

Studieordning 2019 for uddannelsen til

Professionsbachelor i Ernæring og Sundhed

**AB
SAL
ON**
PROFESSIONS-
HØJSKOLEN
ABSALON



Indhold

Forord.....	4
Del 1 Fakta om Ernæring- og Sundhedsuddannelsen	5
1.1 Studieordning	5
1.2 Oversigt over uddannelsen	7
Videnskabsområder og ECTS	7
Del 2 Uddannelsens indhold.....	9
2.1 Uddannelse i et ernærings- og sundhedsområde i udvikling	9
2.2 Undervisnings- og arbejdsformer	9
Forskellige læringsrum	10
Praktik	10
Kriterierne for at blive godkendt som praktiksted er følgende:	10
2.3 Studieaktivitet, deltagelses- og mødepligt	11
Studieaktivitetsmodellen	12
2.4 Talentforløb	13
Del 3 Uddannelsens 7 semestre	14
1. semester – Mennesker, sundhed og måltider	14
2. semester – Ernæring, fødevarer og produktion	17
3. semester – Det sunde hverdagsliv	20
Studieretningen Fødevarer og Ledelse 4.-6. semester	22
4. semester: Organisation, ledelse og fødevareproduktion	22
5. semester: Produktudvikling og fødevareinnovation	24
6. semester: Entreprenørskab	26
Studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik 4.-6. semester.....	28
4. semester: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv	28
5. semester: Den ernæringsudfordrede borger	30
Toningen <i>Sundhedsfremme og Forebyggelse</i> : Fysisk aktivitet i et sundhedsfremmede perspektiv	30
Toningen <i>Klinisk Diætetik</i> : Diætbehandling til den kritisk syge patient	30
6. semester: Udvikling af egne professionsfaglige kompetencer og praksis	34
7. semester – Fælles for begge studieretninger: valgfag og professionsbachelorprojekt	37
Del 4 Prøver generelt	39
4.1 Prøvereglement	39
4.2 Tilmelding til prøver	39
4.3 Studiestartsprøve	39
4.4 Særlige prøvevilkår	39
4.5 Syge- og omprøver	40
Sygeprøver	40
Omprøver	40
4.6 Snyd, plagiering og forstyrrende adfærd ved prøver	40
Snyd og plagiering	40
Forstyrrende adfærd	40
4.7 Klage- og ankemulighed over prøver	40
Klagemulighed	40
Ankemulighed	41

Del 5 Generelle regler	42
5.1 Merit	42
5.2 Internationalisering	42
5.3 Krav til skriftlige opgaver og projekter	43
5.4 Læsning af tekster på fremmedsprog	43
5.5 Overflytning til Professionshøjskolen Absalon	43
5.6 Dispensation	43
5.7 Ikrafttræden og overgangsordning	43
Ikrafttræden	43
5.8 Hjemmel	43
Bilag	44
Supplement to 5th semester curriculum, Danish and International students participating in international semester	44
Temaer, teoretisk, praktisk undervisning og praktik, fordeling af videnskabsområder og mål for læringsudbytte	46
Temaer på uddannelsen	46
Antal ECTS fordelt på temaer på uddannelsens 1.-4. semester	47
Antal ECTS til teoretisk undervisning og praktik på uddannelsens 1.-4. semester	47
Antal ECTS til teoretisk undervisning og praktik på uddannelsens 5.-7. semester	47
Antal ECTS til teoretisk og klinisk undervisning på uddannelsens 5.-7. semester for studieretningen <i>Sundhedsfremme og Diætetik, toning Klinisk Diætetik</i>	47
Samlet oversigt over teoretiske og praktiske ECTS samt tværprofessionelle og valgfrie elementer	48
Fordelingen af videnskabsområder i ECTS inden for uddannelsen, studieretningen <i>Fødevarer og Ledelse</i>	49
Fordelingen af videnskabsområder i ECTS inden for uddannelsen, studieretningen <i>Sundhedsfremme og Diætetik, toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse</i>	50
Fordelingen af videnskabsområder i ECTS inden for uddannelsen, studieretningen <i>Sundhedsfremme og Diætetik, toningen Klinisk Diætetik</i>	51
Mål for læringsudbytte afsluttet efter uddannelsens 4. semester	52
Mål for læringsudbytte afsluttet efter uddannelsens 7. semester	53
Oversigt over uddannelsens prøver	56

Forord

Kære studerende

Velkommen til Professionshøjskolen Absalon og til professionsbacheloruddannelsen i Ernæring og Sundhed.

Din uddannelse er medvirkende til opretholdelse af sundhed til gavn for både det enkelte menneske og for samfundet, som et hele.

På Ernæring- og Sundhedsuddannelsen er vi særligt optaget af fire perspektiver i uddannelsen af fremtidens sundhedsprofessionelle som tilsammen sikrer uddannelser med høj kvalitet:

Faglighed – med plads til fordybelse og aktiv involvering

Nærvær – fokus på studerende, deres læring og udviklingsproces

Viden – som bidrager til at udvikle og skabe nye løsninger

Færdigheder og kompetencer – læreprocesser gennem træning, øvelser og simulation

Som professionel inden for ernærings- og sundhedsområdet skal du kunne samarbejde med mennesker i alle aldre, hvilket forudsætter udvikling af mange forskellige indsatser og løsninger med afsæt i forskellige muligheder og vilkår. Du skal kunne søge, dele og bearbejde viden – og omsætte viden til ny praksis. Du skal også kunne kommunikere og samarbejde med andre professioner, forstå og agere i forskellige sektorer og begå dig som fagprofessionel på både det offentlige og private arbejdsmarked.

I løbet af uddannelsen skal du undersøge, eksperimentere, reflektere, udforske og handle aktivt i et samspil med medstuderende, undervisere og praktikere. Du skal sætte mål og reflektere over dine forventninger og læreprocesser i uddannelsen og i forhold til dit fremtidige arbejde som professionel – og når det er relevant, som myndighedsperson.

I uddannelsen tilbydes du udfordrende og relevante muligheder for læring, som skaber rammer for udvikling af din faglighed og identitet som professionsbachelor i Ernæring og Sundhed, herunder både en bred og specialiseret viden. Det kræver din aktive medvirken for at få det største udbytte af din uddannelse.

Vores uddannelser udbydes på campus, hvor vi sammen arbejder for at skabe attraktive læringsmiljøer. Som studerende er du medansvarlig for din egen og dine medstuderendes læring og trivsel. På Ernæring- og Sundhedsuddannelsen er det derfor vores forventning, at du med din adfærd bidrager til et godt og konstruktivt studiemiljø.

Vi glæder os til at samarbejde med dig og dine medstuderende.

Med venlig hilsen

Ledelsen på Ernæring- og Sundhedsuddannelsen på Professionshøjskolen Absalon

Del 1 Fakta om Ernæring- og Sundhedsuddannelsen

1.1 Studieordning

Med denne studieordning fastlægges regler, rettigheder og pligter, der gælder for studerende på uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed på Professionshøjskolen Absalon. Det betyder, at studieordningen gælder på følgende udbudssted: Ankerhus, Sorø og fra 2021 på Campus Slagelse.

Studieordningen udfolder uddannelsesbekendtgørelsens rammer og krav og giver overblik over uddannelsens opbygning, mål, indhold og omfang. Studieordningen giver ligeledes en beskrivelse af de forskellige undervisningsformer og studieaktiviteter, der anvendes i uddannelsen.

Uddannelsens mål, varighed og struktur er fastsat i henhold til Bekendtgørelsen om uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed.

BEK nr. 502 af 30/05/2016

Formålet med uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed er formuleret således:

“Formålet med uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed er 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. Den uddannede skal opnå både teoretiske og praktiske kompetencer og skal 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.”

Studerende opnår gennem uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed kvalifikationer, der er rettet mod professionelt at kunne arbejde inden for to overordnede professionsområder: Sundhedsfremme og Diætetik samt Fødevarer og Ledelse.

Den uddannede opnår både teoretiske og praktiske kompetencer og uddannes til at være reflektiv, analytisk og etisk i relation til professionsområdet i et både nationalt og internationalt perspektiv.

Efter endt uddannelse kan den studerende via de opnåede kernekompetencer, deltage i professions- og udviklingsarbejde og fortsætte i teoretisk og praktisk kompetencegivende efter- og videreuddannelse.

Generelle kernekompetencer inden for ernæring og sundhedsfeltet

- selvstændigt initiere, gennemføre og lede processer inden for ernæring og sundhed, fødevarer, mad og måltider
- analysere, metodisk håndtere og kvalitetssikre på individ-, gruppe-, organisations- og samfundsniveau
- arbejde sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende
- udvikle og implementere mad- og måltidspolitik
- kommunikere situationsbestemt ud fra en professionel helhedsforståelse
- omsætte viden, formidle og undervise
- arbejde evidensbaseret, udviklingsorienteret og tværprofessionelt

Studieretningen *Fødevarer og Ledelse*

- koordinere, udvikle og lede mad- og måltider af høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet
- initiere, dokumentere, evaluere og kvalitetssikre processer i relation til fødevarer, sikkerhed, hygiejne, bæredygtighed og økonomi
- arbejde innovativt med produkt-, recept- og konceptudvikling

Dimittendernes virke

- Private fødevarer virksomheder og måltidsproducerende virksomheder

Studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik*

- analysere, initiere, udføre og evaluere sundhedsfremmende initiativer
- håndtere diætetiske og ernæringsfaglige problemstillinger i samarbejde med borgere/patienter
- stille ernæringsdiagnose, diætbehandle og udøve ernæringsterapi
- udøve forebyggende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning og formidling

Dimittendernes virke

- Offentlige og private institutioner, der løser velfærdsopgaver – herunder uddannelsesinstitutioner, kommuner samt sygehusvæsenet

Effekt af dimittendernes virke

- understøtter borgeres/patienters almene sundhedstilstand
- kvalificerer sunde mad- og måltidsløsninger
- udvikler, drifter og styrer produktion af fødevarer, mad og måltider af ernæringsmæssig, sensorisk og hygiejnisk kvalitet
- understøtter sammenhængende forløb for borgere/patienter i sundhedsvæsenet

Udviklingsperspektiver

- styrker forskning og udvikling af professionens kernefelter
- styrker professionens teknologiske, ledelsesmæssige og professionelle værktøj
- styrker fødevarer, mad og måltiders betydning for sundhed, rehabilitering og 'det sunde hverdagsliv'

Dimittendprofilen er formuleret i et samarbejde mellem udbudsstederne, professionsaftagere og de faglige foreninger.

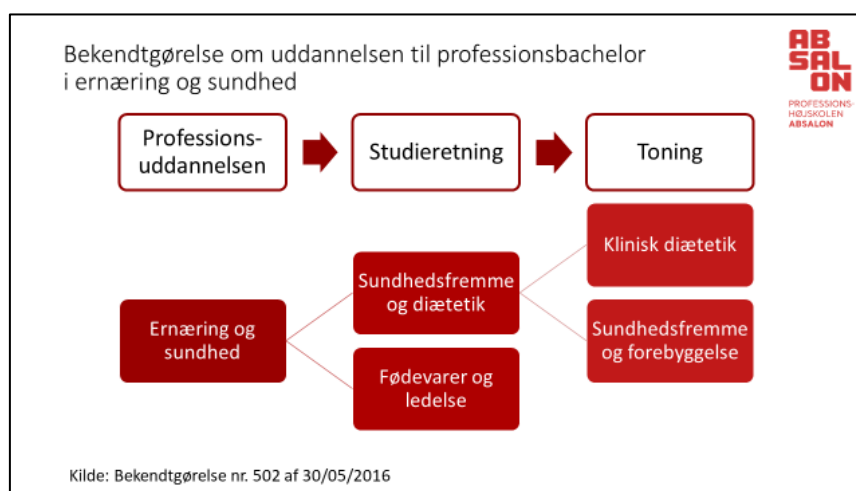
1.2 Oversigt over uddannelsen

Semesterstart: primo september

Professionsbacheloruddannelsen i Ernæring og Sundhed ved Professionshøjskolen Absalon består af tre fælles semestre for alle studerende, hvor der arbejdes med grundlæggende teorier, metoder og færdigheder, der udgør et fælles fundament for begge studieretninger og for professionsuddannelsen.

Fra fjerde semester vælger den studerende mellem to studieretninger, der sigter mod forskellige professionsområder inden for henholdsvis *Sundhedsfremme og Diætetik* samt inden for *Fødevarer og Ledelse*. Den studerende arbejder her både med fælles og med studieretningsspecifikke mål for læringsudbytte samt med valgfrie og tværprofessionelle elementer, hvorigennem den studerende er med til præge egen uddannelse og professionsudvikling.

