



Københavns Universitet
Rektor Ralf Hemmingsen
Lotte Lynggaard-Johansen

Sendt pr. e-mail:

ku@ku.dk, rektor@adm.ku.dk, lotte.lynggaard-johansen@sund.ku.dk

Positiv akkreditering og godkendelse af eksisterende kandidatuddannelse i fødevareinnovation og sundhed

Akkrediteringsrådet har på rådsmødet 26. juni 2015 behandlet kandidatuddannelsen i fødevareinnovation og sundhed.

Rådet traf på rådsmødet 15. juni 2012 afgørelse om betinget positiv akkreditering for uddannelsen.

I har haft en frist på 1 år til at rette op på de forhold, der var udslagsgivende for rådets betinget positive akkreditering og har inden udløbet af denne frist indsendt dokumentation for ændringer af disse. Danmarks Akkrediteringsinstitution har udarbejdet en supplerende akkrediteringsrapport på baggrund af et akkrediteringspanels vurdering af jeres dokumentation. Rapporten er vedlagt.

Rådet har på baggrund af den supplerende akkrediteringsrapport **akkrediteret uddannelsen positivt**, jf. akkrediteringslovens¹ § 15.

Det er rådets helhedsvurdering, at kriterierne for uddannelsens relevans og kvalitet er opfyldt tilfredsstillende.

Rådet har vurderet uddannelsen ud fra de kriterier for relevans og kvalitet, som fremgår af akkrediteringsbekendtgørelsen² og "Vejledning til ansøgning om akkreditering og godkendelse af eksisterende universitetsuddannelser", 2. udgave, 1. februar 2011.

Akkrediteringsrådets godkendelse

Uddannelsen blev 18. juli 2012 godkendt på baggrund af rådets betinget positive akkreditering og afgørelsen fra Styrelsen for Videregående Uddannelser af 17. juli 2012 om takst, titel, uddannelsens normerede studietid samt eventuel fastsættelse af maksimumramme, jf. universitetslovens § 3, stk. 1³.

Da uddannelsen fuldt ud lever op til kriterierne for en positiv akkreditering, godkendes den for den resterende turnusperiode.

Akkrediteringen er gældende til og med 15. juni 2018 jf. § 15 i akkrediteringsloven.

Akkrediteringsrådet

30. juni 2015

Bredgade 38
1260 København K
Tel. 3392 6900
Fax 3392 6901
Mail akkr@akkr.dk
Web www.akkr.dk

CVR-nr. 3060 3907

Sagsbehandler
Malene Hyldekrog
Tel. 72 31 88 08
Mail mahy@akkr.dk

Ref.-nr. 14/002538-04

¹ Lov nr. 601 af 12. juni 2013 om Akkrediteringsinstitutionen for videregående uddannelser (akkrediteringsloven).

² Bekendtgørelse nr. 1402 af 14. december 2009 om kriterier for universitetsuddannelsers relevans og kvalitet og om sagsgangen ved godkendelse af universitetsuddannelser (akkrediteringsbekendtgørelsen) med senere ændringer

³ Lovbekendtgørelse nr. 367 af 25. marts 2013 (universitetsloven).



Danmarks
Akkrediteringsinstitution

I er velkomne til at kontakte direktør Anette Dørge på e-mail akkr@akkr.dk, hvis I har spørgsmål eller behov for mere information.

Med venlig hilsen

Per B. Christensen
Formand
Akkrediteringsrådet

Anette Dørge
Direktør
Danmarks Akkrediteringsinstitution

Danmarks
Akkrediteringsinstitution

Bilag:
Kopi af akkrediteringsrapport

Dette brev er også sendt til:
Ug.dk, Undervisningsministeriet
Danmarks Statistik
Styrelsen for Videregående Uddannelser, Uddannelses- og Forskningsministeriet



Danmarks
Akkrediteringsinstitution

Akkrediterings- rapport

2015

GENAKKREDITERING 2014
OPFØLGNING PÅ BETINGET POSITIV AKKREDITERING

KANDIDATUDDANNELSE I FØDE- VAREINNOVATION OG SUNDHED

KØBENHAVNS UNIVERSITET





Danmarks
Akkrediteringsinstitution

Turnusakkreditering, 2014
Publikationen er udgivet elektronisk på
akkrediteringsraadet.dk

Indholdsfortegnelse

Indledning.....	4
Sagsbehandling.....	5
I Uddannelsesguiden er uddannelsen beskrevet på følgende måde.....	7
Uddannelsens kompetenceprofil.....	8
Uddannelsens struktur	10
Resumé af kriterievurderingerne fra akkrediteringen i 2012.....	11
Indstilling.....	12
Kriterium 1: Behov for uddannelsen	13
Kriterium 3: Uddannelsens faglige profil og niveau	16
Kriterium 4: Uddannelsens struktur og tilrettelæggelse	18
Kriterium 5: Løbende intern kvalitetssikring af uddannelsen	21

Indledning

Denne akkrediteringsrapport danner grundlag for Akkrediteringsrådets afgørelse om akkreditering og godkendelse af en uddannelse, der tidligere har opnået en betinget positiv akkreditering. Akkrediteringsrapporten er udarbejdet af Danmarks Akkrediteringsinstitution.

I rapporten behandles alene de kriterier og vurderingspunkter, som var udslagsgivende for Akkrediteringsrådets afgørelse om betinget positiv akkreditering.

Den faglige vurdering, som fremgår af akkrediteringsrapporten, er foretaget af et akkrediteringspanel. Akkrediteringspanelet har læst universitetets dokumentationsrapport og har haft møder med repræsentanter for uddannelsen. Danmarks Akkrediteringsinstitution har udarbejdet indstillingen til Akkrediteringsrådet på baggrund af panelets faglige vurderinger.

Akkrediteringsrapporten har været i høring på universitetet. Universitetets høringssvar er indarbejdet i akkrediteringsrapporten under de relevante kriterier.

Akkrediteringspanelet har vurderet uddannelsen ud fra de kriterier som fremgår af den akkrediteringsbekendtgørelse¹, som var gældende på tidspunktet for akkreditering og Vejledning om akkreditering og godkendelse af eksisterende universitetsuddannelser, 2. udgave, 1. februar 2011.

