

STUDIEORDNING

for

Professionsbachelor i laboratorie-
og fødevareteknologi

(overbygningsuddannelse)

Nationaldel

Gældende fra 25.01.2024

Indhold

1. Uddannelsens mål for læringsudbytte	3
1.1. De enkelte studieretningernes mål for læringsudbytte.....	3
1.1.1. Studieretningen laboratorieteknologi har tillige disse mål for læringsudbytte.....	3
1.1.2. Studieretningen fødevareteknologi har tillige disse mål for læringsudbytte.....	4
2. Uddannelsen indeholder 6 nationale fagelementer	4
2.1. Fysisk kemi.....	5
2.2. Statistik og forsøgsplanlægning.....	5
2.3. Produktions- og kvalitetsstyring.....	6
2.4. Statistisk forsøgsplanlægning og multivariat dataanalyse.....	7
2.5. Videnskabsteori og etik	8
2.6. Organisationsteori og økonomi	9
2.7. Cellebiologi – for studieretningen Laboratorieteknologi	9
2.8. Organisk kemi – for studieretningen Laboratorieteknologi.....	10
2.9. Fødevarer sikkerhed og lovgivning – for studieretningen Fødevareteknologi	11
2.10. Fødevarekvalitet og kvalitetsmålinger – for studieretningen Fødevareteknologi	12
3. Praktik	12
4. Krav til bachelorprojektet.	13
5. Regler om merit.....	14
6. Ikrafttrædelse.....	14

Denne nationale del af studieordningen for professionsbachelor i laboratorie- og fødevareteknologi er udstedt i henhold til §21, stk. 1 i bekendtgørelse om tekniske og merkantile erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser. Denne studieordning suppleres af lokaldelen af studieordningen, som er fastsat af den enkelte institution, der udbyder uddannelsen.

Den er udarbejdet af uddannelsesnetværket for professionsbachelor i laboratorie- og fødevareteknologi og er godkendt af alle de udbydende institutioner.

1. Uddannelsens mål for læringsudbytte

Viden

Den uddannede har:

- Viden om naturvidenskab (matematik, fysisk kemi, statistik og forsøgsplanlægning) samt virksomhedsforhold
- Forståelse for og kan reflektere over kommunikationsformer, etiske dilemmaer, produktions- og kvalitetsstyring i relation til analyse, udvikling og produktion.

Færdigheder

Den uddannede kan:

- Mestre planlægning af analyse og udviklingsarbejde med inddragelse af elementer fra naturvidenskab samt kvalitetssikrings- og kvalitetsstyringssystemer
- Vurdere og begrunde løsningsforslag i relation til analyse og udviklingsarbejde
- Udarbejde og formidle løsningsforslag vedr. planlægning, udvikling, analyse og produktion.

Kompetencer

Den uddannede kan:

- Håndtere komplekse og udviklingsorienterede situationer i relation til analyse- og udviklingsarbejde
- Selvstændigt indgå i tværfagligt samarbejde og påtage sig ansvar for eget bidrag inden for rammerne af en professionel etik
- Identificere egne læringsbehov samt udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til analyse- og udviklingsarbejde

1.1. De enkelte studieretningernes mål for læringsudbytte

Uddannelsen består af 2 studieretninger.

1.1.1. Studieretningen laboratorteknologi har tillige disse mål for læringsudbytte

Viden

Den uddannede har:

- Viden om udvalgte kemiske og bioteknologiske reaktioner og metoder i relation til analysearbejde og fremstilling af kemiske produkter
- Forståelse for og kan reflektere over kvalitative og kvantitative analytiske metoders anvendelse i praksis.

Færdigheder

Den uddannede kan:

- Mestre planlægning af drifts- og udviklingsarbejde i relation til kemi- og bioteknologisk produktion og analyse under inddragelse af sikkerheds- og

miljømæssige aspekter

- Begrunde valg af kemi- og bioteknologiske metoder og vurdere pålidelighed af data samt drage konklusioner på baggrund af data.
- Udarbejde og formidle løsningsforslag til problemstillinger inden for kemi- og bioteknologisk produktion og analyse.