Inden for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik* specialiserer den studerende sig yderligere på femte semester gennem valg af én ud af to mulige toninger: *Klinisk Diætetik* samt *Sundhedsfremme og Forebyggelse*. Toningen *Klinisk Diætetik* er dimensioneret og har et begrænset antal studiepladser. Den studerende skal ansøge Professionshøjskolen Absalon om en plads, der tildeles på baggrund af en helhedsvurdering. Kriterier for udvælgelse offentliggøres på Professionshøjskolen Absalons [hjemmeside](#)



Videnskabsområder og ECTS ¹

Uddannelsen er opdelt i 7 semestre, der hver har en varighed på ca. 20 studieuger svarende til 30 ECTS. ECTS (European Credit Transfer System) er den værdi, der tillægges uddannelsesenheder

¹ ECTS - European Credit Transfer System

ECTS er en talmæssig angivelse for den arbejdsbelastning som gennemførelsen af et uddannelsesforløb er normeret til. Et studenterårsværk er en fuldtidsstuderendes arbejde i 1 år og svarer til 60 ECTS-point. Studenterårsværket omfatter hele den

med henblik på at beskrive den arbejdsindsats, der kræves fra den studerendes side. En studieuge tæller 1,5 ECTS og svarer til en samlet arbejdsindsats på minimum 41 timer.

Uddannelsen omfatter i alt 210 ECTS, hvoraf de 30 ECTS er praktiske og de 180 ECTS er teoretiske. Dog gælder det for toningen Klinisk Diætetik, at den praktiske del udgør 42 ECTS, og den teoretiske del udgør 168 ECTS.

Alle semestre er bygget op som tværvideenskabelige undervisningsforløb, hvor fire forskellige videnskabsområder er i spil: sundhedsvidenskab, naturvidenskab, humanvidenskab og samfundsvidenskab.

Uddannelsen er tilrettelagt, så fordelingen af videnskabsområderne følger bekendtgørelsen. Det sundheds- og naturvidenskabelige område udgør hver 30% af uddannelsens ECTS, og det human- og samfundsvidenskabelige område udgør hver 20% af uddannelsens ECTS. Ved endt uddannelse har en dimittend opnået 63 ECTS inden for naturvidenskab, 63 ECTS inden for sundhedsvidenskab, 42 ECTS inden for humanvidenskab og 42 ECTS inden for samfundsvidenskab.

Valgfrie elementer udgør 10 ECTS på henholdsvis fjerde og på syvende semester. De valgfrie elementer på fjerde semester er underordnet til og styret af de fælles obligatoriske temaer fastsat i uddannelsesbekendtgørelsen. De valgfrie elementer skal for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik* understøtte temaet *behandling og intervention i et formidlende perspektiv* og for studieretningen *Fødevarer og Ledelse* skal de valgfrie elementer understøtte temaet *organisation, ledelse og fødevareproduktion*. Ændringer i valgfrie elementer inden for de første fire semestre aftales i fællesskab af de institutioner, der er godkendt til at udbyde uddannelsen.

I nedenstående skema ses uddannelsens 7 semestre og to studieretninger.

Semester	Titel på semester		
1. semester	Mennesker, sundhed og måltider		
2. semester	Ernæring, fødevarer og produktion		
3. semester	Det sunde hverdagsliv		
	Studieretning: Fødevarer og Ledelse (FL)	Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik (SD)	
4. semester	Organisation, ledelse og fødevareproduktion	Behandling og intervention i et formidlende perspektiv	
5. semester	Produktudvikling og innovation	Den ernæringsudfordrede borger	
		Toningen <i>Sundhedsfremme og Førebbyggelse</i> : Fysisk aktivitet i et sundhedsfremmede perspektiv	Toningen <i>Klinisk Diætetik</i> : Diætbehandling til den kritisk syge patient
6. semester	Entreprenørskab	Udvikling af egne professionsfaglige kompetencer og praksis	
7. semester	Valgfrie elementer og professionsbachelorprojekt		

studerendes studieindsats før, under og efter deltagelse i både teoretisk, praktisk undervisning og praktik. Studieindsats omfatter selvstudier, opgaver, projekter, eksamensdeltagelse m.v.

Del 2 Uddannelsens indhold

2.1 Uddannelse i et ernærings- og sundhedsområde i udvikling

Ernærings- og sundhedsområdet er i hastig forandring: øget professionel viden samt et generelt højt vidensniveau i befolkningen, ændrede kost- og måltidsmønstre, efterspørgsel af nye fødevarer, nye ledelses- og organisationsformer og en rivende teknologisk udvikling betyder, at den studerende er på vej ind i et udfordrende og mulighedsskabende arbejdsliv. Det kræver solid kernefaglighed og generiske kompetencer, der sætter den studerende i stand til at kunne indgå i, forstå og medvirke til de løsninger og den udvikling, som efterspørges nu og fremover.

I uddannelsen er der fokus på områder som:

- **Bæredygtig udvikling:** Bæredygtig udvikling er væsentlige perspektiver for uddannelsen i Ernæring og Sundhed. Gennem uddannelsen sikres, at de studerende opnår kompetencer i at reflektere, vurdere og igangsætter initiativer, der tilsammen skal sætte kurs mod en mere bæredygtig fremtid.
- **Teknologi og velfærdsteknologi:** Teknologi og velfærdsteknologi dækker over muligheder, der indgår i fødevareudvikling og -produktion, velfærdsydelser og i forhold til sundhed. Teknologiforståelse er en integreret del af uddannelsen og de studerende reflekterer etisk og kritisk over teknologianskaffelse og –anvendelse.
De studerende arbejder med forskellige teknologier for at kunne indgå i teknologisk forandring og innovation. Herunder vil de kunne indgå i projekter om fødevare- eller sundhedsinnovation der indbefatter udvikling af teknologiske løsninger i samarbejde med både praksis og virksomheder.
- **Kvalitet og videnbaseret:** I takt med stigende krav om evidensbaseret og dokumentation skal den ernærings- og sundhedsprofessionelle kunne arbejde med videnbaseret og dokumentation i krydsfeltet mellem system, sektor og borger/kunder – og i organisatoriske sammenhænge i bred forstand. Den studerende vil oparbejde forståelse for, hvordan viden tilgås, udvikles og indgår i den daglige praksis. Ligesom den studerende får mulighed for at indgå i forsknings- og udviklingsaktiviteter knyttet direkte til undervisning samt aktiviteter, der rækker ud over undervisning og som derfor kræver noget særligt af den studerende.
- **Tværfaglige og tværsektorielle løsninger:** Samarbejde i og på tværs af sektorer er fundamentet for et samfund med velfungerende og sammenhængende virksomheder og organisationer. Den studerende vil blandt andet gennem tværfaglige og tværsektorielle studieaktiviteter udvikle kompetencer i at forstå, indgå i og medvirke til at skabe sammenhænge i udviklingen inden for produktion, ernæring og sundhed.
- **Borgere, organisationer og virksomheder som partnere:** Den studerende skal kunne forstå de krav og de forventninger som virksomheder, organisationer og sundhedssystemer er underlagt. Det forudsætter forståelse og respekt for forskelligheder i tilgange og ressourcer og at den studerende i samarbejde med relevante partnere kan skabe fortolkninger og løsninger, hvor borgers/kundens/patientens aktive rolle er central.

2.2 Undervisnings- og arbejdsformer

Et særkende ved professionsuddannelser og ved Ernæring- og Sundhedsuddannelsen er, at det er en vekseluddannelse,

AS
OB
LN

der kvalificerer den studerende til efter endt uddannelse selvstændigt at arbejde professionelt inden for professionsområdet.

Uddannelsen foregår på uddannelsesinstitutionen og i professionsfaglige praksisfelter. Undervejs i uddannelsesforløbet er de studerende tilknyttet en eller flere arbejdspladser i praktik, hvor den studerende indgår i samspil med kompetente og erfarne professionelle.

Uddannelsen tilrettelægges i tæt samarbejde mellem uddannelsesinstitutionen og uddannelsens partnere. Dette sikrer, at praktikken udgør en integreret del af det samlede læringsforløb, således at den studerendes læring på henholdsvis uddannelsesinstitutionen og i praktikken understøtter hinanden.

Forskellige læringsrum

I hele uddannelsesforløbet vil der være et særligt fokus på, hvordan professionen udfoldes i praksis – og hvordan det, der kan observeres og udøves - også kan begrundes, fortolkes og dermed danne udgangspunkt for udviklingsprocesser og ny praksis.

Den studerende lærer ved at indgå i konkrete opgaveløsninger og gennem de refleksioner der gennemføres i den aktuelle situation. I den teoretiske del af uddannelsen sikres en systematisk forståelses- og begrebsudvikling, der er betingelsen for at læringen kan bruges i andre sammenhænge. Den studerende vil desuden blive involveret i udvikling og dokumentation af viden gennem deltagelse i forsknings- og udviklingsopgaver og ved gennemførelse af det professionsfaglige bachelorprojekt.

Teori og praktik tilrettelægges som en integreret del af den samlede uddannelse, således at den studerendes vidensstilegnelse, erfaringsdannelse og læring på henholdsvis uddannelses-institutionen og i praktik er gensidigt supplerende.

Samspillet mellem de forskellige læringsrum er af afgørende betydning for den studerendes læringsudbytte og udvikling af professionsidentitet. Derfor er der i tilrettelæggelsen af studieaktiviteterne fokus på, hvordan koblingen mellem læringsrum sikres, så den studerende understøttes i at sætte viden i spil samt udvikle professionsrelevante færdigheder og kompetencer.

Det enkelte læringsrum giver den studerende mulighed for gentagelse og fordybelse og for at arbejde systematisk med refleksion over egen professionsfaglige udvikling.

Læringsrummet fungerer samtidig i et dynamisk samspil med andre læringsrum og giver dermed de studerende muligheder for at perspektivere, forstå og tænke ud over de forståelser og horisonter, der kendetegner det enkelte læringsrum. Samspillet mellem læringsrum og medstuderende udvikler den studerendes forståelse af egen rolle og position i professionsudøvelsen.

Praktik

Praktikken skal i samspil med uddannelsens teoretiske dele styrke den studerendes læring og bidrage til opfyldelsen af uddannelsens mål for læringsudbytte.

Praktik udgør 30 ECTS ud af uddannelsens 210 ECTS, dog 42 ECTS for studerende på studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik* med toningen *Klinisk Diætetik*.

Praktikken er placeret på uddannelsens 4. og 6. semester. Den foregår på godkendte praktiksteder, som repræsenterer forskellige felter af professionen, og det vil derfor være forskelligt, hvordan den studerende arbejder med mål for læringsudbytte på det enkelte praktiksted.

Professionshøjskolen Absalon er ansvarlig for at tilvejebringe det nødvendige antal praktikpladser i region Sjælland.

Praktik kan tilrettelægges som arbejdspladspraktik, international praktik, iværksætterpraktik og projektpraktik. Det er et krav, at mindst en af praktikperioderne er en arbejdspladspraktik. For studerende på toningen *Klinisk Diætetik* er det en forudsætning, at mindst én praktik gennemføres på et sygehus.

Kriterierne for at blive godkendt som praktiksted er følgende:

- Det er en forudsætning for godkendelse af praktikstedet, at praktikstedet tilknytter en ansvarlig vejleder for praktikken. Praktikstedet afsætter ressourcer til vejledning og samarbejdet med Professionshøjskolen Absalon

- Praktikstedet er over for uddannelsesinstitutionen ansvarlig for gennemførelsen af praktikken i henhold til retningslinjer fastsat af uddannelsesinstitutionen
- Praktikstedet tilbyder rammer og vilkår, som sikrer studieaktiviteter, der understøtter den studerendes mulighed for at indgå i praksisfeltet og herigennem opnå indsigter i egen professionskultur
- Praktikstedet tilrettelægger et forløb, der sikrer, at den studerende har mulighed for at opnå den læring, som er relevant for de respektive semestre og at den studerende, uanset niveau i uddannelsen, understøttes i forhold til beslutningstagning og handlekompetence
- Praktikstedet understøtter den studerendes motivation og læring gennem en fælles forpligtende aftale vedrørende indhold og personlige læringsmål for forløbet. Aftalen anvendes endvidere som grundlag for vurdering af opfyldelsen af mødepligten
- Kvalitetssikring af praktikken, herunder internationale praktikophold, sker i øvrigt i henhold til Professionshøjskolen Absalons kvalitetspolitik for praktik. Denne er offentliggjort på Professionshøjskolen Absalons [hjemmeside](#).

2.3 Studieaktivitet, deltagelses- og mødepligt

På Ernæring- og Sundhedsuddannelsen har den studerende pligt til at være studieaktiv og deltage i alle uddannelsens aktiviteter, som fremgår af studieaktivitetsmodellen og af studieordningen samt uddannelsesplanerne.