Akkrediteringsrapporten består af fire dele:

- Danmarks Akkrediteringsinstitutions indstilling til Akkrediteringsrådet
- Et resumé af vurderingerne fra indstillingen om betinget positiv akkreditering
- Akkrediteringsrådets begrundelse for afgørelsen om betinget positiv akkreditering
- Den faglige vurdering af uddannelsen

ACE Denmark blev pr. 1. juli 2013 til Danmarks Akkrediteringsinstitution, som beskæftiger sig med akkreditering af hele det videregående uddannelsesområde.

¹ Bekendtgørelse nr. 1402 af 14. december 2009 om kriterier for universitetsuddannelsers relevans og kvalitet og om sagsgangen ved godkendelse af universitetsuddannelser (Akkrediteringsbekendtgørelsen)

Sagsbehandling

Akkrediteringspanelet

Der er nedsat et akkrediteringspanel som del af sagsbehandlingen. Akkrediteringspanelet er sammensat af personer, som har en indgående forståelse for undervisning og forskning inden for fagområdet, uddannelses-tilrettelæggelse og forholdene på arbejdsmarkedet.

Akkrediteringspanelet for uddannelsen består af to kernefaglige eksperter, en aftagerrepræsentant og en studerende.

Kernefaglig ekspert

Professor Björn Bergenståhl, Food Technology, Lunds Universitet

Björn Bergenståhl, er tidligere Forskningsdekan ved det tekniska fakultet (LTH). Han har tidligere været forsker og forskningsleder ved Ytkemiska Institutet, Stockholm 1981-1998, Teknologie Dr i Livsmedelsteknologi 1994, Civilingenjör 1981, Lunds Universitet. Forskningserfaring især inden for kolloide problemstillinger i levnedsmidler og levnedsmiddelrelaterede systemer, men også inden for farmaceutiske, procestekniske, nutritionelle og sensoriske problemstillinger. Björn Bergenståhl har blandt andet undervisningserfaring i levnedsmiddleteknologi, overfladekemi, lægemiddelteknologi og industrielle projekter.

Kernefaglig ekspert

Professor Elling-Olav Rukke, Institut for kemi, bioteknologi og fødevarevidenskab ved Norges miljø- og biovitenskapelige universitet

Elling-Olav Rukke er professor i fødevarevidenskab og har været ansat ved Norges miljø- og biovitenskapelige universitet siden 1998. Han har tidligere arbejdet i fødevareindustrien, herunder som forskningschef i anvendt bioteknologi ved Tine, Norske Meierier (1986-1993), hvor han arbejdede med bl.a. produktudvikling og fødekvalitet. Senere (1994-*1998) har han som kvalitetschef og siden driftsdirektør ved Mills Fabrikker været ansvarlig for margarine og frugtdrikproduktionen. Efter ansættelse på universitetet har han også gennem et vikariat i Elopak fået indsigt i emballageproduktion, som gav ham baggrund for at lede oprettelsen af Nordic School of Packaging. Elling-Olav Rukke har modtaget flere priser for sin undervisning i Food Product Development.

Aftagerrepræsentant

Gitte Vestergaard Døssing er QA Supervisor hos Danish Crown, cand.brom. Har tidligere undervist på laborant og laboratorieteknikeruddannelsen, samt været chef for mikrobiologisk afdeling på Bioteknologisk institut i Kolding og lovgivningschef i Tulip.

Studerende

Line Damgaard Johansen er kandidat i folkesundhedsvidenskab fra AAU og tidligere uddannet ergoterapeut.

Datoer i sagsbehandlingen

Dokumentationsrapport modtaget

1. juli 2014

Eventuel indhentning af supplerende dokumentation

Der er ikke indhentet supplerende dokumentation.

Akkrediteringspanelets besøg på universitetet

4. december 2014

Akkrediteringsrapport sendt i høring på universitetet

23. marts 2015

Høringssvar modtaget

10. april 2015

Sagsbehandling afsluttet

28. maj 2015

Dato for Akkrediteringsrådets møde

26. juni 2015

Bemærkninger

Uddannelsen hed tidligere "Gastronomi og sundhed". I perioden mellem akkreditering og opfølgning har den skiftet navn.

Genakkrediteringen sker på baggrund af vejledning om akkreditering og godkendelse af eksisterende universitetsuddannelser, 2. udgave, 1. februar 2011 og Akkrediteringsrådets afgørelse 15. juni 2012.

Selvom "prøveformer" nævnes i akkrediteringsrådets begrundelse for afgørelsen i 2012, så indgår det ikke i opfølgningen, da der ikke var kritik af det punkt i 2012 og prøveformer heller ikke længere bliver vurderet i forbindelse med uddannelsesakkreditering.

Der er afholdt besøg på universitetet. Akkrediteringspanelet holdt møder med uddannelsesledelsen, uddannelsens studerende og med underviserne.

Grundoplysninger

Uddannelser og udbud	2010-11	2011-12	2012-13
Antal nye studerende optaget på uddannelsen eller udbuddet de seneste tre år	14	5	13
Antal indskrevne studerende de seneste tre år	35	34	38
Antal dimittender de seneste tre år	7	4	14

I Uddannelsesguiden er uddannelsen beskrevet på følgende måde

”Kandidatuddannelsen i fødevarerinnovation og sundhed giver dig redskaber til at udvikle, tilberede og rådgive om sund mad. Du kommer til at beskæftige dig med mad, ernæring og sundhed både i teori og praksis.

Helt konkret lærer du om fødevarer sikkerhed, betydningen af råvarekvalitet, hygiejne og ernæring, lige som du får viden om kostens generelle betydning for folkesundheden.

Den mere videnskabelige vinkel på gastronomien får du blandt andet gennem molekylær gastronomi: Hvordan er madens kemiske og fysiske egenskaber? Hvordan ændrer molekylerne i råvarerne sig, når de bliver tilberedt? Hvordan bliver smag og konsistens påvirket af den måde, vi laver maden på?

Du lærer også om gastronomiens historie, om de menneskelige sanser og om psykologien bag forbrugernes adfærd, så du kan bidrage til at få danskerne til at spise mere sundt uden at gå på kompromis med velsmag.” (kilde: www.ug.dk)

Denne beskrivelse er kun gengivet i rapporten til almen introduktion. Teksten indgår ikke i vurderingsgrundlaget.