Kompetencer

Den uddannede kan:

- Håndtere komplekse og udviklingsorienterede situationer i relation til udvikling og validering af kemi- og bioteknologisk laboratoriarbejde
- Selvstændigt indgå i tværfagligt samarbejde om sikkerhedsmæssige, miljømæssige og etiske aspekter i relation til laboratoriarbejde og påtage sig ansvar for eget bidrag
- Identificere egne læringsbehov samt udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til kemisk og bioteknologisk analyse og udviklingsarbejde.

1.1.2. Studieretningen fødevareteknologi har tillige disse mål for læringsudbytte

Viden

Den uddannede har:

- Viden om fødevarers kvalitet og analysemetoder til bestemmelse heraf
- Forståelse for og kan reflektere over metoder til fødevarerfremstilling samt anvendelse af fødevareteknologisk udstyr i praksis.

Færdigheder

Den uddannede kan:

- Mestre planlægning af drifts- og udviklingsarbejde i relation til fødevarerproduktion og analyse med fokus på fødevarerens kvalitet og sikkerhed
- Vurdere, begrunde og vælge metoder til forarbejdning af fødevarer og analyse af fødevarerens kvalitet og fødevarerens sikkerhed
- Udarbejde og formidle løsningsforslag til problemstillinger inden for fødevarerudvikling, -produktion, -kvalitet og -sikkerhed.

Kompetencer

Den uddannede kan:

- Håndtere komplekse og udviklingsorienterede situationer i relation fødevarerproduktion og kvalitetssikring
- Selvstændigt deltage i tværfagligt samarbejde om fødevarerproduktion og kvalitetssikring
- Identificere egne læringsbehov samt udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til fødevarerproduktion og analyse

2. Uddannelsen indeholder 6 nationale fagelementer

Uddannelsen indeholder 6 nationale fagelementer samt yderligere 2 nationale fagelementer inden for den valgte studieretning.

2.1. Fysisk kemi

Indhold

Fagelementet indeholder udvalgte grundlæggende discipliner inden for fysisk kemi, f.eks. masse- og energiberegninger, termodynamik, redoxreaktioner og korrosion. Desuden indgår viskositet, reaktionshastighed og -orden og tørringsberegninger. Der fokuseres på sammenhængen mellem de teoretiske beregninger og praktiske situationer, hvor fysisk kemi kommer i anvendelse

Læringsmål for Fysisk kemi:

Viden

Den studerende har:

- viden om fysisk-kemiske love, principper og anvendelse
- viden om elektrokemiske celler, kemiske reaktioner og ligevægte
- viden om og kan reflektere over termodynamiske grundbegreber.

Færdigheder

Den studerende kan:

- anvende fysisk-kemiske opslagsværker.
- beskrive kemiske reaktioners tidsafhængighed
- foretage teoretiske beregninger på tørringsprocesser samt analysere tørringsprocesser mht. energiforbrug, effektivitet m.v.
- analysere og vurdere masse- og energibalanceberegninger
- formidle fysisk-kemiske problemstillinger.

Kompetencer

Den studerende kan:

- i samarbejde med andre anvende fysisk-kemiske principper til vurdering og løsning af fødevare-, kemi- eller bioteknologiske opgaver.

ECTS-omfang

Fagelementet fysisk kemi har et omfang på 5 ECTS-point.

2.2. Statistik og forsøgsplanlægning

Indhold

Fagelementet indeholder statistiske metoder inden for det parametriske og det non-parametriske område samt opstilling af usikkerhedsbudget. Tillige indgår forsøgsplaner og metodevalidering.

Læringsmål for Statistik og forsøgsplanlægning:

Viden

Den studerende har:

- forståelse for normalfordelingens egenskaber
- forståelse for og kan reflektere over usikkerhedsbidrag i forsøg
- forståelse for variansanalyse herunder blokforsøg
- kendskab til dimensionering af forsøg.

Færdigheder

Den studerende kan:

- analysere data og udvælge relevante statistiske tests
- opstille simple usikkerhedsbudgetter for forsøg samt beregne og anvende repeterbarhed og reproducerbarhed
- analysere forsøgsdata med både parametriske og ikke-parametriske tests samt formidle resultater af dataanalyse

Kompetencer

Den studerende kan:

- i forbindelse med løsning af bio-, kemi- eller fødevareteknologiske problemstillinger tilegne sig ny viden, færdigheder og kompetencer med hensyn til statistisk analyse af data
- selvstændigt indgå i samarbejde om forsøgsplanlægning.

