

# Procesteknolog

Studieretning Fødevareteknologi

Praktikfakta



## Hvad kan praktikanten f.eks. bidrage med?

- Egenkontrol og certificering
- Produktudvikling
- Receptgennemgang
- Deklarationer og lovgivning
- Allergener
- Reduktion af svind
- Nøglehuls- og fuldkornsmærkning
- Produktionsoptimering
- Procesoptimering.



Erhvervsakademi og  
Professionshøjskole

### **Hvornår og hvor lang tid?**

Praktikopholdet påbegyndes primo februar og varer 3 måneder. Praktikopholdet ligger på uddannelsens 4. semester.

### **Økonomi**

Den studerende modtager SU under hele praktikforløbet. Virksomheden har derfor ingen lønudgifter til praktikanten. Det er dog muligt at give den studerende en erkendtlighed på op til 3000 kr. pr. måned som en påskønnelse af den studerendes indsats under praktikforløbet.

### **Interesseret?**

Kontakt for yderligere information:

#### **Odense**

Pia Agger  
Praktikkoordinator  
pa@ucl.dk

#### **Vejle**

Pia Gaarde  
Praktikkoordinator  
piga@ucl.dk

**Læs mere  
på [ucl.dk](http://ucl.dk)**

### **Kort om uddannelsen**

Procesteknologuddannelsen er en 2-årig videregående erhvervsakademiuddannelse, som bl.a. kvalificerer til at arbejde med fødevarer og processer i industri- og storkøkkener.

Traditionelt bruges procesteknologen - afhængigt af studieretning - inden for fødevarer- og anden procesindustri, ingrediensindustrien, udstyrsproducenter og storkøkkener.