



KP

PRAKTIK- INFORMATION

for professionsbacheloruddannelsen
i ernæring og sundhed

Ernæring- og sundhedsuddannelsen, Københavns Professionshøjskole, uddanner professionsbachelor i ernæring og sundhed til at varetage samfundsmæssige funktioner i relation til mad, måltider, fødevarer, ernæring og diætetik.

Om uddannelsen

Københavns Professionshøjskole kobler teori med praksis gennem hele uddannelsen, og vores ambition er at uddanne dygtige professionsbachelorere i ernæring og sundhed.

Uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed er 3½ år og opbygget af syv semestre.

De første tre semestre udgør en fælles basisdel. Herefter vælger den studerende mellem to studieretninger:

- Sundhedsfremme og diætetik (SD)
- Fødevarer og ledelse (FL)

På uddannelsen tilegner den studerende sig kompetencer til at varetage og udføre komplekse og praksisnære opgaver inden for vejledning, rådgivning og intervention samt fødevarerproduktion og kvalitetssikring i befolkningens ernærings- og sundhedsforhold.

Et praktikophold i en virksomhed er, for professionsbachelorstuderende en vigtig del under deres uddannelse. Her opnår de studerende mulighed for at indgå i en virksomheds daglige arbejde og at skabe sammenhæng mellem teori og praksis.

Eksempler på beskæftigelse kan være:

- Arbejde med fødevarerlovgivning, kvalitetssikring og produktudvikling i fødevarerindustrien
- Ledelse af mad- og måltidsproduktion i offentlige og private organisationer
- Kostvejleder eller sundhedskonsulent i kommuner og organisationer
- Koordinering og styring af sundhedsfremmeindsatser
- Mad- og måltidsudvikling

	Praktik	Efterår	Forår
3. semester	Professionspraktik	Uge 48 (torsdag) til uge 3 (fredag)	Uge 19 (torsdag) til uge 25 (fredag)
4. semester	Selvtilrettelagt praktik	Selvtilrettelagt praktik som valgfrit element (valgfag): Uge 35 til uge 40	Selvtilrettelagt praktik som valgfrit element (valgfag): Uge 6 til uge 11
6. semester	Selvstændig professionsudøvelse	Uge 36 til uge 47	Uge 7 til uge 18
7. semester	Selvtilrettelagt praktik	Selvtilrettelagt praktik som valgfrit element (valgfag): Uge 35 til uge 40	Selvtilrettelagt praktik som valgfrit element (valgfag): Uge 6 til uge 11

Oversigt over indhold i praktikken

3. semester – Professionspraktik

Formålet med praktikken på 3. semester er at opnå praksiserfaringer fra professionsfeltet, hvor den studerende opbygger færdigheder i at anvende og begrunde forskellige metoder til at kvalificere og producere mad og måltider i forbindelse med den borgerne praksis.

Omdrejningspunktet for praktikken er kvalificering af mad, måltider og/eller produkter i køkkenet, herunder skal den studerende bl.a. træne og øve:

- Ernæringsvurdering og kostplanlægning
- Udvikling af opskrifter til produktion
- Fødevarerhåndtering, indkøb og indkøbsstyring
- Hygiejne, egenkontrol og kvalitetssikring
- Generel organisationsforståelse og forståelse for egne professionsopgaver og ramme for arbejdet med mad og måltider
- Reflektere over tværprofessionelt samarbejde

6. semester – Professionspraktik

(fælles for SF og FL)

Igennem praktikken skal den studerende opnå erfaring med professionen i praksis gennem selvstændig professionsudøvelse. Her opbygger den studerende færdigheder og kompetencer i at formidle, kvalificere mad, måltider og produkter, samarbejde

med andre professioner og håndtere professionsrettede teknologier samt reflektere over teknologiforståelse.

Omdrejningspunktet for praktikken er kommunikation og teknologi omkring mad og måltider, herunder skal den studerende bl.a. træne og øve:

- Kommunikation omkring mad og måltider
- Tilpasse mad og måltider til målgrupper og arbejde på tværs af professioner
- Arbejde med teknologier i relation til professionen
- Arbejde med mad- og måltidsplanlægning
- Selvstændigt tage ansvar for gennemførelse af opgaver i praktikken

Praktik i udlandet

Praktikkerne på ernæring- og sundhedsuddannelsen kan også gennemføres i udlandet. Information om praktik i udlandet, samt godkendelse og ansøgningsprocedurer er tilgængelige for de studerende på uddannelsens intranetside.

