

Uddannelse til professionsbachelor i mejeriteknologi

Akkreditering af ny uddannelse

Journalnummer: 2008-459/BTH

Uddannelse til professionsbachelor i mejeriteknologi

Akkreditering af ny uddannelse

Indstilling til Akkrediteringsrådet
November 2008

Uddannelse til professionsbachelor i mejeriteknologi

© Danmarks Evalueringsinstitut

November 2008 Danmarks Evalueringsinstitut

Citat med kildeangivelse er tilladt

Bemærk:

Danmarks Evalueringsinstitut sætter komma efter Dansk Sprognævns anbefalinger

Publikationen er kun udgivet i elektronisk form på: www.eva.dk

Indhold

1	Indledning	5
2	Præsentation af uddannelsen	7
3	Indstilling	11
4	Vurdering af de enkelte kriterier	12

1 Indledning

Denne rapport indeholder Danmarks Evalueringsinstituts (EVA's) akkrediteringsvurdering af forslag til en ny uddannelse til professionsbachelor i mejeriteknologi.

Rapportens formål i akkrediteringsprocessen

Akkrediteringsrapporten vil danne grundlag for Akkrediteringsrådets afgørelse om positiv akkreditering eller afslag på akkreditering af uddannelsen.

Akkrediteringsrådet meddeler afgørelsen til ansøgeren og til Undervisningsministeriet. Undervisningsministeriet beslutter på denne baggrund om uddannelsen kan godkendes. En forudsætning for godkendelse er dog at uddannelsen er blevet akkrediteret positivt af Akkrediteringsrådet.

Det siger bekendtgørelsen

Det fremgår af Undervisningsministeriets bekendtgørelse om akkreditering og godkendelse af erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser mv. at:

§ 1. Akkrediteringsrådet træffer afgørelse om akkreditering af nye erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser samt nye videregående voksenuddannelser (VVU) og diplomuddannelser på grundlag af de kriterier, der fremgår af bilag 1.

§ 7. Stk. 3. EVA afgiver en akkrediteringsrapport med en samlet indstilling til Akkrediteringsrådets afgørelse om positiv akkreditering eller afslag på akkreditering. For så vidt angår et godkendt udbud kan EVA tillige indstille udbuddet til betinget positiv akkreditering. Stk. 4. EVA indstiller nye uddannelser og nye udbud til positiv akkreditering, når det eksterne ekspertpanel, jf. § 5, stk. 2, vurderer, at alle kriterierne, som angivet i bilag 1 henholdsvis bilag 2, er opfyldt.

§ 12. Akkrediteringsrådet fastlægger de overordnede rammer for rådets virksomhed og træffer afgørelse om akkreditering efter § 1.

§ 13. Grundlaget for rådets afgørelse efter § 12, stk. 1, er en akkrediteringsrapport efter kapitel 3.

§ 14. Rådet kvalitetssikrer EVA's opgavevaretagelse efter denne bekendtgørelse, herunder særligt med hensyn til:

- 1) udvælgelse og brug af det faglige ekspertpanel, der foretager den faglige vurdering af uddannelser og udbud i forhold til kriterierne for relevans og kvalitet og*
- 2) sikring af at akkrediteringsrapporten indeholder vurdering af de enkelte kriterier for relevans og kvalitet, herunder at kriterierne anvendes tilstrækkeligt konsistent.*

Den faglige vurdering

En akkreditering af en uddannelse er en vurdering af om uddannelsen lever op til eksterne, foruddefinerede kriterier for relevans og kvalitet. Kriterierne er minimumsstandarder, og akkrediteringen resulterer i et udsagn om hvorvidt uddannelsen lever op til kriterierne eller ej. Denne akkrediteringsvurdering er foretaget med udgangspunkt i kriterier for uddannelsers relevans og kva-

litet som er fastsat af Undervisningsministeriet, jf. bilag 2 i Undervisningsministeriets akkrediteringsbekendtgørelse.

Akkrediteringsvurderingen er gennemført på baggrund af Dalum UddannelsesCenters ansøgning med bilag hvor uddannelsesinstitutionen har skullet redegøre for og dokumentere hvordan uddannelsen opfylder kriterierne. I vejledningen til ansøgning om akkreditering af nye uddannelser og udbud som uddannelsesinstitutionen har fået tilsendt, findes kravene til ansøgningen og en beskrivelse af processen for akkrediteringsvurderingen. Vejledningen kan læses på EVA's hjemmeside.

