

# KIP

## STUDIEORDNING

## ERNÆRING OG SUNDHEDS- UDDANNELSEN

Gældende fra 1. august 2019

Senest ændret 1. februar 2020

# FORORD

Kære ernæring og sundhedsstuderende

Ernæring og sundhedsuddannelsens ambition er at uddanne professionsbachelorere, som med myndighed og stærk faglighed er klar til at træde ud i professionen efter 3½ år.

For at indfri den ambition tilstræber vi at tilbyde fremragende undervisning, og vi vil i samarbejde med dig og dine medstuderende skabe forpligtende studiefællesskaber med højt engagement og deltagelse. Gennem uddannelsen kommer du til at studere aktuelle og relevante teorier, du skal lære at omsætte teori til praksis, og du skal træne og øve professionens færdigheder.

Derfor vil du som studerende på ernæring og sundhedsuddannelsen på Københavns Professionshøjskole opleve, at vi stiller høje faglige krav til dig som individ og til gruppen af studerende som helhed. Vi forventer, at du bruger fuld tid på dit studie, så du i løbet af 3½ år har opnået kompetencer til at sikre det sunde og gode liv gennem mad og måltider.

En del af din studietid vil du være i praktik. Du vil møde professionen i offentligt eller privat regi, hvor du skal forberedes på og øve dig i, at du som færdiguddannet professionsbachelor i ernæring og sundhed selvstændigt skal anvende viden og forskningsresultater i praksis til størst mulig gavn for borgeren.

Som ernæring og sundhedsstuderende fra Københavns Professionshøjskole vil du have lært at arbejde med mad og måltider i professionens rammer. Du vil have lært at arbejde tværprofessionelt, kritisk reflekteret, og du vil have fundamentet for at være innovativ. Dette er nødvendige kompetencer, hvis professionen skal medvirke til at løse fremtidens udfordringer omkring fødevarerikkerhed, fødevarerforsyning og bæredygtighed samt understøtte forebyggelse og sundhedsfremme gennem mad og måltider hos borgerne.

Velkommen til Københavns Professionshøjskole.

Med venlig hilsen



Institutchef Susanne Samuelson

# INDHOLD

1	INDLEDNING .....	4
2	UDDANNELSENS FORMÅL .....	4
3	UDDANNELSENS TITEL .....	5
4	UDDANNELSENS OPBYGNING .....	5
4.1	Uddannelsens opbygning og omfang .....	5
4.2	Temaer og fagområder .....	6
4.3	ECTS-fordeling mellem teori og klinisk undervisning .....	8
4.4	Studiestartsprøve .....	8
4.5	Uddannelsens prøver .....	9
5	UDDANNELSENS 7 SEMESTRE .....	10
5.1	Sammenhæng og progression i semestrene .....	10
5.2	Semesterbeskrivelser .....	10
5.2.1	<b>Basisdel</b> .....	10
5.2.2	<b>Studieretning: Fødevarer og ledelse</b> .....	14
5.2.3	<b>Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik</b> .....	22
5.2.4	<b>Afsluttende del</b> .....	33
6	BACHELORPROJEKTET .....	34
6.1	Tilrettelæggelse af og krav til professionsbachelorprojektet .....	34
7	PRAKTISK UNDERVISNING .....	35
7.1	ECTS-omfang .....	35
7.2	Regler for gennemførelse af klinisk undervisning .....	35
8	TVÆRPROFESSIONELLE ELEMENTER I UDDANNELSEN .....	36
9	VALGFRI ELEMENT I UDDANNELSEN .....	36
10	INTERNATIONALISERING .....	37
11	ANVENDTE UNDERVISNINGS- OG ARBEJDSFORMER .....	37
12	PRØVER OG BEDØMMELSE .....	39
12.1	Forudsætninger for at gå til prøve .....	39
12.2	Omprøve og sygeprøve .....	39
12.3	Det anvendte sprog ved prøven samt formulerings- og staveevne .....	39
12.4	Brug af egne og andres arbejder .....	40
12.5	Videnskabelig redelighed .....	40
12.6	Disciplinære foranstaltninger i tilfælde af eksamenssnyd .....	40
12.7	Særlige prøvevilkår .....	40
13	MERIT OG FORHÅNDSMERIT .....	40
14	OVERGANGSORDNINGER .....	40
15	KLAGER OG DISPENSATION .....	41
16	STUDIEAKTIVITET OG AFSLUTNING AF UDDANNELSEN .....	42
17	HJEMMEL .....	42
18	IKRAFTTRÆDEN .....	42
	BILAG 1: LÆRINGSUDBYTTE EFTER UDDANNELSENS FØRSTE TO ÅR .....	43
	BILAG 2: DIMITTENDPROFIL FOR ERNÆRING OG SUNDHEDSUDDANNELSEN .....	47
	BILAG 3: TEMAER OG FAGOMRÅDER I UDDANNELSEN .....	49
	BILAG 4: GODKENDELSE AF KLINISKE UNDERVISNINGSSTEDER .....	53
	Samarbejde med praktikstedet .....	53
	BILAG 5: OVERGANGSORDNING FOR STUDIERETNING KLINISK DIÆTISK .....	54
	BILAG 6: STUDIEORDNINGENS HISTORIK .....	55

# 1 INDLEDNING

Denne studieordning gælder for ernæring og sundhedsuddannelsen på Københavns Professionshøjskole.

Uddannelsens mål, varighed og struktur er overordnet fastsat i henhold til den til enhver tid gældende bekendtgørelse om uddannelse til Professionsbachelor i ernæring og sundhed. Studieordningen fastsætter inden for rammen af bekendtgørelsen samt øvrige uddannelsesregler jf. afsnit 17 de nærmere regler for hele uddannelsen.

Uddannelsen er semesteropdelt og normeret til 3½ år. De første to år af uddannelsen er jf. bekendtgørelsen yderligere rammesat af en fællesdel<sup>1</sup>, der er udarbejdet af de uddannelsesinstitutioner i Danmark, der er godkendt til at udbyde ernæring og sundhedsuddannelsen. De sidste 1½ år af uddannelsen er udarbejdet institutionspecifikt for Københavns Professionshøjskole.

## 2 UDDANNELSENS FORMÅL

### 2.1 Formål og dimittendprofil<sup>2</sup>

Formålet med uddannelsen til Professionsbachelor i ernæring og sundhed er ifølge uddannelsesbekendtgørelsen at kvalificere den studerende til efter endt uddannelse selvstændigt at arbejde professionelt med sundhedsfremme, forebyggelse, behandling og rehabilitering via mad og måltider samt ernæring med afsæt i professionens rammer og etik i et nationalt og internationalt perspektiv.

Uddannelsen indeholder to studieretninger: Fødevarer og Ledelse samt Sundhedsfremme og Diætetik.

#### **Generelle kernekompetencer for professionsbachelor i ernæring og sundhed**

- Selvstændigt initiere, gennemføre og lede processer inden for ernæring og sundhed, fødevarer, mad, måltider og diætetik
- Selvstændigt analysere, metodisk håndtere og kvalitetssikre sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende indsatser på individ-, gruppe-, organisations- og samfundsniveau
- Udvikle og implementere mad- og måltidspolitik, samt kommunikere situationsbestemt ud fra en professionel helhedsforståelse
- Arbejde evidensbaseret, udviklingsorienteret og tværprofessionelt samt omsætte viden, formidle og undervise inden for professionens vidensfelt

#### **Specifikke kernekompetencer for studieretningen Fødevarer og Ledelse**

- Koordinere, udvikle, gennemføre og lede madproduktion af høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet
- Koordinere, udvikle, gennemføre og lede måltidsprocesser
- Initiere, dokumentere, evaluere og kvalitetssikre processer i relation til fødevarerikkerhed, hygiejne, bæredygtighed og økonomi
- Arbejde innovativt med produkt-, recept- og konceptudvikling

#### **Specifikke kernekompetencer for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik**

- Analysere, initiere, udføre og evaluere sundhedsfremmende initiativer
- Håndtere diætetiske og ernæringsfaglige problemstillinger i samarbejde med borgere
- Stille ernæringsdiagnose, ernæringscreening, diætbehandle og udøve ernæringsterapi for

---

<sup>1</sup> Se bilag 1: Fællesdel for ernærings- og sundhedsuddannelsen

<sup>2</sup> Se bilag 2: Dimittendprofil for ernæring og sundhedsuddannelsen

- patienter og borgere
- Formidle om og udøve forebyggende, behandlende, rehabiliterende og adfærdsændrende kost- og diætvejledning

### 3 UDDANNELSENS TITEL

Uddannelsen giver den uddannede ret til at anvende titlen Professionsbachelor i ernæring og sundhed, og den engelske betegnelse er *Bachelor of Nutrition and Health*. Uddannelsens betegnelse på engelsk er *Bachelor's Degree Programme of Nutrition and Health*.

### 4 UDDANNELSENS OPBYGNING

Ernæring og sundhedsuddannelsen består af en fællesdel og en institutionsspecifik del. Fællesdelen (se bilag 1) er udarbejdet i samarbejde mellem de uddannelsesinstitutioner, der udbyder uddannelsen i Danmark.

#### 4.1 Uddannelsens opbygning og omfang

Uddannelsen er en fuldtidsuddannelse på 3½ år, og normeret til 210 ECTS-point, hvor hvert semester består af 30 ECTS-point.

Uddannelsen er opbygget af 7 semestre, hvoraf de to første semestre udgør en fælles basisdel. Herefter vælger den studerende mellem to studieretninger: Fødevarer og Ledelse eller Sundhedsfremme og Diætetik.

Uddannelsen har et omfang af teoretiske elementer på 180 ECTS-point og et omfang af praktiske elementer på 30 ECTS-point.

Et studenterårsværk er på 60 ECTS-point. Studenterårsværket omfatter den studerendes studieindsats i teoretisk og praktisk undervisning. Studieindsats omfatter forberedelse, selvstudier, undervisning, e-learning, efterbearbejdning, opgaver, projekter, eksamensdeltagelse m.v. Uddannelsen tilrettelægges således at studieindsatsen for den enkelte studerende forventes at omfatte gennemsnitlig 41,25 timer ugentlig jf. studieaktivitetsmodellen for professionshøjskolerne i Danmark (se endvidere afsnit 11).

Efter uddannelsens første studieår vælger den studerende studieretning. Der er frit optag på de to studieretninger Fødevarer og Ledelse og Sundhedsfremme og Diætetik. På studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik kan desuden søges om toningen Klinisk Diætetik. Toningen Klinisk Diætetik har 42 ECTS praktik. Der er begrænsning på antallet af pladser på toningen Klinisk Diætetik.

## 4.2 Temaer og fagområder

Temaer i henhold til bekendtgørelse om uddannelse til professionsbachelor i ernæring og sundhed. Se desuden bilag 3 for en uddybning af det enkelte tema.

	Semester	Tema	Antal ECTS		
<b>Fællesdel</b>	1	Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse	30		
	2	Fødevareproduktion, forbrugeradfærd og ledelse	30		
	3	Metode og formidling	30		
	<b>Studieretning: Fødevarer og ledelse</b>				
	4a	Organisation, ledelse og produktion	30		
	<b>Studieretning: Sundhedsfremme og diætetik</b>				
	4b	Behandling og intervention i et formidlende perspektiv	30		
	<b>I alt</b>			<b>120</b>	
	<b>Instituti- onsspeci- fik del</b>	<b>Studieretning: Fødevarer og ledelse</b>			
		5a	Projektledelse, innovation og kommunikation i praksis	30	
6a		Professionen i praksis	30		
<b>Studieretning: Sundhedsfremme og diætetik m. toning Sundhedsfremme og forebyggelse</b>					
5b		Sundhedsindsatser i praksis	30		
6b		Professionen i praksis	30		
<b>Studieretning: Sundhedsfremme og diætetik m. toning Kli- nisk Diætetik (KD)</b>					
5c		Diætbehandling og ernæringsterapi	30		
6c		Professionen i praksis - Klinisk Diætetik	30		
<b>Afsluttende del</b>					
7	Professionens anvendelse	30			
<b>I alt</b>			<b>210</b>		

Uddannelsen tilrettelægges inden for følgende videns- og fagområder i ECTS-point inden for uddannelsens første 2 og uddannelsens sidste 1½ år.

Fagområder - fordeling	Antal ECTS - første 2 år		Antal ECTS sidste 1½ år			I alt
	Fødevarer og ledelse	Sundheds- fremme og diætetik	Fødevarer og ledelse	Klinisk Diætetik	Sundheds- fremme og forebyggelse	
<b>Sundhedsvidenskab:</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>63</b>
Mad og måltider	28,5	19	26	1	8	
Diætetik, kostplanlægning og –vurdering	7,5	17	1	24	19	
Sygdomslære og farmakologi	-	-	-	2	-	
<b>Naturvidenskab:</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>63</b>
Ernæring	11,5	14,5	4	13	19,5	
Anatomi og fysiologi	7,5	7,5	-	5	2	
Biokemi	5	5	-	-	-	
Fødevarerhåndtering	-	-	11,5	6	5,5	
Fødevareteknologi	12	8	11,5	3	-	
<b>Humanvidenskab:</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>42</b>
Pædagogik	8	8	4	5	4	
Psykologi	10,5	6,5	3	4	4	
Kommunikation	-	4	7,5	5,5	6,5	
Videnskabsteori og metode (kvalitativ)	5,5	5,5	3,5	3,5	3,5	
<b>Samfundsvidenskab:</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>42</b>
Sociologi	7	10	4	3,5	7	
Ledelse og organisation	8	5	6,5	3	1,5	
Projektorganisering	-	-	6	10	8	
Videnskabsteori og metode (kvantitativ)	6	6	1,5	1,5	1,5	
<b>I alt</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>210</b>

### 4.3 ECTS-fordeling mellem teori og klinisk undervisning

Fordeling af ECTS-point mellem den teoretiske og kliniske del af uddannelsen, herunder de tværprofessionelle og valgfrie elementer.

	Semes-ter	Teoretisk Undervisning Antal ECTS	Praktik Antal ECTS	Heraf tværprofes-sionelle uddannelsesele-menter* Antal ECTS	Heraf valgfrie uddannelses elementer* Antal ECTS
Fællesdel	<b>Basisdel</b>				
	1.	30		1½	
	2.	30		1½	
	<b>Studieretning: Fødevarer og ledelse</b>				
	3.	20	10	4	
	4.	30		3	10
	<b>Studieretning: Sundhedsfremme og diætetik</b>				
	3.	20	10	4	
4.	30		3	10	
<b>I alt på uddannelsens første 2 år</b>		<b>110</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Institutionsspecifik del	<b>Studieretning: Fødevarer og ledelse</b>				
	5.	30		10	
	6.	10	20		
	<b>Studieretning: Sundhedsfremme og diætetik m. toning Sundhedsfremme og forebyggelse</b>				
	5.	30		10	
	6.	10	20		
	<b>Studieretning: Sundhedsfremme og diætetik m. toning Klinisk Diætetik (KD)</b>				
	5.	26½	3½	10	
	6.	1½	28½		
	<b>Afsluttende del</b>				
7.	30			10	
<b>I alt på uddannelsens sidste 1½ år</b>		<b>70</b> KD: 58	<b>20</b> KD: 32	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>I ALT</b>		<b>180</b> KD: 168	<b>30</b> KD: 42	<b>20</b>	<b>20</b>

\* Tværprofessionelle og valgfrie uddannelseselementer udgør dele af semestres samlede ECTS-point.

### 4.4 Studiestartsprøve

Der er studiestartsprøve på 1. semester af uddannelsen med det formål at klarlægge, om den studerende reelt er påbegyndt uddannelsen.

Prøven er individuel og intern. Studiestartsprøven er udformet som en skriftlig prøve og består af en række spørgsmål. Prøven bedømmes som godkendt/ ikke godkendt. Prøven finder sted i løbet af de første fire uger efter studiestart.

Studiestartsprøven er ikke omfattet af regler om klager over prøver. Det betyder, at den studerende ikke kan klage over resultatet af prøven. Er prøven ikke bestået, har den studerende mulighed for at deltage i en omprøve, der afholdes senest tre måneder efter uddannelsens start. Den studerende har to forsøg til at bestå studiestartsprøven, jf. eksamensbekendtgørelsens § 10.



Hvis studiestartsprøven ikke består, udskrives den studerende fra uddannelsen

## 4.5 Uddannelsens prøver

På ernæring- og sundhedsuddannelsen anvendes der delprøver. Her gives der en samlet karakter på baggrund af vægtede gennemsnit, hvor karakteren er summen af de enkelte karakterer, hver multipliceret med karakterens vægt, divideret med summen af vægtene og herefter afrundet til nærmeste karakter i karakterskalaen. Der rundes op, hvis gennemsnittet ligger midt imellem to karakterer.

