

TID TIL AT NØRDE

giver både personlig og faglig gevinst

Når det er 20 år siden, blækket er tørret på uddannelsesbeviset, er der ikke meget at sige til, at noget har forandret sig siden. Den erkendelse drev Tina Werner Bennedsgaard til at tage en efteruddannelse. Men hun kunne næppe have forudset, hvor meget hendes verden skulle åbne sig

TEKST LOTTE JUST GRANDORF / FREELANCEJOURNALIST

- Min verden blev større, opsummerer Tina Werner Bennedsgaard, da hun bliver spurgt om, hvad det har betydet for hende at tage Masteruddannelsen i Fødevarer kvalitet og -sikkerhed.

For hende er der ikke i tvivl om, at uddannelsen har givet en masse både på det faglige og det personlige plan.

Tina Werner Bennedsgaard arbejder til daglig som embedsdyrlæge i kødkon-

trollen hos Fødevarestyrelsen, hvor hendes hovedopgaver bevæger sig omkring dyrevelfærd, dyresundhed, husdyrsygdomme og fødevarer sikkerhed. Hun blev færdiguddannet veterinær for lidt over 20 år siden, og selvom hun siden da har vedligeholdt og udviklet sine kompetencer gennem korte kursusforløb, har masteruddannelsen alligevel vist, hvor meget der er sket på hendes fag.

- Jeg er uddannet i 1996, så jeg ville gerne sikre mig nogle valgmuligheder i fremtiden og have fyldt noget på, så jeg kunne være en stærkere spiller på banen. Men når man er uddannet i 96, skal der mere til end sådan nogle lidt kortere kurser. Der er sket rigtig meget, siden jeg blev uddannet. Antibiotikaresistens-gener hos E. coli var fx slet ikke en del af pensum dengang. Det er helt utroligt at tænke på, hvad man ved i dag i forhold til, hvilke konsekvenser E. coli har for fødevarer sikkerheden, siger Tina Werner Bennedsgaard, der i dag er taknemmelig for, at hun kunne få midler fra Kompetencefonden til at tage sin Master i Fødevarer kvalitet og -sikkerhed.

Bedre fagligt modspil

Masteren har, ifølge Tina Werner Bennedsgaard selv, kastet flere fordele af sig i hendes daglige arbejde med kontrol af virksomheder. Hun er blandt andet blevet bedre til at give det nødvendige modspil.

Som ansat i Fødevarestyrelsen skal man være i stand til at matche nogle meget store virksomheder, som har højtuddannet personale med en specifik uddannelse inden for lige præcis deres del af fødevarer sektoren.

- Der er jo ikke to virksomheder, der er ens, og virksomhederne har lov til at vælge deres egne løsninger for, hvordan de vil imødekomme forskellige krav inden for fødevarer sikkerhed - det er bare komplekst. Så det stærke argument for masteren er, at man bliver en bedre med- og modspiller som auditor eller supervisor. På den lange bane er det også rigtig godt for virksomhederne, at de får rigtig stærkt med- og modspil. De har også brug for, at vi kan udfordre dem på deres eget system og udpege muligheder for forbedring. Nogle tror, at audit er et spørgsmål om at finde fejl, og det er selvfølgelig også en del af det, men det er lige så meget en mulighed for at udfordre hinanden, og det, synes jeg, er vigtigt, fortæller Tina Werner Bennedsgaard.

Den nye viden om de faktorer, man skal forholde sig til i forhold til fødevarer sikkerhed, eller hvordan sikkerhed og risici opfattes afhængigt af, hvilken rolle man har, eller hvor man står i hele det her store samspil, har hun også kunnet bruge i sit arbejde efterfølgende.

- Som en del af fødevarer kontrollen står jeg nogle gange i et krydsfelt mellem pro-



ducenter, leverandører af råvarer og forbrugere. Der er mange forskellige parter og interesser, og jeg skal kunne indgå i en dialog med dem alle. Der giver uddannelsen et rigtig godt grundlag for en fornuftig diskussion af tingene, siger Tina Werner Bennedsgaard.