Knowledge about:

- Describe key social and cultural aspects that influence people's relationship to food.
- Show overview of the scientific methodologies and theories used in the disciplines of the programme.
- Describe gastronomy as a discipline, including molecular gastronomy and culinary techniques at a practical and theoretical level.
- Discuss innovation and entrepreneurship in relation to product development in the food and health sector.
- Describe the chemical background for gastronomic processes and culinary techniques.
- Describe the metabolic and physiological functions of nutrients – in general and in relation to the prevention of disease.
- Discuss the quality of components and their significance in culinary processes and complex products.
- Show overview of sensory analysis of foods and the function of the sensory system.
- Discuss ethical and scientific issues, including good practice in human testing.

Skills to:

- Apply qualitative and quantitative conventional nutritional, social science and sensory measuring techniques.
- Assess the quality of products and raw materials on the basis of gastronomic, sensory and nutritional principles.
- Apply knowledge about bioactive components, appetite regulation and metabolism to optimise nutritional aspects of products and diet.
- Plan the collection of and assess relevant data in relation to given targets within the field.
- Assess key methodologies in the fields of human nutrition, sensory science and consumer science with regard to validity, reliability and applicability.
- Apply the obtained entrepreneurial mindset in innovation processes.
- Involve stakeholders in innovation processes and communicate ideas to decision makers.
- Apply design thinking principles to the development of novel business models.
- Contribute to the public discourse on food, gastronomy, health and their effects on society.
- Identify and collaborate with players in the food and health sectors within their respective areas of responsibility.
- Communicate own specialist knowledge clearly and precisely – in writing and orally – to various target groups.

Competencies to:

- Take responsibility for planning and implementing innovation and its related processes in relation to food and both international and national food industries (large scale and SME).
- Generate communication and improve the level of understanding between scientists, gastronomes and industry partners.
- Apply the obtained detailed knowledge and underlying theories to perform advisory tasks in relation to foods, health and innovation in the public and private sectors, especially in the catering industry and SMEs.
- Reformulate theories, principles and research findings to independently form hypotheses and theories in relation to the interplay between food and health.
- Apply theories to predict consumer behaviour in relation to food and meal acceptance
- Develop new palatable and nutritionally sound products, services and meals in both large and small-scale production.
- Take responsibility for initiatives in connection with the development of the Danish food culture.

- Reflect upon consumers' demands for tasty, healthy and positive experiences in connection with food and eating in the development of palatable and nutritionally sound food products.
- Take responsibility for teaching in the cross-field of gastronomy and science at universities and university colleges.
- Work independently and cooperate within disciplines and interdisciplinary, discuss solutions and achieve consensus.
- Independently assess and organise own learning processes and assume responsibility for own professional development with a view to life-long learning.
- Critically assess scientific literature in the fields of human nutrition, gastronomy, sensory science and food science.
- Critically apply scientific criteria to the field of food, innovation and health.

(Studieordningen)

Uddannelsens struktur

Year 1	Block 1	Food Science and Culinary Techniques	Nutrition Physiology
	Block 2	Bioactive Components and Health	Sensory and Consumer Science
	Block 3	Food Choice and Acceptance	
	Block 4	The Sociology of Food Consumption	Entrepreneurship and Innovation
Year 2	Block 1	Thematic Course in Food Innovation and Health	
	Block 2		
	Block 3	Thesis (30 credits)	
	Block 4		
	Compulsory courses and thesis		
	Elective courses		

(Studieordningen)

En "blok" er et halvt semester = 15 ECTS-point. Alle fagelementer på 1. år er dermed 7,5 ECTS-point

Forventet ny studiestruktur (fra sept. 2015)

Kandidatuddannelsen i Fødevareinnovation og Sundhed			
Year 1	Block 1	Food Science and Culinary Techniques*	Nutrition Physiology
	Block 2	Bioactive Components and Health	Food Choice and Acceptance
	Block 3	Elective course	Elective course
	Block 4	The Sociology of Food Consumption	Entrepreneurship and Innovation
Year 2	Block 1	Food Consumer Research	Elective course (restricted*)
	Block 2	Thematic Course: Food Innovation and Health	
	Block 3	Master thesis (30 ECTS)	
	Block 4		

***Restricted elective courses – min. one of these six options:** 1. "Quality Management and Process Control", 2. "Hygiene and Sanitation", 3. "Design of experiments and optimization", 4. "Project management", 5. "Microbiology of fermented foods and beverages", and 6. "Food enzymes and applications".



(Præsentation på møde med ledelsen)

Resumé af kriterievurderingerne fra akkrediteringen i 2012

	1	2	3	4	5
Tilfredsstillende	☐	☒	☐	☐	☐
Delvist tilfredsstillende	☐	☐	☒	☐	☒
Ikke tilfredsstillende	☒	☐	☐	☒	☐

Akkrediteringsrådets begrundelse for afgørelse om betinget positiv akkreditering i 2012

Akkrediteringsrådet bemærker kritisk, at uddannelsens niveau på flere punkter er beskrevet for lavt i både kompetenceprofilen og i fagelementernes læringsmål, hvorfor uddannelsens faktiske niveau samlet set ikke svarer til en kandidatuddannelse som beskrevet i den danske kvalifikationsramme.

Akkrediteringsrådet finder, at uddannelsens relevans ikke løbende sikres, da uddannelsesledelsen ikke anvender dialog med aftagere og dimittender i tilstrækkelig grad til at kunne sikre uddannelsens relevans, og samtidig at karakteren og omfanget af de hidtidige dimittenders beskæftigelse ikke tydeligt indikerer, at uddannelsen modsvarer et samfundsmæssigt behov.

Akkrediteringsrådet finder det væsentligt, at flere af problemerne indvirker på hinanden: Den manglende sikring af uddannelsens relevans og det flere steder for lave niveau hænger sammen med utilstrækkelig kvalitetssikring af uddannelsen, som også kommer til udtryk i mangelfuld opfølgning på en langsom studieprogression.