	Prøve/ delprøve	Censur	Prøveform og tilrettelæg- gelse	Bedøm- melse	ECTS
<b>Basisdel</b>					
1. semester	Delprøve 1a	Intern	Mundtlig, individuel prøve	7-trinsskala	20
	Delprøve 1b	Intern	Skriftlig, individuel prøve	7-trinsskala	10
2. semester	Delprøve 2a	Ekstern	Skriftlig, individuel prøve	7-trinsskala	20
	Delprøve 2b	Ekstern	Mundtlig, individuel prøve	7-trinsskala	10
<b>Studieretning: Fødevarer og Ledelse</b>					
3. semester	Delprøve 3a	Intern	Mundtlig prøve på baggrund af skriftligt oplæg i gruppe af maksimalt 5 studerende	7-trinsskala	20
	Delprøve 3b	Intern	Skriftlig, praktisk, individuel prøve	7-trinsskala	10
4. semester	Delprøve 4a	Intern	Skriftlig individuel prøve - valgfrit element	7-trinsskala	10
	Delprøve 4b	Intern	Mundtlig, individuel prøve	7-trinsskala	20
<b>Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik</b>					
3. semester	Delprøve 3a	Intern	Mundtlig individuel prøve	7-trinsskala	20
	Delprøve 3b	Intern	Skriftlig, individuel praktisk prøve	7-trinsskala	10
4. semester	Delprøve 4a	Intern	Skriftlig individuel prøve - valgfrit element	7-trinsskala	10
	Delprøve 4b	Intern	Mundtlig i gruppe af max 4 studerende	7-trinsskala	20
<b>Studieretning: Fødevarer og ledelse</b>					
5. semester	Prøve 5a	Ekstern	Mundtlig i gruppe af max 6 studerende	7-trinsskala	20
	Prøve 5b	Intern	Mundtlig prøve i grupper af maksimalt 5-7 studerende relateret til semesterets Tema B - tværprofessionelt element	7-trinsskala	10
6. semester	Prøve 6	Intern	Skriftlig, individuel prøve med afsæt i praksis	7-trinsskala	30
<b>Studieretning: Sundhedsfremme og diætetik m. toning Sundhedsfremme og forebyggelse</b>					
5. semester	Prøve 5a	Ekstern	Mundtlig i gruppe af max 6 studerende	7-trinsskala	20
	Prøve 5b	Intern	Mundtlig prøve i grupper af maksimalt 5-7 studerende relateret til semesterets Tema B. - tværprofessionelt element	7-trinsskala	10
6. semester	Prøve 6	Intern	Skriftlig, individuel prøve med afsæt i praksis	7-trinsskala	30
<b>Studieretning: Sundhedsfremme og diætetik m. toning Klinisk Diætetik (KD)</b>					
5. semester	Prøve 5a	Ekstern	Mundtlig i gruppe af max 6 studerende	7-trinsskala	20

	Prøve 5b	Intern	Mundtlig prøve i grupper af maksimalt 5-7 studerende relateret til semesterets Tema B. - tværprofessionelt element	7-trinsskala	10
6. semester	Prøve 6a	Intern	Skriftlig/mundtlig individuel praktisk prøve	7-trinsskala	15
	Prøve 6b	Intern	Skriftlig/mundtlig individuel praktisk prøve	7-trinsskala	15
<b>Afsluttende del</b>					
7. semester	Prøve 7a	Intern	Skriftlig individuel prøve	7-trinsskala	10
	Prøve 7b	Ekstern	Bachelorprojekt	7-trinsskala	20

## 5 UDDANNELSENS 7 SEMESTRE

### 5.1 Sammenhæng og progression i semestrene

Mål for læringsudbytte er angivet i bekendtgørelse om uddannelse til Professionsbachelor i Ernæring og sundhed inden for kategorierne viden, færdigheder og kompetencer jf. Den Danske Kvalifikationsramme. I studieordningen er der for hvert semester angivet, hvilket mål for læringsudbytte inden for viden, færdigheder og kompetencer, der skal opnås i det enkelte semester. Semestrets mål for læringsudbytte danner grundlag for bedømmelsen af semestrets prøver.

Ernæring og sundhedsuddannelsen er opbygget af syv semestre á 30 ECTS, som den studerende skal gennemføre for at kunne betegne sig Professionsbachelor i ernæring og sundhed.

Uddannelsens første to semestre udgør basisdelen. Derefter vælger den studerende mellem de to studieretninger *Fødevarer og Ledelse* eller *Sundhedsfremme og Diætetik*.

### 5.2 Semesterbeskrivelser

#### 5.2.1 Basisdel

Ernæring- og sundhedsuddannelsens basisdel giver den studerende kompetence til at reflektere over maden og måltidets betydning for sundhed og "det gode liv" gennem viden om bl.a. ernæringsfysiologi og fødevarehåndtering samt viden om målgrupper og formidling.

#### **1. Semester (Basisdel)**

##### **Tema: Mad og sundhed i husholdningen**

Semestret er opbygget med henblik på at kvalificere den studerende inden for professionens grundlæggende videns- og praksisområder. Herunder fødevarekvalitet, bæredygtighed, fødevarelovgivning, sensorik, hygiejne, tilberedningsmetodik, næringsstofbehov, ernæringsfysiologi, kostvaner, kostanbefalinger, forbrugeradfærd, mad- og måltidskultur samt livsstil og levevilkårs betydning for sundhed. Den studerendes erfaringer og praktiske færdigheder styrkes løbende i en række øvelser, hvor der undervises, trænes og øves i køkken- og laboratoriefaglokaler.

Omdrejningspunktet for de professionsfaglige kompetencer er således, at den studerende kvalificeres til at analysere og vurdere kvaliteten af motion, mad og måltidspraksis i små

hushold- ninger og mindre enheder, samt er i stand til at identificere professionsrelevante problemstil- linger.

Semestret trækker på tema 1: Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse samt tema 2: Føde- vareproduktion, forbrugeradfærd og ledelse.

### **ECTS-fordeling**

Teoretisk undervisning: 30 ECTS

Heraf tværprofessionelle elementer: 1½ ECTS

## **Mål for læringsudbytte**

### **Den studerende kan:**

#### **Viden**

- Redegøre for og reflektere over grundlæggende sammenhængen mellem kost og fysiologi- ske ændringer
- Redegøre for næringsstofbehov og udregning af energibehov
- Redegøre for basal ernæringsfysiologi
- Redegøre for og reflektere over sammenhængen mellem madkultur, levevilkår, sundhed og samfund
- Redegøre for og reflektere over fødevarekvalitet i et sundhedsmæssigt, kulinarisk, forbrugerpolitisk og miljømæssigt perspektiv
- Analysere og reflektere over husholdningers hverdagsliv i et professionsfagligt perspektiv med særligt fokus på fødevarer og forbrug

#### **Færdigheder**

- Formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau i relation til mad og ernæring
- Vurdere familier og små husholdningers praksis i forhold til ernæring, fødevarekvalitet og - håndtering, bæredygtighed og madkultur

#### **Kompetencer**

- Identificere egne læringsbehov
- Identificere professionsfaglige problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag
- Anbefale ændringer og selvstændigt indgå i kommunikation med borgeren med særligt fokus på ernæring, fødevarekvalitet, og -håndtering, bæredygtighed og madkultur

## **Forudsætninger for at gå til prøve**

Der er 3 forudsætningskrav, der skal opfyldes for at den studerende kan gå til prøve:

- 1) At den studerende har opfyldt deltagelsespligt i alle praktiske øvelser
- 2) At den studerende har deltaget i to mundtlige præsentationer
- 3) At den studerende har afleveret tre skriftlige produkter

Formkrav, kriterier og dokumentation af forudsætningskravene fremgår af semesterbeskrivelsen. Her fremgår det også, hvilke muligheder den studerende har for at rette op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav, der demonstrerer viden, færdigheder og kompetencer inden for den pågældende aktivitets læringsmål. Hvis forudsætningskrav for at gå til prøve ikke er opfyldt ved prøvens start kan den studerende ikke gå til prøve og der anvendes et eksamensforsøg.

## **Prøver**

### **Delprøve A (20 ECTS)**

Delprøve A er en intern, tværfaglig individuel mundtlig prøve med afsæt i skriftlig gruppeopgave af max 5 studerende og et lodtrukket emne.

### **Delprøve B (10 ECTS)**

Delprøve B er en intern, individuel skriftlig multiple choice prøve i natur- og sundhedsvidenskabelige spørgsmål uden hjælpemidler.

Bedømmelsen af delprøverne er individuel og bedømmes efter 7-trinsskalaen. Prøverne skal bestås særskilt, og der gives én samlet karakter ud fra et vægtet gennemsnit af delprøver på baggrund af ECTS.

## **2. semester (Basisdel)**

### **Tema: Mad og sundhed i professionelle måltider**

Semestret er opbygget med henblik på at kvalificere den studerende inden for professionens grundlæggende viden- og praksisområder. Herunder tendenser og innovation inden for fødevarer- og måltidskoncepter, målgruppeanalyse og formidling, ledelses- og organisationsteori, lovgivning og standarder, emballage, ressourceforbrug og bæredygtighed, mikrobiologi og fødevarer sikkerhed, sensorisk og kulinarisk kvalitet samt praktiske og teoretiske kompetencer inden for tilberedningsmetodik i større måltidproduktioner. Den studerendes erfaringer og praktiske færdigheder styrkes løbende i en række øvelser, hvor der undervises, trænes og øves i køkken- og laboratoriefaglokaler.

Undervisningens indhold vægtes således, at den studerende kvalificeres til at analysere og vurdere kvaliteten af måltidssammensætning og fødevarerforbrug i professionelle måltidproduktioner samt identificere professionsrelevante problemstillinger i dette arbejde.

Derudover arbejdes der i professionsfeltet med sundhedsfremme og forebyggelse af ernæringsrelaterede sygdomme via psykologisk og pædagogisk teori, læringsteori, kulturforståelse og fagdidaktik. Konkret betyder det, at den studerende opnår professionsfaglig og tværprofessionel forståelse gennem mødet med kommende, potentielle samarbejdspartnere i branche- og professionsfeltet.

Semestret trækker på tema 1: Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse, tema 2: Fødevarerproduktion, forbrugeradfærd og ledelse samt tema 3: Metode og formidling.

### **ECTS fordeling**

Teoretisk undervisning: 30 ECTS

Heraf tværprofessionelle elementer: 1½ ECTS

### **Mål for læringsudbytte**

#### **Den studerende kan:**

#### **Viden**

- Beskrive og reflektere over aktuelle udviklingstendenser i fødevarer- og måltidskoncepter
- Beskrive og forklare processer, udvikling, planlægning, ledelse og gennemførelse af opgaver inden for måltidsproduktion og formidling
- Redegøre og forklare psykologisk og pædagogisk teori samt beskrive målgrupper og reflektere over forskellige lærings- og formidlingsformer i professionsfeltet

- Beskrive og reflektere over forebyggende og sundhedsfremmende interventioner, der øger borgerens mulighed for at mestre det sunde hverdagsliv
- Beskrive og reflektere over egen professionsudøvelse og mulige professionsopgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, samfundsmæssigt og sundhedspolitisk perspektiv

### **Færdigheder**

- Observere og analysere måltidspraksis i relation til specifikke målgrupper og reflektere over og begrunde udvikling af sunde måltidskoncepter
- Begrunde sundhedsfremmende indsatser til specifikke målgrupper
- Opøve og udvikle egne færdigheder i forhold til måltidsproduktion i praksis
- Begrunde og anvende metoder og standarder for hygiejnestyring og kvalitetssikring
- Identificere faglige og praksisnære problemstillinger og anbefale løsninger til forskellige målgrupper i relation til mad, måltider og køkkenpraksis
- Formidle faglige og praksisnære problemstillinger til forskellige målgrupper

### **Kompetencer**

- Diskutere og argumentere for sundhedsfremme og forebyggelse i forhold til specifikke målgrupper med særlig fokus på mad og måltider
- Udvikle, planlægge, gennemføre og evaluere måltidsproduktion til mange under hensyntagen til ernæring, sundhed, kvalitet og bæredygtighed
- Udvikle, begrunde og gennemføre formidlingsindsatser til specifikke målgrupper på baggrund af didaktiske overvejelser og identifikation af målgruppens læringsbehov
- Vurdere forebyggende og sundhedsfremmende indsatser i et organisatorisk og samfundsmæssigt perspektiv
- Vurdere professionsfaglige problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag

### **Forudsætninger for at gå til prøve**

Der er 3 forudsætningskrav, der skal opfyldes for at den studerende kan gå til prøve:

- 1) At den studerende har opfyldt deltagelsespligt i alle praktiske øvelser:
- 2) At den studerende har deltaget i tre mundtlige præsentationer
- 3) At den studerende har afleveret ét skriftligt produkt

Formkrav, kriterier og dokumentation af forudsætningskravene fremgår af semesterbeskrivelsen. Her fremgår det også, hvilke muligheder den studerende har for at rette op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav, der demonstrerer viden, færdigheder og kompetencer inden for den pågældende aktivitets læringsmål. Hvis forudsætningskrav for at gå til prøve ikke er opfyldt ved prøvens start kan den studerende ikke gå til prøve og der anvendes et eksamensforsøg.

### **Prøve**

Prøven består af to delprøver:

#### **Delprøve A (20 ECTS)**

Delprøve A er en ekstern, skriftlig individuel prøve på baggrund af én case

#### **Delprøve B (10 ECTS)**

Delprøve B er en ekstern, individuel mundtlig prøve på baggrund af skriftlig individuel eller gruppeopgave

Bedømmelsen af delprøverne er individuel og bedømmes efter 7-trinsskalaen. Prøverne skal bestås særskilt, og der gives én samlet karakter ud fra et vægtet gennemsnit af delprøver på baggrund af ECTS.

### 5.2.2 Studieretning: Fødevarer og ledelse

Studieretningen Fødevarer og Ledelse giver den studerende kompetencer til at arbejde innovativt og udviklingsorienteret med sunde, sikre og bæredygtige måltider og fødevarerprodukter i et produktions- og ledelsesperspektiv.

## 3. semester (Fødevarer og ledelse)

### Tema: Sunde måltider – produkter, koncepter og metoder

Semestret introducerer den studerende til studieretningen med udgangspunkt i udvikling af fødevarerkoncepter og -produkter. Den studerende introduceres til og arbejder aktivt med videnskabsteori og metode som grundlag for udvikling af sunde og bæredygtige produkter og fødevarerkoncepter. Den studerende opnår færdighed i at produktudvikle nye fødevarerprodukter og koncepter på baggrund af viden om marked og madkultur, forbrug, lovgivning, økonomi, fødevarer kemi, sensoriske analyser og statistisk databehandling samt et indblik i kulinarisk kvalitet, fødevarerhygiejne, fødevarer- og emballageteknologi, oplevelsesøkonomi samt ernæring og bæredygtighed.

Den studerende opnår undervejs viden om og færdigheder inden for søgning og anvendelse af primærlitteratur, viden om centrale videnskabsteoretiske positioner samt viden om og færdigheder inden for kvantitative og kvalitative metoder (statistik, interviews, deltagerobservation mm.), der anvendes i analyse af marked og produkter samt i produktudvikling.

Målsætningen er, at den studerende opnår kompetence til at arbejde systematisk og reflektivt med analyse, udvikling og kvalitetssikring af produkter og koncepter inden for fødevarer og måltider under hensyntagen til studieretningens og professionens etik.

På semestret sættes desuden fokus på opnåelse af praksiserfaringer fra professionsfeltet, hvor ernæring og sundhed er i centrum. Der arbejdes med praksisnære og tværprofessionelle problemstillinger relateret til praktikken under inddragelse af relevant teori.

Semestret trækker på tema 2: Fødevarerproduktion, forbrugeradfærd og ledelse, tema 3: Metode og formidling, tema 4a: Organisation, ledelse og produktion.

### ECTS fordeling

Teoretisk undervisning: 20 ECTS

Praktisk undervisning: 10 ECTS

Heraf tværprofessionelle elementer: 4 ECTS

### Mål for læringsudbytte

#### Den studerende kan:

##### Viden

- Redegøre for processer vedrørende fødevarer og fødevarerforarbejdning, funktionel fødevarer kvalitet, hygiejne og sensorik i relation til produktudvikling og fødevarerkoncepter.
- Analysere produkter, fødevarerkoncepter og design i relation til målgrupper, madkultur og æstetik
- Redegøre for sundhedsmæssige kvaliteter af fødevarerkoncepter og produkter, herunder ernærings- og miljømæssige forhold.

