet. Søgeordene er udvalgt ud fra to hensyn. For det første skal de afspejle de kompetencer, som den nye civilingeniøruddannelse forventes at bibringe de studerende. For det andet skal kompetencerne være forholdsvis specifikke. Vi har derfor fravalgt søgeord som "projektledelse" og "bæredygtighed". Selvom der er tale om relevante kompetencer, som en studerende forventes at opnå gennem uddannelsen, er der tale om så generelle kompetencer, at mange irrelevante jobopslag ville blive medtaget i en søgning, hvor de indgik.

Tabel 2: Søgeord i jobopslagsanalysen

Ernæring	Food structure	Råvarekvalitet	Food technology
Nutrition	Enzymatiske processer	Raw material quality	Laboratoriarbejde
Ernæringsfysiologi	Enzymology	Ingredient quality	Laboratory work
Nutritional physiology	Fødevareforarbejdning	Produktudvikling fødevarer	Dataanalyse
Nutrition physiology	Fødevareprocesse-ring	Food product development	Data analysis
Bioaktive komponenter	Food processing	Kvalitetssikring fødevarer	Forbrugerindsigt
Bioactive components	Fødevareteknologi	Food quality assurance	Consumer insights
Funktionelle fødevarer	Fødevareteknologi	Fødevareanalyse	Consumer insight
Functional foods	Fødevarekvalitet	Food analysis	Produktudvikling
Fødevarestruktur	Food quality	Food science	Product development
Enzymer	Fødevarekemi	Reologi	Sensorik
Enzymes	Food chemistry	Food physics	Sensory science
Ingredienser	Fødevaresikkerhed	Mejeri	Emerging technologies
Ingrediens	Food Safety	Dairy	

Aarhus Universitet
Institut for Fødevarer
Agro Food Park 48
8200 Aarhus N.

Støtteerklæring vedr. Aarhus Universitets ansøgning om omlægning af kandidatuddannelsen i Molekylær ernæring og fødevareteknologi til en civilingeniøruddannelse

Efterspørgslen efter kandidater med stærke tekniske kompetencer inden for fødevareteknologi og samtidig indsigt i ernæring og sundhed forventes at stige i de kommende år, drevet af behovet for bæredygtige fødevaresystemer og innovation i fødevareindustrien. Vi ser det som en styrke, at uddannelsen omlægges til en civilingeniøruddannelse, da det vil styrke de studerendes tekniske kompetencer og skabe en tættere kobling til industriens behov.

Omlægningen vil samtidig øge uddannelsens attraktivitet og forbedre mulighederne for at rekruttere flere dygtige studerende samt på længere sigt styrke grundlaget for at rekruttere fremtidige forskere og undervisere.

Vi støtter hermed Aarhus Universitet i deres ansøgning om at omlægge kandidatuddannelsen i Molekylær ernæring og fødevareteknologi til en civilingeniøruddannelse.

Med venlig hilsen



Jakob Lave
Branchedirektør
DI Fødevarer



Hanne Bengaard
Medlem af AU's Aftagerpanel for Jordbrug, Fødevarer
og Veterinærmedicin
Seniorchefkonsulent
DI Fødevarer

Til:

Aarhus Universitet
Institut for Fødevarer
Agro Food Park 48
8200 Aarhus N.

Dato:

[Indsæt]

2026-05-27

Støtteerklæring vedr. Aarhus Universitets ansøgning om omlægning af kandidatuddannelsen i Molekylær ernæring og fødevareteknologi til en civilingeniøruddannelse

Efterspørgslen efter kandidater med stærke tekniske kompetencer inden for fødevareteknologi og samtidig indsigt i ernæring og sundhed forventes at stige i de kommende år, drevet af behovet for bæredygtige fødevaresystemer og innovation i fødevareindustrien. Vi ser det som en styrke, at uddannelsen omlægges til en civilingeniøruddannelse, da det vil styrke de studerendes tekniske kompetencer og skabe en tættere kobling til industriens behov.

Omlægningen vil samtidig øge uddannelsens attraktivitet og forbedre mulighederne for at rekruttere flere dygtige studerende samt på længere sigt styrke grundlaget for at rekruttere fremtidige forskere og undervisere.

Vi støtter hermed Aarhus Universitet i deres ansøgning om at omlægge kandidatuddannelsen i Molekylær ernæring og fødevareteknologi til en civilingeniøruddannelse.