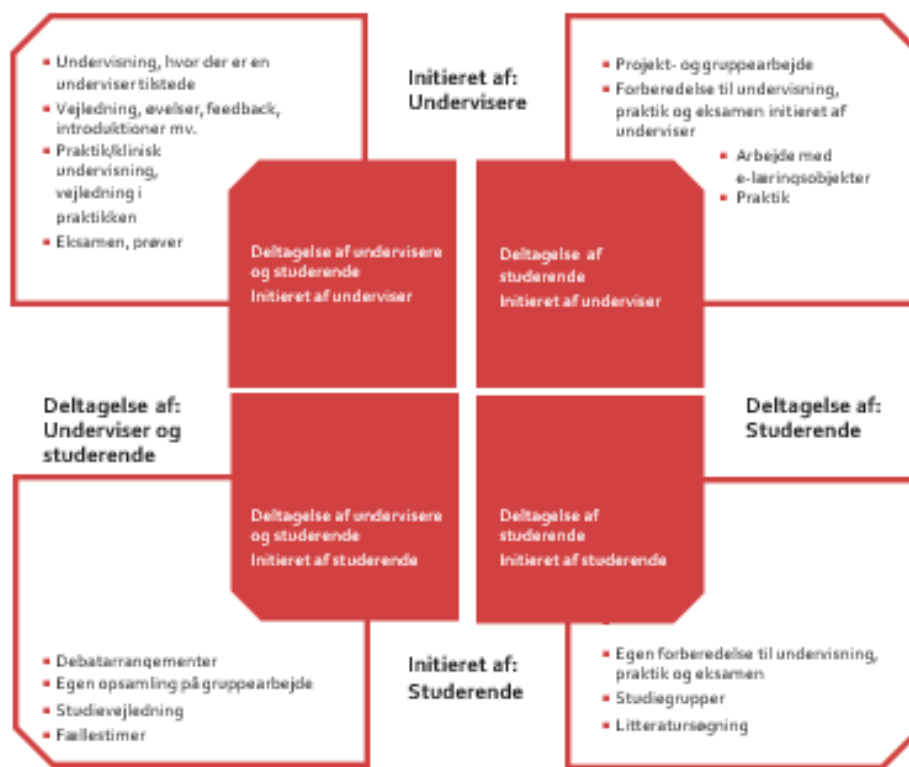
For at den studerende har de optimale muligheder for at opnå den viden og udvikle de færdigheder og kompetencer, der er fastlagt i uddannelsens mål for læringsudbytte tilrettelægges forskellige studieaktiviteter gennem uddannelsen. Studieaktiviteterne har forskellige rammesætninger, rollefordelinger og perspektiver og varierer fra forelæsninger og gruppeopgaver til litteraturlæsning, praktiske simulationsøvelser samt projekt- og problembaseret læring baseret på cases eller virksomhedssamarbejder. Studieaktiviteterne kan tilrettelægges både som underviser- og som studenterinitieret aktiviteter.

For at læringsprocesserne bliver innovative, udviklingsorienterede og kritisk reflektive vil den studerede indgå i en studiegruppe og arbejde tæt sammen med de medstuderende. Herved opnår både den studerende og de medstuderende, at de udfordrer og støtter hinandens læring samt udvikler deres kompetencer i at samarbejde og kommunikere i forskellige sammenhæng

Deltagelsespligten er for visse studieaktiviteter præciseret ved at stille krav om mødepligt samt krav til skriftlige opgaver. Opfyldelse af deltagelsespligt og aflevering af fastsatte opgaver er beskrevet under de enkelte semestre som en forudsætning for deltagelse i en prøve.

Mødepligt defineres som den studerendes pligt til at være tilstede i specifikke aktiviteter i uddannelsesforløbet.

Studieaktivitetsmodellen



På Ernæring- og Sundhedsuddannelsen er der mødepligt i praktikken svarende til et omfang på i gennemsnit 30 timer om ugen. Ved praktikkens begyndelse aftaler den studerende med praktikstedet hvilke aktiviteter, der registreres fremmøde til.

Dokumentation for opfyldt mødepligt er en forudsætning for, at den studerende kan gå til prøve på henholdsvis 4. og 6. semester.

Manglende opfyldelse af deltagelses- og mødepligt

Såfremt den studerende ikke opfylder deltagelses- og/eller mødepligten vil dette registreres som et anvendt prøvforsøg, medmindre den studerende kan dokumentere sygdom eller der kan opnås dispensation. I tilfælde af manglende opfyldelse af deltagelses- og/eller mødepligten vil den studerende skulle supplere de praktiske ECTS.

Regler for vurdering af studieaktivitet

Den studerende anses for studieaktiv så længe deltagelses- og mødepligten på uddannelsen er opfyldt.

Har den studerende ikke bestået mindst én prøve på uddannelsen i en sammenhængende periode på mindst 1 år, udskrives den studerende af uddannelsen efter reglerne i bekendtgørelse om adgang til erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser.

2.4 Talentforløb

Professionshøjskolen Absalon tilrettelægger særlige talentforløb sideløbende med det normerede uddannelsesforløb. Talentforløbene er i overensstemmelse med uddannelsens formål.

Intentionen med at tilrettelægge talentforløb på uddannelsen er at understøtte særligt talentfulde og motiverede studerende, således at den studerende tilbydes udfordringer, der modsvarer forudsætninger og potentiale.

Et talentforløb planlægges så det ikke hindrer den studerendes deltagelses- og mødepligt til de ordinære læringsaktiviteter, og det er en forudsætning for deltagelse i et talentforløb, at den studerende følger og gennemfører professionsuddannelsen på normeret tid.

Adgang til talentforløbene

Adgangen til talentforløbene reguleres af kriterier bundet til de respektive aktiviteter. Den studerende oplyses herom i forbindelse med at disse iværksættes.

Afgørelsen om hvem der tilbydes deltagelse i et konkret talentforløb beror på objektive og faglige kriterier, der er i overensstemmelse med talentforløbets formål.

Talentforløb på eksamensbeviset

Når et talentforløb iværksættes oplyses det, hvorledes det fremgår af eksamensbeviset.

I henhold til [Talentbekendtgørelsen](#) vil det fremgå på én af følgende måder:

1. Udmærkelse på eksamensbeviset, dette forudsætter opnåelse af et højt fagligt niveau og opfyldelse af visse særlige kriterier i forhold til uddannelsens øvrige studerende
2. Anerkendelse af ekstra-curriculære, dokumenterbare faglige aktiviteter på eksamensbeviset, der har sammenhæng med uddannelsen. Dette vedrører gennemførelse af særlige faglige aktiviteter f.eks. deltagelse i internationale konferencer eller publicering af artikler i internationale tidsskrifter.
3. Talentforløb med ekstra ECTS på eksamensbeviset. Dette vedrører gennemførelsen af ekstra forløb som udløser ECTS ud over normeringen på den uddannelse, den studerende er indskrevet på

Del 3 Uddannelsens 7 semestre

Her beskrives hvert semester i forhold til følgende områder:

- Titel og indhold
- Fordeling af videnskabsområder og ECTS
- Mål for læringsudbytte
- Prøve/prøver

1. semester – Mennesker, sundhed og måltider

Første semester sætter fokus på grundlæggende teori om den menneskelige anatomi, fysiologi og ernæringsfysiologi med det formål, at den studerende opnår viden om og forstår ernæringens betydning for og indflydelse på kroppens funktioner, processer og udvikling. Teorien understøttes af ernæringsfysiologiske og biokemiske øvelser.

Den studerende introduceres til professionens grundbegreber og kvalificeres til at identificere ernærings- og fødevaremæssige problemstillinger. For at den studerende kan beskrive og benytte professionens definitioner reflekteres over udfordringer og potentialer i relation til sundhedsfremme og forebyggelse på et individuelt og samfundsmæssigt plan i relation til officielle anbefalinger og FNs verdensmål for bæredygtig udvikling.

Med udgangspunkt i temaer som spisevaner, måltidet, maddannelse samt fødevarevalg og –forbrug arbejder den studerende med grundlæggende sociologiske teorier om sammenhæng mellem fysisk sundhed og sundhedsopfattelse, sundhedsadfærd, vaner, levevilkår og livsstil.

Der introduceres til videnskabsteori, der har relevans for forståelse af den forskning, som anvendes i professionsfeltet.

Semesteret skal styrke den studerendes studieegnethed samt evne til samarbejde og kommunikation. Dette sker via de tilrettelagte studieaktiviteter, der inkluderer professionsrettet viden, færdigheder og kompetencer samt en variation af pædagogiske metoder.

Fordeling af ECTS på 1. semester

Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Mad og måltider; 5 ECTS Videnskabsteori, metode og etik; 1 ECTS	6
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Anatomi, fysiologi og ernæringsfysiologi; 5 ECTS Kemi, biokemi og fødevarekemi; 3 ECTS Ernæring og sundhed; 3 ECTS Videnskabsteori, metode og etik; 1 ECTS	12
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Psykologi, sundhedspsykologi og kommunikation; 4½ ECTS Videnskabsteori, metode og etik; 1½ ECTS	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Sociologi, sundhed og mad; 4½ ECTS Videnskabsteori, metode og etik; 1½ ECTS	6
I alt		30

Fordeling af teoretiske og praktiske ECTS herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer på 1. semester

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretiske ECTS	0	0	30
Praktisk ECTS	0	0	0

Delmål for læringsudbytte på 1. semester

Viden, delmål. <i>Den studerende</i>	Udprøves i delprøve
kan redegøre for relevante dele af den menneskelige anatomi og fysiologi hos voksne (delmål V1)	A
kan forstå grundlæggende kemi (delmål V1)	A
kan forklare opbygning af proteiner, fedtstoffer og kulhydrater (delmål V1)	A
kan identificere ernærings- og fødevaremæssige problemstillinger ud fra officielle danske anbefalinger og anvendelse af disse (delmål V2)	A
kan beskrive og benytte definitioner af sundhedsfremme, forebyggelse og mestring af det sunde hverdagsliv (delmål V2)	B
har viden om videnskabsteori og forskningsmetoder (delmål V14)	B
kan udvælge og foreslå fødevarer til sunde måltider (delmål V15)	A
Færdigheder, delmål. <i>Den studerende</i>	Udprøves i delprøve
kan anvende relevante studie- og arbejdsmetoder (delmål F6)	B
kan redegøre for forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider (delmål F7)	A
Kompetencer, delmål. <i>Den studerende</i>	Udprøves i delprøve
kan indgå i gruppesamarbejde, deltage og kommunikere i forskellige sammenhænge (delmål K5)	B

Prøver

Semesterprøven på 1. semester er tilrettelagt som to interne delprøver. Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og sker efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Gennemsnittet af karaktererne indgår i det samlede eksamensresultat, hvor delprøve A vægtes med 60% og delprøve B vægtes med 40%. Det er en forudsætning for at bestå 1. semester at begge delprøver er bestået.

Det er en forudsætning for deltagelse i prøverne på 1. semester, at den studerende har gennemført og opnået bedømmelsen *godkendt* i studiestartsprøven.

Delprøve A: Kroppen og sundhed Prøven er en individuel, skriftlig multiple choice test svarende til 18 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 1. semester, delprøve A. Prøven er natur- og sundhedsvidenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden og færdigheder fra semesteret. Alle hjælpemidler er tilladte, dog er det ikke tilladt at være i kontakt med andre hverken verbalt eller virtuelt under prøvens afholdelse.	Delprøve B: Sundhedsfremme og forebyggelse Prøven er en gruppeprøve af max. 5 studerende. Det er en mundtlig prøve svarende til 12 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 1. semester, delprøve B. Der udleveres en case til gruppen 2 døgn forud for den mundtlige prøve. Prøven er human- og samfundsvidenskabelig og omhandler en national eller lokal sundhedsfremmende/forebyggende aktivitet. Opgaven inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret.
Prøveforudsætninger: Den studerende skal • deltage i aflevering af minimum 4 gruppejournaler udarbejdet på baggrund af natur- og sundhedsvidenskabelige øvelser • i tilfælde af manglende aflevering af en gruppejournal, udarbejde en individuel journal.	Prøveforudsætninger: Den studerende skal • deltage i en gruppeudviklingssamtale (GRUS). • i tilfælde af manglende deltagelse i GRUS udarbejde en afløsningsopgave.

2. semester – Ernæring, fødevarer og produktion

På andet semester arbejder den studerende teoretisk og praktisk med udvalgte råvarer, for derefter at opnå kendskab til forskellige kategorier og forarbejdningsmetoder under hensyntagen til kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til fødevarer samt mad- og måltidsproduktion.

Den studerende introduceres til en virksomhedslogik ved produktion af fødevarer, mad og måltider gennem fagområderne ledelse, organisation samt markedsføring.

For at den studerende kan udvikle fødevarefaglig handlekompetence inddrages fødevare-sikkerhed, risikoanalyse, mikrobiologi, fødevarehygiejne og egenkontrol i et forbruger- og produktionsperspektiv.

På baggrund af de nordiske næringsstofanbefalinger (NNR) arbejder den studerende med mikro- og makronæringsstoffer samt med metoder til kostundersøgelse, kostvurdering og kostplanlægning, og den studerende opnår færdigheder i at anvende metoder til vurdering af energibehov samt ernæringsindtag.

Dette perspektiveres af den sundhedspædagogiske tilgang til borgerne, der tager udgangspunkt i motivation til livsstilsændring samt varig forandring.

Der arbejdes med kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder.

