



### Hanna Dahlenborg, Stockholm

"Jag är civilingenjör och anställd som doktorand i Stockholm. Eftersom jag hoppas på en framtid som produktutvecklare inom livsmedelsbranschen vill jag läsa kurser inom livsmedel och produkt- och affärsutveckling av livsmedel. Då jag håller till i Stockholm är det också super att alla kurser går på distans".



### Eva Stenvide, Söderåkra

"Jag är utbildad kostekonom med bakgrund från restaurang och storhushåll i alla tänkbara befattningar. Jag håller på att bygga upp ett småskaligt livsmedelsföretag där jag utvecklar unika produkter av de råvaror som finns inom närområdet. Min vision är att jag i framtiden både driver mitt eget företag och bistår andra företag med produktutveckling. Programmets inriktning på produkt- och affärsutveckling är därför mitt i prick! Att kunna läsa på distans via e-learning är dessutom en nödvändighet för mig."

## Mer information

Programmet är riktat till dig som har bakgrund inom livsmedel:

Förkunskaper: 180 hp med fördjupning omfattande 90 hp inom ämnet livsmedelsvetenskap/kostvetenskap eller biologi. Examen: Masterexamen med huvudområdet Livsmedelsvetenskap

Programmet är också riktat till dig som har en bakgrund inom ekonomi:

Förkunskaper: 180 hp med fördjupning omfattande 90 hp inom ämnet företagsekonomi. Examen: Masterexamen med huvudområdet Företagsekonomi.

Food – Innovation and market är resultatet av ett utvecklingsprojekt som finansieras av KK-stiftelsen.

Det presenteras mer i detalj på hemsidan:  
<http://www-skara.slu.se/foodsv/>

Intresseanmälan och frågor:

Anne Algers, SLU  
Tel +46-511-67265  
Mob +46-70-6726581  
Fax +46-511-67268  
[anne.algers@lmv.slu.se](mailto:anne.algers@lmv.slu.se)

I SAMARBETE MED  
**KK-stiftelsen** ><

**NYTT MASTERPROGRAM**

# FOOD - Innovation and Market



**Livsmedelsindustrin** möter allt fler förväntningar och krav på kvalitetssäkring och produkter med mervärden som hälsa, hållbarhet och etik - kort sagt, ekonomiska, miljömässiga och sociala krav på primärproduktion, förädling, logistik och försäljningsled.

Som ett svar på dessa branschbehov har SLU, Sveriges lantbruksuniversitet, i samverkan med andra svenska och utländska lärosäten utvecklat ett tvåårigt mastersprogram. Programmet, Food – Innovation and market, har engelska som arbetspråk och kommer att erbjudas från och med höstterminen 2010.

Programmet är anpassat efter livsmedelsbranschens önskemål. Produkt- och affärsutveckling var de ämnen som låg i topp när branschen framförde sina önskemål. Dessutom finns ett behov av utbildning i ledarskap, mat & hälsa, samt miljö och etik.

Den som läser utbildningen kan ta del av utbildningen hemifrån och genomföra projekt vid lokala livsmedelsföretag.



## Innehåll

Åk 1 60 hp

General introduction to food science	Business Management	Product Development	Project in Business management and Product development with modules in sustainability, health and ethics
General introduction to business economy	and Organising and Leading change	and Sensory Analysis	

Åk 2 60 hp

Elective courses and possibility to go abroad	Master's project
---	------------------

### Introduktionskurserna

För de studenter som inte har grundläggande kunskaper i livsmedel startar utbildningen med en introduktionskurs i livsmedel. För de studerande som inte har grundläggande kunskaper i ekonomi startar utbildningen med en introduktionskurs i företagsekonomi.

### Produkt- och affärsutveckling

Kursen i produktutveckling omfattar sensorik, försöksplanering och statistik medan kursen i affärsutveckling omfattar företagsutveckling, företagsledning och marknadsföring.

### Projekt med industriella tillämpningar

De tillämpade aspekterna omfattar kunskap om hur produkt- och affärsutveckling kan genomföras på ett systematiskt och resurseffektivt sätt för att också tillgodose mervärden som ekologi, hälsa och etik.

### Fristående kurser

Under programmets andra år ges valfria kurser om totalt 30 högskolepoäng, som bl. a. leder till särskild fördjupning inom i ledarskap, nutrition, livscykelanalyser, sensorisk analys och etik. Kurserna omfattar såväl teoretisk fördjupning som tillämpade moment. Det andra året innehåller dessutom ett självständigt arbete om 30 högskolepoäng (Master's project).

### Masterprojektet

Vid det avslutande examensarbetet får studenten tillämpa sina kunskaper, förmågor och förhållningssätt på en aktuell frågeställning, gärna av tillämpad karaktär, inom affärs- eller produktutveckling (beroende på huvudområde).

Vill du vidareutbilda dig (läsa en hel masterutbildning eller bara enstaka kurser)?

Vill ditt företag ha hjälp med problemlösning eller projekt?

Vill du eller ditt företag delta på annat sätt?

**SLU startar masterprogrammet  
Food - innovation and market  
hösten 2010**