Med venlig hilsen

[Indsæt signatur + evt. med underskrift også]



COLIN RAY

HEAD OF DEPT FOOD SCIENCE

UNIVERSITY OF COPENHAGEN
FACULTY OF SCIENCE

Department of Food Science
Head of Department
Rolighedsvej 26, DK-1958 Frederiksberg C
www.food.ku.dk





Til:
Aarhus Universitet
Institut for Fødevarer
Agro Food Park 48
8200 Aarhus N.

Dato:
18. maj 2026

Støtteerklæring vedr. Aarhus Universitets ansøgning om omlægning af kandidatuddannelsen i Molekylær ernæring og fødevareteknologi til en civilingeniøruddannelse

18-05-2026

trli

Efterspørgslen efter kandidater med stærke tekniske kompetencer inden for fødevareteknologi og samtidig indsigt i ernæring og sundhed forventes at stige i de kommende år, drevet af behovet for bæredygtige fødevarer og innovation i fødevarerindustrien. Vi ser det som en styrke, at uddannelsen omlægges til en civilingeniøruddannelse, da det vil styrke de studerendes tekniske kompetencer og skabe en tættere kobling til industriens behov.

Omlægningen vil samtidig øge uddannelsens attraktivitet og forbedre mulighederne for at rekruttere flere dygtige studerende samt på længere sigt styrke grundlaget for at rekruttere fremtidige forskere og undervisere.

Vi støtter hermed Aarhus Universitet i deres ansøgning om at omlægge kandidatuddannelsen i Molekylær ernæring og fødevareteknologi til en civilingeniøruddannelse.

Med venlig hilsen

Tine Rask Licht,
Instituddirektør og Professor,
Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet



SV: Høringsbreve: AU ansøger om to nye ingeniøruddannelse

Fra Conni Edith Simonsen (cosi) <cosi@pha.dk>

Dato Tir 07-07-2026 08:57

Til Vicedean education, Tech <Vicedean.education.tech@au.dk>

Cc Tomas Bech Madsen (tbm) <tbm@pha.dk>; Louise Bjørn (lobj) <lobj@pha.dk>

Kære Louise

Tak for at give mulighed for høringssvar.

Absalon har ingen bemærkninger til Aarhus Universitets ansøgning om henholdsvis diplomingeniøruddannelsen og civilingeniør (kandidat) uddannelsen. Begge uddannelser virker spændende og relevante.

Civilingeniør (kandidatuddannelsen) kan være interessant for nogle af vores dimittender fra vores diplomingeniøruddannelse inden for Biotechnology, hvor vi ser ind i en udvikling af den uddannelsen med flere fagelementer inden for bæredygtig fødevareproduktion og ernæring.

Diplomingeniør/ Bachelor of Engineering uddannelsen in Agricultural Systems ligger væk fra de fagområder, som vi beskæftiger os med ved Absalon. Placeringen i Viborg giver i den grad mening. Af egen erfaring ved vi, at udbud på engelsk kan være med til at øge søgningen til diplomingeniøruddannelserne uden for de store byer og dermed skabe et bæredygtig grundlag for uddannelsen.

De bedste hilsner

Conni Simonsen

Venlig hilsen / Best regards

Conni Edith Simonsen

Centerchef for Engineering and Science

Centre for Engineering and Science
Campus Kalundborg 4, 4400 Kalundborg
Tlf: +4572482119

ABSALON
PROFESSIONSHØJSKOLEN
ABSALON

www.phabsalon.dk



VS: Høringsbreve: AU ansøger om to nye ingeniøruddannelser

Fra Christa Trandum <chtra@adm.dtu.dk>

Dato Tir 11-08-2026 11:07

Til Vicedean education, Tech <vicedean.education.tech@au.dk>

Cc Lars Christoffersen <Ladch@dtu.dk>

 2 vedhæftede filer (209 KB)

Høringsbrev Food Technology and Nutrition.pdf; Høringsbrev Agricultural Systems.pdf;

Kære Louise,

På vegne af Lars D. Christoffersen kvitterer jeg hermed for tilsendte.
DTU har ikke ønsker om at gøre indsigelser eller kommentarer i øvrigt.

Vi ønsker jer held og lykke med den videre proces for begge ansøgninger.

Venlige hilsener
Christa

**Christa Trandum**

Chefkonsulent, ph.d.