Nedenstående kriterier vil være genstanden for opfølgning ved udløbet af den betingede periode:

Kriterium 1

Akkrediteringsrådet bemærker kritisk, at der er usikkerhed om graden og relevansen af beskæftigelsen for dimittender, og at dialogen med aftagere og dimittender ikke har en karakter, så den kan bidrage til at afklare denne usikkerhed. I øvrigt finder Akkrediteringsrådet, at der kun i nogen grad er dialog med aftagerpaneler, aftagere og dimittender, samt at dette kun i nogen grad anvendes til at kvalitets- og relevanssikre uddannelsen. Med hensyn til dimittenddialogen forventer Akkrediteringsrådet, at denne vil være etableret således, at det indgår i opfølgningen ved udløbet af den betingede periode.

Kriterium 3

Akkrediteringsrådet finder det væsentligt, at kompetenceprofilen ikke lever op til niveauet for kandidatuddannelser i kvalifikationsrammen.

Kriterium 4

Akkrediteringsrådet bemærker kritisk, at tilrettelæggelsen af uddannelsen – herunder adgangskrav, faglig progression, sammenhæng mellem læringsmål og kompetenceprofil samt prøveformer – samlet set ikke understøtter, at de studerende vil kunne nå målene for viden, færdigheder og kompetencer i kompetenceprofilen, idet der ikke er tilstrækkelig sammenhæng mellem adgangskrav og uddannelsens faglige niveau. Der til finder Akkrediteringsrådet, at uddannelsens indhold understøtter et for lavt niveau i kompetenceprofilen.

Kriterium 5

Akkrediteringsrådet finder det væsentligt, at uddannelsen samlet set ikke i tilstrækkelig grad har udmøntet institutionens kvalitetssikringssystem, idet analyse og anvendelse af relevant information for at kunne styre uddannelsen ikke omfatter aftagerdialog om behov for uddannelsen og ikke forholder sig til indikationer på aktuelt langsom studieprogression. Derudover bemærker Akkrediteringsrådet kritisk, at uddannelsesledelsen ikke i tilstrækkelig grad løbende og systematisk identificerer eller tager hånd om identificerede problemer med beskæftigelse, studieprogression og udbudssprog på uddannelsen.

Indstilling

<u>Indstilling</u>		<u>Kriterievurderinger</u>	1	2	3	4	5
Positiv akkreditering	☒	Tilfredsstillende	☒	☒	☒	☒	☒
Afslag på akkreditering	☐	Delvist tilfredsstillende	☐	☐	☐	☐	☐
		Ikke tilfredsstillende	☐	☐	☐	☐	☐

Begrundelse

Uddannelsen indstilles til positiv akkreditering.

Uddannelsen opfylder på tilfredsstillende vis alle akkrediteringskriterierne.

Indstillingen sker på baggrund af en samlet vurdering af uddannelsens kvalitet og relevans. Universitetet har etableret en langt tættere dialog med relevante aftagere siden 2012 og har fulgt grundigt op på dimittendernes beskæftigelsessituation. Uddannelsesledelsen er nu i løbende dialog med aftagere og dimittender. Der er dokumenteret et samfundsmæssigt behov for uddannelsen på arbejdsmarkedet, da ledigheden for dimittender kan estimeres til at være på niveau med andre naturvidenskabelige uddannelser, og relevansen af beskæftigelsen for de dimittender, der er i arbejde, også ser ud til at være god. Uddannelsen baserer sig stadig på et bredt og solidt forskningsmiljø inden for fagområdet. Siden 2012 er uddannelsens profil blevet ændret og gjort tydeligere, indikeret også ved uddannelsens navneskift og udmøntet i en kompetenceprofil, som er formuleret med læringsmål på et niveau med det, der fremgår af kvalifikationsrammen. Ændringerne er afstemt i dialog med aftagere og imødekommer også tilbagemeldinger fra dimittender. I sammenhæng med ændringerne er uddannelsens indhold og struktur også blevet revideret, så der nu er tydeligere sammenhæng mellem kompetenceprofilen og fagelementernes læringsmål. I den forbindelse er der også blevet taget hånd om udfordringer ved de tidligere adgangskrav, så de studerende ved starten af uddannelsen har et bedre udgangspunkt for at indgå i den samme undervisning på trods af forskelle i deres forudsætninger fra adgangsgrundlaget. Universitetets kvalitetssikring af uddannelsen er nu velfungerende og med til at sikre kvaliteten og relevansen af uddannelsen. Uddannelsesledelsen har nu et bedre informationsgrundlag for at overvåge kvaliteten på uddannelsen, og problemet med dansksproget undervisning på en engelsksproget uddannelse med udenlandske studerende er også løst.

Kriterium 1: Behov for uddannelsen

Vurdering ved akkreditering i 2012

Kriterium 1 var tidligere opfyldt:

- ☐ tilfredsstillende
- ☐ delvist tilfredsstillende
- ☒ ikke tilfredsstillende

Akkrediteringsrådets begrundelse i 2012

Akkrediteringsrådet bemærker kritisk, at der er usikkerhed om graden og relevansen af beskæftigelsen for dimittender, og at dialogen med aftagere og dimittender ikke har en karakter, så den kan bidrage til at afklare denne usikkerhed. I øvrigt finder Akkrediteringsrådet, at der kun i nogen grad er dialog med aftagerpaneler, aftagere og dimittender, samt at dette kun i nogen grad anvendes til at kvalitets- og relevanssikre uddannelsen. Med hensyn til dimittenddialogen forventer Akkrediteringsrådet, at denne vil være etableret således, at det indgår i opfølgningen ved udløbet af den betingede periode.

Vurdering ved genakkreditering i 2014

Kriterium 1 er opfyldt:

- ☒ tilfredsstillende
- ☐ delvist tilfredsstillende
- ☐ ikke tilfredsstillende

Vurdering ved genakkreditering

Akkrediteringspanelet vurderer, at kriterium 1 samlet set er tilfredsstillende opfyldt, fordi der er etableret dialog med både aftagere og dimittender, og dialogen anvendes til at sikre uddannelsens relevans og kvalitet. Dimittenderne finder beskæftigelse i et omfang, der estimeret svarer til gennemsnittet for hovedområdet og beskæftigelsen er hovedsageligt relevant.