Fordeling af ECTS på 2. semester

Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Diætetik, måltidsberegning, kostplanlægning og kostvurdering; 6 ECTS Mikrobiologi; 3 ECTS Sundhed og fødevarer; 3 ECTS	12
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Anatomi, fysiologi og ernæringsfysiologi; 3 ECTS Fødevareteknologi; 3 ECTS	6
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Pædagogik, sundhedspædagogik og kommunikation; 4½ ECTS Videnskabsteori og metode; 1½ ECTS	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Ledelse og organisation; 3 ECTS Markedsføring; 1½ ECTS Videnskabsteori og metode; 1½ ECTS	6
I alt		30

Fordeling af teoretiske og praktiske ECTS herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer på 2. semester

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretiske ECTS	0	0	30
Praktisk ECTS	0	0	0
I alt	0	0	30

Mål for læringsudbytte på 2. semester

Viden. Den studerende	Udprøves i delprøve
kan reflektere over borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv (V3)	B
har viden om og kan forstå fødevarer, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til mad og måltidsproduktion (V15)	A
Viden, delmål. Den studerende	Udprøves i delprøve
har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer (delmål V1)	B
kan reflektere over sundhedsfremmende og forebyggende interventioner, der øger borgernes mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv (delmål V2)	B
har viden om og forståelse for organisation og ledelse i måltids- og fødevareproducerende virksomheder (delmål V5)	A
kan forstå og reflektere over borgerens mål (delmål V7)	B
har viden om og kan reflektere over anvendelse af kommunikationsteori og -metoder (delmål V10)	A
har viden om og kan reflektere over videnskabsteori og forskningsmetode (delmål V14)	B
Færdigheder. Den studerende	Udprøves i delprøve
kan anvende og begrunde forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i forbindelse med praksisnære problemstillinger (F7)	A
Færdigheder, delmål. Den studerende	Udprøves i delprøve
kan mestre og anvende relevant studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri og forskningsmetoder (delmål F6)	B
Kompetencer, delmål. Den studerende	Udprøves i delprøve
kan indgå i faglig kommunikation (delmål K5)	A

Prøver

Semesterprøven på 2. semester er tilrettelagt som 2 interne delprøver. Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og sker efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Gennemsnittet af karaktererne indgår i det samlede eksamensresultat, hvor delprøve A vægtes med 50% og delprøve B vægtes med 50%. Det er en forudsætning for at bestå 2. semester at begge delprøver er bestået.

Delprøve A: Varekurven Prøven er en individuel, mundtlig prøve svarende til 15 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 2. semester, delprøve A. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret. Ved prøvens start trækker den studerende en fødevare, som i forvejen er kendt fra en fødevare-liste. Listen på de 7 fødevarer offentliggøres på Wiseflow senest 14 dage inden prøven afholdes.	Delprøve B: Kostvurdering og kostplanlægning Prøven er en gruppeprøve af 3-5 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 15 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 2. semester, delprøve B. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret.
Prøveforudsætninger: Den studerende skal • deltage i aflevering af minimum 3 gruppejournaler på baggrund af øvelser i faget fødevareteknologi og sundhed. • i tilfælde af manglende aflevering af en gruppejournal, udarbejde en individuel journal.	Prøveforudsætninger: Den studerende skal • gennemføre og aflevere 1 gruppejournal over en 3-dages kostregistrering. • i tilfælde af manglende gennemførsel af kostinterview/kostregistrering eller deltagelse i interview udarbejde en afløsningsopgave.

3. semester – Det sunde hverdagsliv

Tredje semester sætter fokus på det sunde hverdagsliv og det sunde måltid i forskellige livsfaser. For at udvikle handlekompetence arbejder den studerende teoretisk og praktisk med planlægning, udvikling og formidling af det sunde måltid til specifikke målgrupper ud fra parametre som sundhed, ernæring samt fødevarekvalitet og –sikkerhed.

Det sunde hverdagsliv belyses ud fra lærings- og kommunikationsteori, og det undersøges hvordan vi som mennesker påvirkes af interaktion på individ-, gruppe- og strukturelt niveau. Forbrugerperspektivet belyses ud fra befolkningsundersøgelser der afdækker, at vi som mennesker har forskellige levevilkår og livsstile.

Den studerende opnår kendskab til og færdigheder i at forstå en virksomhedslogik gennem arbejde med projektledelse, arbejdsmiljø og organisatorisk læring, og den studerende opnår viden om forskellige statistiske metoder samt øver sig i at indsamle, behandle og anvende data.

Den studerende arbejder med teknologidannelse og -forståelse i et etisk og kritisk perspektiv.

Fordeling af ECTS på 3. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Mad og måltider; 3 ECTS Diætetik, måltidsberegning, kostplanlægning og kostvurdering; 2 ECTS Statistik; 4 ECTS	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Ernæring og sundhed; 4 ECTS Kemi, biokemi og fødevarekemi; 2 ECTS Fødevareteknologi; 3 ECTS	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Vejledning og formidling i forskellige kontekster; 3½ ECTS Teknologidannelse og -forståelse; 1½ ECTS Videnskabsteori og metode; 1 ECTS	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Ledelse og organisation; 2½ ECTS Sociologi, strukturelle rammer for sundhed; 2½ ECTS Videnskabsteori og metode; 1 ECTS	6
I alt		30

Fordeling af teoretiske og praktiske ECTS herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer på 3. semester			
Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretiske ECTS	0	0	30
Praktisk ECTS	0	0	0
I alt	0	0	30

Mål for læringsudbytte på 3. semester

Viden. Den studerende

har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer gennem livet i en samfundsmæssig kontekst (V1)

kan reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende interventioner, der øger borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv (V2)

har viden om og kan reflektere over sundhedsfremme og forebyggelse på individ- og gruppeniveau, såvel som strukturelt niveau (V4)

kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet (V5)

Færdigheder. Den studerende

kan formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau (F1)

Kompetencer. Den studerende

kan håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster (K5)

kan selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår (K10)

Prøver

Semesterprøven på 3. semester er tilrettelagt som en interne prøve.

Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Prøven er en gruppeprøve af maksimalt 5 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 30 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for semesteret. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret.

Den skriftlige opgave tager udgangspunkt i en selvvalgt natur- eller sundhedsvidenskabelige problemstilling relateret til *det sunde liv for en specifik målgruppe*. Opgaven inddrager relevante statistiske elementer.

Den mundtlige prøve tager udgangspunkt i den skriftlige opgave. De studerende opponerer gensidigt på hinanden, og opponertrollen indgår i karaktergivningen.

Prøveforudsætninger: Den studerende skal

- udarbejde og aflevere 1 gruppejournal på baggrund af øvelser i måltidsproduktion og måltidsberegning til udvalgte målgrupper
- udarbejde og aflevere 1 gruppeopgave omhandlende mad- og måltidspolitik til en specifik målgruppe
- i tilfælde af manglende aflevering af en gruppejournal/-opgave, udarbejde en individuel journal

Studieretningen Fødevarer og Ledelse

4.-6. semester

4. semester: Organisation, ledelse og fødevareproduktion

På semesteret arbejder den studerende med at anvende teoretisk viden i praksis inden for organisation, ledelse, virksomhedskommunikation samt fødevareproduktion og -distribution.

Den studerende opnår viden om og kan reflektere over hvilke krav og forventninger forbrugere samt offentlige og private brugere har til kvalitet, fødevaresikkerhed og sundhed samt hvordan disse reguleres og kontrolleres, og hvordan virksomheder med udgangspunkt heri kan tilrettelægge produktion og distribution. For at den studerende kan udvikle måltids- og fødevarekoncepter inddrages temaer som emballage, logistik, økonomi, motivation og kommunikation i en fødevarevirksomhed.

Den studerende arbejder på semesteret med konkrete cases rettet mod den obligatoriske praktikperiode, og de inddrager relevante undersøgelsesmetoder og litteratur i forbindelse med den valgfri del, hvor der arbejdes med egen professionsudøvelse inden for ledelse, produktion, planlægning og gennemførelse af produktionsopgaver.

I forbindelse med både den teoretiske og den praktiske del af semesteret inddrages den tværprofessionelle og tværsektorielle kontekst.

Fordeling af ECTS på 4. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Fødevarekvalitet og fødevaresikkerhed; 5,4 ECTS Praktik; 3,6 ECTS	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Ernæring og sundhed; 5,4 ECTS Praktik; 3,6 ECTS	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Virksomhedskommunikation; 2,6 ECTS Videnskabsteori og metode; 1 ECTS Praktik; 2,4 ECTS	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Produktion, distribution og økonomi; 2,6 ECTS Videnskabsteori og metode; 1 ECTS Praktik; 2,4 ECTS	6
I alt		30

Fordeling af teoretiske og praktiske ECTS herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer 4. semester

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretiske ECTS	5	10	18
Praktiske ECTS	5	0	12
I alt	10	10	30

Mål for læringsudbytte på 4. semester

Viden. Den studerende

kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom (V7)

kan reflektere over etiske problemstillinger (V8)

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 (V12)

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 (V14)

har viden om og kan reflektere over processer og ledelse vedrørende fødevarer og fødevareforarbejdning i relation til mad og måltider (V1 FL)

Færdigheder. Den studerende

kan anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet (F2)

kan anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning (F5 FL)

Kompetencer. Den studerede

kan håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov (K3)

kan udvise ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov (K9)

Prøve

Semesterprøven på 4. semester er tilrettelagt som en individuel ekstern prøve svarende til 30 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for semesteret.

Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Prøven er en individuel skriftlig og mundtlig prøve, der tager udgangspunkt i en praksisnær case. Prøven er tværviden-skabelig og inddrager teoretiske, praktiske, valgfri og tværprofessionelle studieelementer.

Prøveforudsætning:

- Aflevering af individuelle læringsmål på Wiseflow i 1. praktikuge.
- Opfyldelsen af mødepligten i praktikken.
- I tilfælde af manglende opfyldelse af mødepligten vil den studerende skulle supplere de praktiske ECTS

5. semester: Produktudvikling og fødevareinnovation

Fokus på semesteret er produktudvikling, innovation samt formidlingsaktiviteter og ledelse.

Semesteret er tilrettelagt, så den studerende opnår kompetencer i udviklings- og innovationsprocesser relateret til fødevare-, mad- og måltidsproduktion – fra idegenereringsfasen og til markedsføring af et nyt produkt. Semesteret inddrager fagområder som smag og sensorik, fødevaretrends, strategisk virksomheds-kommunikation og afsætningsøkonomi samt innovation i forhold til fødevare-markeder og aftagerfelter.

Den studerende opnår kompetencer i at kvalitetssikre fødevare, mad- og måltids-koncepter samt afprøver forskellige statistiske undersøgelsesmetoder.

Den studerende opnår projektledelseskompetencer og viden om forandringsledelse. På semesteret arbejder den studerende tværvideenskabeligt og der er fokus på udvikling af analytiske og refleksive kompetencer i forhold til egen professionsidentitet.

Fordeling af ECTS på 5. semester

Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Smag og sensorik; 5½ ECTS Statistik; 3½ ECTS	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Produktudvikling, innovation og teknologianvendelse; 7 ECTS Næringsvurdering; 2 ECTS	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Strategisk virksomhedskommunikation; 3 ECTS Innovationspædagogik; 3 ECTS	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Markedsanalyse; 3 ECTS Forandringsledelse; 3 ECTS	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 5. semester

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretiske ECTS	0	0	30
Praktiske ECTS	0	0	0
I alt	0	0	30

Mål for læringsudbytte på 5. semester

Viden. <i>Den studerende</i>	Udprøves i semesterprøve
har viden om og kan forstå innovation som metode til forandring af praksis og har kendskab til implementeringsmetoder i relation til konkrete målgrupper (V9)	A
har viden om og kan reflektere over anvendelse af kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå den kommunikative betydning i forhold til dialog og relationskabelse (V10)	B
har viden om metoder og standarder for kvalitetssikring, patientsikkerhed og kvalitetsudvikling og kan reflektere over deres anvendelse (V11)	B
har viden om og kan forstå ernæringsmæssig, hygiejnisk, teknologisk og sensorisk kvalitet samt økonomi og bæredygtighed (V2 FL)	A
viden om og kan forstå konceptudvikling, innovation og projektledelse på tværs af den offentlige og det private område (V3 FL)	A
Færdigheder. <i>Den studerende</i>	Udprøves i semesterprøve
kan vurdere og mestre optimering af processer relateret til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til borgerens behov samt økonomi og bæredygtighed (F1 FL)	A
kan mestre at udvælge, udvikle og kvalitetssikre fødevarer-, mad- og måltidskoncepter (F2 FL)	B
Kompetencer. <i>Den studerende</i>	Udprøves i semesterprøve
kan selvstændigt påtage sig ansvar for at arbejde innovativt inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter (K1 FL)	A
kan selvstændigt håndtere og udvikle formidlingsaktiviteter i forbindelse med udvikling af fødevarer-, mad- og måltidskoncepter (K2 FL)	B

Prøver

Semesterprøverne på 5. semester er tilrettelagt som to interne prøver.

Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Prøve A: Produktudvikling og fødevarerinnovation Prøven er en skriftlig gruppeprøve af max. 5 studerende svarende til 15 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 5. semester, prøve A. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret.	Prøve B: Kommunikation og kvalitetssikring af en fødevarereproduktion Prøven er en mundtlig gruppeprøve af 3-5 studerende svarende til 15 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 5. semester, prøve B. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret.
	Prøveforudsætning: Forud for den mundtlige prøve udarbejder de studerende en professionel og informativ præsentation.