Den faglige vurdering af ansøgningen er foretaget af et panel af eksterne eksperter med viden om de relevante fag-, uddannelses- og arbejdsmarkedsområder (se afsnittet nedenfor).

Akkrediteringsvurderingen bygger på metodiske elementer som er internationalt anerkendte, og på de europæiske standarder og retningslinjer for evaluering af videregående uddannelse. De metodiske elementer har til formål at tilvejebringe et solidt dokumentationsmateriale som panelet kan foretage deres vurdering på baggrund af.

Ekspertpanelet har gennemgået og vurderet ansøgningsmaterialet ud fra de kriterier som er fastlagt for akkreditering af nye uddannelser, jf. Undervisningsministeriets akkrediteringsbekendtgørelse. Ekspertpanelet har efterlyst eventuelt materiale som ud fra en formel betragtning blev vurderet at mangle i ansøgningen, og ansøgeren har haft mulighed for at indsende supplerende dokumentation. Ansøgeren har desuden haft mulighed for at kommentere faktuelle fejl i rapporten inden rapportens færdiggørelse.

EVA ved specialkonsulent Birgitte Thomsen og evalueringsmedarbejder Nadja Lysen har haft det metodiske og praktiske ansvar for akkrediteringen og udarbejdet denne rapport som ekspertpanelet derefter har godkendt.

Eksterne eksperter

Ekspertpanelets medlemmer er:

- Kim Tram Sørensen, cand. scient. pol., afdelingschef i Mejeriforeningen
- Jørgen Risum, kemiingeniør, lektor ved DTU Fødevarerinstitutionen
- Verner Varlund, mejeriingeniør, tidligere lektor ved Ankerhus Seminarium.

Ekspertpanelet er sammensat så eksperterne tilsammen har viden om og erfaring med:

- Samfundsvidenskabelig metode
- Kortlægning og analyse af beskæftigelses- og arbejdsmarkedsforhold
- Fagområdets arbejdsmarkedsbehov
- Det pågældende uddannelsesområde
- Pædagogisk/uddannelsesmæssig viden og erfaring.

Alle eksperterne har underskrevet en habilitetserklæring og en erklæring om tavshedspligt.

2 Præsentation af uddannelsen

Ansøger(e):	Dalum UddannelsesCenter
Samarbejdspartnere (uddannelsesinstitutioner):	Institut for Fødevarevidenskab, Københavns Universitet.
Ansøgt titel, dansk:	Uddannelse til professionsbachelor i mejeriteknologi
Ansøgt titel, engelsk:	Bachelor of Dairy Technology
Uddannelsestype:	Professionsbacheloruddannelse: Ordinært forløb hvor den sidste del kan anvendes som overbygning på erhvervsakademiuddannelsen til procesteknolog med mejerispeciale.
Formål og erhvervsigte:	Formålet med professionsbacheloruddannelsen i mejeriteknologi er at kvalificere den studerende til selvstændigt at kunne varetage mejeriproduktion, herunder udvikling af produkter og processer, samt igangsætte og gennemføre en virksomheds kvalitets- og planlægningsprocesser, nationalt såvel som internationalt. Uddannelsen kvalificerer den studerende til videre uddannelse på kandidatuddannelsen til mejeriingeniør på Institut for Fødevarevidenskab, Københavns Universitet.
Samlet varighed og ECTS-point:	Uddannelsen til professionsbachelor i mejeriteknologi er planlagt som en 4-års uddannelse svarende til 240 ECTS-point. De sidste to år er planlagt som en overbygning (120 ECTS-point) som kan erhverves i forlængelse af erhvervsakademiuddannelsen mejeriteknolog (procesteknologuddannelse med mejerispeciale (22 måneder, hvoraf 3 måneder er praktik, i alt 120 ECTS-point)).
Uddannelsens indhold:	<p><i>Beskrivelse af uddannelsens elementer:</i></p> <p>Uddannelsen består af:</p> <ul style="list-style-type: none">• 15 fag a 2,5-30 ECTS-point• 2 praktikophold a 15 ECTS-point• Bachelorprojekt – 15 ECTS-point <p><i>Beskrivelse af fagene:</i></p> <p>Titel: Matematik Omfang: 5 ECTS-point Formål: Målet er at den studerende skal kunne udvise overblik over og anvende grundlæggende matematiske begreber og teorier, herunder beskrive problemstillinger inden for biovidenskab vha. matematik og opskrive og reformulere simple matematiske modeller.</p> <p>Titel: Kemi</p>