Dialog med aftagere

Ved akkrediteringen i 2012 rejste akkrediteringspanelet kritik af, at dialogen med aftagere, herunder især dialogen med aftagerpanelet, ikke var tilstrækkeligt relevant for uddannelsen som helhed og heller ikke blev anvendt til at sikre kvalitet og relevans af uddannelsen. Siden da har ledelsen arbejdet med en revision af uddannelsen og har inddraget aftagerpanelet i det arbejde ved to møder i hhv. 2012 og 2013 (Bilag 1A og 1B). Det fremgår af referaterne, at aftagerpanelet i 2012 havde en række både kritiske og konstruktive kommentarer, især med fokus på om uddannelsen med en klar profil kunne dække et behov på arbejdsmarkedet, som andre uddannelser ikke dækker. Som et led i at tydeliggøre profilen har universitetet via ansøgning til Styrelsen for Videregående Uddannelser fået et nyt navn til uddannelsen, som bedre afspejler dimittendernes kompetencer.

I 2013 diskuterede aftagerpanelet så et forslag til ny studieordning og udtrykte tilfredshed med ændringerne og den kompetenceprofil som bliver stillet op for uddannelsens dimittender ("uddannelsens samlede mål for læringsudbytte"). På et enkelt punkt foreslog aftagerpanelet, at de studerende modtog vejledning om at vælge "brugbare" fagelementer i de valgfrie dele, specielt "fødevarerhygiejne". Dette ønske bliver imødekommet i en kommende revision, som ledelsen præsenterede på akkrediteringspanelets besøg, og som vil træde i kraft fra efteråret 2015. Ændringen indebærer blandt andet, at et af de valgfrie elementer gøres begrænset valgfrit.

I den mellemliggende periode er der sket nogle organisatoriske ændringer på universitetet, som også har medført ændringer i, hvilket aftagerpanel uddannelsen er knyttet til. For at sikre en uddannelsesnær, relevant dialog med aftagere fremover, har universitetet også oprettet en ”kontaktgruppe” for uddannelsen, som er forankret ved Institut for Fødevarevidenskab. Det er en tradition på instituttet med kontaktgruppe, som er mere uddannelsesnære end et aftagerpanel på fakultets- eller institutniveau. Kontaktgrupper kan drøfte det faglige indhold og det specifikke arbejdsmarkedsbehov mere detaljeret. Kontaktgruppen består af 8 medlemmer som repræsenterer potentielle aftagere og som vil blive samlet til møder med 1-2 gange årligt. Medlemmerne er:

- Anders Kissmeyer, entreprenør og innovator, Nørrebro Bryghus
- Cecilie Svejstrup, uddannelsesleder ved professionshøjskolen Metropol
- Claus Meyer, kok og entreprenør
- Ida Husby, tidl. uddannelsesleder ved professionshøjskolen UC Sjælland, nu enhedsleder ved Natur-Erhvervstyrelsen under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
- Malis Ravn, specialkonsulent hos Madkulturen
- Michael Allerup Nielsen, køkkenchef ved Herlev Hospital
- Anna Kirsten Sørensen, team manager ved Arla Strategic Innovation Centre
- Tine Skriver, Fødevarechef ved Horesta.

(Redegørelsen, s. 5)

Kontaktgruppen har også drøftet den reviderede studieordning på møder i 2013 og 2014 (bilag 1F og 1G) – på sidstnævnte møde med yderligere justeringer af studieordningen som følge af studiefremdriftsreformen. Det fremgår af referaterne, at mange af kommentarerne fra kontaktgruppen er meget detaljerede og blandt andet rettet mod hvad det vil være relevant at undervise i på enkelte fagelementer, eller hvor det vil være relevant at inddrage virksomhedskontakter til de studerendes arbejde.

Akkrediteringspanelet vurderer, at ledelsen er i dialog med aftagere og anvender dialogen til at sikre kvaliteten og relevansen af uddannelsen.

Dialog med dimittender

For at sikre systematik fremover i dimittenddialog og anvendelsen af den, har universitetet indført, at studielederen i sin årlige uddannelsesredegørelse skal forholde sig til input fra dimittendundersøgelsen, som gennemføres af universitetet hvert 6. år. Ud over dimittendundersøgelsen er der mulighed for en tættere dialog, dels via en LinkedIn-gruppe med alumner og dels via universitetets overordnede alumneforening, Kubulus. Der bliver ikke nævnt konkret udbytte af de to sidstnævnte fora, men ved akkrediteringen i 2012 blev LinkedIn-gruppen nævnt som kilde til viden om dimittendernes beskæftigelse.

Universitetet gennemførte en dimittendundersøgelse i 2013/2014, som består af både en præ-dimittendundersøgelse (dvs. en survey rettet mod studerende, bl.a. om deres perspektiv på overgang til beskæftigelse) og en egentlig dimittendundersøgelse. Dimittendundersøgelsesdelen modtog svar fra 18 ud af 25 dimittender, hvilket svarer til 72 %. Spørgsmålene omfatter bl.a. beskæftigelse og sammenhæng med kvalifikationer erhvervet på uddannelsen.

Ledelsen har anvendt resultaterne fra dimittendundersøgelsen til både at få indblik i om dimittenderne opnår relevant beskæftigelse (se næste afsnit), og om dimittenderne efterspørger, at uddannelsen kunne have rustet dem bedre til arbejdsmarkedet. Undersøgelsen viste bl.a. at dimittenderne efterspurgte kvalifikationer i fødevarekemi og i lovgivning. Fødevarekemi er blevet indført i fagelementet ”Food science and culinary techniques”, som er obligatorisk. Ledelsen vurderede at efterspørgslen af emnet ”lovgivning” indeholdt for mange geartede ønsker til, at det kunne indarbejdes hensigtsmæssigt i uddannelsen. Dimittenderne efterspurgte i lighed med aftagerne også en højere grad af samarbejde med virksomheder undervejs i uddannelsen, hvilket er blevet lagt ind i uddannelsen, specielt i temakurset ”Food innovation and health”.

Akkrediteringspanelet vurderer, at ledelsen er i dialog med dimittenderne og anvender dialogen til at sikre kvaliteten og relevansen af uddannelsen.