6. semester: Entreprenørskab

Semesteret sætter fokus på entreprenørskab inden for fødevarer- og måltidsområdet. Gennem et samspil mellem praktik og teori udvikler den studerende kompetencer til at agere selvstændigt inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter og samtidig færdigheder i at arbejde entreprenant med at nytænke en konkret fødevarer- eller en måltidsproducerende virksomheds strategi. Fokus vil være på udvikling af eksisterende virksomheder fx fødevaren eller måltidet, produktporteføljen, forretningskonceptet eller markedsføringen inden for de givne love og ønskede standarder. I praktikken arbejder den studerende tæt sammen med regionale virksomheder for derigennem at videreudvikle analytiske og refleksive kompetencer i forhold til egen selvstændige professionsidentitet og tværprofessionelt samarbejde.

Fordeling af ECTS på 6. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Godkendelser og certificering; 3,6 ECTS Praktik; 5,4 ECTS	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Fødevareegenskaber og fødevarekemi; 3,6 ECTS Praktik; 5,4 ECTS	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Etik og markedskommunikation; 2,4 ECTS Praktik; 3,6 ECTS	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Entreprenørskab og innovation; 2,4 ECTS Praktik; 3,6 ECTS	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 6. semester			
Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretiske ECTS	10	0	12
Praktiske ECTS	0	0	18
I alt	10	0	30

Mål for læringsudbytte på 6. semester

Viden. Den studerende

har viden om og kan reflektere over professionens anvendelse af informations- og kommunikationsteknologi og teknologiens betydning (V6)

har viden om prioriteringer af professionsfaglige indsatser under de givne rammebetingelser i sundhedsvæsenet (V13)

Færdigheder. Den studerende

kan mestre tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde (F3)

kan anvende professionsrelevant informations-, kommunikations- og velfærdsteknologi, som i størst muligt omfang indtænker borgerens egne ressourcer (F4)

kan anvende, vurdere og begrunde metoder og beskrive standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling (F5)

kan mestre udvikling, implementering og evaluering af processer og ledelsesopgaver (F3 FL)

Kompetencer. Den studerende

kan selvstændigt udvikle kvalitetsstandarder (K1)

kan håndtere selvstændigt at indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde og med afsæt i et helhedsperspektiv (K6)

kan selvstændigt håndtere ledelsesmæssige problemstillinger i et mono- og tværprofessionelt samarbejde set i forhold til arbejdsmiljø, økonomi og bæredygtighed (K3 FL)

kan håndtere udarbejdelse, dokumentation, evaluering og udvikling af styringsredskaber i et ledelsesmæssigt perspektiv inden for fødevare-, mad- og måltidskoncepter (K4 FL)

Prøve

Semesterprøven på 6. semester er tilrettelagt som en ekstern gruppeprøve, der omhandler *entreprenørskab*

Bedømmelsen er individuel ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Prøven er en gruppeprøve af 3-5 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 30 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 6. semester. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager både teoretiske, praktiske og tværprofessionelle studieelementer fra semesteret.

Prøveforudsætning:

- Aflevering af individuelle læringsmål på Wiseflow i 1. praktikuge.
- Opfyldelsen af mødepligten i praktikken.
- I tilfælde af manglende opfyldelse af mødepligten vil den studerende skulle supplere de praktiske ECTS.

Studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik

4.-6. semester

4. semester: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv

Semesteret sætter fokus på sygdomme, der er relateret til livsstil, levevilkår og kost gennem livet. Der arbejdes eksemplarisk med specifikke livsstilsbetingende sygdomme hos udvalgte grupper, samt med den forebyggende og behandlende indsats, som tilbydes på tværs i det danske sundhedsvæsen. Den studerende opnår færdigheder i at stille ernæringsdiagnose samt planlægge, monitorere og evaluere diætbehandling. For at understøtte borgernes selvhjulpethed og empowerment inddrages sundheds- og velfærdsteknologi.

Den studerende medtænker konsekvenser af kulturelle, socioøkonomiske og psykosociale forhold i relation til ernæring, sundhed og sygdom i eget valg af litteratur og undersøgelsesdesign i forbindelse med den valgfri del af semesteret.

På semesteret lægges der vægt på, at den studerende kan anvende teoretisk viden i praksis, opnå forståelse af diætetiske principper, anvende bagvedliggende evidensbaserede viden samt udvikle vejledningsmateriale.

På semesteret arbejder den studerende med egen professionsudøvelse som aktør i det hele sundhedsvæsen i forhold til udvalgte målgrupper samt med den begyndende udvikling af kompetencer som vejleder, behandler og professionel samarbejdspartner.

Fordeling af ECTS på 4. semester

Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Ernæringsdiagnose og diætbehandling; 5,4 ECTS Praktik; 3,6 ECTS	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Ernæring og sundhed; 3 ECTS Livsstilsbetingede sygdomme; 2,4 ECTS Praktik; 3,6 ECTS	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Vejledning og formidling i forskellige kontekster; 2,6 ECTS Videnskabsteori og metode; 1 ECTS Praktik; 2,4 ECTS	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Strukturelle rammer for sundhed; 2,6 ECTS Videnskabsteori og metode; 1 ECTS Praktik; 2,4 ECTS	6
I alt		30

Fordeling af teoretiske og praktiske ECTS herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer 4. semester

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretiske ECTS	5	10	18
Praktiske ECTS	5	0	12
I alt	10	10	30



Mål for læringsudbytte på 4. semester

Viden. Den studerende

kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom (V7)

kan reflektere over etiske problemstillinger (V8)

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 (V12)

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 (V14)

har viden om og kan forstå principper for diætbehandling og farmakologisk behandling af sygdomme under hensyntagen til livsstil og levevilkår (V1 SD)

Færdigheder. Den studerende

kan anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet (F2)

kan vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko samt stille ernæringsdiagnose (F1 SD)

kan anvende, vurdere og udvikle vejledningsmateriale under hensyntagen til individuelle og samfundsmæssige forhold (F2 SD)

Kompetencer. Den studerede

kan håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov (K3)

kan udvise ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov (K9)

Prøve

Semesterprøven på 4. semester er tilrettelagt som en individuel ekstern prøve svarende til 30 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for semesteret.

Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Prøven er en individuel skriftlig og mundtlig prøve, der tager udgangspunkt i en praksisnær case.

Prøven er tværvidenskabelig og inddrager teoretiske, praktiske, valgfri og tværprofessionelle studieelementer.

Prøveforudsætning:

- Aflevering af individuelle læringsmål på Wiseflow i 1. praktikuge.
- Opfyldelsen af mødepligten i praktikken.
- I tilfælde af manglende opfyldelse af mødepligten vil den studerende skulle supplere de praktiske ECTS

5. semester: Den ernæringsudfordrede borger

Første del af 5. semester sætter fokus på den ernæringsudfordrede borger og patient. Den studerende tilegner sig relevant viden i sygdomslære og farmakologi for selvstændigt at kunne håndtere at stille en ernæringsdiagnose samt påtage sig ansvar for at udøve behandlende og rehabiliterende kost- og diætbehandling samt ernæringsvejledning.

Der arbejdes med analyse, vurdering og nyudvikling af metoder i det diætetiske arbejde.

Borgerens og patientens livssituation og levevilkår inddrages, og den studerende arbejder med kommunikation, sundhedspædagogik og vejledning i forhold til at opnå færdigheder i at understøtte borgerens og patientens motivation i forbindelse med kostændringer. Nytænkning understøtter udviklingen af en evidensbaseret og kvalitetssikret professionsfaglig indsats. Der inkluderes elementer af sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende kost- og diætbehandling samt ernæringsvejledning, der har til formål at sikre en forbedret sundhedstilstand til konkrete målgrupper.

Anden del af 5. semester opdeles i toningerne:

Sundhedsfremme og Forebyggelse samt i Klinisk Diætetik.

Toningen *Sundhedsfremme og Forebyggelse*:

Fysisk aktivitet i et sundhedsfremmede perspektiv

Toningen *Sundhedsfremme og Forebyggelse* har fokus på forskellige former for fysisk aktivitet forstået som idræt, sport, motion og bevægelse samt normer, forståelse og opfattelser af sundhed og sundhedsfremme – herunder den indflydelse det kan få på menneskers liv af både positiv og negativ karakter.

Den studerende opnår færdigheder i at vurdere og begrunde betydningen af fysisk aktivitet i et sundhedsfremmede perspektiv. Den studerende opnår viden om og erfaring med forskellige træningsformer, herunder dynamisk aerob træning og styrketræning i sammenhæng med kost og sundhed. Idrætspsykologien inddrages for at forstå den adfærd, de følelser og de oplevelser, der knytter an til deltagelse i aktiviteter – hvad enten det foregår alene eller sammen med andre. Der arbejdes med coaching og idrætsundervisning.

Toningen *Klinisk Diætetik*:

Diætbehandling til den kritisk syge patient

Toningen *Klinisk Diætetik* sætter fokus på at den studerende opnår kompetencer i at planlægge, udføre, evaluere og dokumentere diætbehandling og/eller ernæringsterapi til patienter med komplekse diætetiske problemstillinger. I arbejdet med diætbehandling indgår en afvejning af patienternes fysiologiske tilstand samt psykosociale, økonomiske og kulturelle forhold. Desuden inddrages den situationelle kontekst, hvori behandlingen indgår. I arbejdet med diætbehandling og/eller ernæringsterapi fokuseres der ligeledes på diætistens rolle i et tværprofessionelt sammenhængende patientforløb.

Autorisationsbegrebet inddrages, idet autorisationen giver både ansvar, rettigheder og pligter i udførelsen af den professionsfaglig virksomhed.

Fordeling af ECTS på 5. semester, fælles del

Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Ernæringsterapi; 2½ ECTS Statistik; 2 ECTS	4½
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Biokemi og ernæringsfysiologi; 2½ ECTS Sygdomslære og farmakologi; 2 ECTS	4½
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Den professionelle relation; 3 ECTS	3
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Rammebetingelser og kvalitetsudvikling; 3 ECTS	3
		15

Fordeling af ECTS på 5. semester, toningen *Sundhedsfremme og Forebyggelse*

Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Træning; 3 ECTS Statistik; 1½ ECTS	4½
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Ernæring og ernæringsfysiologi; 4½ ECTS	4½
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Idrætspsykologi; 3 ECTS	3
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Fysisk aktivitet i et sociologisk perspektiv, 3 ECTS	3
		15

Fordeling af ECTS på 5. semester, toningen *Klinisk Diætetik*

Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Ernæringsterapi; 3 ECTS Statistik; 1½ ECTS	4½
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Sygdomslære og farmakologi; 4½ ECTS	4½
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Patientologi; 3 ECTS	3
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	At være professionel; 3 ECTS	3
		15

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 5. semester

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretiske ECTS	0	0	30
Praktiske ECTS	0	0	0
I alt	10	0	30

Mål for læringsudbytte på 5. semester

Viden. Den studerende	Udprøves i semesterprøve
har viden om og kan forstå innovation som metode til forandring af praksis og har kendskab til implementeringsmetoder i relation til konkrete målgrupper (V9)	A
har viden om og kan reflektere over anvendelse af kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå den kommunikative betydning i forhold til dialog og relationskabelse (V10)	B
har viden om metoder og standarder for kvalitetssikring, patientsikkerhed og kvalitetsudvikling og kan reflektere over deres anvendelse (V11)	B
har viden om og kan forstå sundhedspædagogik, formidling og den professionelle samtale relateret til undervisning og vejledning (V2 SD)	B
har viden om og kan reflektere over metoder relateret til den diætetiske praksis samt dokumentation og kvalitetsudvikling (V3 SD)	A
Færdigheder. Den studerende	Udprøves i semesterprøve
kan vurdere og mestre understøttelse af borgerens og patientens motivation i forbindelse med kostændringer i relation til livssituationen og levevilkår (F3 SD)	A
Færdigheder. Den studerende inden for toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse kan tillige	Udprøves i semesterprøve
vurdere og begrunde betydningen af fysisk aktivitet i et sundhedsfremme perspektiv (F 1 SF)	A
mestre diætbehandling af borgere med livsstilssygdomme og ernæringsterapi af småtspisende (F2 SF)	A
Færdigheder, delmål. Den studerende inden for toningen Klinisk Diætetik kan tillige	Udprøves i semesterprøve
stille ernæringsdiagnose, igangsætte, dokumentere og evaluere diætbehandling og ernæringsterapi (delmål F1 KD)	A
Kompetencer. Den studerende	Udprøves i semesterprøve
kan selvstændigt udøve sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning (K1 SD)	B
kan selvstændigt håndtere at stille en ernæringsdiagnose og påtage sig ansvar for at igangsætte, dokumentere og evaluere diætbehandling og ernæringsterapi under hensyntagen til borgerens og patientens livssituation og levevilkår (K3 SD)	B

Prøver

Semesterprøverne på 5. semester er tilrettelagt som to interne prøver.

Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Prøve A: Toningen <i>Sundhedsfremme og Forebyggelse</i>: vurdere og begrunde betydningen af fysisk aktivitet i et sundhedsfremme perspektiv. Toningen <i>Klinisk Diætetik</i>: stille ernæringsdiagnose og igangsætte, dokumentere og evaluere diætbehandling og ernæringsterapi. Prøven er en skriftlig gruppeprøve af max. 5 studerende svarende til 15 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 5. semester, prøve A. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret .	Prøve B: Sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende eller rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning til en specifik målgruppe. Prøven er en mundtlig gruppeprøve af 3-5 studerende svarende til 15 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 5. semester, prøve B. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret.
	Prøveforudsætning: Forud for den mundtlige prøve udarbejder de studerende en professionel og informativ præsentation.

6. semester: Udvikling af egne professionsfaglige kompetencer og praksis

Gældende for toningen *Sundhedsfremme og Forebyggelse*:

Dele af semestret kan tages som internationalt semester – se bilag.

På semesteret udvikler den studerendes professionsrettede kompetencer og professionsidentitet gennem et samspil mellem teori og praktik. Den studerende opnår kompetencer i at arbejde kritisk refleksivt og udviklingsorienteret, udvikle kvalitetsstandarder samt anvende informations- og kommunikationsteknologi i tilrettelæggelse af sundhedsmæssige udviklings-, vejlednings- og undervisningsforløb.

På toningen *Sundhedsfremme og Forebyggelse* arbejdes både teoretisk, praktisk og tværprofessionelt med faglige emner, der giver den studerende mulighed for at fordybe sig i forhold til en valgt problemstilling og målgruppe.

På toningen *Klinisk Diætetik* er den studerende i praktik i det danske sygehusvæsen samt i et andet relevant område i professionen.

Fordeling af ECTS på 6. semester, toningen *Sundhedsfremme og Forebyggelse*

Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Sundhedsfremme, kvalitetsstandarder og velfærdsteknologi; 3,6 ECTS Praktik; 5,4 ECTS	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Ernæring og ernæringsfysiologi; 3,6 ECTS Praktik; 5,4 ECTS	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Kommunikation, vejledning og rådgivning; 2,4 ECTS Praktik; 3,6 ECTS	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Tværprofessionel praksis; 2,4 ECTS Praktik; 3,6 ECTS	6

Fordeling af ECTS på 6. semester, toningen *Klinisk Diætetik*

Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Praktik i sygehusvæsenet; 3,6 ECTS Praktik; 5,4 ECTS	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Praktik i sygehusvæsenet; 3,6 ECTS Praktik; 5,4 ECTS	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Praktik i sygehusvæsenet; 2,4 ECTS Praktik; 3,6 ECTS	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Praktik i sygehusvæsenet; 2,4 ECTS Praktik; 3,6 ECTS	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 6. semester, toningen *Sundhedsfremme og Forebyggelse*

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretiske ECTS	10	0	12
Praktiske ECTS	0	0	18
I alt	10	0	30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 6. semester, toningen *Klinisk Diætetik*

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretiske ECTS	0	0	0
Praktiske ECTS	10	0	12+18
I alt	10	0	30

Mål for læringsudbytte på 6. semester

Viden. Den studerende

har viden om og kan reflektere over professionens anvendelse af informations- og kommunikationsteknologi og teknologiens betydning (V6)

har viden om prioriteringer af professionsfaglige indsatser under de givne rammebetingelser i sundhedsvæsenet (V13)

Færdigheder. Den studerende

kan mestre tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde (F3)

kan anvende professionsrelevant informations-, kommunikations- og velfærdsteknologi, som i størst muligt omfang indtænker borgerens egne ressourcer (F4)

kan anvende, vurdere og begrunde metoder og beskrive standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling (F5)

kan anvende og mestre situationsbestemt og professionsrelevant kommunikation, vejledning og rådgivning om borger- og patientforløb inden for forberedelse, udførelse og efterbehandling i professionspraksis og i tværprofessionel praksis (F4 SD)

Færdigheder. Den studerende indenfor toningen Klinisk Diætetik kan tillige

mestre diætbehandling og ernæringsterapi af borgere og patienter (F1 KD)

Kompetencer. Den studerende

kan selvstændigt udvikle kvalitetsstandarder (K1)

kan håndtere selvstændigt at indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde og med afsæt i et helhedsperspektiv (K6)

kan selvstændigt påtage sig ansvar for og håndtering af analyse, igangsætning, dokumentation, journalisering og evaluering af undervisnings- og vejledningsmateriale (K2 SD)

Kompetencer. Den studerende inden for toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse kan tillige

selvstændigt håndtere at arbejde innovativt med formidling (K1 SF)

selvstændigt planlægge, igangsætte og evaluere sundhedsfremmende tiltag med baggrund i ernæring og fysisk aktivitet (K2 SF)

Kompetencer. Den studerende inden for toningen Klinisk Diætetik kan tillige

selvstændigt påtage sig ansvar for håndtering af komplekse diætetiske problemstillinger i et tværprofessionelt samarbejde i forhold til specifikke patientgrupper (K1 KD)

selvstændigt understøtte sammenhængende diætetiske forløb for borgere og patienter både i det primære og i det sekundære sundhedsvæsen (K2 KD)

Prøve

Semesterprøven på 6. semester er tilrettelagt som en ekstern gruppeprøve, der omhandler *udvikling af egne professionsfaglige kompetencer*.

Bedømmelsen er individuel ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Prøven er en gruppeprøve af 3-5 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 30 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 6. semester. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager både teoretiske, praktiske og tværprofessionelle studieelementer fra semesteret.

Prøveforudsætning:

- Aflevering af individuelle læringsmål på Wiseflow i 1. praktikuge.
- Opfyldelsen af mødepligten i praktikken.
- I tilfælde af manglende opfyldelse af mødepligten vil den studerende skulle supplere de praktiske ECTS

7. semester – Fælles for begge studieretninger: valgfag og professionsbachelorprojekt

7. semester indledes med valgfri elementer, hvor den studerende fordyber sig i et relevant, professionsfagligt emne, der retter sig mod professionsfeltet og den studerendes arbejdsmarkedsparethed.

Professionsbachelorprojekt

Den studerende skal i projektet behandle en selvvalgt faglig problemstilling, der har afsæt i praksisfeltet og har relevans for den studerendes professionsområde. Problemstillingen skal godkendes af uddannelsen.

I projektet arbejder den studerende problemorienteret samt professionsrettet. Her arbejdes metodisk med generering af empiri, analyse og vurdering samt innovative kompetencer. Den studerende demonstrerer gennem forløbet selvstændig anvendelse af professionens arbejdsformer og undersøgelsesmetoder samt inddragelse af forskningsbaseret litteratur, teorier, metoder og undersøgelsesdesign af relevans for problemstillingen. Derudover skal den studerende inddrage relevante resultater fra praksisrelaterede udviklings- og forskningsarbejde. Arbejdet med projektet bidrager hermed til forbedring, udvikling og innovation af fødevarerfaglige, ernæringsfaglige eller sundhedsfaglige løsninger i professionsfeltet.

Fordeling af ECTS på 7. semester

Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Valgfag; 3 ECTS Bachelorprojekt; 6 ECTS	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Valgfag; 3 ECTS Bachelorprojekt; 6 ECTS	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Valgfag; 2 ECTS Bachelorprojekt; 4 ECTS	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Valgfag; 2 ECTS Bachelorprojekt; 4 ECTS	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 7. semester

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretiske ECTS	0	10	30
Praktiske ECTS	0	0	0
I alt	0	10	30

Mål for læringsudbytte på 7. semester

Færdigheder. <i>Den studerende</i>	Udprøves i semesterprøve
kan mestre relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder samt initiere og deltage i innovations-, udviklings- og forskningsarbejde (F6)	A
Kompetencer. <i>Den studerende</i>	Udprøves i semesterprøve
kan selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge, herunder sundhedsvæsenet (K2)	B
kan selvstændigt håndtere at arbejde innovativt, udviklingsorienteret, kritisk reflektivt og målfokuseret i faglig såvel som i tværprofessionelt og tværsektorielt kontekst (K4)	B
kan håndtere anvendelse af professionsrelevant teknologi, herunder informations- og kommunikationsteknologi i den relevante kontekst (K7)	B
kan håndtere og påtage sig ansvar for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling (K8)	B

Prøver

Semesterprøverne på 7. semester er tilrettelagt som to prøver. Prøve A er intern, og prøve B er ekstern.

Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Prøve A: Prøven er en skriftlig individuel prøve svarende til 10 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 7. semester, prøve A. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager studieelementer inden for det valgfrie element.	Prøve B: Professionsbachelorprojektet svarende til 20 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 7. semester, prøve B. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager overordnede kompetencer fra uddannelsen. Professionsbachelorprojektet består af en skriftlig og en mundtlig del. Den studerende kan vælge at udarbejde det skriftlige projekt individuelt eller i grupper af max. 4 studerende. Projektet kan udarbejdes mono- eller tværprofessionelt. Hvis projektet udarbejdes tværprofessionelt sker det i grupper af 2-4 studerende fra minimum 2 forskellige uddannelser. Bachelorprojektet skal dokumentere den studerendes forståelse af og evne til at analysere og reflektere over professionens praksis og anvendelse af teori og metode i relation til en praksisnær problemstilling. Problemstillingen skal være central for uddannelsen og professionen samt formuleret af den studerende. Institutionen godkender problemstillingen. I projektet inddrages forskningsbaseret litteratur med relevans for problemfeltet samt resultater fra praksisrelateret udviklings- og forskningsarbejder samt egne undersøgelser. Prøven afholdes som en kombineret skriftlig og mundtlig prøve, hvor professionsbachelorprojektet og den mundtlige eksamination bedømmes i sin helhed. Det er muligt at vælge gruppeprøve som prøveform. I bedømmelsen vægtes ud over det faglige indhold også formulerings- og stavetevne, idet det faglige indhold dog vægtes tungest
	Prøveforudsætninger: Bachelorprojektet kan først bedømmes, når alle uddannelsens øvrige prøver er bestået og den studerende har opnået 190 ECTS på uddannelsen.

Del 4 Prøver generelt

Prøver på Ernæring og Sundhedsuddannelsen afholdes efter reglerne i Prøvebekendtgørelsen samt i de institutionelle prøveregler fastsat af Professionshøjskolen Absalon.

4.1 Prøveregler

Professionshøjskolen Absalon har udarbejdet prøveregler, som gælder for alle institutionens uddannelser. Dette kan findes på Professionshøjskolen Absalons [hjemmeside](#)

4.2 Tilmelding til prøver

Påbegyndelse af et semester medfører, at den studerende automatisk er indstillet til prøve/prøver på det pågældende semester. Det er ikke muligt at framelde sig prøven.

Manglende deltagelse i prøve/prøver inden for den fastsatte tidsramme, betragtes som et brugt prøveforsøg. Dette gælder dog kun såfremt manglende deltagelse ikke er forårsaget af sygdom, der kan dokumenteres.

4.3 Studiestartsprøve

Der afholdes studiestartsprøve. Den har til formål at klarlægge, at den studerende er påbegyndt uddannelsen samt den studerendes motivation, kendskab og viden til uddannelse og praktik.

Studiestartsprøven er en intern skriftlig prøve, der bedømmes godkendt/ ikke godkendt. Den studerende har to forsøg til at bestå studiestartsprøven.

Prøven bliver afholdt senest 14 dage efter den studerendes studiestart. Bestås studiestartsprøven ikke i 1. forsøg, vil Professionshøjskolen Absalon afholde en omprøve senest 2 måneder efter uddannelsens start.

Har den studerende ikke bestået studiestartsprøven efter to forsøg vil Professionshøjskolen Absalon bringe indskrivningen til ophør.

4.4 Særlige prøvevilkår

Har den studerende en funktionsnedsættelse, helbredsmæssige eller sproglige forhold der begrundes, at det ikke er muligt at gennemføre prøver på almindelige vilkår, kan der søges om særlige prøvevilkår.

Helbredsmæssige forhold kan eksempelvis dreje sig om:

- Fysisk eller psykisk funktionsnedsættelse
- Graviditet

Sproglige forhold kan eksempelvis dreje sig om:

- Ordblindhed
- Andet modersmål end dansk

Betingelsen for at tildele særlige vilkår er, at prøvens niveau og kravene til målopfyldelse ikke påvirkes af de særlige prøvevilkår. Dvs. særlige prøvevilkår må alene sikre, at den studerende kompenseres for funktionsnedsættelsen/de helbredsmæssige forhold.

Se nærmere om SPS (Specialpædagogisk Støtte), dokumentation og ansøgning på Professionshøjskolen Absalons digitale platform.

4.5 Syge- og omprøver

Sygeprøver

Såfremt den studerende har været forhindret i at gennemføre en prøve pga. sygdom, skal Professionshøjskolen Absalon snarest muligt efter prøven afholde en sygeprøve.

Sygdom skal dokumenteres ved lægeerklæring. Professionshøjskolen Absalon skal modtage lægeerklæringen senest 5 hverdage efter prøvens afholdelse. Hvis den studerende bliver akut syg under en prøves afholdelse, skal den studerende dokumentere at have været syg på prøvedagen.

Dokumenterer den studerende ikke sygdom efter ovenstående regler, har den studerende brugt et prøveforsøg.