	<p>Omfang: 20 ECTS-point Formål: Målet er at den studerende skal kunne tilegne sig de nødvendige grundlæggende forudsætninger for forståelse af den kemiske baggrund vedrørende naturressourcer, levnedsmidler og biologiske processer i dyr og planter samt udvise god laboratoriepraksis.</p> <p>Titel: Fødevarergrundkursus Omfang: 20 ECTS-point Formål: Målet er at den studerende skal få kendskab til forudsætninger for den danske fødevarerproduktion, herunder mejeriprodukter, og dens samspil med det øvrige samfund. Ligeledes skal den studerende få kendskab til grundlæggende principper for fødevareranalyse, udvikling, design og produktion af fødevarer samt begrebet kvalitetsegenskaber.</p> <p>Titel: Fødevarer kemi Omfang: 20 ECTS-point Formål: Målet er at give den studerende de basale, specifikke fysiske og kemiske forudsætninger der er nødvendige for at beskrive og forstå de molekylære fænomener der vedrører fødevarers sammensætning, egenskaber, forarbejdningsreaktioner og kvalitetsmål, herunder især mælkekemi og forandringer i forbindelse med mejeriprodukters fremstillingsprocesser.</p> <p>Titel: Fødevarerproduktion Omfang: 20 ECTS-point Formål: Målet er at den studerende skal kunne overskue en fødevarerproduktion, estimere virkninger ved brug af beregningsværktøjer, se sammenhænge i produktionsforløb og vurdere aspekter heraf, herunder produktion af mejeriprodukter.</p> <p>Titel: Fødevarer mikrobiologi Omfang: 20 ECTS-point Formål: Målet er at den studerende opnår et basalt kendskab til mikroorganismer og tilknyttede mikrobiologiske teknikker med henblik på at undersøge og vurdere fødevarer ud fra mikrobiologiske kriterier, herunder især anvendt mikrobiologi inden for mejeribrug.</p> <p>Titel: Statistisk databehandling og analyser Omfang: 10 ECTS-point Formål: Målet er at den studerende skal få overblik over fundamentale statistiske begreber og metoder samt anvende disse inden for statistik og sandsynlighedsregning.</p> <p>Titel: Fysik/Fødevarer fysik Omfang: 10 ECTS-point Formål: Målet er at give den studerende indblik i grundlæggende begreber på et niveau der muliggør løsning af simple problemstillinger inden for fødevarerproduktion, herunder indblik i enhedsoperationer og styring og regulering.</p> <p>Titel: Biokemi Omfang: 5 ECTS-point Formål: Målet er at give den studerende basal teoretisk indføring i biokemiens hovedområder således at den studerende kan løse grundvidenskabelige og bioteknologiske problemer, herunder</p>
--	---

især inden for mejeribrug.

Titel: Fødevidenskabssteori

Omfang: 7,5 ECTS-point

Formål: Målet er at give den studerende indblik i samspillet mellem virkelighedsnære faglige problemstillinger og refleksioner over et alment perspektiv.

Titel: Råvarekvalitet

Omfang: 9 ECTS-point

Formål: Målet er at den studerende skal kunne vurdere og udvælge egnede råvarer og ingredienser til fremstilling af fødevarer, herunder mejeriprodukter.

Titel: Kvalitets- og miljøstyring

Omfang: 5 ECTS-point

Formål: Målet er at den studerende skal kunne anvende systemer inden for fødevarsikkerhed, kvalitet og miljø.

Titel: Projektstyring

Omfang: 2,5 ECTS-point

Formål: Målet er at den studerende skal kunne anvende forskellige metoder og værktøjer inden for projektstyring.

Titel: Økonomi og ledelse

Omfang: 11 ECTS-point

Formål: Målet er at den studerende skal kunne vurdere en mejerivirksomheds økonomiske og markeds-mæssige situation samt forskellige ledelsesmodeller.