ECTS-omfang

Fagelementet statistik og forsøgsplanlægning har et omfang på 5 ECTS-point.

2.3. Produktions- og kvalitetsstyring

Indhold

Fagelementet indeholder teoretisk og praktisk tilgang til kunders værdiopfattelse, værdiskabende og ikke værdiskabende aktiviteter, herunder spild. Fagelementet indeholder tillige kendte Lean-værktøjer til produktionsbeskrivelse, værdistrømsanalyse og planlægningsemner (push/pull, seriestørrelse og taktider). Endvidere fokuseres der på anvendelse af KPI (Key Performance Indicator) samt opbygning, implementering og vedligehold af kvalitetsledelsesstandarder.

Læringsmål for Produktions- og kvalitetsstyring

Viden

Den studerende har:

- viden om og kan reflektere over produktionsstrategi og -former
- viden om optimering af processer, eksempler på koncepter og værktøjer, herunder LEAN
- viden om kvalitetsstyringsprocedurer, herunder certificering, akkreditering og audits
- forståelse for validering og verifikation som redskaber i kvalitetsstyring.

Færdigheder

Den studerende kan:

- mestre grundlæggende elementer i kvalitetsstyring og de mest anvendte kvalitetsstyringssystemer i produktion og laboratorier
- anvende, vurdere og dokumentere udvalgte styringskoncepter og de tilhørende værktøjer i en praksisnær sammenhæng
- formidle produktionsprocedurer for brugere
- identificere og beskrive optimeringsbehov i en fødevarerproduktion samt anvende relevante teorier og metoder til løsning heraf.

Kompetencer

Den studerende kan:

- håndtere udviklingsorienteret arbejde vedr. beskrivelse, analyse og optimering af arbejdsprocesser
- selvstændigt deltage i faglige og tværfaglige teams vedrørende opbygning, implementering og drift af ledelsessystemer.

ECTS-omfang

Fagelementet produktions- og kvalitetsstyring har et omfang på 5 ECTS-point.

2.4. Statistisk forsøgsplanlægning og multivariat dataanalyse

Indhold

Fagelementet beskæftiger sig med variansanalyser (ANOVA) samt dimensionering af forsøg. Beregning af effekt og power indgår tillige. Opstilling og analyse af forsøg vha. statistik værktøj herunder generelle lineære modeller indgår som en integreret del af undervisningen. Desuden fokuseres på multivariat dataanalyse, herunder valg af metode f.eks. PCA, PLS m.fl. Tillige indgår værktøjer til statistisk kvalitets- og proceskontrol

Læringsmål for Statistisk forsøgsplanlægning og multivariat dataanalyse

Viden

Den studerende har:

- viden om multivariate dataanalysemetoder
- forståelse for og kan reflektere over betydningen af korrekt dimensionering af forsøg og forsøgsplaner
- forståelse for centrale begreber indenfor statistisk kvalitets- og proceskontrol

Færdigheder

Den studerende kan:

- anvende udvalgt software til forsøgsdesign samt multivariat dataanalyse
- udvælge og vurdere datasæt herunder begrunde valg af statistiske metoder til analyse af forsøgsdata
- formidle resultater og konklusion af forsøgsdata til brugere
- anvende statistiske værktøjer i forbindelse med statistisk kvalitets- og proceskontrol

Kompetencer

Den studerende kan:

- selvstændigt indgå i tværfagligt samarbejde om dimensionering af forsøgsplaner og analyse af forsøgsdata
- identificere egne læringsbehov og strukturere egen læring i forbindelse med fødevarerrelaterede problemstillinger

ECTS-omfang

Fagelementet statistisk forsøgsplanlægning og multivariat dataanalyse har et omfang på 5 ECTS-point.

2.5. Videnskabsteori og etik

Indhold

Fagelementet indeholder de videnskabsteoretiske og etiske grundholdninger, der præger forskning og arbejdslivet i professionen. Herunder hvordan kommunikation målrettes forskellige målgrupper, og hvordan feedback kan anvendes som et redskab. Forskningsetik og analyse af etiske dilemmaer i relation til professionen indgår tillige. Desuden vil videnskabelig metode, erkendelse og logik samt eksempler på god, dårlig og uredelig videnskab indgå.