Relevant beskæftigelse

Der findes ikke offentliggjort beskæftigelsesstatistik for uddannelsens dimittender. De opgjorte årgange har hidtil været for små til offentliggørelse, efter ministeriets minimumsgrænser (fx ”10” for aktuel ledighedstallet, der måler ledighed i 2. kvartal efter dimission). I dimittendundersøgelsen er der tal for de 18 ud af 25 dimittender, som deltog. 72 % (13) var i job, 17 % (3) var ledige, men havde været i job og 11 % (2) var ledige og havde ikke været i job.

I november 2014 valgte studieledelsen at følge op med en rundspørge for at dokumentere beskæftigelsen bedre. Det lykkedes at få kontakt til 37 ud af 39 mulige dimittender (alle dimittendårgange). 76 % (28) var i job. Blandt de 24 % (9) ledige var 2 på barsel og 1 hjemmegående (dvs. ikke ”ledige”). Omregnet til samme type ledighedstal, som indgår i ministeriets opgørelse af nyuddannedes beskæftigelse (”nettoledighed”), giver det en ledighedsgrad på 16 % for hele gruppen af dimittender. Der er dog tale om en meget blandet gruppe, da nogle af de adspurgte kun har været dimittender i få måneder, mens andre har i flere år. Ledelsen har selv opgjort ledigheden efter aktuel ledighed-metoden ved at spørge dimittenderne til deres beskæftigelse i andet kvartal efter dimission og fået den til 19 % (mundtligt oplæg fra ledelsen på besøget). Til sammenligning har gennemsnitstallet for de naturvidenskabelige kandidatuddannelsers aktuelle ledighed de tre senest opgjorte år (2010-2012) ligget mellem 22 og 26 %. Det tyder på, at uddannelsen har en ledighed, der er på niveau med eller under hovedområdet gennemsnit.

Fra dimittendundersøgelsen har ledelsen også viden om relevansen af dimittendernes beskæftigelse. Blandt de beskæftigede 13 dimittender var 1 (8 %) i ”ikke-faglig relevant beskæftigelse”. Ifølge undersøgelsesrapportens jobbetegnelser (Bilag 1H, side 22) er der imidlertid 2, som akkrediteringspanelet vurderer ikke er åbenlyst relevante titler. Den ene dimittend, som universitetet fremhæver, må derfor skyldes, at der kun er 1, der selv angiver, at der ikke er sammenhæng mellem uddannelsen og beskæftigelsen. Blandt de mere åbenlyst relevante jobtitler er: ”produktudvikler, videnskabelig assistent og sensory panel leader”.

Akkrediteringspanelet bemærker, at dimittendundersøgelsen afspejler uddannelsen før revisionen.

Akkrediteringspanelet vurderer, at dimittenderne finder relevant beskæftigelse.

Kriterium 3: Uddannelsens faglige profil og niveau

Vurdering ved akkreditering i 2012

Kriterium 3 var tidligere opfyldt:

- ☐ tilfredsstillende
☒ delvist tilfredsstillende
☐ ikke tilfredsstillende

Akkrediteringsrådets begrundelse i 2012

Akkrediteringsrådet finder det væsentligt, at kompetenceprofilen ikke lever op til niveauet for kandidatuddannelser i kvalifikationsrammen.

Vurdering ved genakkreditering i 2014

Kriterium 3 er opfyldt:

- ☒ tilfredsstillende
☐ delvist tilfredsstillende
☐ ikke tilfredsstillende

Vurdering ved genakkreditering

Akkrediteringspanelet vurderer, at kriterium 3 samlet set er tilfredsstillende opfyldt, fordi beskrivelsen af uddannelsens samlede mål for læringsudbytte nu er på niveau med kravene i kvalifikationsrammen.

Uddannelsens beskrevne niveau

Uddannelsen er revideret både med hensyn til niveau i beskrivelsen af uddannelsens samlede mål for læringsudbytte ("kompetenceprofilen") og indholdet i overensstemmelse med navneændringen, hvor "gastromi" er udskiftet med "fødevareinnovation".

Universitetet har udarbejdet et skema, hvor kvalifikationsrammens niveauekrav er opstillet parallelt med beskrivelserne af dimittendernes kvalifikationer:

Kvalifikationsrammen	Uddannelsens mål for læringsudbytte
Skal kunne vurdere og vælge blandt fagområdet/ernes videnskabelige metoder, redskaber og generelle færdigheder samt opstille nye analyse- og løsningsmodeller	Show overview of the scientific methodologies and theories used in the disciplines of the programme (knowledge, pkt 2). Show overview of sensory analysis of foods and the function of the sensory system (knowledge, pkt 8). Assess key methodologies in the fields of human nutrition, sensory science and consumer science with regard to validity, reliability and applicability (skills, no. 5). Reflect upon consumers' demands for tasty, healthy and positive experiences in connection with food and eating in the development of palatable and nutritionally sound food products (competences, no. 8). Identify and collaborate with players in the food and

	health sectors within their respective areas of responsibility (skills, no. 10). Critically assess scientific literature in the fields of human nutrition, gastronomy, sensory science and food science (competences, no. 12).
--	---

(Gengivet i uddrag efter bilag 3B)

På baggrund af en gennemgang af hele skemaet, vurderer akkrediteringspanelet, at beskrivelsen af uddannelsens samlede mål for læringsudbytte nu er på niveau med kravene i kvalifikationsrammen.

Kriterium 4: Uddannelsens struktur og tilrettelæggelse

Vurdering ved akkreditering i 2014

Kriterium 4 var tidligere opfyldt:

- ☐ tilfredsstillende
- ☐ delvist tilfredsstillende
- ☒ ikke tilfredsstillende

Akkrediteringsrådets begrundelse i 2012

Akkrediteringsrådet bemærker kritisk, at tilrettelæggelsen af uddannelsen – herunder adgangskrav, faglig progression, sammenhæng mellem læringsmål og kompetenceprofil samt prøveformer – samlet set ikke understøtter, at de studerende vil kunne nå målene for viden, færdigheder og kompetencer i kompetenceprofilen, idet der ikke er tilstrækkelig sammenhæng mellem adgangskrav og uddannelsens faglige niveau. Der til finder Akkrediteringsrådet, at uddannelsens indhold understøtter et for lavt niveau i kompetenceprofilen.