Titel: Fødevareteknologi

Omfang: 30 ECTS-point

Formål: Målet er at give den studerende et solidt teoretisk kendskab til fødevareteknologi med hovedvægt på teorier og basale beregningsværktøjer inden for proces samt at sætte den studerende i stand til at udvælge proceslinjer til produktion af fødevarer, herunder især mejeriprodukter.

Beskrivelse af virksomhedspraktikken:

Titel: Praktik – 1. ophold

Omfang: 15 ECTS-point

Formål: Målet er at give den studerende viden om mejeriproduktion i praksis og indsigt i arbejdsgangen på mejerivirksomheder med forskellige produktionsgrene såvel nationalt som internationalt.

Titel: Praktik – 2. ophold

Omfang: 15 ECTS-point

Formål: Målet er at arbejde direkte med problemstillinger i mejeriproduktionen og derved skabe sammenhæng mellem teoretisk og praktisk kundskab inden for mejeriteknologi.

Beskrivelse af bachelorprojektet:

Titel: Bachelorprojekt

Omfang: 15 ECTS-point

Formål: Målet er at den studerende gennem selvstændigt arbejde

	skal erhverve sig kvalifikationer inden for den valgte problemstilling og vise at vedkommende har tilegnet sig faglig viden inden for den valgte problemstilling.
Adgangskrav:	<p><i>Adgang via gymnasial uddannelse:</i></p> <p>Specifikke adgangskrav:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matematik på B-niveau • Fysik på B-niveau • Kemi på B-niveau. <p><i>Adgang via erhvervsuddannelse:</i></p> <p>En af følgende uddannelser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erhvervsuddannelse som mejerist • Anden relevant erhvervsuddannelse. <p>Specifikke adgangskrav: Alle nedenstående krav:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Engelsk på C-niveau • Matematik på B-niveau • Fysik på B-niveau • Kemi på B-niveau. <p><i>Anden adgang:</i></p> <p>Adgangseksamen til ingeniøruddannelserne Ingen specifikke adgangskrav.</p>

3 Indstilling

Danmarks Evalueringsinstitut (EVA) har modtaget en ansøgning om akkreditering af en ny uddannelse til professionsbachelor i mejeriteknologi med henblik på en akkrediteringsvurdering. Ansøgningen er indsendt af Dalum UddannelsesCenter.

Den faglige vurdering af ansøgningen er foretaget af et panel af eksterne eksperter med viden om de relevante fag-, uddannelses- og arbejdsmarkedsområder. I rapportens indledning findes mere information om ekspertpanelets sammensætning og den faglige vurderingsproces.

På baggrund af ekspertpanelets vurdering indstiller EVA uddannelsen til professionsbachelor i mejeriteknologi til positiv akkreditering. Ekspertpanelet vurderer at uddannelsen opfylder alle kriterierne der ligger til grund for akkreditering af nye uddannelser.

Ekspertpanelet baserer sin vurdering på følgende overvejelser:

Ansøgeren fremlægger resultater fra en systematisk høring af brancheorganisationen og virksomheder inden for erhvervet som entydigt konkluderer at erhvervet efterspørger dimittender med de kompetencer som den nye uddannelse fører frem til. Ansøgeren redegør endvidere for en høj grad af beskæftigelse blandt dimittender fra beslægtede uddannelser.

Ansøgeren har endvidere fremlagt en tilfredsstillende gennemgang af læringsudbyttet for uddannelsen i overensstemmelse med de kompetencebehov på arbejdsmarkedet som er afdækket i forbindelse med kriterium 1, og i overensstemmelse med kvalifikationsrammens niveau for en professionsbacheloruddannelse. Der redegøres på tilfredsstillende vis for læringsmålene for uddannelsens elementer og for at disse elementer, herunder praktikelementerne, indbyrdes er vægtes og prioriteret så de samlet set lever op til uddannelsens mål for læringsudbytte.

Ansøgningen vurderes endvidere at leve op til kriterierne om hensigtsmæssige adgangskrav, og ved tilrettelæggelsen af uddannelsen er der etableret meritmulighed for procesteknologer med mejerispeciale. Endelig indeholder ansøgningen en redegørelse for de studerendes muligheder for at gennemføre såvel praktikdelen som enkelte moduler i udlandet.