Læringsmål for

Viden

Den studerende har:

- viden om hovedbegreber inden for videnskabsteori
- forståelse for god videnskabelig praksis
- viden om de vigtigste etiske teorier og kan reflektere over etiske dilemmaer inden for professionen.

Færdigheder

Den studerende kan:

- formidle faglig viden forståeligt og klart
- formulere og formidle etiske problemstillinger samt anvende og vurdere etisk analysemodel
- foretage informationssøgning og vurdere kildemateriale samt udvælge relevant litteratur

Kompetencer

Den studerende kan:

- selvstændigt indgå i samarbejde med andre om etiske problemstillinger samt påtage sig ansvar indenfor rammerne af en professionel etik
- identificere eget læringsbehov og udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til etiske problemstillinger.

ECTS-omfang

Fagelementet Videnskabsteori og etik har et omfang på 5 ECTS-point.

2.6. Organisationsteori og økonomi

Indhold

Fagelementet indeholder organisationsteori, generel ledelse og projektledelse. Desuden indgår interessentanalyse, virksomhedsforståelse, budgettering, omkostningsberegninger og investeringskalkulation ved brug af blandt andet kapitalværdimetode og pay back tid.

Viden

Den studerende har:

- forståelse for virksomheders styrings-, kommunikations- og beslutningsprocesser
- forståelse for og kan reflektere over de organisatoriske konsekvenser som implementering af nye processer og arbejdsgange kan have i en organisation
- viden om centrale metoder og værktøjer til økonomisk planlægning og kontrol
- viden om budgettering i virksomheder
- forståelse for forskellen mellem at måle forbrug i mængder og værdi.

Færdigheder

Den studerende kan:

- vurdere organisationers vision, mission, værdier samt strategi og kultur
- vurdere og opstille forudsætninger for en investering og foretage beregninger som grundlag for investeringsbeslutninger
- vurdere og opstille forudsætninger for forskellige budgetter
- udføre følsomhedsanalyse i forbindelse med budgettering og investering
- formidle forudsætninger og resultater af vurderinger til samarbejdspartnere.

Kompetencer

Den studerende kan:

- identificere eget læringsbehov samt udvikle egen viden i relation til økonomi
- selvstændigt med en professionel tilgang indgå i faglige og tværfaglige teams om udarbejdelse af budgetter
- selvstændigt indgå i samarbejde om udarbejdelse af budgetter.

ECTS-omfang

Fagelementet organisationsteori og økonomi har et omfang på 5 ECTS-point

2.7. Cellebiologi – for studieretningen Laboratorietechnologi

Indhold

Fagelementet beskæftiger sig med cellens funktioner med henblik på at forstå de processer og metoder, der anvendes ved bioteknologisk analysearbejde og ved bioproduktion. Desuden indgår organisering og funktion af organeller i den pro- og eukaryote celle samt regulering af de centrale processer i cellen. Der præsenteres eksempler på eksperimentelt opnåede resultater med henblik på at forstå funktioner og mekanismer på celleniveau.

Læringsmål for cellebiologi

Viden

Den studerende har:

- Forståelse for organisering og funktion af organeller i den pro- og eukaryote celle
- Viden om cellecyklus og principper for cellecyklusregulering
- Viden om regulering af membranfunktioner og intracellulære processer.

Færdigheder

Den studerende kan:

- Vurdere problemstillinger ved praktiske eksperimenter på cellulært niveau
- Vurdere eksperimentelt opnåede resultater i forhold til cellulære og cellemolekylære funktioner og mekanismer.

Kompetencer

Den studerende kan:

- Håndtere komplekse problemstillinger indenfor cellebiologi

ECTS-omfang

Fagelementet Cellebiologi har et omfang på 5 ECTS-point.

2.8. Organisk kemi – for studieretningen Laboratorieteknologi

Indhold

Fagelementet beskæftiger sig med organisk kemi, med henblik på at skabe forståelse for hvilken betydning stofgrupper, isomeri og reaktionsmekanismer har i forbindelse med kemisk produktion. Der arbejdes med konkrete eksempler på synteser i flere trin, herunder tilhørende enhedsoperationer og karakterisering af produktet.