- Redegøre for og reflektere over grundlæggende videnskabsteori og forskningsmetode samt videnskabsteoretiske og metodiske problematikker i forbindelse med produkter og koncepter.
- Redegøre for enkle økonomiske problemstillinger i forbindelse med produkt- og konceptudvikling.
- Redegøre for relevant lovgrundlag og faglige standarder i forhold til produkt og konceptudvikling.
- Reflektere over etiske problemstillinger i relation til professionsfeltet.
- Beskrive, analysere og forklare processer, udvikling, planlægning, ledelse og gennemførelse af opgaver inden for professionsfeltet.
- Beskrive og reflektere over organisatoriske forhold, virksomhedskultur, interessenter og målgrupper, branchespecifikke forhold og lovgivningsmæssige rammer.
- Reflektere over måltids-, fødevare- eller servicekoncepter i relation til kvalitet, hygiejne, lovgivning, sundhed, marked, økonomi eller miljø ud fra professionens praksisfelt.

### **Færdigheder**

- Demonstrere færdighed i kvalitetssikring af fødevareprodukter med fokus på forbrugermæssig, ernæringsmæssig, hygiejnisk, sensorisk og miljømæssig kvalitet.
- Begrunde valg og design af fødevareprodukter og –koncepter under inddragelse af markeds- og målgruppeanalyser.
- Begrunde og reflektere over fødevarekemiske forhold af betydning i produktudviklingsprocessen.
- Anvende enkle økonomiske redskaber i relation til fødevareprodukter og –koncepter.
- Indsamle og analysere egen empiri baseret på kvantitative og kvalitative metoder og sætte det i relation til videnskabsteoretiske positioner
- Inddrage relevante forsknings- og udviklingsbaseret resultater fra professionsområdet
- Begrunde etiske overvejelser i relation til professionsfeltet med udgangspunkt i produkter og koncepter.
- Udvælge og anvende relevante teorier og undersøgelser samt mestre professionens metoder og redskaber.
- Reflektere over praksisnære og teoretiske problemstillinger og formidle professionsfaglig viden.
- Samarbejde mono- og tværprofessionelt.
- Reflektere over professionens praksis og egne læringsbehov.

### **Kompetencer**

- Udvikle fødevareprodukter og koncepter på et analytisk, metodisk og videnskabsteoretisk reflekteret grundlag.
- Udarbejde, dokumentere og evaluere processer i relation til produkter og koncepter.
- Designe enkle kvantitative og kvalitative undersøgelser og anvende disse i produkt- og konceptudvikling.
- Reflektere over videnskabsteoretiske positioner og etik i relation til professionen.
- Identificere væsentlige kvalitetssikringsproblematikker og varetage kvalitetssikring i forbindelse med fødevareprodukter.
- Identificere og vurdere relevante undersøgelser og viden i relation til udvikling af fødevareprodukter og -koncepter under inddragelse af forskellige fagtraditioner og viden om branchemæssige forhold.
- Håndtere enkle ledelsesopgaver i praksis og identificere egne læringsbehov.
- Analysere, vurdere og anbefale optimering af processer i relation til professionsspecifikke problemstillinger.
- Indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde.

### **Forudsætninger for at gå til prøve**

Der er 4 forudsætningskrav, der skal opfyldes for at den studerende kan gå til prøve:

- 1) At den studerende har opfyldt deltagelsespligt i alle praktiske øvelser

- 2) At den studerende har deltaget i to mundtlige præsentationer
- 3) At den studerende har afleveret to skriftlige produkter
- 4) At den studerende har opfyldt 90 % mødepligt i praktikken

Formkrav, kriterier og dokumentation af forudsætningskravene fremgår af semesterbeskrivelsen. Her fremgår det også, hvilke muligheder den studerende har for at rette op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav, der demonstrerer viden, færdigheder og kompetencer inden for den pågældende aktivitets læringsmål. Hvis forudsætningskrav for at gå til prøve ikke er opfyldt ved prøvens start kan den studerende ikke gå til prøve og der anvendes et eksamensforsøg.

### **Prøver**

#### **Delprøve A (20 ECTS)**

Delprøve A består af en intern mundtlig gruppepræsentation i grupper med opponering baseret på en skriftlig rapport udarbejdet i grupper af max 5 studerende.

#### **Delprøve B (10 ECTS)**

Delprøve B består af en intern, individuel skriftlig praktikopgave.

Bedømmelsen af delprøverne er individuel og bedømmes efter 7-trinsskalaen. Prøverne skal bestås særskilt, og der gives én samlet karakter ud fra et vægtet gennemsnit af delprøver på baggrund af ECTS.

## **4. semester (Fødevarer og ledelse)**

### **Tema: Sunde måltider – organisering, produktion og ledelse**

Semestret kvalificerer den studerende til at arbejde professionelt med alle det sunde og bæredygtige måltids aspekter fra organisation til produktion, kvalitetsstyring og værtskab. Den studerende skal arbejde med måltidsproduktion til forskellige målgrupper, produktionsmetoder, produktionshygiejne, kvalitetsstyring, organisation, lovgivning, økonomi, ledelse, samt bæredygtighed og ernæring. Den studerende opnår forståelse for og færdigheder i tværprofessionelt samarbejde i relation til professionelle måltider, samt forståelse for forskellige brancher og arenaer inden for professionsfeltet i relation til produktion og organisering af måltider.

Målsætningen er samlet set, at den studerende får kompetencer til at arbejde systematisk og reflektivt med organisering, kvalitetssikring og produktion af professionelle måltider i offentlige og private virksomheder med fokus på sundhed og bæredygtighed.

Semestret trækker på tema 2: Fødevarerproduktion, forbrugeradfærd og ledelse og tema 4a: Organisation, ledelse og produktion.

#### **ECTS fordeling**

Teoretisk undervisning: 30 ECTS

Heraf tværprofessionelle elementer: 3 ECTS

Heraf valgfri elementer: 10 ECTS



## **Mål for læringsudbytte**

### **Den studerende kan:**

#### **Viden**

- Redegøre for og reflektere over ernæringsmæssig, kulinarisk og miljømæssig kvalitet i forbindelse med mad og måltidsproduktion
- Redegøre for processer i forbindelse med planlægning og organisering af opgaver inden for mad- og måltidsproduktion
- Redegøre for grundlæggende produktionshygiejne i forbindelse med professionelle måltider
- Redegøre for produktionsmetoder og udstyr i professionelle måltider
- Redegøre for arbejdsmiljø, økonomi og bæredygtighed i professionelle måltider
- Inddrage viden om målgrupper, mad- og måltidskultur, service og værtskab i analyse af professionelle måltider
- Redegøre for organisatoriske, ledelsesmæssige og kommunikative problematikker i forbindelse med mad og måltidsproduktion
- Redegøre for lovgivning og kvalitetsstandarder samt serviceaftaler i relation til professionelle måltider
- Reflektere over tværprofessionelt samarbejde

#### **Færdigheder**

- Udvalge og begrunde processer i måltidsproduktion under hensyntagen til kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet samt økonomi, bæredygtighed og fødevarerikkerhed.
- Anvende kvalitetsstyringsredskaber i relation til professionelle måltider
- Vurdere og anvende produktionsudstyr produktionsmetoder i professionel måltidsproduktion
- Inddrage lovgivning, politik og kvalitetsstandarder i professionel måltidsproduktion
- Analysere og vurdere måltidskvalitet i et kulturelt og socialt perspektiv
- Vurdere og planlægge måltider i relation til brancher, sektorer og målgrupper
- Analysere kommunikationsprocesser i relation til professionelle måltider
- Samarbejde tværprofessionelt
- Anvende informations- og kommunikationsteknologi i relation til professionelle måltider

#### **Kompetencer**

- Vurdere og anbefale processer i måltidsproduktion med fokus på høj kulinarisk- og ernæringsmæssig kvalitet samt fødevarerikkerhed, bæredygtighed og økonomi
- Identificere udfordringer i og udvikle professionelle måltider med henblik på målgrupper og kultur
- Vurdere og anbefale ledelsesredskaber i styring af professionelle måltider.
- Påtage sig ansvar for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- Udvikle servicedesign og måltidsværtsskab i forbindelse med professionelle måltider
- Udføre enkle kommunikationsopgaver i relation til professionelle måltider
- Arbejde kritisk reflektivt og målfokuseret i mono- og tværprofessionel kontekst
- Vurdere professionsrelevant informations- og kommunikationsteknologi i relation til professionelle måltider

### **Forudsætninger for at gå til prøve**

Der er 3 forudsætningskrav, der skal opfyldes for at den studerende kan gå til prøve:

- 1) At den studerende har opfyldt deltagelsespligt i alle praktiske øvelser
- 2) At den studerende har deltaget i én mundtlig præsentation
- 3) At den studerende skal have afleveret tre skriftlige produkter

Formkrav, kriterier og dokumentation af forudsætningskravene fremgår af semesterbeskrivelsen. Her fremgår det også, hvilke muligheder den studerende har for at rette op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav, der demonstrerer viden, færdigheder og kompetencer inden for den pågældende aktivitets læringsmål. Hvis forudsætningskrav for at gå til prøve ikke er opfyldt ved prøvens start kan den studerende ikke gå til prøve og der anvendes et eksamensforsøg.

### **Prøver**

#### **Delprøve A i det valgfrie element (10 ECTS)**

Delprøve A er en intern, individuel skriftlig prøve

#### **Delprøve B (20 ECTS)**

Delprøve B er en intern, individuel mundtlig prøve på baggrund af en skriftlig gruppeopgave af maksimum 4 studerende.

Bedømmelsen af delprøverne er individuel og bedømmes efter 7-trinsskalaen. Prøverne skal bestås særskilt, og der gives én samlet karakter ud fra et vægtet gennemsnit af delprøver på baggrund af ECTS.

## **5. semester (Fødevarer og ledelse)**

### **Tema A: Bæredygtig sundhed: projektledelse og innovation**

Semestret har styring og innovation af projekter og koncepter inden for måltider, fødevarer og sundhed som omdrejningspunkt. Den studerende arbejder problemorienteret og selvstændigt med professionsrelevante projekter og cases understøttet af teori, metoder og redskaber inden for projektledelse, projektstyring, innovation, økonomi, kommunikation og formidling. Formålet er, at den studerende demonstrerer kompetence til at arbejde innovativt med projekter, økonomi, kommunikation og formidling i relation til udfordringer inden for professionsfeltet under inddragelse af værdimæssige faktorer som sundhed og bæredygtighed.

Semestret trækker på tema 5a: Ledelse, organisation og formidling i praksis.

#### **ECTS fordeling**

Teoretisk undervisning: 20 ECTS

### **Tema B: Tværprofessionelle og tværsektorielle sammenhænge**

Temaet er rettet mod tværprofessionelle sammenhænge med organisatoriske, strukturelle og faglige skel, hvor professionerne indgår i forskellige typer af professionelle samarbejdsformer.

Fokus er på team og teamsamarbejde, professionens opgaver, roller og ansvar, tværprofessionel kommunikation samt værdier og etiske aspekter i forhold til tværprofessionel opgaveløsning.

#### **ECTS fordeling tema B**

Teoretisk undervisning: 10 ECTS

- heraf tværprofessionelle elementer: 10 ECTS

### **Mål for læringsudbytte**

#### **Den studerende kan:**

## **Viden**

- Redegøre for væsentlige projektstyrings- og innovationsteorier og metoder i relation til professionsfeltet
- Redegøre for konceptudvikling, innovation og projektledelse i relation til målgrupper og sektorer i professionsfeltet
- Redegøre for kvalitetssikringsstandarder og procedurer i professionsfeltet i relation til konkrete projekter
- Demonstrere viden om økonomistyring, budgetter og kalkulation i relation til professionsfeltet
- Forklare og reflektere over relevante branchespecifikke forhold samt politiske og lovgivningsmæssige rammer
- Inddrage kommunikations- og formidlingsteori som del af professionsorienterede projekter
- Reflektere over konkrete projektforsøb i relation til professionens værdier og etik
- Reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professions opgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv
- Reflektere over professionens opgaver, roller og ansvar i samspillet med andre professioner i tværprofessionelle og tværsektorielle sammenhænge
- Reflektere over juridiske rammer og etiske aspekter i samarbejdet mellem professioner og sektorer
- Identificere en relevant tværprofessionel problemstilling og relatere dem til en koordineret indsats

## **Færdigheder**

- Arbejde innovativt og entreprenant med fødevare-, mad og måltidskoncepter
- Anvende teoretisk viden i praksis inden for udvikling, planlægning og ledelse af projekter
- Anvende, vurdere og begrunde metoder og standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- Anvende økonomistyringsværktøjer i professionsrelevante projekter
- Forståelse for lovgivningsmæssige rammer og branchespecifikke forhold i professionsrelevante projekter
- Anvende professionsrelevant informations-, kommunikations- og velfærdsteknologi
- Anvende formidlings- og kommunikationsteori i relation til professionsrelevante projekter
- Reflektere og indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde under hensyntagen til den enkelte borger/patient
- Anvende og vurdere målrettet kommunikation i tværprofessionelle sammenhænge rettet mod borgere/brugere/patienter/pårørende
- Vurdere rammer, muligheder og barrierer i det tværprofessionelle

## **Kompetencer**

- Identificere professionsrelevante problemstillinger og udvikle innovative projekter under hensyn til uddannelsen og professionens værdier og etik
- Identificere og anbefale relevante dokumentations-, evaluerings- og styringsredskaber i relation til professionsbaserede projekter
- Vurdere og håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag
- Identificere og anbefale professionsrelevant teknologi, herunder informations- og kommunikationsteknologi i den relevante kontekst
- Selvstændigt håndtere og udvikle formidlingsaktiviteter i forbindelse med professionsrelevante problemstillinger og projekter
- Arbejde innovativt, udviklingsorienteret, kritisk reflektivt og målfokuseret i faglig såvel som i tværprofessionel og tværsektoriel kontekst
- Selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge, herunder sundhedsvæsenet
- Agere i tværprofessionelt samarbejde med respekt for og anerkendelse af egen og andres professionsansvar
- Arbejde innovativt, udviklingsorienteret, kritisk reflektivt og målfokuseret i faglig såvel som i tværprofessionel og tværsektoriel kontekst

### **Forudsætninger for at gå til prøve**

Der er 2 forudsætningskrav, der skal opfyldes for at den studerende kan gå til prøve:

- 1) At den studerende har opfyldt deltagelsespligt i alle praktiske øvelser
- 2) At den studerende har afleveret to skriftlige produkter

Formkrav, kriterier og dokumentation af forudsætningskravene fremgår af semesterbeskrivelsen.

Her fremgår det også, hvilke muligheder den studerende har for at rette op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav, der demonstrerer viden, færdigheder og kompetencer inden for den pågældende aktivitets læringsmål. Hvis forudsætningskrav for at gå til prøve ikke er opfyldt ved prøvens start kan den studerende ikke gå til prøve og der anvendes et eksamensforsøg.

### **Prøver**

#### **Prøve A (20 ECTS)**

Prøve A er en ekstern, mundtlig gruppeprøve med maksimalt 6 studerende.

#### **Prøve B i det tværprofessionelle element (10 ECTS)**

Prøve B er en intern, mundtlig gruppeprøve med maksimalt 5-7 studerende, som er fra minimum to forskellige uddannelser.

Bedømmelsen af delprøverne er individuel og bedømmes efter 7-trinsskalaen.

## **6. semester (Fødevarer og ledelse)**

### **TEMA: Professionen i praksis**

Semestret sætter fokus på professionen i praksis gennem først et praktikforløb med selvstændig professionsudøvelse fulgt af et teoretisk forløb med fordybelse i problemstillinger på baggrund af erfaringer fra praktikken.

Den studerende udvikler organisationsforståelse og kompetencer til at kunne agere i professionsfeltets arbejdsområder som eksempelvis bæredygtighed i professionsfaglig kontekst, ledelse og organisation i relation til mad, måltider og sundhed, projektarbejde, innovation og entreprenørskab i professionens kontekst samt sundhedsfremme med borgeren i centrum.

Med fokus på professionens virke, menneskesyn og etik samt kommunikation skal den studerende reflektere over muligheder og udfordringer i arbejdet som professionsbachelor i ernæring og sundhed samt forholde sig til egen fremtidig professionsfaglige praksis.

Målet er, at den studerende opnår en yderligere specialisering af sine professionspecifikke kompetencer og kan anvende den teoretiske baggrund til at forholde sig til praksisnære problemstillinger. Den studerende videreudvikler sine kompetencer til at arbejde praktisk og empirisk i professionsfeltet.