Afdelingen for Uddannelse og Studerende

Anker Engelundsvej 1, Bygning 101A

Danmarks Tekniske Universitet

2800 Kgs. Lyngby

Chtra@adm.dtu.dk

Mob. +45 23 65 22 06

www.dtu.dk

Fra: Vicedean education, Tech <Vicedean.education.tech@au.dk>

Sendt: 30. juni 2026 17:19

Til: Lars D. Christoffersen (Dekan) <ladch@dtu.dk>

Emne: Høringsbreve: AU ansøger om to nye ingeniøruddannelser

Kære Lars

Aarhus Universitet planlægger at ansøge om to nye uddannelser i forbindelse med ansøgningsfristen hos styrelsen den 15. september 2026. Det drejer sig om en ny engelsksproget diplomingeniør i Agricultural Systems placeret på AU Viborg samt en ny engelsksproget civilingeniøruddannelse i Food Technology and Nutrition med Aarhus som udbudssted (hvis sidstnævnte godkendes, skal uddannelsen erstatte den nuværende naturvidenskabelige kandidatuddannelse i molekylær ernæring og fødevareteknologi). Begge uddannelser planlægges udbudt fra sommeren 2027, såfremt de godkendes.

Vedhæfter finder du høringsbreve for begge uddannelser.



Re: Høringsbreve: AU ansøger om to nye ingeniøruddannelser

Fra Thomas Skjødeberg Toftegaard <toftegaard@sdu.dk>
Dato Tir 07-07-2026 13:51
Til Vicedean education, Tech <Vicedean.education.tech@au.dk>
Cc Thomas Skjødeberg Toftegaard <toftegaard@sdu.dk>

 1 vedhæftet fil (1 KB)
Signaturbevis.txt;

Kære Louise,

Vi har ingen kommentarer.

God sommer.

Thomas

Thomas Skjødeberg Toftegaard
Director of Study, Professor
Faculty of Engineering

M [+45 22 50 42 74](tel:+4522504274)
toftegaard@sdu.dk

University of Southern Denmark
Campusvej 55
DK-5230 Odense M
www.sdu.dk



From: Vicedean education, Tech <Vicedean.education.tech@au.dk>
Date: Tuesday, 30 June 2026 at 17.13
To: Thomas Skjødeberg Toftegaard <toftegaard@sdu.dk>
Subject: Høringsbreve: AU ansøger om to nye ingeniøruddannelser

Kære Thomas

Aarhus Universitet planlægger at ansøge om to nye uddannelser i forbindelse med ansøgningsfristen hos styrelsen den 15. september 2026. Det drejer sig om en ny engelsksproget diplomingeniør i Agricultural Systems placeret på AU Viborg samt en ny engelsksproget civilingeniøruddannelse i Food Technology and Nutrition med Aarhus som udbudssted (hvis sidstnævnte godkendes, skal uddannelsen erstatte den nuværende naturvidenskabelige kandidatuddannelse i molekylær ernæring og fødevareteknologi). Begge uddannelser planlægges udbudt fra sommeren 2027, såfremt de godkendes.

Vedhæfter finder du høringsbreve for begge uddannelser.

Vi anmoder om at modtage eventuelle hørings svar senest den 17. August.



Re: Høringsbreve: AU ansøger om to nye ingeniøruddannelser

Fra Lotte Thøgersen (LOT) | VIA <LOT@via.dk>

Dato Tir 30-06-2026 17:21

Til Vicedean education, Tech <vicedean.education.tech@au.dk>

 1 vedhæftet fil (1.021 byte)

Signaturbevis.txt;

Kære Louise

Vi har ingen indsigelser til jeres to planlagte ansøgninger om ingeniøruddannelser inden for henholdsvis Agricultural Systems og Food Technology and Nutrition.

Vi ønsker jer held og lykke med ansøgningerne.

Hilsen/Best regards

Lotte Thøgersen

Uddannelsesdekan, Ph.D

VIA Ingeniør-og Businessuddannelserne

Banegårdsgade 2

DK 8700 Horsens

Direkte tlf 87554191

Den 30. jun. 2026 kl. 17.15 skrev Vicedean education, Tech
<Vicedean.education.tech@au.dk>:

Kære Lotte

Aarhus Universitet planlægger at ansøge om to nye uddannelser i forbindelse med ansøgningsfristen hos styrelsen den 15. september 2026. Det drejer sig om en ny engelsksproget diplomingeniør i Agricultural Systems placeret på AU Viborg samt en ny engelsksproget civilingeniøruddannelse i Food Technology and Nutrition med Aarhus som udbudssted (hvis sidstnævnte godkendes, skal uddannelsen erstatte den nuværende naturvidenskabelige kandidatuddannelse i molekylær ernæring og fødevareteknologi). Begge uddannelser planlægges udbudt fra sommeren 2027, såfremt de godkendes.