Vurdering ved genakkreditering i 2013

Kriterium 4 er opfyldt:

- ☒ tilfredsstillende
- ☐ delvist tilfredsstillende
- ☐ ikke tilfredsstillende

Vurdering ved genakkreditering

Akkrediteringspanelet vurderer, at kriterium 4 samlet set er tilfredsstillende opfyldt, fordi der nu er skabt sammenhæng mellem adgangskravene og det niveau uddannelsen har ved både at ændre på adgangskravene og på fagsammensætningen i studiestarten. Uddannelsen understøtter nu uddannelsens samlede mål for læringsudbytte, fordi der er skabt en tydeligere faglig progression ved at ændre på sammensætningen af fagelementer i uddannelsen og på indholdet af det temakursus på 2. studieår, hvor de studerende i høj grad skal integrere det de tidligere har lært. Jf kriterium 3 er de samlede mål for læringsudbytte nu på det rette niveau i forhold til kvalifikationsrammens krav, og det er det niveau, der nu er understøttet af uddannelsens indhold og struktur. Der var ikke kritik af andre vurderingspunkter i kriterium 4 i 2012.

Adgangskrav

I 2012 fik uddannelsen kritik for ikke at tage højde for de meget forskellige forudsætninger blandt studerende med forskelligt adgangsgrundlag. Der er lavet om på adgangskravene, og der er lavet om på uddannelsen.

Adgangskrav er en bachelorgrad (herunder professionsbachelorgrad) med 120 point inden for naturvidenskab, herunder minimum 7,5 point fysiologi, 7,5 point statistik og 7,5 point biokemi. I 2012 var minimumkravene derudover 7,5 point fødevarekemi.

En ændring på uddannelsen er, at faget ”Foodscience and culinary techniques”, som er nyt siden 2012, ikke er obligatorisk for studerende med bachelor i fødevarevidenskab, fagpakken ”fødevarer, sundhed og ernæring”, som udgør en væsentlig andel af optaget. Fagelementet har stort overlap med fag på den bacheloruddannelse, og de studerende derfra kan derfor i stedet tage et valgfag. Dermed kommer studerende med forskellig baggrund i højere grad på niveau inden for fagets område. Blandt professionsbachelorer er det især

dimittender fra Ernæring og sundhed, der kan optages, hvis de i deres studium har fuldført valgfag inden for statistik og biokemi og derudover optages især udenlandske studerende.

Det andet fag i blok 1, "Nutrition physiology," er ikke nyt i indhold eller placering. Men her lærer de studerende om både ernæring og biokemi, så universitetsbachelorer fra fødevarevidenskab især lærer om ernæring, mens professionsbachelorer fra ernæring og sundhed især lærer om biokemi.

Et fagelement om hygiejne, som især professionsbachelorerne fandt overflødigt i 2012, er udgået som obligatorisk fag.

De studerende fortalte på besøget, at underviserne er gode til at spørge om der er nogen der har brug for ekstra vidensformidling og henvise dem til fx relevant litteratur, hvis der er behov for det. Underviserne fortalte, at de i den nuværende struktur ikke oplever problemer med forskelle i de studerendes niveau.

Akkrediteringspanelet vurderer, at uddannelsens niveau nu er afpasset adgangskravene, da der nu tages højde for forskellene i de studerendes forudsætninger.

Faglig progression og understøttelse af uddannelsens samlede mål for læringsudbytte

Der var ikke specifik kritik af den faglige progression i 2012, men der var kritik af, at der både var problemer med at sikre, at de studerende kunne nå det niveau, der var beskrevet i uddannelsens samlede mål for læringsudbytte, og at niveauet var for lavt i forhold til niveauet i kvalifikationsrammen. Niveauet var lavt, både som vurderet i kriterium 3 for de samlede mål, og som vurderet i kriterium 4, hvor akkrediteringspanelet forholdt sig til det niveau, læringsmålene for fagelementerne tilsammen beskrev.

To fagelementer, der var obligatoriske i 2012 er det ikke længere, hhv. "Hygiene and sanitation" og "Folkesundhed og ernæring". Der er kommet to helt nye fagelementer til: "Food science and culinary techniques" og "Entrepreneurship and innovation". I stedet for 2012-fagelementet, "Advanced sensory methods and sensorimetrics" er der nu et fagelement i "Sensory and consumer science", som ikke er obligatorisk, hvis det er taget i løbet af bacheloruddannelsen. I planen for 2015-studieordningen er det dog erstattet af "Food consumer research". Underviserne forklarede, at det nye fag skal sikre, at de studerende bedre kan følge anvendelsesværdien. Det nye fag vil udelukkende blive udbudt på kandidatniveau. Endelig er temakurset, der i 2012 hed "Gastronomy and health", nu ændret til "Food innovation and health". Men ud over ændringen i fokus fra gastronomi til fødevareinnovation er kurset også helt anderledes tilrettelagt nu. Bl.a. er der fokus på, at de studerende enten skal løse en konkret fødevareinnovationsopgave for en virksomhed eller at de selv skal udvikle deres eget produkt fra bunden. Den sidste ændring er, at specialet i 2012 kunne udvides til 45 ECTS-point, mens det nu kun kan fylde 30 point.

Som illustration af, hvilke fagelementer der bidrager til understøtte de enkelte mål i uddannelsens samlede mål for læringsudbytte, har universitetet et skema:

Competences	Første år			
	Blok 1		Blok 2	
	Food science and culinary techniques	Nutrition physiology	Bioactive components and health	Sensory and consumer science
	7,5 ECTS	7,5 ECTS	7,5 ECTS	7,5 ECTS
1. Take responsibility for planning and implementing innovation and its related processes in relation to food and both international and national food industries (large scale and SME)				
2. Generate communication and improve the level of understanding between scientists, gastronomes and industry partners				
3. Apply the obtained detailed knowledge and underlying theories to perform advisory tasks in relation to foods, health and innovation in the public and private sectors, especially in the catering industry and SMEs		X	X	
4. Reformulate theories, principles and research findings to independently form hypotheses and theories in relation to the interplay between food and health				
5. Apply theories to predict consumer behaviour in relation to food and meal acceptance				X
6. Develop new palatable and nutritionally sound products, services and meals in both large and small-scale production	(X)			
7. Take responsibility for initiatives in connection with the development of				

(Uddrag af bilag 3D)

Eksempelvis er det samlede mål om, at dimittenden skal kunne "Discuss the quality of components and their significance in culinary processes and complex products" understøttet af to fagelementer, hhv. "Food science and culinary techniques" på 1. semester og "Thematic course in Food Innovation and Health" på 3. semester.