Semestret trækker på tema 6a og 6b: Professionen i praksis

### **ECTS-fordeling**

Teoretisk undervisning: 10 ECTS Praktisk undervisning: 20 ECTS

## Mål for læringsudbytte

### Den studerende kan:

#### Viden

- Reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professions opgaver og ansvarsområder i offentligt såvel som privat regi
- Beskrive, analysere og reflektere over anvendelse af kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå betydningen af kommunikation, dialog og samarbejde i praksis
- Analysere og reflektere over professionens anvendelse af informations- og kommunikations- teknologi
- Reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professions opgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv
- Redegøre for og reflektere over etiske problemstillinger
- Beskrive, analysere og forklare, processer, udvikling, planlægning, ledelse og gennemførelse af opgaver inden for professionsfeltet
- Har viden om og kan reflektere over egen professionsudøvelse samt egne professionsopgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv i forhold til at være aktør i det hele sundhedsvæsen

#### Færdigheder

- Formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på professionsrelevante observationer og erfaringer
- Anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige videnformer fra professionsområdet
- Mestre relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder
- Varetage ledelses- og formidlingsopgaver som led i et tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde
- Formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau
- Udvælge og anvende professionsrelevant informations- og kommunikationsteknologi
- Anvende og begrunde forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i forbindelse med praksisnære problemstillinger.

#### Kompetencer

- Identificere, begrunde, udvikle og varetage projektledelses- kommunikations- og formidlingsopgaver i forskellige organisatoriske sammenhænge inden for professionsfeltet
- Vurdere og anvende relevante undersøgelser og teori i professionsnære sammenhænge
- Identificere organisatoriske og kommunikative problemstillinger og udvikle samarbejde i samspil med andre professioner.
- Indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde
- Selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge
- Håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov

### Forudsætninger for at gå til prøve

Der er 2 forudsætningskrav, der skal opfyldes for at den studerende kan gå til prøve:

- 1) At den studerende har opfyldt 90 % mødepligt i praktikken
- 2) At den studerende har afleveret tre skriftlige produkter

Formkrav, kriterier og dokumentation af forudsætningskravene fremgår af semesterbeskrivelsen. Her fremgår det også, hvilke muligheder den studerende har for at rette

op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav, der demonstrerer viden, færdigheder og kompetencer inden for den pågældende aktivitets læringsmål. Hvis forudsætningskrav for at gå til prøve ikke er opfyldt ved prøvens start kan den studerende ikke gå til prøve og der anvendes et eksamensforsøg.

#### **Prøver**

#### **Prøve (30 ECTS)**

Prøven er en intern, individuel skriftlig prøve med afsæt i praksis

Bedømmelsen er individuel og bedømmes efter 7-trinsskalaen.

### **5.2.3 Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik**

Studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik med toning Sundhedsfremme og Forebyggelse giver den studerende kompetencer til at fremme borgernes sundhed gennem pædagogiske og formidlingsmæssige praksisser med udgangspunkt i viden om ernæring, mad, måltider og fysisk aktivitet. Studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik med toningen Klinisk Diætetik giver den studerende kompetence til at arbejde med forebyggelse og behandling af sygdom gennem diætetisk vejledning, herunder ernæringsterapi.

## **3. semester (Sundhedsfremme og**

### **Diætetik) Tema: Ernæring, sygdom og formidling**

Semestret sætter fokus på udvalgte ernæringsrelaterede sygdomme, som kobles til ernæringsfysiologi, sygdomslære, diætprincipper, farmakologi samt menneskers levevilkår og livssituation.

Den studerende opnår praktiske færdigheder i at omsætte diætprincipper til fremstilling af måltider.

På semestret introduceres der til relevante metoder og redskaber, som indgår i diætbehandlingen. Der arbejdes med mundtlig formidling og vejledning i forbindelse med livsstilsintervention, diætbehandling og rehabilitering under hensyntagen til etiske, psykologiske, kommunikative, pædagogiske, sociokulturelle og -økonomiske forhold. Den studerende introduceres til og arbejder med videnskabsteori og metode som grundlag for at forstå sammenhængen mellem ernæring, kostvaner og udvalgte sygdomsgrupper samt betydningen af andre livsstilsfaktorer såsom fysisk aktivitet. I semestret arbejdes i praksis med søgning og anvendelse af primærlitteratur, og den studerende opnår viden om centrale videnskabsteoretiske positioner samt kvantitative og kvalitative metoder.

På semestret sættes desuden fokus på opnåelse af praksiserfaringer fra professionsfeltet, hvor ernæring og sundhed er i centrum. Der arbejdes med praksisnære og tværprofessionelle problemstillinger relateret til praktikken under inddragelse af relevant teori.

Semestret trækker på tema 1: Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse, tema 3: Metode og formidling og tema 4b: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv.

#### **ECTS-fordeling**

Teoretisk undervisning: 20

ECTS Praktisk undervisning:

10 ECTS

Heraf tværprofessionelle elementer: 4 ECTS

## Mål for læringsudbytte

### Den studerende kan:

#### Viden

- Redegøre for principper for diætbehandling og farmakologisk behandling af folkesygdomme under hensyntagen til livsstil og levevilkår
- Redegøre for grundlæggende pædagogisk, didaktisk og psykologisk teori samt sundhedspædagogik relateret til formidling, den professionelle samtale og vejledning
- Reflektere over anvendelse af kommunikationsteorier og -metoder og den kommunikative betydning i forhold til vejledning, dialog og relationsarbejde
- Reflektere over borgeren/patientens mestringsevne i forhold til hverdagsliv, sundhed og sygdom på baggrund af sociale og kulturelle forhold
- Reflektere over professionsrelevante etiske problemstillinger i mødet med borgeren/patienten eller det anvendte teoretiske perspektiv
- Reflektere over videnskabsteori samt kvantitative og kvalitative forskningsmetoder anvendt som teoretisk grundlag for professionens praksis
- Reflektere over mono- og tværprofessionelt samarbejde
- Reflektere over professionens praksis og egne læringsbehov

#### Færdigheder

- Vurdere ernæringsrisiko og ernæringsstatus samt stille ernæringsdiagnose
- Planlægge, beregne, fremstille og vurdere en dagskost
- Udføre sundhedsfremmende og forebyggende kost- og diætvejledning med udgangspunkt i den syge borger/patient under hensyntagen til familiære, etiske, psykologiske, kommunikative, sociale, kulturelle og økonomiske forhold
- Inddrage relevante forsknings- og udviklingsbaserede resultater fra professionsområdet
- Vurdere og mestre understøttelse af borgerens og patientens motivation i forbindelse med kost- og livsstilsændringer i relation til livssituation og levevilkår
- Opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder
- Samarbejde tværprofessionelt
- Formidle professionsfaglig viden

#### Kompetencer

- Selvstændigt udøve sundhedsfremmende, -forebyggende, behandlende og rehabiliterede kost- og diætvejledning
- Anvende analysemetoder til selvstændigt at stille en ernæringsdiagnose og igangsætte og evaluere kost- og diætbehandling under hensyntagen til borgerens og patientens livssituation og levevilkår
- Håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation med forskellige målgrupper i forskellige kontekster med forskellige formål
- Udføre kost- og diætvejledning med udgangspunkt i borgerens og patientens motivation
- Selvstændigt analysere, vurdere og anvende videnskabeligt materiale under inddragelse af videnskabsteoretiske overvejelser
- Arbejde reflektivt og målfokuseret i mono- og tværprofessionel kontekst

### Forudsætninger for at gå til prøve

Der er 4 forudsætningskrav, der skal opfyldes for at den studerende kan gå til prøve:

- 1) At den studerende har opfyldt deltagelsespligt i alle praktiske øvelser.
- 2) At den studerende skal deltage i én mundtlig præsentation
- 3) At den studerende skal aflevere to skriftligt produkter
- 4) At den studerende har opfyldt 90 % mødepligt i praktik

Formkrav, kriterier og dokumentation af forudsætningskravene fremgår af semesterbeskrivelsen. Her fremgår det også, hvilke muligheder den studerende har for at rette op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav, der demonstrerer viden, færdigheder og kompetencer inden for den pågældende aktivitets læringsmål. Hvis forudsætningskrav for at gå til prøve ikke er opfyldt ved prøvens start kan den studerende ikke gå til prøve og der anvendes et eksamensforsøg.

### **Prøver**

#### **Delprøve A (20 ECTS)**

Delprøve A består af en intern mundtlig individuel eksamination på baggrund af skriftlig synopsis afleveret i gruppe af maksimalt 5 studerende.

#### **Delprøve B (10 ECTS)**

Delprøve B består af en intern, individuel skriftlig prøve med afsæt i praktikken

Bedømmelsen af delprøverne er individuel og bedømmes efter 7-trinsskalaen. Prøverne skal bestås særskilt, og der gives én samlet karakter ud fra et vægget gennemsnit af delprøver på baggrund af ECTS.

## **4. semester (Sundhedsfremme og Diætetik)**

### **Tema: Mad, sundhed og formidling**

Semestret sætter fokus på individers fysiologiske udvikling og ernæringsmæssige behov gennem en livscyklus med nedslag på udvalgte målgrupper. Der er endvidere fokus på sundhedsformidling i praksis under hensyntagen til menneskers livscyklus, livssituation og levevilkår. Der er fokus på at de studerende videreudvikler deres pædagogiske og formidlingsmæssige kompetencer og færdigheder i relation til det sundhedsfremmende og diætetiske område. Således opnår den studerende kompetence til at arbejde med formidling gennem udvikling af et relevant formidlingsprodukt til udvalgte målgrupper i et sundhedsfremmende og forebyggende øjemed under inddragelse af sundhedspædagogisk, kommunikativ, psykologisk og sociologisk teori. Den studerende arbejder med videnskabsteori, kvalitative og kvantitative metoder som grundlag for at forstå forskellige målgrupper og deres livssituation, levevilkår og mad- og måltidspraksis.

Semestret trækker på tema 1: Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse, tema 3: Metode og formidling og tema 4b: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv.

### **ECTS-fordeling**

Teoretisk undervisning: 30 ECTS

Heraf valgfri elementer: 10 ECTS

Heraf tværprofessionelle elementer: 3 ECTS

### **Mål for læringsudbytte**

#### **Den studerende kan:**

#### **Viden**

- Redegøre for sammenhængen mellem kost og fysiologiske ændringer gennem livet i en samfundsmæssig kontekst
- Redegøre for og fagligt begrunde gældende kost- og sundhedsanbefalinger relateret til udviklingen i en livscyklus
- Reflektere over anvendelse af kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå den kommunikative betydning i forhold til sundhedspædagogik, didaktik, undervisning,



formidling, dialog og professionelt relationsarbejde

- Redegøre for sundhedspædagogik, formidling og den professionelle samtale relateret til eksempelvis undervisning, skriftlig og mundtlig formidling til forskellige målgrupper
- Reflektere over videnskabsteori, kvantitative og kvalitative forskningsmetoder anvendt i det teoretiske grundlag for professionens praksis
- At kunne planlægge en sundhedskommunikativ indsats under inddragelse af relevante tvær- professionelle overvejelser

### **Færdigheder**

- Anvende forskellige metoder til vurdering af ernæringsstatus hos individer
- Vurdere ernæringsmæssige behov på individ og/eller gruppeniveau med udgangspunkt i officielle anbefalinger
- Udarbejde målgruppeanalyse, der afdækker sociale forhold og kulturelle betydnings relevans for sundhedsindsatsen
- Planlægge, afholde og evaluere ernærings- og sundhedsfaglige læringsrettede forløb på bag- grund af refleksion over pædagogisk didaktisk teori i forhold til deltagernes psykologiske og sociale forudsætninger
- Planlægge, udføre, dokumentere og evaluere informations- og rådgivningsmateriale om er- næring og sundhed under hensyntagen til individuelle og samfundsmæssige forhold
- Anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet
- Anvende relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder

### **Kompetencer**

- Vurdere ernæringsstatus hos individer i forskellige stadier af en livscyklus og understøtte kost- og adfærdsændringer
- Selvstændigt planlægge, udøve og evaluere formidling relateret til sundhedsfremme, forebyggelse, eksempelvis, undervisning, skriftlig eller mundtlig formidling
- Håndtere og påtage sig anvendelse af professionsrelevant teknologi, herunder informations- og kommunikationsteknologi i den relevante kontekst
- Selvstændigt udvælge og anvende videnskabeligt materiale under inddragelse af videnskabs- teoretiske overvejelser

### **Forudsætninger for at gå til prøve**

Der er 1 forudsætningskrav, der skal opfyldes for at den studerende kan gå til prøve:

- 1) At den studerende skal deltage i én mundtlig præsentation

Formkrav, kriterier og dokumentation af forudsætningskravet fremgår af semesterbeskrivelsen. Her fremgår det også, hvilke muligheder den studerende har for at rette op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav, der demonstrerer viden, færdigheder og kompetencer inden for den pågældende aktivitets læringsmål. Hvis forudsætningskrav for at gå til prøve ikke er opfyldt ved prøvens start kan den studerende ikke gå til prøve og der anvendes et eksamensforsøg.

### **Prøver**

#### **Delprøve A i det valgfrie element (10 ECTS)**

Delprøve A er en intern, individuel skriftlig prøve

#### **Delprøve B (20 ECTS)**

Delprøve B er en intern, mundtlig prøve i grupper af maksimalt 5 studerende på baggrund af et skriftligt produkt

Bedømmelsen af delprøverne er individuel og bedømmes efter 7-trinsskalaen. Prøverne skal bestås særskilt, og der gives én samlet karakter ud fra et vægtet gennemsnit af delprøver på bag- grund af ECTS.

### 5.2.3.1 Toning: Sundhedsfremme og forebyggelse

## 5. semester (Sundhedsfremme og forebyggelse)

### Tema A: Sundhedsfremme og forebyggende indsatser

Semestret har styring og innovation af projekter og koncepter inden for sundhedsfremmende, forebyggende og/eller rehabiliterende indsatser i forhold til folkesunds- og epidemiologisk relaterede problemer som omdrejningspunkt. Sundhedsindsatsen relateres til udvalgte målgrupper (individ- eller gruppeniveau) under hensyntagen til KRAMS faktorer, levevis og levevilkår, og kan være forankret i offentligt eller privat regi.

Med afsæt i projektmodeller, sundhedspædagogiske og formidlingsmæssige teorier og metoder arbejdes der eksemplarisk med sundhedsindsatser under hensyntagen til målgruppens hverdagsliv, det lovgivningsmæssige grundlag samt de organisatoriske og strategiske rammer. Den studerende udvikler faglige kompetencer til at varetage arbejdsprocessen relateret til indsatser herunder fysisk aktivitet og at kunne udføre selve indsatsen i praksis.

Semestret trækker på tema 5c: Diætbehandling og ernæringsterapi.

### ECTS-fordeling

Teoretisk undervisning: 20 ECTS

### Tema B: Tværprofessionelle og tværsektorielle sammenhænge

Temaet er rettet mod tværprofessionelle sammenhænge med organisatoriske, strukturelle og faglige skel, hvor professionerne indgår i forskellige typer af professionelle samarbejdsformer.

Fokus er på team og teamsamarbejde, professionens opgaver, roller og ansvar, tværprofessionel kommunikation samt værdier og etiske aspekter i forhold til tværprofessionel opgaveløsning.

### ECTS-fordeling tema B

Teoretisk undervisning: 10 ECTS

- heraf tværprofessionelle elementer: 10 ECTS

### Mål for læringsudbytte

#### Den studerende kan:

#### Viden

- Reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende indsatser på strukturelt niveau, der øger borgerens og patientens mulighed for at mestre det sunde hverdagsliv
- Redegøre for kostens betydning i relation til fysisk aktivitet
- Reflektere over anvendelse af relevante projektmodeller i planlægning og organisering af forebyggende og sundhedsfremmende indsatser
- Redegøre for organisatorisk opbygning, prioriteringer af professionsfaglige indsatser og tilrettelæggelse af sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende indsatser i kommunalt, regionalt og/eller statsligt regi samt i forhold til private arbejdsområder
- Reflektere over professionsudøvelse samt egen professionsopgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv
- Reflektere over professionens opgaver, rolle og ansvar samt samspillet med andre professioner i tværprofessionelle og tværsektorielle sammenhænge

- Reflektere over juridiske rammer og etiske aspekter i samarbejdet mellem professioner og sektorer
- Identificere en relevant tværprofessionel problemstilling og relatere den til en koordineret indsats

### **Færdigheder**

- Identificere og formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe og strukturelt niveau
- Vejlede borgere i forskellige motionsaktiviteter med udgangspunkt i individuelle behov
- Vurdere kostens betydning for fysisk aktivitet
- Anvende relevante projektmodeller i planlægning og organisering af forebyggende og sundhedsfremmende indsatser
- Udforme og implementere ernærings- og sundhedsfaglige indsatser, for eksempelvis mad- og måltidspolitikker
- Anvende professionsrelevant informations-, kommunikations- og velfærdsteknologi
- Anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige videnformer fra professionsområdet
- Reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professions opgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv
- Reflektere og indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde under hensyntagen til den enkelte borger/patient
- Anvende og vurdere målrettet kommunikation i tværprofessionelle sammenhænge rettet mod borgere/brugere/patienter/pårørende
- Vurdere rammer, muligheder og barrierer i det tværprofessionelle samarbejde

### **Kompetencer**

- Planlægge, udføre og evaluere sundhedsfremmende og forebyggende indsatser på gruppe- og strukturelt niveau med udgangspunkt i et sundhedsrelateret problem og under de givne rammebetingelser
- Selvstændigt arbejde innovativt med formidling
- Planlægge, gennemføre og evaluere aktivitetsprogrammer målrettet relevante målgrupper.
- Rådgive motionister om kostens betydning for fysisk aktivitet
- Selvstændigt at agere inden for organisatoriske sammenhænge, herunder sundhedsvæsenet
- Agere i tværprofessionelt samarbejde med respekt for og anerkendelse af egen og andres professionsansvar
- Arbejde innovativt, udviklingsorienteret, kritisk reflektivt og målfokuseret i faglig såvel som i en tværprofessionel og tværsektoriel kontekst

### **Forudsætninger for at gå til prøve**

Der er 2 forudsætningskrav, der skal opfyldes for at den studerende kan gå til prøve:

- 1) At den studerende har opfyldt deltagelsespligt i alle praktiske øvelser
- 2) At den studerende har afleveret to skriftlige opgaver

Formkrav, kriterier og dokumentation af forudsætningskravene fremgår af semesterbeskrivelsen. Her fremgår det også, hvilke muligheder den studerende har for at rette op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav, der demonstrerer viden, færdigheder og kompetencer inden for den pågældende aktivitets læringsmål. Hvis forudsætningskrav for at gå til prøve ikke er opfyldt ved prøvens start kan den studerende ikke gå til prøve og der anvendes et eksamensforsøg.