Vedhæfter finder du høringsbreve for begge uddannelser. Vi har allerede modtaget et støttebrev fra jer angående diplomingeniøren i Agricultural Systems, men for en god ordens skyld, får I også høringen her.

Vi anmoder om at modtage eventuelle høringssvar senest den 17. August.



VS: Høringsbreve: AU ansøger om to nye ingeniøruddannelse

Fra Sara Marie Jensen <smj@adm.aau.dk>

Dato Man 10-08-2026 07:16

Til Vicedean education, Tech <Vicedean.education.tech@au.dk>

Kære Louise

Hermed på vegne af Rektoratet på AAU og Dekanat på Det Tekniske Fakultet for IT og Design og Dekanat på Det Ingeniør- og Naturvidenskabelige Fakultet :

AAU takker for muligheden for at afgive høringssvar angående oprettelse af de to nye uddannelser; engelsksproget diplomingeniør i Agricultural Systems samt engelsksproget civilingeniøruddannelse i Food Technology and Nutrition. AAU har ingen indvendinger ift. uddannelsesforslagene og ønsker således ikke at gøre indsigelse.

Med venlig hilsen



AALBORG UNIVERSITET

Sara Marie Jensen
Specialkonsulent

Kvalitet og Udvikling | Studiekvalitet | AAU Uddannelse og Studerende

Tlf.: (+45) 9940 2016 | Mobil: 61967241 | Email: smj@adm.aau.dk | Web: www.aau.dk

Aalborg Universitet | Fredrik Bajers Vej 1 | 9220 Aalborg Øst

Fra: Vicedean education, Tech <Vicedean.education.tech@au.dk>

Dato: tirsdag, 30. juni 2026 kl. 17.20

Til: Prodekan Eng Udd <prodekan-eng-udd@aau.dk>; Prodekan Tech Udd <prodekan-tech-udd@aau.dk>

Emne: Høringsbreve: AU ansøger om to nye ingeniøruddannelse
Kære Nis og Louise

Aarhus Universitet planlægger at ansøge om to nye uddannelser i forbindelse med ansøgningsfristen hos styrelsen den 15. september 2026. Det drejer sig om en ny engelsksproget diplomingeniør i Agricultural Systems placeret på AU Viborg samt en ny engelsksproget civilingeniøruddannelse i Food Technology and Nutrition med Aarhus som udbudssted (hvis sidstnævnte godkendes, skal uddannelsen erstatte den nuværende naturvidenskabelige kandidatuddannelse i molekylær ernæring og fødevareteknologi). Begge uddannelser planlægges udbudt fra sommeren 2027, såfremt de godkendes.

Vedhæfter finder du høringsbreve for begge uddannelser.

Vi anmoder om at modtage eventuelle høringssvar senest den 17. August.

Uddannelses- og Forskningsstyrelsen
Haraldsgade 53
2100 København Ø

Ansøgning om godkendelse af nye uddannelser – 15. september 2026

Hermed godkendes, at Aarhus Universitet fremsender ansøgninger om godkendelse af nye uddannelser til fristen d. 15. september 2026. Det drejer sig om følgende uddannelser:

- Diplomingeniøruddannelsen i landbrugssystemer, Tech
- Civilingeniøruddannelsen i Fødevareteknologi, Tech
- Kombinationserhvervskandidatuddannelsen i Fødevareteknologi (1+2), Tech
- Kandidatuddannelsen i Erhvervsøkonomi, Aarhus, 1-årig, BSS
- Kandidatuddannelsen i Erhvervsøkonomi, Herning, 1-årig, BSS
- Diplomingeniøruddannelsen i global ledelse og design af produktionsnetværk, BSS
- Kandidatuddannelsen i Translationel medicin, Helth
- Kandidatuddannelsen i Datadrevet sundhedsledelse, 1-årig, Health

Aarhus Universitet står gerne til rådighed med yderligere oplysninger.

Venlig hilsen



Berit Eika
Prorektor

Rektoratet

Berit Eika
Prorektor

Dato: 9. september 2026

E-mail: BE@au.dk

Afs. CVR-nr.: 31119103

Side 1/1