Hvad kan en studerende i Ernæring og Sundhed gøre for din virksomhed?

- Den studerende kan bringe nye perspektiver på opgaver
- Den studerende kan varetage faglige og professionsspecifikke opgaver som ellers er svære at nå i en travl hverdag
- Løsning af konkrete problemstillinger i virksomheden

Praktisk om praktikken

Hvordan får den studerende praktiksted?

Den studerende skal selv, men i samarbejde med uddannelsesinstitutionen, finde praktiksted. Virksomheder er også velkomne til at kontakte praktikkoordinatoren for at reklamere for egen virksomhed (også for kommende praktikperioder).

Aktiviteter i praktikken

Den studerende planlægger sammen med praktikværten, hvilke aktiviteter der skal foregå i praktikken, som indskrives i praktikplanen. I slutningen af praktikken evalueres og godkendes forløbet i samarbejde med praktikværten.

Den studerende indgår på lige fod med de andre ansatte i virksomheden, 37 timer/ ugen.

Hvad kan praktikværten forvente af den studerende?

Som praktikvært kan I forvente at den studerende er engageret og aktiv under praktikforløbet. Den studerende vil interessere sig for virksomhedens kultur og Jeres arbejde og indgå i arbejdsfællesskabet.

Hvad forventer vi af praktikværterne?

Vi lægger stor vægt på, at formålet med praktikken er klart fra begyndelsen. Med veldefinerede rammer og mål for praktikken hjælper I den studerende med at få en god oplevelse.

- Praktikken er ulønnet. Den studerende er SU-berettiget under hele praktikperioden.
- Vi har desværre ikke mulighed for at give økonomisk godtgørelse for din funktion som praktikvært.

Praktikværtens rolle vil hovedsageligt bestå i:

- At hjælpe med at sætte de organisatoriske rammer for de(n) studerendes læringsforløb i praktikken.
- At undervise og vejlede i de opgaver, som du ønsker, at de(n) studerende skal varetage (forvent min. 1 time pr. uge) samt en midtvejsevaluering.
- At bidrage til, at de(n) studerendes læringsforløb og opgaver knyttes til deres profession.

I praktikperioden skal du som minimum afsætte tid til:

- Et indledende møde, hvor praktikforløbets opgaver, læringsmål og rammer aftales i samarbejde med de(n) studerende (praktikplanen) samt godkendelse af praktikplanen i praktikportalen.
- En midtvejsevaluering.
- En afsluttende evaluering af de læringsmål, der aftales ved det indledende møde herunder begrundelse for evaluering af praktik samt godkendelse af praktikevalueringen i praktikportalen.

Det siger virksomheder, som har haft studerende i Ernæring og Sundhed i praktik

“Vi har stor gavn af de studerendes erfaring med pædagogik, kommunikation og formidling, især i forbindelse med kontakten med vores forsøgspersoner. Derudover er vi glade for at have forskellige folk på projekterne, heriblandt med forskellig uddannelsesmæssig baggrund.”

*Københavns Universitet
Institut for Idræt og Ernæring*

“I Meyers Køkken er vi er nysgerrige på, hvordan de studerende fra Ernæring og Sundhed kan bidrage til udviklingen af vores koncepter og produkter. Og omvendt har vi som madvirksomhed både en interesse og opgave i at bidrage så godt vi kan til at kvalificere de studerende med praktisk erfaring under uddannelsen.”

Meyers Køkken

“Vi har haft to nysgerrige og interesserede studerende på besøg, og haft nogle gode og anderledes uger.”

*Nordsjællands Hospital
- Facility Management Afdelingen*

“Vi har erfaret hvor vigtig ernæring er for vores beboere, at de får den rette kost. Der er meget, der kan have indflydelse på at en beboer får den rette ernæring. Og det er ikke alt vi ser. Derfor synes vi det er interessant at få andre nye øjne på.”

*Pleje- og Aktivitetscenter
Benediktehjemmet*

Hvis I er interesseret i at have en praktikkoordinator, kan I finde kontaktoplysninger her:

Amina von Eitzen
Praktikkoordinator
abve@kp.dk
Tlf.: 24 29 63 24

Københavns Professionshøjskole
Institut for Sygeplejerske- og Ernæringsuddannelser
Det Sundhedsfaglige Fakultet
Sigurdsgade 26
2200 København N
Tlf: 70 89 09 90