## **Prøver**

### **Prøve A (20 ECTS)**

Prøve A er en ekstern, mundtlig gruppeprøve med maksimalt 6 studerende.

### **Prøve B i det tværprofessionelle element (10 ECTS)**

Prøve B er en intern, mundtlig gruppeprøve med maksimalt 5-7 studerende, som er fra minimum to forskellige uddannelser.

Bedømmelsen er individuel og bedømmes efter 7-trinsskalaen.

## **6. semester (Sundhedsfremme og forebyggelse)**

### **TEMA: Professionen i praksis**

Semestret sætter fokus på professionen i praksis gennem først et praktikforløb med selvstændig professionsudøvelse fulgt af et teoretisk forløb med fordybelse i problemstillinger på baggrund af erfaringer fra praktikken.

Den studerende udvikler organisationsforståelse og kompetencer til at kunne agere i professionsfeltets arbejdsområder som eksempelvis bæredygtighed i professionsfaglig kontekst, ledelse og organisation i relation til mad, måltider og sundhed, projektarbejde, innovation og entreprenørskab i professionens kontekst samt sundhedsfremme med borgeren i centrum.

Med fokus på professionens virke, menneskesyn og etik samt kommunikation skal den studerende reflektere over muligheder og udfordringer i arbejdet som professionsbachelor i ernæring og sundhed samt forholde sig til egen fremtidig professionsfaglige praksis.

Målsætningen er samlet set, at den studerende opnår en yderligere specialisering af sine professionsspecifikke kompetencer og kan anvende den teoretiske baggrund til at forholde sig til praksisnære problemstillinger. Den studerende videreudvikler sine kompetencer til at arbejde praktisk og empirisk i professionsfeltet.

Semestret trækker på tema 6a og 6b: Professionen i praksis

### **ECTS-fordeling**

Teoretisk undervisning: 10

ECTS Praktisk undervisning:

20 ECTS

### **Mål for læringsudbytte**

#### **Den studerende kan:**

#### **Viden**

- Reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professions opgaver og ansvarsområder i offentligt såvel som privat regi
- Beskrive, analysere og reflektere over anvendelse af kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå betydningen af kommunikation, dialog og samarbejde i praksis
- Analysere og reflektere over professionens anvendelse af informations- og kommunikations- teknologi

- Reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professions opgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv
- Redegøre for og reflektere over etiske problemstillinger
- Beskrive, analysere og forklare, processer, udvikling, planlægning, ledelse og gennemførelse af opgaver inden for professionsfeltet
- har viden om og kan reflektere over egen professionsudøvelse samt egne professionsopgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv i forhold til at være aktør i det hele sundhedsvæsen

#### **Færdigheder**

- Formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på professionsrelevante observationer og erfaringer
- Anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige videnformer fra professionsområdet
- Mestre relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder
- Varetage ledelses- og formidlingsopgaver som led i et tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde
- Formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau
- Udvælge og anvende professionsrelevant informations- og kommunikationsteknologi
- Anvende og begrunde forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i forbindelse med praksisnære problemstillinger.

#### **Kompetencer**

- Identificere, begrunde, udvikle og varetage projektledelses- kommunikations- og formidlingsopgaver i forskellige organisatoriske sammenhænge inden for professionsfeltet
- Vurdere og anvende relevante undersøgelser og teori i professionsnære sammenhænge
- Identificere organisatoriske og kommunikative problemstillinger og udvikle samarbejde i samspil med andre professioner.
- Indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde
- Selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge
- Håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov

#### **Forudsætninger for at gå til prøve**

Der er 2 forudsætningskrav, der skal opfyldes for at den studerende kan gå til prøve:

- 1) At den studerende har opfyldt 90 % mødepligt i praktikken
- 2) At den studerende har afleveret tre skriftlige produkter

Formkrav, kriterier og dokumentation af forudsætningskravene fremgår af semesterbeskrivelsen. Her fremgår det også, hvilke muligheder den studerende har for at rette op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav, der demonstrerer viden, færdigheder og kompetencer inden for den pågældende aktivitets læringsmål. Hvis forudsætningskrav for at gå til prøve ikke er opfyldt ved prøvens start kan den studerende ikke gå til prøve og der anvendes et eksamensforsøg.

#### **Prøver**

##### **Prøve (30 ECTS)**

Prøven er en intern, individuel skriftlig prøve med afsæt i praksis

Bedømmelsen er individuel og bedømmes efter 7-trinsskalaen.

### 5.2.3.2 Toning: Klinisk diætetik

## 5. semester (Klinisk diætetik)

### Tema A: Diætbehandling og ernæringsterapi

I semestret arbejdes med den kliniske diætists funktion i forbindelse med behandling af patienter under hensyntagen til målgruppens hverdagsliv, det lovgivningsmæssige grundlag samt de organisatoriske og strategiske rammer. Der er fokus på principper for diætbehandling ved almindeligt forekommende sygdomme og farmakologisk behandling af disse. Journalnotering og sundhedsvæsenets dokumentationssystem introduceres. Den studerende udvikler faglige og personlige kompetencer til at kunne varetage arbejdsopgaver relateret til den diætetiske praksis.

Semestret trækker på tema 5c: Diætbehandling og ernæringsterapi.

#### ECTS-fordeling

Teoretisk undervisning: 16½ ECTS

Praktisk undervisning: 3½ ECTS

### Tema B: Tværprofessionelle og tværsektorielle sammenhænge

Temaet er rettet mod tværprofessionelle sammenhænge med organisatoriske, strukturelle og faglige skel, hvor professionerne indgår i forskellige typer af professionelle samarbejdsformer.

Fokus er på team og teamsamarbejde, professionens opgaver, roller og ansvar, tværprofessionel kommunikation samt værdier og etiske aspekter i forhold til tværprofessionel opgaveløsning.

#### ECTS-fordeling tema B

Teoretisk undervisning: 10 ECTS

- heraf tværprofessionelle elementer: 10 ECTS

### Mål for læringsudbytte

#### Den studerende kan:

##### Viden

- Redegøre for ernæringsbehov ved kritisk sygdom og stressmetabolisme
- Redegøre for metoder relateret til den diætetiske praksis samt dokumentation og kvalitets-sikring af praksis
- Redegøre for dokumentation i sundhedsvæsenet
- Reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende indsatser på strukturelt niveau, der øger borgerens og patientens mulighed for at mestre det sunde hverdagsliv
- Redegøre for organisatorisk opbygning, prioriteringer af professionsfaglige indsatser og tilrettelæggelse af sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende indsatser i kommunalt, regionalt og/eller statsligt regi samt i forhold til private arbejdsområder
- Reflektere over professionsudøvelse samt egen professionsopgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv
- Reflektere over professionens opgaver, rolle og ansvar samt samspillet med andre professioner i tværprofessionelle og tværsektorielle sammenhænge
- Reflektere over juridiske rammer og etiske aspekter i samarbejdet mellem professioner og sektorer

- Identificere en relevant tværprofessionel problemstilling og relatere den til en koordineret indsats

#### **Færdigheder**

- Anvende, vurdere og begrunde metoder og beskrive standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- Identificere og formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe og strukturelt niveau
- Anvende professionsrelevante informations-, kommunikations- og velfærdsteknologi
- Anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige videnformer fra professionsområdet
- Reflektere og indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde under hensyntagen til den enkelte borger/patient
- Anvende og vurdere målrettet kommunikation i tværprofessionelle sammenhænge rettet mod borgere/brugere/patienter/pårørende
- Vurdere rammer, muligheder og barrierer i det tværprofessionelle samarbejde

#### **Kompetencer**

- Selvstændigt understøtte sammenhængende diætetiske forløb for borgere og patienter både i det primære og i det sekundære sundhedsvæsen
- Selvstændigt at agere inden for organisatoriske sammenhænge, herunder sundhedsvæsenet
- Agere i tværprofessionelt samarbejde med respekt for og anerkendelse af egen og andres professionsansvar
- Arbejde innovativt, udviklingsorienteret, kritisk refleksivt og målfokuseret i faglig såvel som i en tværprofessionel og tværsektoriel kontekst

#### **Forudsætninger for at gå til prøve**

Der er 2 forudsætningskrav, der skal opfyldes for at den studerende kan gå til prøve:

- 1) At den studerende har opfyldt deltagelsespligt i alle praktiske øvelser
- 2) At den studerende har afleveret to skriftlige produkter

Formkrav, kriterier og dokumentation af forudsætningskravene fremgår af semesterbeskrivelsen. Her fremgår det også, hvilke muligheder den studerende har for at rette op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav, der demonstrerer viden, færdigheder og kompetencer inden for den pågældende aktivitets læringsmål. Hvis forudsætningskrav for at gå til prøve ikke er opfyldt ved prøvens start kan den studerende ikke gå til prøve og der anvendes et eksamensforsøg.

#### **Prøver**

##### **Prøve A (20 ECTS)**

Prøve A er en ekstern, mundtlig gruppeprøve med maksimalt 6 studerende.

##### **Prøve B i det tværprofessionelle element (10 ECTS)**

Prøve B er en intern, mundtlig gruppeprøve med maksimalt 5-7 studerende, som er fra minimum to forskellige uddannelser.

Bedømmelsen er individuel og bedømmes efter 7-trinsskalaen.

## **6. semester (Klinisk diætetik)**

## **Tema: Sundhedsfremme og diætetik i teori og praksis**

Semestret har fokus på en yderligere specialisering af den studerendes professionspecifikke kompetencer i relation til diætetik. I det teoretiske element arbejdes med principper for diætbehandling ved specifikke sygdomme til dækning af patientens ernæringsmæssige behov, der har relation i forhold til den studerendes kommende praktiske element.

I det praktiske element opøver den studerende viden, færdigheder og kompetencer til at planlægge, udføre, evaluere og dokumentere specifik diætbehandling under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold. Fokus vil være centreret omkring at opøve færdigheder og kompetencer via selvstændig professionsudøvelse, til at påtage sig ansvar for håndtering af komplekse diætetiske problemstillinger i et tværprofessionelt samarbejde i forhold til specifikke patientgrupper.

Under praktikken skal den studerende desuden arbejde med formidling og kommunikation med relevans for den aktuelle praksissammenhæng

Semestret trækker på tema 6c: Professionen i praksis – Klinisk diætetik.

### **ECTS-fordeling**

Teoretisk undervisning: 1½ ECTS Praktisk undervisning: 28½ ECTS

### **Mål for læringsudbytte**

#### **Den studerende kan:**

##### **Viden**

- Redegøre for diætbehandling og farmakologisk behandling i relation til specifikke sygdomme
- Reflektere over videnskabsteori, forskningsmetode og modeller til evaluering, kvalitetssikring og -udvikling, samt relatere denne viden til forsknings- og udviklingsarbejde i professionspraksis

##### **Færdigheder**

- Planlægge, gennemføre og evaluere diætetiske vejledning og ernæringsterapi i praksis
- Anvende sundhedsvæsenets dokumentationssystem i relation til den givne diætetiske behandling
- Dokumentere og kvalitetssikre praksis via journalskrivning ved behandling af patienter inden for ernæringsdiagnose, diætbehandling, ernæringsscreening og ernæringsterapi
- Formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på professionsrelevante observationer og erfaringer
- Reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professions opgaver og ansvarsområder i et tværprofessionelt organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv
- Anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige videnformer fra professionsområdet

##### **Kompetencer**

- Selvstændigt påtage sig ansvar for håndtering af komplekse diætetiske problemstillinger i et tværprofessionelt samarbejde i forhold til specifikke patientgrupper
- Håndtere relevante oplysninger fra journal samt at skrive journalnoter
- Selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge
- Indgå i professionens faglige virke og kollegiale samarbejde samt på tværs af sektorer
- Håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov

### **Forudsætninger for at gå til prøve**

Der er 2 forudsætningskrav, der skal opfyldes for at den studerende kan gå til prøve:



- 1) At den studerende har opfyldt 90 % mødepligt i den kliniske praktik
- 2) At den studerende har afleveret to skriftlige produkter

Formkrav, kriterier og dokumentation af forudsætningskravene fremgår af semesterbeskrivelsen. Her fremgår det også, hvilke muligheder den studerende har for at rette op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav, der demonstrerer viden, færdigheder og kompetencer inden for den pågældende aktivitets læringsmål. Hvis forudsætningskrav for at gå til prøve ikke er opfyldt ved prøvens start kan den studerende ikke gå til prøve og der anvendes et eksamensforsøg.

### **Prøver**

#### **Prøve A (15 ECTS)**

Prøve A er en intern, individuel klinisk prøve.

#### **Prøve B (15 ECTS)**

Prøve B er en intern, individuel klinisk prøve

Bedømmelserne er individuelle og bedømmes efter 7-trinsskalaen.

### **5.2.4 Afsluttende del**

I den afsluttende del af uddannelsen kobles professionens teori og praksis i det afsluttende professionsbachelorprojekt.

## **7. semester (Afsluttende del)**

### **Tema: Professionen i teori og praksis**

I semesteret skal den studerende arbejde selvstændigt med en faglig problemstilling med afsæt i praksis. I det valgfrie element arbejdes med særlige kompetencer og fagområder, der styrker toningen i studieretningen.

Med henblik på afgrænsning og præcisering af emne for bachelorprojekt inddrages relevant teori og metode således, at den studerende kan identificere en faglig problemstilling med udgangspunkt i professionsfeltet under hensyntagen til studieretningen. I bachelorprojektet skal den studerende demonstrere evne til selvstændigt at anvende professionens arbejdsformer og undersøgelsesmetoder. Som led i bachelorprojektet skal den studerende inddrage egne undersøgelser og erfaringer fra praksisfeltet af relevans for problemstillingen samt inddrage forskningsbaseret litteratur.

### **ECTS-fordeling**

Teoretisk undervisning: 30 ECTS Heraf valgfrit element: 10 ECTS

### **Mål for læringsudbytte**

#### **Den studerende kan:**

##### **Viden**

- Reflektere over professionsudøvelse samt egen professions opgaver og ansvarsområder i relation til specifikke problemstillinger med afsæt i relevant teori
- Redegøre for kommunikations- og formidlingsteorier samt metoder målrettet professionsfeltet
- Redegøre for metodiske og videnskabsteoretiske positioner i relation til professionsnære problemstillinger

- Redegøre for udvalgte teories relevans i en professionsspecifik sammenhæng

#### **Færdigheder**

- Identificere og anvende teoretisk og praktisk professionsfaglig viden
- Identificere faglige og praksisnære problemstillinger og formidle relevante løsningsforslag
- Anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater fra professionsområdet
- Beskrive og anvende redskaber til informationssøgning og kildekritik i relation til selvstændigt akademisk arbejde med udgangspunkt i professionen
- Vurdere og anvende målrettet kommunikation i mono- samt tværprofessionelle sammenhænge

#### **Kompetencer**

- Håndtere komplekse og udviklingsorienterede professionsfaglige problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag
- Selvstændigt indhente og analysere professionsfaglig empiri
- Argumentere for og perspektivere professionsrelevante initiativer
- Selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge
- Selvstændigt indgå i professionsrelevant kommunikation i forskellige kontekster
- Udvide ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov

Håndtere selvstændigt at indgå i et monoprofessionelt, tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde med afsæt i et helhedsperspektiv

#### **Prøver**

##### **Prøve A i valgfrit element (10 ECTS)**

Prøven er en intern individuel prøve. Prøven er et produkt, der kan variere og defineres af det enkelte valgfrie element.