Læs mere om sygeprøver i Professionshøjskolen Absalons [prøveregler](#).

Omprøver

Består første prøveforsøg ikke afholdes omprøve. Den studerende er automatisk tilmeldt omprøven, og 2. prøveforsøg bruges. Som udgangspunkt afholdes omprøver snarest muligt jf. uddannelsens prøveoversigt. Den studerende kan jf. Prøvebekendtgørelsen være tilmeldt 3 gange til samme prøve. Læs mere herom på Professionshøjskolen Absalons digitale platform.

4.6 Snyderi, plagiering og forstyrrende adfærd ved prøver

Snyderi og plagiering

Ved skriftlige besvarelser sikrer Professionshøjskolen Absalon sig, at den studerende bekræfter via sin underskrift, der kan være digital, at besvarelsen er udfærdiget uden uretmæssig hjælp.

Den studerende er underlagt de almindelige principper om videnskabelig redelighed og plagiering. Bliver disse principper overtrådt, er der tale om snyd. Forsøg på snyd og medvirken til andre studerendes snyd ved prøver behandles på samme måde som gennemført snyd.

Det er ikke tilladt at skaffe sig selv eller give en anden studerende uretmæssig hjælp til besvarelse af en opgave ved at benytte ikke-tilladte hjælpemidler.

Snyd ved mundtlige prøver vil medføre, at prøven stoppes, og at den studerende bortvises fra prøven. Den studerende har herved brugt et prøveforsøg.

Under skærpende omstændigheder kan den studerende blive bortvist fra institutionen i en kortere eller længere periode. Forud for dette indkaldes den studerende til en samtale med uddannelseslederen.

Hvis den studerende bliver bortvist fra Professionshøjskolen Absalon, bliver den studerende udskejet fra uddannelsen i denne periode. Den studerende er dermed udelukket fra alle aktiviteter og har ikke mulighed for at tilmelde sig kurser og aflægge prøver i denne periode. Der gives en skriftlig advarsel om, at gentagelse kan medføre varig bortvisning.

Læs mere om snyd og plagiering ved prøver i Professionshøjskolen Absalons [prøveregler](#)

Forstyrrende adfærd

Hvis den studerende under en prøve udviser forstyrrende adfærd, kan den studerende bortvises fra prøven, mens prøven stadig pågår.

En bortvisning medfører, at en eventuel karakter for den pågældende prøve bortfalder, og den studerende har dermed brugt et prøveforsøg.

4.7 Klage- og ankemulighed over prøver

Klagemulighed

Den studerende kan klage over en afholdt prøve – disse kan vedrøre:

- Prøvegrundlag

- Prøveforløb
- Bedømmelse

Fristen for at indgive klage er 2 uger efter, at bedømmelsen af prøven er offentliggjort. Klagen skal være skriftlig og begrundet. Klagen kan afvises, hvis den er ubegrundet eller utilstrækkelig.

Afgørelsen fra Professionshøjskolen Absalon er skriftlig og begrundet. Afgørelsen kan gå ud på:

- Tilbud om ombedømmelse, dog ikke ved mundtlige prøver
- Tilbud om omprøve
- At den studerende ikke får medhold i klagen

Af klagen skal det fremgå hvilket af ovenstående punkter der klages i forhold til. Herudover er der ikke specifikke formkrav til en klage. Klagen skal fremsendes til uddannelsesjura@pha.dk

Gives der tilbud om ombedømmelse eller omprøve, skal den studerende som klager, senest 2 uger efter modtagelsen af afgørelsen acceptere tilbuddet om ombedømmelse eller omprøve. I modsat fald bortfalder tilbuddet.

Ankemulighed

Den studerende kan indbringe Professionshøjskolen Absalons afgørelse vedrørende de faglige forhold for et ankenævn nedsat af Professionshøjskolen Absalon.

Anken skal være skriftlig og begrundet og indgives senest 2 uger efter meddelelse af afgørelse fra Professionshøjskolen Absalons side.

Læs mere om klager og anker i Professionshøjskolen Absalons [prøveregler](#).

Del 5 Generelle regler

5.1 Merit

Professionshøjskolen Absalon tildeler merit til studerende for gennemførte uddannelseselementer, herunder praktik, som kan sidestilles med de tilsvarende uddannelseselementer.

Merit i praktik, obligatoriske og valgfrie uddannelseselementer tilkendes efter en faglig vurdering af, hvorvidt gennemført uddannelse, beskæftigelse m.v., for så vidt angår indhold og niveau, kan sidestilles med et eller flere uddannelseselementer.

Hvis den studerende har gennemført andet studieår på en anden uddannelsesinstitution inden for samme uddannelse, vil den studerende ved overflytning få meriteret de første to studieår uden individuel vurdering.

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

Ansøgning om merit, som ikke er omfattet af reglerne for obligatorisk merit, skal fremsendes til uddannelsen senest 8 uger inden det uddannelseselement, der ansøges om merit for, påbegyndes. Ansøgningen skal fremsendes til merit@pha.dk

Ansøgningsskema findes på Professionshøjskolen Absalons digitale platform.

5.2 Internationalisering

Uddannelsen indeholder internationale studieelementer, der skal medvirke til, at den studerende får mulighed for at styrke sine fagprofessionelle, internationale og interkulturelle kompetencer med det formål at kunne agere professionelt i en globaliseret verden.

Internationale studieelementer indgår i uddannelsen gennem undervisningen, hvor den studerende har mulighed for at tilegne sig viden om internationale tendenser og forskning. Desuden kan den studerende også tilegne sig internationale perspektiver via aktiviteter som studiebesøg fra udenlandske studerende, virtuelle læringsaktiviteter med udenlandske studerende samt forelæsninger fra gæsteundervisere.

Studerende på uddannelsen har også mulighed for at tage på studieophold og/eller praktisk undervisningsforløb i udlandet i løbet af uddannelsen, hvilket i særlig grad giver den studerende forudsætninger for at udvikle interkulturelle og internationale kompetencer samt åbner for at opsøge specifik international viden, oplevelser for livet og udvikling af nye sociale netværk.

Ved studieophold og/eller praktisk undervisningsforløb skal den studerende søge om forhåndsgodkendelse af den specifikke studieaktivitet i udlandet. Ved forhåndsgodkendelse af studieophold i udlandet har den studerende pligt til efter endt studieophold at dokumentere det godkendte studieopholds gennemførte uddannelseselementer. Ved forhåndsgodkendelse anses uddannelseselementet for gennemført, hvis det er bestået efter gældende regler på området.

Uddannelsen har indgået lokale aftaler og mobilitetsprogrammer med udenlandske uddannelser – disse fremgår af [hjemmeside](#). På Professionshøjskolen Absalons hjemmeside kan der også læses uddybende om internationalisering via studie- eller klinik/praktikophold.

Ud over dette er der mulighed for at gennemføre studie- eller praktiske undervisningsforløb, hvor den studerende selv etablerer kontakt til et studie- og/eller praktisk undervisningsforløb på en institution, som skal godkendes og meritvurderes af den internationale koordinator på uddannelsen.

5.3 Krav til skriftlige opgaver og projekter

På Professionshøjskolen Absalons sundhedsfaglige professionsbacheloruddannelser er der udarbejdet fælles regler for og retningslinjer og formkrav til skriftlige opgaver og projekter, herunder anvendelse af referencesystem.

Såfremt der stilles krav udover de fælles regler, er disse angivet specifikt under prøvebeskrivelsen.

5.4 Læsning af tekster på fremmedsprog

Undervisningen på uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed foregår primært på dansk.

Som en del af uddannelsen må forventes tekster på engelsk og nordiske sprog. Forståelse af teksterne er en forudsætning for gennemførelse af uddannelsen.

5.5 Overflytning til anden professionshøjskole

Overflytning til Ernæring og Sundhedsuddannelsen i Professionshøjskolen Absalon fra tilsvarende uddannelse på en anden dansk uddannelsesinstitution, kan tidligst ske, når den studerende har bestået prøver svarende til 1. studieår. Overflytning forudsætter, at der er ledige pladser på det uddannelsesstrin på uddannelsen, som den studerende vil skulle indskrives på. Tilsvarende er gældende for studerende, der ønsker overflytning fra Professionshøjskolen Absalon.

Derudover ækvivalerer beståede uddannelseselementer tilsvarende uddannelseselementer ved andre uddannelsesinstitutioner, der udbyder uddannelsen.

5.6 Dispensation

Der kan ved usædvanlige forhold dispenseres fra reglerne i nærværende studieordnings fælles- og institutionsdel, som er fastsat af Ernæring og Sundhedsuddannelsen i Professionshøjskolen Absalon eller nationalt i samarbejde mellem alle udbydere af Ernæring og Sundhedsuddannelsen.

5.7 Ikrafttræden og overgangsordning

Ikrafttræden

Nærværende studieordning træder i kraft for studerende, der påbegynder uddannelsen pr. 1. september 2019 og senere.

5.8 Hjemmel

Nærværende studieordning er fastsat med hjemmel i:

- Bekendtgørelse af lov om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser nr. 986 af 18/08/2017
- Bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser (LEP-bekendtgørelsen) nr. 841 af 24/06/2018
- Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed nr. 502 af 30/05/2016 og bekendtgørelse om ændring af bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed nr. 885 af 24/06/2018
- Bekendtgørelse om adgang til erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser (adgangsbekendtgørelse) nr. 211 af 27/02/2019
- Bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (eksamensbekendtgørelse) nr. 1500 af 02/12/201 og bekendtgørelse om ændring af bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser nr. 1502 af 28/11/2017
- Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse ved uddannelser på Uddannelses- og Forskningsministeriets område (karakterbekendtgørelsen) nr. 114 af 03/02/2015.
- Bekendtgørelse om talentinitiativer på de videregående uddannelser på Uddannelses- og Forskningsministeriets område (talentbekendtgørelsen) nr. 597 af 08/03/2015.

Bilag

Supplement to 5th semester curriculum, Danish and International students participating in international semester

All of Absalon University College's students studying the professional bachelor degree in nutrition and health are able to take the first 8 weeks of 5th semester as international weeks and receive full credit for the weeks. The 8 weeks consists of 12 ECTS. It is an interdisciplinary course in English, offered to both Danish and international students.

The 8 weeks course is offered at Campus Næstved and consists of 12 ECTS. After these 8 weeks the students continue the mandatory course and following assignment at the 5th semester at the bachelor degree in nutrition and health.

The content and learning goals of the 8 weeks of international semester are as follows:

Content:

Innovative Health Solutions (IHS) is an interprofessional semester focusing upon the provision of citizen centered solutions in rapidly developing technological healthcare contexts. Students from around the world will collaborate in the creation of solutions to global health challenges. The semester uses innovative pedagogical approaches to develop intercultural skills and technological literacy. Social, cultural and ethical considerations in relation to technologically assisted health promotion and prevention are reflected upon in national and global perspectives.

Learning Goals:

Knowledge

The student:

1. is able to combine knowledge of and reflect upon innovative methods for developing practice, and can describe selected implementation methodologies in relation to user centered interventions, health promotion and illness prevention
2. is able to describe mono-professional practice and responsibilities, in an organizational, administrative and societal perspective
3. is able to reflect upon patient treatment pathways and the interprofessional coordination of services
4. is able to reflect upon ethical issues in relation to health services and interprofessional collaboration
5. has knowledge of and is able to reflect upon communication theory with respect to health education and professional collaboration
6. is able to explain and reflect upon methods and standards for quality assurance and patient safety
7. has knowledge of research and project methodology

Skills

The student:

1. is able to analyse and assess decisions made in relation to patient treatment pathways, health technologies and organisational conditions
2. is able to analyse innovative healthcare interventions from a patient centered perspective
3. is able to collaborate mono-/interprofessionally and with healthcare users in order to assess treatment pathways while considering quality assurance concerns
4. is able to analyse ethical dilemmas in relation to innovative healthcare solutions, health technology and treatment pathways
5. is able to use research and project methodology

Competencies

The student:

1. is able to organize user centered interventions related to health promotion, illness prevention, diagnostics and treatment
2. is able to collaborate with other professionals in relation to innovative healthcare solutions, health technology and treatment pathways
3. is able to organize, develop, document and assure the quality of health interventions
4. is able to modify communication strategies to different patient centered contexts
5. is able to identify possibilities and barriers for the implementation of innovative solutions while taking into account patient perspectives
6. is able to coordinate interprofessional and intersectoral collaboration on the basis of a holistic patient centered perspective.