Læringsmål for organisk kemi

Viden

Den studerende har:

- Forståelse for og kan reflektere over udvalgte kemiske reaktioner
- Viden om industriel fremstilling af organiske produkter.

Færdigheder

Den studerende kan:

- Identificere og redegøre for forskellige reaktionstyper
- Selvstændigt analysere eksperimentel syntese kemi herunder de anvendte enhedsoperationer og karakterisering
- Vurdere forløbet af udvalgte kemiske reaktioner
- Beskrive og vurdere synteseveje og reagenser for organiske synteser i flere trin.

Kompetencer

Den studerende kan:

- Tilegne sig ny viden om organisk syntese
- Selvstændigt indgå i samarbejde om organisk syntese på baggrund af en teoretisk viden om organiske reaktioner og reaktionsmekanismer.

ECTS-omfang

Fagelementet Organisk kemi har et omfang på 5 ECTS-point.

2.9. Fødevarer sikkerhed og lovgivning – for studieretningen Fødevareteknologi

Indhold

Fagelementet indeholder risikoanalyse i henhold til HACCP-metoden med risikofaktoridentifikation, -analyse og -vurdering. Desuden indgår opbygning, implementering og drift af ledelsessystemer for fødevarer og foder. Ledelsessystemerne omfatter primært ISO 22000 og GFSI. Fagelementet indeholder også audit og fødevarer svindel samt fødevarer- og foderlovgivning.

Læringsmål for Fødevarer sikkerhed og lovgivning

Viden

Den studerende har:

- viden om generelle ledelsessystemer for fødevarer sikkerhed
- viden om og forstår opbygning af systemer til styring af sporbarhed
- viden om og forstår krav til rengøring af produktionslokaler og udstyr
- viden om og kan reflektere over implementering af lovgivningen i fødevarer produktion.

Færdigheder

Den studerende kan:

- mestre deltagelse i faglige diskussioner og præsentation af problemer vedrørende fødevarer sikkerhed
- følge, tolke samt anvende eksisterende dansk og international fødevarer lovgivning
- udføre audit - internt og hos leverandør
- anvende og vurdere relevante teorier, metoder og IT-værktøjer til planlægning og styring af ledelsessystemer for fødevarer sikkerhed.

Kompetencer

Den studerende kan:

- inden for rammerne af en professionel etik indgå i fagligt og tværfagligt samarbejde indenfor fødevarer sikkerhed og herunder modarbejde fødevarer svindel.

ECTS-omfang

Fagelementet Fødevarer sikkerhed og lovgivning har et omfang på 5 ECTS-point.

2.10. Fødevarekvalitet og kvalitetsmålinger – for studieretningen Fødevareteknologi

Indhold

Fagelementet beskæftiger sig med kvalitet som begreb samt forskellige typer af kvalitet i relation til fødevarer. Fokus vil være på hygiejnisk, holdbarhedsmæssig, sensorisk og ernæringsmæssig kvalitet. Desuden indgår sensorisk bedømmelse, fysiske og kemiske analysemetoder til vurdering af fødevarekvalitet.

Læringsmål for fødevarekvalitet og kvalitetsmålinger

Viden

Den studerende har:

- Viden om ernæringsmæssig og sensorisk kvalitet
- Forståelse for og kan reflektere over fødevarers kvalitetsændringer i relation til fysiske forhold
- Viden om fødevarers kvalitetsændringer i relation til kemiske ændringer
- Forståelse for praktiske analysemetoder til bestemmelse af fødevarers kvalitet
- Viden om fødevarers hygiejniske holdbarhedsmæssige kvalitet.

Færdigheder

Den studerende kan:

- Mestre at planlægge og anvende praktiske analysemetoder til bestemmelse af fødevarekvalitet
- Vurdere problemstillinger vedr. den ernæringsmæssige og den sensoriske kvalitet, og herudfra vælge relevante løsningsmodeller
- Vurdere problemstillinger fra videnskabelige artikler samt vælge og begrunde relevant løsningsmodel
- Drage relevante konklusioner i forhold til distribueringen til slutforbrugeren.

Kompetencer

Den studerende kan:

- Samarbejde om tilrettelæggelse og gennemførelse af kvalitetsmålinger af råvarer, færdige produkter eller trin i en proceslinje.