Ved hjælp af skemaet sammenholdt med kursusbeskrivelserne (bilag 3C), som oplister de enkelte fagelementers læringsmål, har akkrediteringspanelet gennemgået, om alle læringsmålene er understøttet og ikke fundet mangler. Akkrediteringspanelet bemærker også, at uddannelsen samlet set nu har en mere klar opbygning og sammenhæng, hvor modulerne på første år af uddannelsen giver et bedre udgangspunkt for integration i løbet af andet år på uddannelsen, herunder i det reviderede temakursus.

Samlet vurderer akkrediteringspanelet, at uddannelsen nu understøtter de samlede mål for læringsudbytte.

Kriterium 5: Løbende intern kvalitetssikring af uddannelsen

Vurdering ved akkreditering i 2012

Kriterium 5 var tidligere opfyldt:

- ☐ tilfredsstillende
- ☒ delvist tilfredsstillende
- ☐ ikke tilfredsstillende

Akkrediteringsrådets begrundelse i 2012

Akkrediteringsrådet finder det væsentligt, at uddannelsen samlet set ikke i tilstrækkelig grad har udmøntet institutionens kvalitetssikringssystem, idet analyse og anvendelse af relevant information for at kunne styre uddannelsen ikke omfatter aftagerdialog om behov for uddannelsen og ikke forholder sig til indikationer på aktuelt langsom studieprogression. Derudover bemærker Akkrediteringsrådet kritisk, at uddannelsesledelsen ikke i tilstrækkelig grad løbende og systematisk identificerer eller tager hånd om identificerede problemer med beskæftigelse, studieprogression og udbudssprog på uddannelsen.

Vurdering ved genakkreditering i 2014

Kriterium 5 er opfyldt:

- ☒ tilfredsstillende
- ☐ delvist tilfredsstillende
- ☐ ikke tilfredsstillende

Vurdering ved genakkreditering

Akkrediteringspanelet vurderer, at kriterium 5 samlet set er tilfredsstillende opfyldt, fordi der nu indgår aftager- og dimittenddialog i grundlaget for ledelsens beslutninger, og der er indikationer på bedre studieprogression, mere relevant beskæftigelse samt at al undervisning nu foregår på udbudssproget, engelsk.

Udmønter uddannelsen institutionens kvalitetssikringssystem?

I 2012 var der kritik af, at der var et fagelement, som blev udbudt på dansk, selvom uddannelsen er engelsksproget og optager udenlandske studerende. Det er ikke længere tilfældet, da al undervisning nu er på engelsk.

Derudover var der kritik af manglende reaktion på langsom studieprogression, som blev indikeret af lav gennemførelse og lav STÅ-produktion. Der var også kritik af at graden af relevant beskæftigelse ikke blev monitoreret på en hensigtsmæssig måde og at aftagerdialogen ikke blev brugt samt at der ikke var en egentlig dimittenddialog.

Jf. kriterium 1, er der nu etableret et bedre indblik i relevansen af dimittendernes beskæftigelse og der er etableret en aftager- og dimittenddialog, som også anvendes til at sikre kvaliteten af uddannelsen. Universitetet redegør for studieprogressionen med dels en opgørelse af de studerendes ECTS-pointoptjening og dels statistik over gennemførelsen. Gennemførelsestatistikken dækker dog kun over 4 dimittender og skal derfor tolkes med forsigtighed.

De studerendes produktivitet opgjort i ECTS-point (studieåret 2011/12):

	Antal	ECTS	ECTS/Stud
Gastronomi og sundhed	36	1.451	40,3
SCIENCE	3.358	113.268	33,7
KU	17.272	563.491	32,6

(Bilag 4C)

Dimittendernes gennemsnitlige studietid:

	Antal	Studietid år (median)	Studietid år (gns.)	Afvigelse år
Gastronomi og sundhed	4	2,8	2,7	0,4
SCIENCE	704	2,3	2,9	3,1
KU	3.892	2,8	3,5	2,8

(Bilag 4C)

Det fremgår, at studerende på uddannelsen er hurtigere end gennemsnittet for alle uddannelserne på fakultetet. Tallene indgår i Studielederens Årsrapport ("SLÅR"), som er vedlagt i bilag 1J i 2104-udgaven.

Akkrediteringspanelet vurderer, at uddannelsen nu har udmøntet institutionens kvalitetssikringssystem, fordi der er sikret sammenhæng i udbudssprog, beskæftigelse og studieprogression monitoreres og aftager- og dimittenddialog anvendes.

Tager uddannelsesledelsen løbende og systematisk hånd om identificerede problemer på uddannelsen?

Uddannelseslederen udarbejder hvert år en årsrapport om uddannelsen ("SLÅR"), hvor relevante nøgletal og kvalitative informationer om uddannelsen diskuteres og ændringer i året opsummeres. Endelig skitserer den mål for det kommende års kvalitetssikringsindsats på uddannelsen. Fx nævner studielederen et mål om at granske, hvordan "innovation" er integreret på uddannelsen. Det vil indgå sammen med andre emner i en spørgeskemaundersøgelse og dialog med de kursusansvarlige.

Akkrediteringspanelet vurderer, at problemer med langsom studiefremdrift synes at være mindsket, og der er også blevet fulgt op på problemer med beskæftigelse; først og fremmest ved at skaffe bedre viden om forholdet. Endelig er der etableret aftager- og dimittenddialog og input herfra er blevet anvendt. Derfor vurderer akkrediteringspanelet, at uddannelsesledelsen løbende og systematisk tager hånd om identificerede problemer på uddannelsen.