Ved valgfrie elementer gennemført internt på Københavns Professionshøjskole afholdes prøven der, hvor den studerende har fulgt undervisningen.

Ved valgfrie elementer ved andre uddannelsesinstitutioner eller selvtilrettelagte forløb, skal prøven gennemføres ved egen uddannelse.

##### **Prøve B Bachelorprojektet (20 ECTS)**

Prøven er en ekstern, individuel eller gruppeprøve, der består af et skriftligt bachelorprojekt samt en efterfølgende mundtlig eksamination.

Projektet udarbejdes individuelt eller i grupper af maksimalt 3 studerende. Den mundtlige eksamination kan forgå individuelt eller i grupper.

Prøven bedømmes individuelt efter 7-trinsskalaen. Den mundtlige og den skriftlige del af prøven indgår og vægtes ligeligt i en samlet bedømmelse.

Prøve B kan først finde sted efter at alle uddannelsens øvrige prøver er bestået.

## 6 BACHELORPROJEKTET

Bachelorprojektet udgør 20 ECTS-point, er placeret på 7. semester og afslutter uddannelsen. Alle øvrige prøver skal være bestået før den studerende kan gå til prøve i bachelorprojektet.

### 6.1 Tilrettelæggelse af og krav til professionsbachelorprojektet

Det afsluttende professionsbachelorprojekt kan udarbejdes alene af den enkelte studerende eller i en gruppe. Den studerende arbejder med en selvvalgt og af uddannelsesinstitutionen godkendt

problemstilling i relation til den valgte studieretning og til uddannelsens samlede mål for læringsudbytte.

Den valgte problemstilling skal være praksisnær og tværvideenskabelig og kan være knyttet til uddannelsens praktikforløb. Projektet skal leve op til de faglige kriterier, som fremgår af semesterbeskrivelsen.

## 7 PRAKTISK UNDERVISNING

Formålet med praktik i uddannelsen er at sikre en sammenhængende forståelse mellem professionens teori og praksis. Praktikforløb er obligatorisk og tilrettelægges i et forpligtende og tæt samarbejde mellem uddannelsesinstitutionen og praktikstedet med udgangspunkt i de mål for viden, færdigheder og kompetencer, som skal opnås i løbet af de enkelte praktikforløb<sup>3</sup>.

### 7.1 ECTS-omfang

Uddannelsen indeholder praktisk undervisning i et omfang på 30 ECTS-point (KD: 42 ECTS-point), fordelt som vist i nedenstående tabel.

	Semester	Praktiske ECTS	
		Fødevarer og ledelse	Sundhedsfremme og diætetik (KD i parentes)
Fællesdelen	1		
	2		
	3	10	10
	4		
	<b>I alt de første 2 år</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Institutionsspecifik del	5		(3½)
	6	20	20 (28½)
	7		
	<b>I alt de sidste 1½ år</b>	<b>20</b>	<b>20 (32)</b>
	<b>I ALT</b>	<b>30</b>	<b>30 (42)</b>

### 7.2 Regler for gennemførelse af klinisk undervisning

Den studerende udfylder i samarbejde med Ernæring og sundhedsuddannelsen og praktikstedet en individuel praktikplan omfattende formål, mål og indhold. I praktikplanen indskrives minimum én fastlagt studieaktivitet, som skal gennemføres i løbet af praktikperioden.

Der er jf. uddannelsesbekendtgørelsen mødepligt i praktikken. Det betyder, at den studerende som minimum skal opfylde mødepligten, som angivet under det enkelte semester. Opfyldelse af mødepligten er en forudsætning for at den studerende kan gå til den afsluttende prøve i praktikken. Det fremgår af semesterbeskrivelserne, hvordan den enkelte studerende i tilfælde af, at mødepligten ikke er opfyldt, kan erstatte mødepligten.

Praktikstedet og den studerende evaluerer praktikforløbet efter de i semesterbeskrivelsen beskrevne retningslinjer. Evalueringen er obligatorisk og indsendes til uddannelsesinstitutionens praktikkoordinator til godkendelse.

Ernæring og sundhedsuddannelsens praktikforløb kan tilrettelægges som udlandsophold.

<sup>3</sup> Se bilag 4 for kriterier for godkendelse af praktiksteder

Studerende fra studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik med toning Klinisk Diætetik skal gennemføre mindst ét praktikforløb på et dansk hospital.

## 8 TVÆRPROFESSIONELLE ELEMENTER I UDDANNELSEN

Uddannelsen omfatter tværprofessionelle elementer på 20 ECTS-point, hvoraf 10 ECTS-point er tilrettelagt i løbet af de første 2 år på uddannelsens fællesdel og 10 ECTS-point er tilrettelagt i de sidste 1½ år på uddannelsens institutionsspecifikke del. I de tværprofessionelle elementer undervises og samarbejder de studerende på tværs af uddannelser og professioner. De tværprofessionelle uddannelseselementer har i uddannelsesforløbet en stigende progression såvel fagligt som didaktisk.

### **Tværprofessionelle elementer i fællesdelen**

På 1. semester (1½ ECTS) fokuseres på ”at lære om, af og med hinanden”.

På 2. semester (1½ ECTS) fokuseres på udvikling af egen professionsidentitet i relation til mad og måltider

På 3. semester Fødevarer og ledelse (4 ECTS) fokuseres på refleksioner over mono- og tværprofessionelle teoretiske aspekter i relation til egen eller observeret praksis i praktikken.

På 3. semester Sundhedsfremme og diætetik (4 ECTS) fokuseres på refleksioner over mono- og tværprofessionelle teoretiske aspekter i relation til egen eller observeret praksis i praktikken.

På 4. semester både Fødevarer og Ledelse samt Sundhedsfremme og diætetik (3 ECTS) er fokus ideudvikling og innovation anvendt i relation til udvalgte faglige spor med relevans for sundhedsuddannelserne.

De tværprofessionelle ECTS i fællesdelen udprøves i forbindelse med semesterprøven.

### **Tværprofessionelle elementer i den institutionsspecifikke del**

På 5. semester (10 ECTS) indgår de studerende i et 7 ugers forløb med en afsluttende prøve (se afsnit 5, 5. semester). På forløbet opøver de studerende kompetence til at agere i tværprofessionelt samarbejde om en fælles opgaveløsning. De studerende samarbejder i tværprofessionelle teams om en fælles opgaveløsning og træner at bringe egen viden og færdigheder i spil. Fokus er på team og teamsamarbejde, professionens opgaver, roller og ansvar, tværprofessionel kommunikation samt værdier og etiske aspekter i forhold til tværprofessionel opgaveløsning.

Tværprofessionalitet kan desuden indgå i praktiske uddannelsesforløb, samt i BA-opgaven.

## 9 VALGFRI ELEMENT I UDDANNELSEN

Uddannelsen omfatter valgfrie elementer på 20 ECTS-point, hvoraf 10 ECTS-point er tilrettelagt i uddannelsens fællesdel på 4. semester, og 10 ECTS-point er tilrettelagt i uddannelsens institutionsspecifikke del på 7. semester.

### **Valgfrie elementer i fællesdelen**

Valgfrie elementer i fællesdelen udgør 10 ECTS-point og er underordnet til og styret af de fælles obligatoriske temaer fastsat i uddannelsesbekendtgørelsen. De valgfrie elementer i fællesdelen kan eksempelvis dreje sig om målgruppe, diagnosetype eller arbejdsform som studerende kan vælge at arbejde med under det obligatoriske tema. Ændringer i temaer inden for fællesdelen aftales i fællesskab af de institutioner, der er godkendt til at udbyde uddannelsen.

### **Valgfrie elementer i den institutionsspecifikke del**

Valgfrie elementer i den institutionsspecifikke del udgør 10 ECTS-point, og relaterer sig til et aktuelt fagligt tema. De valgfrie elementer kan være såvel tværprofessionelle, som monoproduktionelle og afvikles enten ved egen institution eller ved andre institutioner eller som selvtilrettelagte forløb. Til de enkelte valgfrie elementer udarbejdes læringsudbytter. Læringsudbytterne kan variere, men de relaterer sig til et aktuelt sundhedsfagligt tema. Ved forløb gennemført ved anden uddannelsesinstitution eller som selvtilrettelagte forløb skal forløbet forhåndsgodkendes på uddannelsen.

## **10 INTERNATIONALISERING**

Formålet med uddannelsesaktiviteter, der har internationalt fokus, er at styrke den studerende fagligt og uddanne den studerende til at agere professionelt inden for ernæring og sundheds praksis i en globaliseret verden.

I løbet af uddannelsen vil der være **Internationalisation at home**-aktiviteter. Disse aktiviteter giver de studerende mulighed for at studere Ernæring og sundhed i et internationalt perspektiv i Danmark. Den studerende inddrager international litteratur og internationale perspektiveringer i opgaveløsning i dele af uddannelsen jævnfør mål for læringsudbytte angivet i de enkelte semestre.

**Internationalisation abroad** i form af udvekslings- og studieophold i udlandet kan gennemføres på 3.-7. semester, dog normalt højst svarende til i alt 30 ECTS. Den studerende kan søge om efter gennemført 1. studieår at gennemføre studieforløb og klinisk undervisning/praktikforløb i udlandet af 1- 20 ugers varighed med henblik på at studere Ernæring og sundhed i en anden kulturel og samfundsmæssig kontekst.

Uddannelsesinstitutionen forhåndsgodkender udvekslingsforløb, som tilskrives merit, når undervisning er gennemført og godkendt. Udvekslingsforløb kan etableres gennem uddannelsens internationale samarbejdsaftaler eller ved selvtilrettelagte forløb.

Internationale studerende kan indskrives på uddannelsen jf. de udvekslingsaftaler, som uddannelsen har for studerende og adjunkter/lektorer/docenter.

Læs mere om internationalisering på uddannelsesinstitutionens hjemmeside og intranet.

## **11 ANVENDTE UNDERVISNINGS- OG ARBEJDSFORMER**

På Ernæring og sundhedsuddannelsen arbejdes med undervisnings- og arbejdsformer, der understøtter udviklingen af den studerendes selvstændige og stærke professionsfaglige kompetencer med henblik på at agere professionelt som professionsbachelor i Ernæring og sundhed efter endt uddannelse.

Uddannelsesforløbet tilrettelægges således, at den studerende erhverver og udvikler professionalitet, samarbejdsevne, evne til refleksion og fordybelse samt evne til at tænke og handle innovativt og procesorienteret. Der stilles krav om aktiv deltagelse og initiativ fra den studerende, og der er en forventning om, at den studerende er fuldtidsstuderende gennem hele studiet.

Undervisningen tilrettelægges med differentierede undervisningsformer, hvor praksis og teori spiller sammen, og hvor man som studerende træner og øver i simulerings- og praksissituationer. Dette fremmer innovationskompetencer og selvstændighed i læringsprocessen. Der fore- kommer en del praksis- og simulationsundervisning i faglokaler herunder i laboratorium, produktionskøkken, innovationskøkken, husholdningskøkken samt

simulationslaboratorium. Den teoretiske undervisning sammensættes af forelæsninger, holdundervisning, øvelser, e-læringsforløb samt projektarbejde, individuelt og i grupper. Semestrets arbejdsformer understøtter det faglige indhold og det læringsudbytte, der er opstillet for det enkelte semester. Anvendelsen af relevante informationsteknologiske og velfærdsteknologiske værktøjer indgår som en naturlig del af uddannelsen.

I uddannelsesforløbet vil der løbende forekomme samarbejde på tværs af professioner i og uden for KP-regi.

### Studieaktivitet på Ernæring og sundhedsuddannelsen

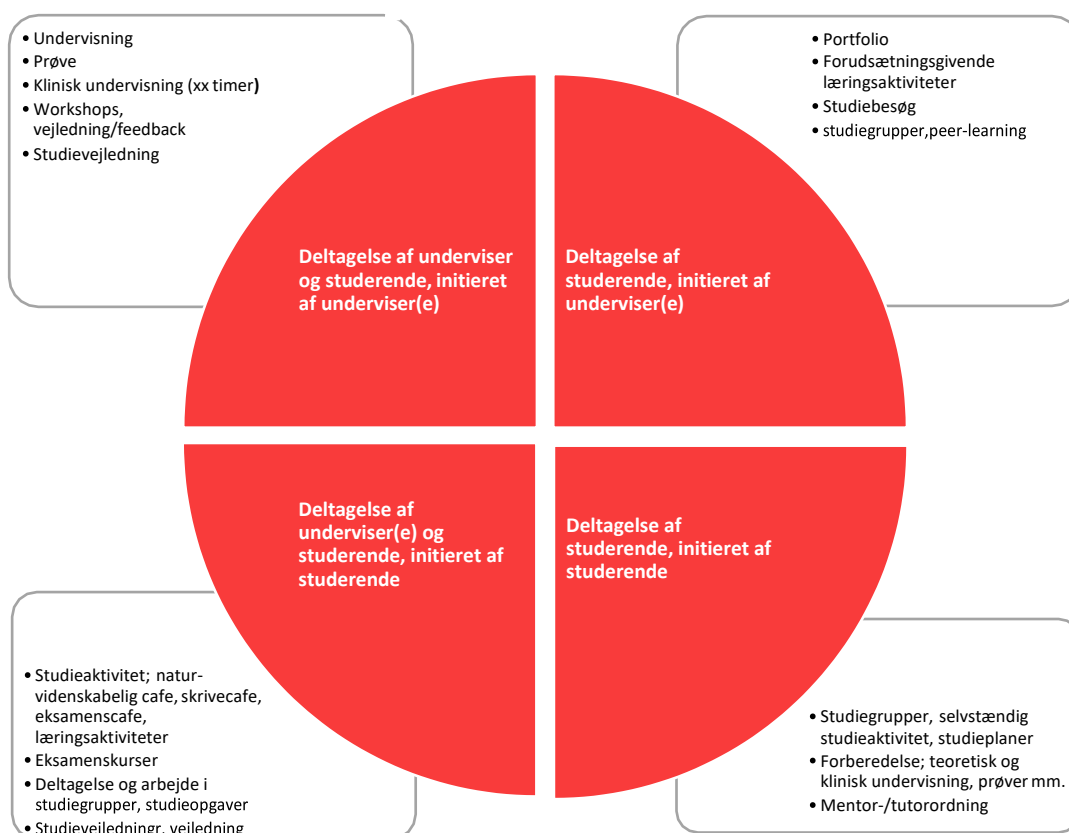
En studerende på Ernæring og sundhedsuddannelsen anses for studieaktiv, så længe den studerende er aktiv i forhold til semestrets forudsætningskrav samt afholder de planlagte prøver på det enkelte semester ved ordinær eller reeksamen, jf. beskrivelsen af semestrene i kapitel 2. Manglende studieaktivitet kan have betydning for, hvorvidt en studerende er berettiget til Statens Uddannelsesstøtte (SU).

En studerende kan til enhver tid orientere sig om sin egen studieaktivitet på Københavns Professionshøjskoles intranet.

### Studieaktivitetsmodellen

Studieaktivitetsmodellen er en forventningsafstemning med den studerende. Modellen tydeliggør for den studerende, hvilke mangeartede typer af studieaktiviteter, der er knyttet til uddannelsen, og hvilke krav det samtidig stiller til den studerendes arbejdsindsats.

Den aktuelle studieaktivitetsmodel for Ernæring og sundhedsuddannelsen er at finde på Københavns Professionshøjskoles intranet for studerende og ansatte.



### Læsning af tekster på fremmedsprog

Undervisningen på Ernæring og sundhedsuddannelsen foregår på dansk. Som en del af uddannelsen vil der indgå tekster på engelsk og nordiske sprog.

## 12 PRØVER OG BEDØMMELSE

Den studerende er automatisk tilmeldt prøverne, og prøver kan ikke afmeldes. Det gælder dog ikke ved dokumenteret sygdom og barsel, hvis den studerende er eliteidrætsudøver eller har fået dispensation begrundet i usædvanlige forhold.

Prøvernes bedømmelseskriterier tager udgangspunkt i semestrets mål for læringsudbytte. Formkrav og kriterier for den enkelte prøve fremgår af den enkelte semesterbeskrivelse. Ved prøverne er det tilladt at anvende hjælpemidler, herunder elektroniske, med mindre andet fremgår af beskrivelsen for den enkelte prøve.