ECTS-omfang

Fagelementet Fødevarekvalitet og kvalitetsmålinger har et omfang på 5 ECTS-point.

3. Praktik

Læringsmål for praktikken på uddannelsen

Viden

Den studerende har:

- Viden om professionens og fagområdets praksis og anvendt teori og metode, og kan reflektere over denne viden og dens anvendelse.

Færdigheder

Den studerende kan:

- Anvende fagområdets metoder og redskaber i relation til praktikstedet
- Vurdere teoretiske og praksisnære problemstillinger samt begrunde og vælge relevante løsningsmodeller.

Kompetencer

Den studerende kan:

- Vurdere og håndtere komplekse arbejdssammenhænge, herunder vælge og begrunde relevante løsningsmodeller i relation til praktikstedet
- Identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden og færdigheder.

ECTS-omfang

Praktikken har et omfang på 15 ECTS-point.

Antal prøver

Praktikken afsluttes med 1 prøve.

4. Krav til bachelorprojektet.

Bachelorprojektet dokumenterer sammen med uddannelsens øvrige prøver og praktikprøven, at uddannelsens mål for læringsudbytte er opnået.

Bachelorprojektet skal endvidere dokumentere den studerendes forståelse af praksis og central anvendt teori og metode i relation til en praksisnær problemstilling. Problemstillingen skal tage udgangspunkt i en konkret opgave inden for uddannelsens område. Problemstillingen, der skal være central for uddannelsen og erhvervet, formuleres af den studerende, eventuelt i samarbejde med en privat eller offentlig virksomhed. Institutionen skal godkende problemstillingen.

Prøven i bachelorprojektet

Bachelorprojektet afslutter uddannelsen, når alle forudgående prøver er bestået.

ECTS-omfang

Bachelorprojektet har et omfang på 15 ECTS-point.

Prøveform

Prøven består af et projekt og en mundtlig del. Prøven er med ekstern censur, og der gives en samlet individuel karakter efter 7-trin skalaen for projektet og den mundtlige del.

5. Regler om merit

Beståede uddannelseselementer ækvivalerer de tilsvarende uddannelseselementer ved andre uddannelsesinstitutioner, der udbyder uddannelsen.

Den studerende har pligt til at oplyse om gennemførte uddannelseselementer fra en anden dansk eller udenlandsk videregående uddannelse og om beskæftigelse, der må antages at kunne give merit.

Uddannelsesinstitutionen godkender i hvert enkelt tilfælde merit på baggrund af gennemførte uddannelseselementer og beskæftigelse, der står mål med fag, uddannelsesdele og praktikdele.

Afgørelsen træffes på grundlag af en faglig vurdering.

Den studerende har ved forhåndsgodkendelse af studieophold i Danmark eller udlandet pligt til efter endt studieophold at dokumentere det godkendte studieopholds gennemførte uddannelseselementer.

Den studerende skal i forbindelse med forhåndsgodkendelsen give samtykke til, at institutionen efter endt studieophold kan indhente de nødvendige oplysninger.

Ved godkendelse efter ovenstående anses uddannelseselementet for gennemført, hvis det er bestået efter reglerne om den pågældende uddannelse.

Følgende meritaftaler er indgået for de nationale fagelementer:

Studerende, der har bestået udvalgte moduler på Teknisk diplomuddannelse i bioteknologi, procesteknologi og kemi kan få merit ifølge nedenstående oversigt:

<i>Der gives merit for følgende fag på professionsbacheloruddannelsen i laboratorieteknologi eller fødevareteknologi</i>	<i>- hvis følgende moduler på 'Teknisk diplomuddannelse i bioteknologi, procesteknologi og kemi' er bestået</i>
<ul style="list-style-type: none">• Fysisk kemi	<ul style="list-style-type: none">• Almen kemi (fysisk kemi)
<ul style="list-style-type: none">• Statistik og forsøgsplanlægning	<ul style="list-style-type: none">• Anvendt statistik og forsøgsdesign
<ul style="list-style-type: none">• Cellebiologi	<ul style="list-style-type: none">• Cellebiologi

6. Ikrafttrædelse

Denne nationale del af studieordningen træder i kraft den 25.01.2024.

Studieordningen gælder for alle studerende på uddannelsen fra ikrafttrædelsesdatoen, og samtidigt ophæves den tidligere studieordning.