Dialogen er bedre nu

Det er særligt sammensætningen af personer på masterstudiet, som ifølge Tina Werner Bennedsgaard har klædt hende bedre på i forhold til at opretholde god dialog med de mange forskellige interesser. På hendes hold har de studerende omfattet folk fra Fødevarerstyrelsen, produktionsvirksomheder, udviklingsafdelinger og kvalitetsafdelinger, kokke og folk, der har arbejdet med fødevarer sikkerhed på sygehuskøkkener.

- Det er folk, der har arbejdet med alt fra råvarefremstillingen til den fineste gourmetmad. Det er derfor meget forskellige input, der kommer. Verden bliver større, når man får lov til at få et lille glimt af, hvilken vinkel andre ser tingene fra, og hvilke udfordringer andre møder, fortæller hun.

Studiet har også givet anledning til større forståelse for producenternes udfordringer. Hun husker særligt én situation.

- Vi har blandt andet set, hvilke udfordringer man møder som virksomhed, når man skal producere fødevarer i stor skala. Det er jo ikke bare at hælde blandingen op i en større gryde. Der sker en masse ting både fysisk og kemisk, og det giver nogle udfordringer. Jeg synes, jeg har fået en anden forståelse og et bedre udgangspunkt for en udbytterig dialog, når jeg står i en kontrolsituation i en virksomhed. Der hjælper det at have lidt indsigt i og respekt for det, folk egentlig kæmper med. Det gør også, at man ikke falder helt ved siden af, fordi man simpelthen forstår, hvad det er, de arbejder med, fortæller Tina Werner Bennedsgaard.

Tid til at nørde

Masteruddannelsen foregår på Københavns Universitet og på DTU i Lyngby. Uddannelsen er struktureret sådan, at de studerende er afsted på kursusforløb få gange i løbet af et semester. Til gengæld er de der typisk flere dage i træk. Når man bor i omegnen af Viborg, er der langt til studiet i København, men det har ifølge



”Verden bliver større, når man får lov til at få et lille glimt af, hvilken vinkel andre ser tingene fra, og hvilke udfordringer andre møder

Tina Werner Bennedsgaard næsten været en fordel.

- Jeg var bange for, at det ville tage for meget af min tid, når jeg samtidig skulle passe et fuldtidsjob og min familie derhjemme. Men fordi kurserne var samlet i små intense forløb, følte det faktisk som et pusterum fra dagligdagen, hvor jeg bare 100 % kunne få lov at nørde med mit fag. Jeg har måske før tænkt, at hvis jeg nu bare slukkede for tv'et, så kunne jeg læse op i min fritid, men jeg fik det bare aldrig gjort - men med masteren var jeg tvunget til det, og det gav mulighed for

en fordybelse, som jeg ikke ville have været foruden, fortæller hun.

Man bliver bedre til at løse nye opgaver

Ifølge Tina Werner Bennedsgaard har masteruddannelsen i Fødevarer kvalitet og -sikkerhed løftet og udfordret hende fagligt såvel som personligt. Som eksempel på det faglige løft nævner hun blandt andet kurset »Risikoanalyse af fødevarer-bårne kontaminanter«, hvor hun lærte nye systemer som fx et program til at lave risikoberegninger. Men hun mener også, at den personlige gevinst ikke kan skilles fra alt det andet. Særligt fremhæver hun de skriftlige opgaver og det afsluttende masterprojekt som noget af det, der har givet hende allermost på det personlige plan.

- Det var lærerigt at få de her gentagne erfaringer med at starte på en opgave. Ofte arbejdede vi med emner, vi aldrig før havde beskæftiget os med, men pludselig skulle vi levere en opgave sammen i gruppen, og så er man bare nødt til at komme i gang. På den måde er det også meget virkelighedsnært, sådan gør man jo også på mange arbejdspladser. Her skal man også finde ud af løsninger, som man ikke nødvendigvis har lært noget om på sin uddannelse. Der hjælper det

at have trænet evnen til at definere en opgave, identificere dem, man skal lave det med, tage det trinvis, og så kommer man i mål med en løsning. Det er en succesoplevelse og en vigtig erfaring at have med sig, siger Tina Werner Bennedsgaard, som afleverede sit masterprojekt sidste år. Hun tilføjer:

- Det er også fedt, at man kan sætte sig ned på skolebænken, og så kommer den person, der ved allermost om det emne, du arbejder med, og giver sin viden videre til dig. Det er jo luksus, ikke? Alle burde gøre det. ■