### 12.1 Forudsætninger for at gå til prøve

Ernæring og sundhedsuddannelsen anvender forudsætningskrav i form af betingelser, der skal være opfyldt inden prøveafvikling. Udvalgte læringsaktiviteter og deltagelsespligt ved angivne studieaktiviteter er forudsætningskrav for at kunne deltage i en semesterprøve. Hvis den studerende ikke opfylder forudsætningerne for indstilling til semesterprøven, betragtes det som et brugt prøveforsøg.

Forudsætningskravene fremgår af studieordningens semestre i kapitel 5 og i mere detaljeret form i semesterbeskrivelserne samt hvilke muligheder den studerende har for at rette op på evt. manglende opfyldelse af forudsætningskrav. Allerede opfyldte forudsætningskrav skal ikke gentages.

### 12.2 Omprøve og sygeprøve

Studerende der grundet dokumenteret sygdom eller anden dokumenteret årsag, er forhindret i at gennemføre prøven skal aflægge prøve snarest muligt. Syge- eller omprøven ligger i samme eksamenstermin i umiddelbar forlængelse af den ordinære prøve eller senest sammen med den næste ordinære prøve.

Er det en prøve, der er placeret i sidste eksamenstermin, eksempelvis bachelorprojektet, ligger syge/omprøven i samme eksamenstermin eller i umiddelbar forlængelse heraf.

Yderligere reglement omkring sygemelding og dokumentation herfor findes på uddannelsesinstitutionens hjemmeside og intranet.

### 12.3 Det anvendte sprog ved prøven samt formulerings- og staveevne

Prøver aflægges på dansk, og den studerende eksamineres på dansk, med mindre andet er angivet for den enkelte prøve.

Prøven kan aflægges på svensk eller norsk i stedet for dansk, medmindre prøvens formål er at dokumentere den studerendes færdigheder i dansk.

Ved bedømmelse af professionsbachelorprojektet skal der ud over det faglige indhold også lægges vægt på den studerendes formulerings- og staveevne. Uddannelsesinstitutionen kan dispensere herfra for studerende, der dokumenterer en relevant specifik funktionsnedsættelse. Der henvises til beskrivelsen for professionsbachelorprojektet, hvor det fremgår hvordan formulerings- og staveevne indgår i den samlede bedømmelse af præstationen.

Formulering og staveevne kan indgå i bedømmelsen af andre opgaver og prøver, hvilket vil fremgå af prøvebeskrivelsen.

## **12.4 Brug af egne og andres arbejder**

Hvis der under eller efter en prøve opstår formodning om, at en studerende har udgivet en andens arbejde for sit eget skal det indberettes til uddannelseslederen. Tilsvarende gælder hvis en studerende har anvendt sit eget tidligere bedømte arbejde uden henvisning. Hvis formodningen bliver bekræftet efter en undersøgelse af sagen, og hvis handlingen har fået eller ville kunne få konsekvenser for bedømmelsen, skal den studerende bortvises fra prøven, jf. eksamensbekendtgørelsens § 20.

## **12.5 Videnskabelig redelighed**

Brug af egne tidligere bedømte eksamensbesvarelser skal ske med kildeangivelse og brug af citationstegn ved direkte citater fra eksamensbesvarelsen. Tilsvarende gælder ved brug af medstuderendes eksamensbesvarelser. De skal kildeangives på samme måde som alle øvrige kilder, der bruges i besvarelsen.

## **12.6 Disciplinære foranstaltninger i tilfælde af eksamenssnyd**

Der kan ske bortvisning fra en prøve, hvis det konstateres, at der er snyd eller udvises forstyrrende adfærd under prøven jævnfør § 20 i eksamensbekendtgørelsen.

Vejledning om proceduren ved mistanke om eksamenssnyd findes på uddannelsesinstitutionens intranet.

## **12.7 Særlige prøvevilkår**

Der kan tilbydes studerende med f.eks. fysisk eller psykisk funktionsnedsættelse når det vurderes, at det er nødvendigt for at ligestille disse studerende med andre i prøvesituationen. Det er en forudsætning, at der med tilbuddet ikke sker en ændring af det faglige niveau. For at være berettiget til særlige prøvevilkår skal der foreligge relevant dokumentation herfor.

# **13 MERIT OG FORHÅNDSMERIT**

I forbindelse med optagelsen af studerende foretager uddannelsen en faglig vurdering af om tidligere beståede uddannelseselementer eller beskæftigelse kan give merit – og dermed fritagelse – for fag/semestre, praktik på uddannelsen. Dette er obligatorisk merit.

Derudover er det muligt at søge om frivillig merit hvis man har bestået uddannelseselementer, der kan give merit for uddannelseselementer f.eks. på en valgt uddannelsesretning eller valgt specialisering.

Vejledning om merit, herunder om hvordan man søger om merit, kan findes på uddannelsesinstitutionens intranet.

Studerende, som har gennemført første og andet studieår på samme uddannelse på en anden dansk uddannelsesinstitution, vil ved overflytning eller indskrivning få meriteret de to første år uden individuel vurdering. Har den studerende bestået mindre end to år, vil der ske en individuel vurdering.

Vedrørende merit for ophold i udlandet henvises til afsnittet om internationalisering.

# **14 OVERGANGSORDNINGER**

Alle studerende der er indskrevet på 2016-studieordningen og påbegynder nyt semester i efteråret 2019 overgår til 2019-studieordning pr. 1 august 2019 bortset fra:



- 1) Studerende, der påbegynder 2. semester i efteråret 2019 overgår til 2019-studieordning på 3. semester fra foråret 2020
- 2) Studerende, der påbegynder 4. semester i efteråret 2019 overgår til 2019-studieordning på 5. semester fra foråret 2020
- 3) Studerende, der påbegynder 6. semester i efteråret 2019 færdiggør deres uddannelse på 2016-studieordningen. Dog påbegynder studerende på studieretningen Klinisk Diætisk denne studieordning fra 1. september 2019 – se bilag 5
- 4) Studerende, der starter 7. semester foråret 2020 færdiggør deres uddannelse på 2016-studieordningen.

Overgangen er skitseret som nedenfor

	1. semester	2. semester	3. semester	4. semester	5. semester	6. semester	7. semester
<b>Efterår 2019</b>	STU-2019 (E19)	STU-2016 (F19)	STU-2019 (E18)	STU-2016 (F18)	STU-2019 (E17)	STU-2016 (F17)	STU-2016 (E16)
<b>Forår 2020</b>		STU-2019 (E19)	STU-2019 (F19)	STU-2019 (E18)	STU-2019 (F18)	STU-2019 (E17)	STU-2016 (F17)
<b>Efterår 2020</b>			STU-2019 (E19)	STU-2019 (F19)	STU-2019 (E18)	STU-2019 (F18)	STU-2019 (E17)
<b>Forår 2021</b>				STU-2019 (E19)	STU-2019 (F19)	STU-2019 (E18)	STU-2019 (F18)

## 15 KLAGER OG DISPENSATION

### Klager over prøver

Der kan klages over eksaminationsgrundlaget, prøveforløbet eller bedømmelsen, jf. eksamensbekendtgørelsens kapitel 10.

Vejledninger om hvordan man klager og hvordan klager bliver behandlet, findes på KP's intra- net.

### Dispensation:

Ernæring og sundhedsuddannelsen på KP kan dispensere fra de regler i studieordningen, der alene er fastsat af KP (institutionsdelen), når der foreligger usædvanlige forhold jævnfør eksamensbekendtgørelsens § 4, stk. 3 og LEP-bekendtgørelsen § 17, stk. 4.

Vejledning om, hvordan man søger om dispensation, findes på KP's intranet.

## 16 STUDIEAKTIVITET OG AFSLUTNING AF UDDANNELSEN

Indskrivningen bringes til ophør for studerende, der ikke har bestået mindst én prøve i en sammenhængende periode på et år jævnfør adgangsbekendtgørelsens § 39, stk. 1.

Hvis en studerende ikke opfylder betingelsen i stk. 1, bringes den studerendes indskrivning til ophør.

Ernæring og sundhedsuddannelsen kan dispensere fra studieaktivitetskravet, hvis der foreligger usædvanlige forhold.

## 17 HJEMMEL

Denne studieordning implementerer regler fastsat i nedenstående bekendtgørelser:

Regler i bekendtgørelse nr. 114 af 3. februar 2015 om karakterskala og anden bedømmelse ved uddannelser på Uddannelses- og Forskningsministeriets område (karakterbekendtgørelsen).

Regler i bekendtgørelse nr. 1500 af 2. december 2016 om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (eksamensbekendtgørelsen) senest ændret ved bekendtgørelse nr. 1081 af 28. august 2018.

Regler i bekendtgørelse nr. 211 af 27. februar 2019 om adgang til erhvervsakademiuddannelser og professionsuddannelser (adgangsbekendtgørelsen) senest ændret ved bekendtgørelse nr. 663 af 28. juni 2019.

Regler i bekendtgørelse nr. 841 af 24. juni 2018 om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser (LEP-bekendtgørelsen), senest ændret ved bekendtgørelse nr. 688 af 2. juli 2019.

Derudover implementeres regler i uddannelsesbekendtgørelsen for ernæring- og sundhedsuddannelsen, bekendtgørelse nr. 502 af 30. Maj 2016, senest ændret ved bekendtgørelse nr. 885 af 24. juni 2018.

## 18 IKRAFTTRÆDEN

Studieordningen træder i kraft den 1. august 2019 og får virkning for studerende der bliver optaget med studiestart efteråret 2019 og senere. Studerende der er påbegyndt uddannelsen inden denne dato overføres til denne studieordning efter en overgangsordning, som fastsat ovenfor.

Ændringerne i studieordningens punkt 5.2.2 (6. semester – Fødevarer og ledelse) og 5.2.3.1 (6. semester – Sundhedsfremme og forebyggelse) træder i kraft den 1. februar 2020 og får virkning for studerende der blev optaget efteråret 2019 og senere samt de studerende der overgår til denne studieordning jf. overgangsordningen under punkt 14.

Københavns Professionshøjskole

Rektor Stefan Hermann

# BILAG 1: LÆRINGSUDBYTTE EFTER UDDANNELSENS FØRSTE TO ÅR

Fordelingen af fagområder i ECTS-point inden for uddannelsens første to år, herunder fag med et omfang på mindst 5 ECTS-point.

Hvert af de fire fagområder består af en række fag. Fag samt omfanget af fagområder og fagene fremgår af skemaet herunder.

Fagområder		Antal ECTS*
<b>Sundhedsvidenskabelige fag i alt</b>		<b>36</b>
Heraf Mad og måltider	5	
Heraf: Diætetik, kostplanlægning og vurdering*	7	
<b>Naturvidenskabelige fag i alt</b>		<b>36</b>
Heraf: Ernæring*	10	
Heraf: Anatomi og fysiologi	5	
Heraf: Biokemi	5	
Heraf: Fødevareteknologi	5	
<b>Humanistiske fag i alt</b>		<b>24</b>
Heraf: Pædagogik	5	
Heraf: Psykologi	5	
Heraf: Videnskabsteori og metode	5	
<b>Samfundsvidenskabelige fag i alt</b>		<b>24</b>
Heraf: Sociologi	5	
Heraf: Ledelse og organisation**	5	
Heraf: Videnskabsteori og metode	5	
<b>I alt</b>		<b>120</b>

\*Primært studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik

\*\* Primært studieretningen Fødevarer og Ledelse

Teori og klinik/praktik på uddannelsens første to år	
Teori og klinik/praktik	Antal ECTS*
Teori	110
Klinik/praktik	10
<b>I alt</b>	<b>120</b>

\*Antal teoretiske og antal kliniske/praktiske ECTS skal til sammen give 120 ECTS

<b>Prøver på uddannelsens første to år</b>
<b>3 internt bedømte prøver</b>
<b>1 eksternt bedømte prøver</b>

<b>Temaer på uddannelsens første to år</b>		
	Navn på temaer og udfoldelse heraf	<b>Antal ECTS*</b>
<b>T1</b>	<u>Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse</u> Temaet sætter fokus på ernæringens indflydelse på kroppens funktioner, processer og udvikling samt forebyggelse af sygdomme. Det gøres med afsæt i grundlæggende teorier, begreber og metoder indenfor professionsområdet. Der arbejdes med problemstillinger i relation til sundhedsfremme, forebyggelse og rehabilitering på individuelt og samfundsmæssigt plan i forhold til de officielle anbefalinger.	30
<b>T2</b>	<u>Fødevarerproduktion, forbrugeradfærd og ledelse</u> Temaet sætter fokus på fødevarer, mad og måltider. Der arbejdes med rå- varer, forarbejdningsmetoder, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til fødevarer, mad- og måltidsproduktion. Der er fokus på organisation og ledelse i relation til mad og måltider. Temaet beskæftiger sig desuden med forholdet mellem forbruger og producent af fødevarer og måltider i et bæredygtigheds- og markeds perspektiv. Fødevarer kvalitet, fødevarer sikkerhed, forbrug sættes i relation til det politiske systems regulering af produktion og marked.	30
<b>T3</b>	<u>Metode og formidling</u> Temaet sætter fokus på videnskabsteoretiske og metodemæssige problemstillinger, som har relevans for professionsfeltet. Der arbejdes med kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder. Fokus ligger på problem- orienterede og anvendelsesorienterede aspekter både i forhold til metoder, design, generering af empiri og analyse. De studerende arbejder desuden med formidling relateret til ernæring og sundhed, og herudover at kunne forholde sig reflektivt til formidlingens mål, rammer og vilkår Formidlingen antager forskellige former afhængig af kontekst, formål og mål for formidlingsaktiviteten.	30
<b>T4a</b>	<u>For studieretningen Sundhedsfremme og diætetik: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv:</u> Temaet sætter fokus på diætetisk behandling og forandringsprocesser i relation til livsstilsintervention . Desuden arbejdes der med generelle aspekter ved ernæringsterapi. Der lægges vægt på forståelse af diætprincipper samt den bagvedliggende evidensbaserede viden. Den diætetiske behandling og ernæringsterapi sættes i relation til patientens/borgerens familiemæssige situation samt etiske, psykiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold. Med afsæt i teori og refleksion arbejdes der med den studerendes	30

\*Temaerne for de første to år skal til sammen give 120 ECTS.

### Regler om merit

Studerende som har gennemført andet år på en anden uddannelsesinstitution inden for samme uddannelse, vil ved overflytning få meriteret de første to år uden individuel vurdering.

I øvrigt henvises til den gældende adgangsbekendtgørelse for bestemmelser om merit.

Vedrørende merit for studieophold i udlandet henvises til studieordningens afsnit om internationalisering.

### Krav til professionsbachelorprojekt

I bachelorprojektet på ernæring og sundhedsuddannelsen uddannelse indgår 30 praktiske/kliniske ECTS.

Bachelorprojektet består af en skriftlig og en mundtlig del og kan udarbejdes alene eller i grupper, mono- eller tværprofessionelt.

Problemstillingen godkendes af uddannelsesinstitutionen.

Bachelorprojektet skal dokumentere den studerendes evne til at arbejde med en faglig problemstilling med afsæt i praksis og inddragelse af relevant teori og metode. I bachelor- projektet skal den studerende demonstrere sin selvstændige anvendelse af professionens arbejdsformer og undersøgelsesmetoder og skal inddrage resultater fra praksisrelaterede udviklings-, forsøgs- og forskningsarbejde samt forskningsbaseret litteratur af relevans for problemstillingen.

### Mål for læringsudbytter afsluttet efter uddannelsens første to år:

Læringsudbytte fordelt på viden
<ol style="list-style-type: none"><li>1. har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer gennem livet i en samfundsmæssig kontekst,</li><li>2. kan reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende interventioner, der øger borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv,</li><li>3. kan reflektere over borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv,</li><li>4. har viden og kan reflektere over sundhedsfremme og forebyggelse på individ- og gruppeniveau, såvel som strukturelt niveau,</li><li>5. kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet,</li><li>6. kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom,</li><li>7. kan reflektere over etiske problemstillinger,</li><li>8. har viden om og kan reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professions opgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv i forhold til at være aktør i det hele sundhedsvæsen,</li><li>9. har viden om og kan reflektere over videnskabsteori, forskningsmetode og modeller til evaluering, kvalitetssikring og -udvikling, samt relatere denne viden til forsknings- og udviklingsarbejde i professionspraksis</li><li>10. har viden om og kan forstå fødevarer, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til mad og måltidsproduktion</li></ol>
<p><i>Den uddannede inden for studieretningen Fødevarer og Ledelse har tillige</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>11. viden om og kan reflektere over processer og ledelse vedrørende fødevarer og fødevareforarbejdning i relation til mad og måltider,</li></ol>
<p><i>Den uddannede inden for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik har tillige</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>12. viden om og kan forstå principper for diætbehandling og farmakologisk behandling af sygdomme under hensyntagen til livsstil og levevilkår,</li></ol>
Læringsudbytte fordelt på færdigheder
<ol style="list-style-type: none"><li>13. formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau,</li><li>14. anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra</li></ol>

professionsområdet,

*Den uddannede inden for studieretningen Fødevarer og Ledelse kan tillige*

15. anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning.