Der vurderes negativt at professionsbacheloruddannelsen er tilrettelagt som en fagligt relativt smal uddannelse målrettet mod mejeribranchen og dennes følgeindustri frem for mod et bredere felt inden for fødevarerområdet. Dette forhold afspejles også i at meritmulighederne for dimittender på erhvervsakademiniiveau er begrænset til procesteknologuddannelsen med mejerispeciale. I lyset af mejerierhvervets entydige tilkendegivelse af behov for netop den ansøgte professionsbacheloruddannelse vurderes dette dog ikke at være af afgørende betydning.

4 Vurdering af de enkelte kriterier

Kriterium 1. Relevans og efterspørgsel

"Uddannelsen er relevant for direkte anvendelse i erhverv eller profession, og der er behov for uddannelsen på arbejdsmarkedet og set i forhold til eksisterende uddannelser.

Ansøger skal redegøre for og dokumentere,

- 1) at uddannelsen har et klart erhvervs- eller professionssigte, herunder skal det fremgå, hvilke aftagergrupper uddannelsen er rettet imod,*
- 2) at der er gennemført en afdækning af det relevante arbejdsmarkeds kompetencebehov,*
- 3) at der i vurderingen af arbejdsmarkedets kompetencebehov er inddraget relevant statistik i det omfang, det forefindes,*
- 4) at der er behov for uddannelsen vurderet i forhold til det eksisterende uddannelses-system."*

Vurdering

Kriteriet er opfyldt.

Begrundelse for vurderingen

Det vurderes i særlig grad positivt at ansøgeren fremlægger resultater fra en systematisk høring af brancheorganisationen og virksomheder inden for erhvervet som entydigt konkluderer at erhvervet efterspørger dimittender med de kompetencer som den nye uddannelse fører frem til. Ansøgeren redegør endvidere for en høj grad af beskæftigelse blandt dimittender fra beslægtede uddannelser.

Ifølge høringen af mejerierhvervet vil den nye uddannelse på professionsbachelorniveau imødekomme en mangel i det eksisterende uddannelsessystem. Uddannelsen på professionsbachelorniveau vil have en naturlig plads mellem uddannelsen til mejerist på erhvervsuddannelsesniveau samt til procesteknolog med speciale i mejeridrift (mejeriteknolog) på erhvervsakademineiveau på den ene side og kandidatuddannelsen til mejeriingeniør på den anden side. Ansøgeren har tilrettelagt sammenhængene således at professionsbacheloruddannelsens afsluttende del kan fungere som overbygning til procesteknologuddannelsen. Uddannelsen er endvidere adgangsgivende til mejeriingeniøruddannelsen på Institut for Fødevarerforskning, Københavns Universitet.

Ekspertpanelet finder at uddannelsen fagligt er relativt smal og først og fremmest målrettet mod mejeribranchen og dennes følgeindustri. Sammenlignet med en uddannelse rettet mod et bredere felt inden for fødevarerområdet vurderes dette negativt af ekspertpanelet. Det vurderes endvidere negativt at der ikke er foretaget en analyse af udviklingstendenser i arbejdsmarkedets kompetencebehov, som kan begrunde arbejdsmarkedets fremtidige behov for den foreslåede uddannelse. Herunder er der ikke redegjort for udviklingen i antallet af dimittender inden for eksisterende mejeriuddannelser men alene for en høj grad af beskæftigelse på området.

I lyset af mejerierhvervets entydige tilkendegivelse af behov for netop den ansøgte professionsbacheloruddannelse vurderes kriteriet samlet set at være opfyldt.

Dokumentation: ansøgningens felt vedrørende kriterium 1 (1-6) samt supplerende dokumentation og følgende bilag:

1. "Professionsbachelor inden for mejeriteknologi" – kompetencebehov på arbejdsmarkedet. Af Mejeriforeningen, september 2008.

Kriterium 2. Mål for læringsudbyttet

”Uddannelsens mål for læringsudbytte er niveaumæssigt i overensstemmelse med den relevante gradstypebeskrivelse i den danske kvalifikationsramme for videregående uddannelse, og der er tilstrækkelig sammenhæng mellem disse overordnede mål for læringsudbytte og læringsmålene for uddannelsens elementer.