*Den uddannede inden for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik kan tillige*

16. vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko samt stille ernæringsdiagnose,

17. anvende, vurdere og udvikle vejledningsmateriale under hensyntagen til individuelle og samfundsmæssige forhold,

---

**Læringsudbytte fordelt på kompetence**

18. håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov,

19. 5) håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster,

20. udvise ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov.

21. kan selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår

# BILAG 2: DIMITTENDPROFIL FOR ERNÆRING OG SUNDHEDSUDDANNELSEN

## Formål og dimittendprofil

Formålet med uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed er ifølge Uddannelsesbekendtgørelsen at kvalificere den studerende til efter endt uddannelse selvstændigt at arbejde professionelt med sundhedsfremme, forebyggelse, behandling og rehabilitering via mad og måltider samt ernæring med afsæt i professionens rammer og etik i et nationalt og internationalt perspektiv. Desuden uddannes professionsbacheloren i ernæring og sundhed til at arbejde professionelt med fødevarer, organisation, ledelse og bæredygtighed, samt formidling og kommunikation inden for professionsfeltet. Professionsbacheloren opnår både teoretiske og praktiske kompetencer og uddannes til at være reflektiv og kritisk. Den uddannede opnår kompetencer til at kunne deltage i forsknings- og udviklingsarbejde og til at kunne fortsætte i teoretisk og praktisk kompetencegivende efter- og videreuddannelse.

Uddannelsen indeholder to studieretninger: Sundhedsfremme og Diætetik samt Fødevarer og Ledelse.

## Kernekompetencer for professionsbachelor i ernæring og sundhed

### Generelt:

- Selvstændigt initiere, gennemføre og lede processer inden for ernæring og sundhed, fødevarer, mad, måltider og diætetik
- Selvstændigt analysere, metodisk håndtere og kvalitetssikre sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende indsatser på individ-, gruppe-, organisations- og samfundsniveau
- Udvikle og implementere mad- og måltidspolitik, samt kommunikere situationsbestemt ud fra en professionel helhedsforståelse
- Arbejde evidensbaseret, udviklingsorienteret og tværprofessionelt samt omsætteviden, formidle og undervise inden for professionens vidensfelt

### Specifikke kernekompetencer for dimittender fra studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik:

- Analysere, initiere, udføre og evaluere sundhedsfremmende initiativer
- Håndtere diætetiske og ernæringsfaglige problemstillinger i samarbejde med borgere
- Stille ernæringsdiagnose, ernæringscreening, diætbehandle og udøve ernæringsterapi for patienter og borgere
- Formidle om og udøve forebyggende, behandlende, rehabiliterende og adfærdssædrende kost- og diætvejledning

### Specifikke kernekompetencer for dimittender fra studieretningen Fødevarer og Ledelse:

- Koordinere, udvikle, gennemføre og lede madproduktion af høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet
- Koordinere, udvikle, gennemføre og lede måltidsprocesser
- Initiere, dokumentere, evaluere og kvalitetssikre processer i relation til fødevarerens sikkerhed, hygiejne, bæredygtighed og økonomi
- Arbejde innovativt med produkt-, recept- og konceptudvikling

**Professionsudøvernes virksomhedsfelt** er private og offentlige institutioner og virksomheder, herunder sundhedstilbud i det regionale sundhedsvæsen, de kommunale sundhedscentre, offentlige og private interesseorganisationer, fødevarerproducerende virksomheder, uddannelsessteder samt selvstændig virksomhed.

**Professionsudøvernes virke er** kvalificering af sunde mad- og måltidsløsninger gennem udvikling, drift samt sikring og styring af produktion af fødevarer, mad og måltider af ernæringsmæssig, sensorisk og hygiejnisk høj kvalitet samt at understøtte borgeres almen sundhedstilstand, blandt andet ved at understøtte sammenhængende behandlingsforløb for borgere og patienter gennem sundhedsfremmende tiltag, adfærdsændringer og diætbehandling.

**Professionsudøvernes udviklingsperspektiver** er at medvirke til at styrke forskning og udvikling inden for professionens kernefelt, at styrke professionens teknologiske, ledelsesmæssige og professionelle værktøjer samt at styrke fødevarer, mad og måltiders betydning for sundhed, rehabilitering og 'det sunde hverdagsliv'.



## BILAG 3: TEMAER OG FAGOMRÅDER I UDDANNELSEN

	Tema	Beskrivelse	Antal ECTS
Fællesdel	1	<p><b>Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse</b> Temaet sætter fokus på ernæringens indflydelse på kroppens funktioner, processer og udvikling samt forebyggelse af sygdomme. Det gøres med afsæt i grundlæggende teorier, begreber og metoder inden for professionsområdet. Den studerende træner i at arbejde med problemstillinger i relation til sundhedsfremme, forebyggelse og rehabilitering på individuelt og samfundsmæssigt plan i forhold til de officielle anbefalinger. Den studerende møder praksis i semestrets forløb og kombinerer herigennem læring om teori og praksis.</p>	30
	2	<p><b>Fødevarerproduktion, forbrugeradfærd og ledelse</b> Temaet sætter fokus på fødevarer, mad og måltider. Der arbejdes med råvarer, forarbejdningsmetoder, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til fødevarer, mad- og måltidsproduktion. Der er fokus på organisation og ledelse i relation til mad og måltider.</p> <p>Den studerende beskæftiger sig med forholdet mellem forbruger og producent af fødevarer og måltider i et bæredygtigheds- og markedsperspektiv. Fødevarerets kvalitet, fødevarerets sikkerhed og forbrug sættes i relation til det politiske systems regulering af produktion og marked. Den studerende træner i at opnå kvalifikationer inden for mad og måltidsproduktion.</p>	30
	3	<p><b>Metode og formidling</b> Temaet sætter fokus på videnskabsteoretiske og metodemæssige problemstillinger, som har relevans for professionsfeltet. Der arbejdes med kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder. Fokus ligger på problemorienterede og anvendelsesorienterede aspekter både i forhold til metoder, design, generering af empiri og analyse.</p> <p>Den studerende træner desuden formidling relateret til ernæring og sundhed, og skal herudover kunne forholde sig reflektivt til formidlingens mål, rammer og vilkår. Formidlingen antager forskellige former afhængig af kontekst, formål og mål for formidlingsaktiviteten. Den studerende introduceres til og deltager i aktuelle forsknings- og udviklingsaktiviteter inden for feltet ernæring og sundhedsfeltet.</p>	30
	<b>Studieretning: Fødevarer og ledelse</b>		
	4a	<p><b>Organisation, ledelse og produktion</b> Temaet sætter fokus på måltids-, og fødevarerkoncepter. Der arbejdes med de krav og forventninger forbrugere samt offentlige og private brugere har til kvalitet, fødevarerets sikkerhed og sundhed,</p>	30

	<p>samt hvordan disse reguleres og kontrolleres, samt hvordan virksomheder med udgangspunkt heri kan tilrettelægge produktion og distribution. Med udgangspunkt i anvendt viden og eksisterende virksomheder/organisationer, arbejdes teoretisk og metodisk med at identificere og vurdere produktion i et ledelses- og produktions- teknologisk perspektiv. Med afsæt i teori og gennem refleksion arbejdes der med mono- samt tværfaglig udvikling af personlige kompetencer som fagprofessionel og professionelsamarbejdspartner i en tværprofessionel kontekst.</p>	
<b>Studieretning: Sundhedsfremme og diætetik</b>		
4b	<p><b>Behandling og intervention i et formidlende perspektiv</b> Temaet sætter fokus på diætetisk behandling og forandringsprocesser i relation til livsstilsintervention. Desuden arbejdes der med generelle aspekter ved ernæringsterapi. Der lægges vægt på forståelse af diætprincipper samt den bagvedliggende evidensbase- rede viden. Den diætetiske behandling og ernæringsterapi sættes i relation til patientens/borgerens familiemæssige situation samt etiske, psykiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold. Med afsæt i teori og refleksion arbejdes mono- og tværfagligt med at opnå udvikling af personlige kompetencer som vejleder, behandler og professionel samarbejdspartner i en tværprofessionel kontekst.</p>	30
<b>I alt</b>		<b>120</b>
<b>Instituti- onsspecifik del</b>	<b>Studieretning: Fødevarer og ledelse</b>	
5a	<p><b>Projektledelse, innovation og kommunikation i praksis</b> Temaet sætter fokus på praksisorienterede indsatser i professionsfeltet ud fra et ledelsesperspektiv med fokus på organisatoriske rammer og branchekendskab. Det gøres med afsæt i teorier inden for innovation, projektledelse, økonomi, kommunikation og formidling. Den studerende udvikler færdigheder og kompetencer inden for ledelse og organisering af projekter inden for professionsfeltet med afsæt i et bredt sundhedsbegreb. Projekter kan eksempelvis tematisere ernæring, fødevarerikkerhed, arbejdsmiljø, service, måltidsværtsskab, events og bæredygtighed.</p>	30
6a	<p><b>Professionen i praksis</b> Temaet sætter fokus på opnåelse af praksiserfaringer og refleksioner i forhold til mad, måltider og ledelse i professionsfeltet. Der er fokus på udvælgelse og anvendelse af relevante undersøgelser, teorier og metoder. Den studerende arbejder selvstændigt og refleksivt med praksisnære og teoretiske problemstillinger. I forlængelse heraf opnår den studerende kompetencer til at identificere egne læringsbehov, indgå i tværprofessionelt samarbejde samt udvikler professionalismisme i relation til forskellige organisatoriske kontekster.</p>	30

<b>Studieretning: Sundhedsfremme og diætetik m. toning Sundhedsfremme og forebyggelse</b>		
5b	<p><b>Sundhedsindsatser i praksis</b></p> <p>Temaet sætter fokus på planlægning og udførelse af sundhedsfremmende, forebyggende og/eller rehabiliterende indsatser i offentlig eller privat regi under hensyntagen til målgruppers hverdagsliv samt organisatoriske og strategiske rammer. Det gøres med afsæt i teorier, begreber og metoder inden for professionsområdet. Den studerende udvikler faglige og personlige kompetencer til at varetage arbejdsprocessen relateret til interventioner, herunder at kunne udføre selve indsatsen i praksis.</p>	30
6b	<p><b>Professionen i praksis</b></p> <p>Temaet sætter fokus på opnåelse af praksiserfaringer og refleksioner i forhold til mad, måltider og sundhed i professionsfeltet. Der er fokus på udvælgelse og anvendelse af relevante undersøgelser, teorier og metoder. Den studerende arbejder selvstændigt og refleksivt med praksisnære og teoretiske problemstillinger. I forlængelse heraf opnår den studerende kompetencer til at identificere egne læringsbehov, indgå i tværprofessionelt samarbejde samt udvikler professionalisme i relation til forskellige organisatoriske kontekster.</p>	30
<b>Studieretning: Sundhedsfremme og diætetik m. toning Klinisk Diætetik (KD)</b>		
5c	<p><b>Diætbehandling og ernæringsterapi</b></p> <p>Temaet sætter fokus på principper for diætbehandling ved almindeligt forekommende sygdomme og farmakologisk behandling af disse under hensyntagen til målgruppens hverdagsliv, det lovgivningsmæssige grundlag samt de organisatoriske og strategiske rammer. Den studerende udvikler faglige og personlige kompetencer til at kunne varetage arbejdsopgaver relateret til den diætetiske praksis.</p>	30
6c	<p><b>Professionen i praksis - Klinisk Diætetik</b></p> <p>Temaet sætter fokus på opnåelse af praksiserfaringer fra professionsfeltet hvor ernæring og sundhed er i centrum i forhold til sundhedsfremme og klinisk diætetik. Der er fokus på udvælgelse og anvendelse af relevante teorier og metoder i praksis inden for professionen. Den studerende arbejder hen imod selvstændigt at vurdere professionens praksisnære og teoretiske problemstillinger samt reflektere over professionens praksis. I forlængelse heraf arbejder den studerende med at udvikle professionalisme og handlekompetence i relation til professionen, identificere egne læringsbehov og indgå i tværprofessionelt samarbejde.</p>	30
<b>Afsluttende del</b>		
7	<p><b>Professionens anvendelse</b></p> <p>Den studerende arbejder med praksisnære og tværvidenskabelige problemstillinger relateret til uddannelsens praktikforløb under</p>	30

	inddragelse af relevant teori. Den studerende arbejder selvstændig med anvendelse af professionens arbejdsformer og undersøgelsesmetoder og forholder sig til resultater fra praksisrelaterede udviklings-, forsøgs- og forskningsarbejder samt forskningsbaseret litteratur af relevans for problemstillingerne.	
<b>I alt</b>		<b>210</b>

# BILAG 4: GODKENDELSE AF KLINISKE UNDERVISNINGSTEDER

Det er uddannelsesinstitutionens ansvar at godkende praktikstedet efter nedenstående kriterier:

- Praktikstedets professionsfaglige relevans, herunder i relation til studieretning og toning
- Praktikvejlederens uddannelse og erfaring inden for professionen samt specifikke vejledningskompetencer. Uddannelsesinstitutionen kan ved særlige forhold give dispensation for dette krav.

For studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik* med toningen *Klinisk Diætetik* er der krav til, at den studerende skal være direkte i kontakt med borgere eller patienter under praktikforløbet.

## **Samarbejde med praktikstedet**

Uddannelsesinstitutionen og praktikstedet har begge ansvar for at sikre, at de nødvendige betingelser er opfyldt for, at en studerende i praktik har mulighed for at opnå semestrets læringsudbytte. Praktikstedet skal understøtte, at den studerende arbejder frem mod opfyldelse af læringsudbytte på en hensigtsmæssig måde.

Praktikvejleder indstiller i samarbejde med uddannelsesinstitutionens praktikkoordinator den studerende til godkendelse eller afvisning af gennemført praktikperiode. Praktikstedets indstilling om godkendelse af en studerendes praktikforløb på institutionen eller i virksomheden må alene udgøre en vurdering af, hvorvidt og i hvilken grad de opstillede læringsudbytte er opfyldte. Praktikstedet har således ikke kompetence til at påse eller lade indgå i praktikstedets indstilling til godkendelse af praktikforløb, hvorvidt den studerende i praktik vurderes at være egnet til at virke som Professionsbachelor i ernæring og sundhed efter endt uddannelse.

Praktikstedet forpligter sig til ikke at afbryde en studerendes praktikophold på institutionen, før uddannelsesinstitutionens praktikkoordinator har været inddraget med henblik på løsning af en konflikt eller et forhold den studerende og praktikstedet imellem.

Godkendes praktikperioden ikke, informeres uddannelsens studievejleder med henblik på tilrettelæggelse af ændret studieplan.

# BILAG 5: OVERGANGSORDNING FOR STUDIERETNING KLINISK DIÆTISK

Overgangsordningen på Ernæring og Sundhed er særligt tilrettelagte forløb for den enkelte årgang, i dette tilfælde studieretning Klinisk Diætist, som sikrer at den studerende opnår ernæring og sundhedsuddannelsens samlede mål for læringsudbytte. Overgangsordningens konkrete indhold på semestret fremgår desuden af semesterbeskrivelsen for det valgte semester.

## Årgang med studiestart september 2019 – studieretning Klinisk Diætist

	Nuværende struktur		Gældende fra E2019		Teoretiske ECTS	Praktiske ECTS
	Studieordning	Semester	Studieordning	Semester		
<b>E2019</b>	2016	6. semester	2019	6. semester	0	30
<b>F2020</b>	2016	7. semester	2019	7. semester	30	0

Prøveformer gælder de i denne studieordning beskrevne prøver.

# BILAG 6: STUDIEORDNINGENS HISTORIK

Studieordningen blev ændret den 9. september 2019. Ændringen vedrører punkt 14 Overgangsordninger, hvor Sundhedsfremme og Forebyggelse – Klinisk Diætist ændres til at overgå til denne studieordning fra 1. september 2019. Ændringen er gældende for studerende, der startede på toningen d. 1. september 2019 og fremefter.

Studieordningen blev ændret den december 2019. Ændringen vedrører punkt 5.2.2 (6. semester – Fødevarer og ledelse) og 5.2.3.1 (6. semester – Sundhedsfremme og forebyggelse) trådte i kraft den 1. februar 2020 for studerende der startede på 6. semester på studieretningerne Fødevarer og ledelse samt Sundhedsfremme og forebyggelse forårssemestret 2020 og de studerende der følgende starter semestret.