Ansøger skal redegøre for og dokumentere,

- 1) at målene for læringsudbyttet for uddannelsen er fastlagt og tæt koblet til relevansen af og behovet for uddannelsen,*
- 2) at målene for uddannelsens læringsudbytte er beskrevet i kvalifikationsrammetermer, og at målene er hensigtsmæssige i forhold til eventuelt beslægtede uddannelser nationalt og internationalt,*
- 3) at læringsmålene for uddannelsens elementer er fastlagt, og elementerne indbyrdes vægtet og prioriteret, så de samlet set lever op til uddannelsens mål for læringsudbyttet. Elementernes vægtning og prioritering kommer bl.a. til udtryk i ECTS-fordelingen.*
- 4) at læringsmålene for praktikelementerne i erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser er hensigtsmæssige i forhold til uddannelsens øvrige elementer.”*

Vurdering

Kriteriet er opfyldt.

Begrundelse for vurderingen

Det vurderes i særlig grad positivt at ansøgeren har fremlagt en tilfredsstillende gennemgang af læringsudbyttet for uddannelsen i overensstemmelse med kvalifikationsrammens niveau for en professionsbacheloruddannelse. Ansøgeren har tilstræbt overensstemmelse mellem uddannelsens mål og arbejdsmarkedets kompetencebehov gennem en høring af erhvervet i forbindelse med forslaget til uddannelsen jf. kriterium 1. Ansøgeren har endvidere redegjort for sammenhængen mellem uddannelsens mål for læringsudbytte og de vigtigste kompetencebehov inden for de funktioner hvor professionsbachelorer i mejeriteknologi forventes at få beskæftigelse.

Ansøgeren redegør på tilfredsstillende vis for læringsmålene for uddannelsens elementer og for at elementerne, herunder praktikelementerne, indbyrdes er vægtet og prioriteret så de samlet set lever op til uddannelsens mål for læringsudbytte.

Som nævnt under kriterium 1 finder ekspertpanelet at uddannelsen fagligt er relativt smal og målrettet mod mejeribranchen og dennes følgeindustri. Det vurderes endvidere negativt at uddannelsens indhold af fagelementerne it, humanernæring samt innovation og udvikling er begrænset sammenholdt med hvad ekspertpanelet vurderer at der vil være behov for i de jobfunktioner som professionsbachelorniveauet sigter imod. It vil dog ligesom innovation og udvikling blive inddraget i fagelementerne i det omfang ansøgeren finder det relevant. Da ekspertpanelet finder at de studerende bør have mulighed for at udvikle selvstændighed, vurderes det endvidere negativt at uddannelsen ikke indeholder valgfag.

Dokumentation: ansøgningens felt vedrørende kriterium 2 (1-3) samt supplerende dokumentation.

Kriterium 3. Tilrettelæggelsen af uddannelsens elementer

"Uddannelsens tilrettelæggelse afspejler mål for læringsudbytte.

Ansøger skal redegøre for og dokumentere,

- 1) at der er fastlagt hensigtsmæssige adgangskrav til uddannelsen,*
- 2) at tilrettelæggelsen af overbygningsuddannelser, som bygger på erhvervsakademiuddannelser, er tilpasset de forudsætninger, som de studerende har fra de forskellige adgangsgivende uddannelser,*
- 3) at praktikelementer i erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser er hensigtsmæssigt placeret,*
- 4) at de studerende vil have mulighed for at gennemføre en eller flere dele af uddannelsen i udlandet inden for den normerede studietid."*

Vurdering

Kriteriet er opfyldt.

Begrundelse for vurderingen

Det vurderes i særlig grad positivt at ansøgeren har beskrevet adgangskrav som skaber gode muligheder for at de studerende kan leve op til uddannelsens krav. Det vurderes endvidere positivt at der er medtænkt meritmuligheder i adgangskravene, således at procesteknologer med speciale i mejeridrift med merit for flere fag vil kunne gennemføre professionsbacheloruddannelsen på to år.

Endvidere vurderes praktikopholdets placering hensigtsmæssig, og det vurderes positivt at ansøgningen indeholder en tilfredsstillende beskrivelse af de studerendes muligheder for at gennemføre praktikophold i udlandet.

Som det nævnes under kriterium 1 vurderes det negativt at professionsbacheloruddannelsen fagligt er tilrettelagt som en relativt smal uddannelse rettet mod mejeribranchen og dennes følgeindustri. Dette forhold afspejles her under kriterium 3 i meritmuligheder som er begrænset til procesteknologer med mejerispecialet.

Dokumentation: ansøgningens felt vedrørende kriterium 3 (1, 3 og 4) samt supplerende dokumentation.