Temaer, teoretisk, praktisk undervisning og praktik, fordeling af videnskabsområder og mål for læringsudbytte

Temaer på uddannelsen

Tema-nummer	Navn på temaer og udfoldelse heraf	Antal ECTS de første to år
T1	Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse 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
T2	Fødevareproduktion, forbrugeradfærd og ledelse 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. Temaet beskæftiger sig desuden med forholdet mellem forbruger og producent af fødevarer og måltider i et bæredygtigheds- og markedsperspektiv. Fødevarekvalitet, fødevaresikkerhed, forbrug sættes i relation til det politiske systems regulering af produktion og marked.	30
T3	Metode og formidling 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. 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
T4a	For studieretningen <i>Sundhedsfremme og Diætetik</i>: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv 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 begyndende udvikling af personlige kompetencer som vejleder, behandler og professionel samarbejdspartner i en tværprofessionel kontekst.	30
T4b	For studieretningen <i>Fødevarer og Ledelse</i>: Organisation, ledelse og produktion Temaet sætter fokus på måltids-, og fødevarekoncepter. Der arbejdes med, hvilke krav og forventninger forbrugere samt offentlige og private brugere har til kvalitet, fødevaresikkerhed og sundhed samt hvordan disse reguleres og kontrolleres og hvordan virksomheder med udgangspunkt heri kan tilrettelægge produktion og distribution. Med udgangspunkt i anvendt viden og eksisterende virksomheder/ organisationer, arbejdes der teoretisk og metodisk.	30
I alt		120

Antal ECTS fordelt på temaer på uddannelsens 1.-4. semester

	Navn på semester	Tem				I alt
		T1	T2	T3	T4	
Fællesdel						
S1	Mennesker, sundhed og måltider	14	9½	6½		30
S2	Ernæring, fødevarer og produktion	7	11½	11½		30
S3	Det sunde hverdagsliv	9	9	12		30
Studieretning <i>Fødevarer og Ledelse</i>						
S4 - FL	Organisation, ledelse og fødevareproduktion				30*	30
Studieretning <i>Sundhedsfremme og Diætetik</i>						
S4 - SD	Behandling og intervention i et formidlende perspektiv				30*	30
I alt		30	30	30	30	120*

* Skemaet læses særskilt for de to studieretninger.

Antal ECTS til teoretisk undervisning og praktik på uddannelsens 1.-4. semester

Undervisning	Antal ECTS
Teoretisk	108
Praktisk	12
I alt	120

Antal ECTS til teoretisk undervisning og praktik på uddannelsens 5.-7. semester

Undervisning	Antal ECTS
Teoretisk	72
Praktisk	18
I alt	90

Antal ECTS til teoretisk og klinisk undervisning på uddannelsens 5.-7. semester for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik, toning Klinisk Diætetik

Undervisning	Antal ECTS
Teoretisk	60
Klinisk	30
I alt	90

Samlet oversigt over teoretiske og praktiske ECTS samt tværprofessionelle og valgfrie elementer

Semester	Teoretiske ECTS			Praktiske ECTS			I alt ECTS
		Heraf tværprof. elementer	Heraf valgfrie elementer		Heraf tværprof. elementer	Heraf valgfrie elementer	
1	30						30
2	30						30
3	30						30
4	18	5	10	12	5		30
5	30						30
6	12	10		18			30
6*				18+12	10		30*
7	30		10				30
I alt							210

**For studieretning Sundhedsfremme og Diætetik, toning Klinisk Diætetik*

For fordelingen af videnskabsområder i ECTS inden for uddannelsen, studieretningen *Fødevarer og Ledelse*

Videnskabsområder	ECTS/semester							ECTS i alt
Semester	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	
Sundhedsvidenskab								63
Mad og måltider	5		3					8
Videnskabsteori, metode og etik	1							1
Diætetik, måltidsberegning, kostplanlægning og kostvurdering		6	2					8
Mikrobiologi		3						3
Sundhed og fødevarer		3						3
Statistik			4		3,5			7,5
Fødevarekvalitet og -sikkerhed				5,4				5,4
Smag og sensorik					5,5			5,5
Godkendelser og certificering						3,6		3,6
Valgfag							3	3
Bachelorprojekt							6	6
Praktik				3,6		5,4		9
Naturvidenskab								63
Anatomi, fysiologi og ernæringsfysiologi	5	3						8
Kemi, biokemi og fødevarekemi	3		2					5
Ernæring og sundhed	3		4	5,4				12,4
Videnskabsteori, metode og etik	1							1
Fødevareteknologi		3	3					6
Produktudvikling, innovation og teknologianvendelse					7			7
Næringsvurdering					2			2
Fødevareegenskaber og fødevarekemi						3,6		3,6
Valgfag							3	3
Bachelorprojekt							6	6
Praktik				3,6		5,4		9
Humanvidenskab								42
Psykologi, sundhedspsykologi og kommunikation	4,5							4,5
Videnskabsteori, metode og etik	1,5	1,5	1	1				5
Pædagogik, sundhedspædagogik og kommunikation		4,5						4,5
Vejledning og formidling i forskellige kontekster			3,5					3,5
Teknologidannelse og -forståelse			1,5					1,5
Virksomhedskommunikation				2,6				2,6
Strategisk virksomhedskommunikation					3			3
Innovationspædagogik					3			3
Etik og markeds kommunikation						2,4		2,4
Valgfag							2	2
Bachelorprojekt							4	4
Praktik				2,4		3,6		6
Samfundsvidenskab								42
Sociologi, sundhed og mad	4,5							4,5
Videnskabsteori, metode og etik	1,5	1,5	1	1				5
Ledelse og organisation		3	2,5					5,5
Markedsføring		1,5						1,5
Strukturelle rammer for sundhed			2,5					2,5
Produktion, distribution og økonomi				2,6				2,6
Markedsanalyse					3			3
Forandringsledelse					3			3
Entrepenørskab og innovation						2,4		2,4
Valgfag							2	2
Bachelorprojekt							4	4
Praktik				2,4		3,6		6

Fordelingen af videnskabsområder i ECTS inden for uddannelsen, studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik*, toningen *Sundhedsfremme og Forebyggelse*

Videnskabsområder	ECTS/semester							ECTS i alt
Semester	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	
Sundhedsvidenskab								63
Mad og måltider	5		3					8
Videnskabsteori, metode og etik	1							1
Diætetik, måltidsberegning, kostplanlægning og kostvurdering		6	2					8
Mikrobiologi		3						3
Sundhed og fødevarer		3						3
Statistik			4		3,5			7,5
Ernæringsdiagnose og diætbehandling				5,4				5,4
Ernæringsterapi					2,5			2,5
Træning					3			3
Sundhedsfremme, kvalitetsstandarder og velfærdsteknologi						3,6		3,6
Valgfag							3	3
Bachelorprojekt							6	6
Praktik				3,6		5,4		9
Naturvidenskab								63
Anatomi, fysiologi og ernæringsfysiologi	5	3						8
Kemi, biokemi og fødevarekemi	3		2					5
Ernæring og sundhed	3		4	3				10
Videnskabsteori, metode og etik	1							1
Fødevareteknologi		3	3					6
Livsstilsbetingede sygdomme				2,4				2,4
Biokemi og ernæringsfysiologi					2,5			2,5
Sygdomslære og farmakologi					2			2
Ernæring og ernæringsfysiologi					4,5	3,6		8,1
Valgfag							3	3
Bachelorprojekt							6	6
Praktik				3,6		5,4		9
Humanvidenskab								42
Psykologi, sundhedspsykologi og kommunikation	4,5							4,5
Videnskabsteori, metode og etik	1,5	1,5	1	1				5
Pædagogik, sundhedspædagogik og kommunikation		4,5						4,5
Vejledning og formidling i forskellige kontekster			3,5	2,6				6,1
Teknologidannelse og -forståelse			1,5					1,5
Den professionelle relation					3			3
Idrætspsykologi					3			3
Kommunikation, vejledning og rådgivning						2,4		2,4
Valgfag							2	2
Bachelorprojekt							4	4
Praktik				2,4		3,6		6
Samfundsvidenskab								42
Sociologi, sundhed og mad	4,5							4,5
Videnskabsteori, metode og etik	1,5	1,5	1	1				5
Ledelse og organisation		3	2,5					5,5
Markedsføring		1,5						1,5
Strukturelle rammer for sundhed			2,5	2,6				5,1
Rammebetingelser og kvalitetsudvikling					3			3
Fysisk aktivitet i et sociologisk perspektiv					3			3
Tværfaglig praksis						2,4		2,4
Valgfag							2	2
Bachelorprojekt							4	4
Praktik				2,4		3,6		6

Fordelingen af videnskabsområder i ECTS inden for uddannelsen, studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik*, toningen *Klinisk Diætetik*

Videnskabsområder	ECTS/semester							ECTS i alt
Semester	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	
Sundhedsvidenskab								63
Mad og måltider	5		3					8
Videnskabsteori, metode og etik	1							1
Diætetik, måltidsberegning, kostplanlægning og kostvurdering		6	2					8
Mikrobiologi		3						3
Sundhed og fødevarer		3						3
Statistik			4		3,5			7,5
Ernæringsdiagnose og diætbehandling				5,4				5,4
Ernæringsterapi					5,5			5,5
Valgfag							3	3
Bachelorprojekt							6	6
Praktik				3,6		9		12,6
Naturvidenskab								63
Anatomi, fysiologi og ernæringsfysiologi	5	3						8
Kemi, biokemi og fødevarekemi	3		2					5
Ernæring og sundhed	3		4	3				10
Videnskabsteori, metode og etik	1							1
Fødevareteknologi		3	3					6
Livsstilsbetingede sygdomme				2,4				2,4
Biokemi og ernæringsfysiologi					2,5			2,5
Sygdomslære og farmakologi					6,5			6,5
Valgfag							3	3
Bachelorprojekt							6	6
Praktik				3,6		9		12,6
Humanvidenskab								42
Psykologi, sundhedspsykologi og kommunikation	4,5							4,5
Videnskabsteori, metode og etik	1,5	1,5	1	1				5
Pædagogik, sundhedspædagogik og kommunikation		4,5						4,5
Vejledning og formidling i forskellige kontekster			3,5	2,6				6,1
Teknologidannelse og –forståelse			1,5					1,5
Den professionelle relation					3			3
Patientologi					3			3
Valgfag							2	2
Bachelorprojekt							4	4
Praktik				2,4		6		8,4
Samfundsvidenskab								42
Sociologi, sundhed og mad	4,5							4,5
Videnskabsteori, metode og etik	1,5	1,5	1	1				5
Ledelse og organisation		3	2,5					5,5
Markedsføring		1,5						1,5
Strukturelle rammer for sundhed			2,5	2,6				5,1
Rammebetingelser og kvalitetsudvikling					3			3
At være professionel					3			3
Valgfag							2	2
Bachelorprojekt							4	4
Praktik				2,4		6		8,4

Mål for læringsudbytte afsluttet efter uddannelsens 4. semester

Læringsudbytte fordelt på viden

- 1) har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer gennem livet i en samfundsmæssig kontekst,
- 2) kan reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende interventioner, der øger borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv,
- 3) kan reflektere over borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv,
- 4) har viden og kan reflektere over sundhedsfremme og forebyggelse på individ- og gruppeniveau, såvel som strukturelt niveau,
- 5) kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet,
- 7) kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom,
- 8) kan reflektere over etiske problemstillinger,
- 12) 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,
- 14) 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
- 15) har viden om og kan forstå fødevarer, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til mad og måltidsproduktion

Den uddannede inden for studieretningen Fødevarer og Ledelse har tillige

- 1) viden om og kan reflektere over processer og ledelse vedrørende fødevarer og fødevareforarbejdning i relation til mad og måltider

Den uddannede inden for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik har tillige

- 1) viden om og kan forstå principper for diætbehandling og farmakologisk behandling af sygdomme under hensyntagen til livsstil og levevilkår,

Læringsudbytte fordelt på færdigheder

- 1) formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau,
- 2) anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet,
- 7) anvende og begrunde forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i forbindelse med praksisnære problemstillinger

Den uddannede inden for studieretningen Fødevarer og Ledelse kan tillige

- 5) anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning.

Den uddannede inden for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik kan tillige

- 1) vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko samt stille ernæringsdiagnose,
- 2) anvende, vurdere og udvikle vejledningsmateriale under hensyntagen til individuelle og samfundsmæssige forhold,

Læringsudbytte fordelt på kompetence

- 3) håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov,
- 5) håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster,
- 9) udvise ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov.
- 10) kan selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår

Mål for læringsudbytte afsluttet efter uddannelsens 7. semester

Læringsudbytte fordelt på viden

- 1) har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer gennem livet i en samfundsmæssig kontekst,
- 2) kan reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende interventioner, der øger borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv,
- 3) kan reflektere over borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv,
- 4) har viden og kan reflektere over sundhedsfremme og forebyggelse på individ- og gruppeniveau, såvel som strukturelt niveau,
- 5) kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet,
- 6) har viden om og kan reflektere over professionens anvendelse af informations- og kommunikationsteknologi og teknologiens betydning,
- 7) kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom,
- 8) kan reflektere over etiske problemstillinger,
- 9) har viden om og kan forstå innovation som metode til forandring af praksis, og har kendskab til simple implementeringsmetoder i relation til konkrete målgrupper,
- 10) har viden om og kan reflektere over anvendelse af kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå den kommunikative betydning i forhold til dialog og relationsskabelse,
- 11) har viden om metoder og standarder for kvalitetssikring, patientsikkerhed og kvalitetsudvikling og kan reflektere over deres anvendelse,
- 12) 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,
- 13) har viden om prioriteringer af professionsfaglige indsatser under de givne rammebetingelser i sundhedsvæsenet
- 14) 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
- 15) Har viden om og kan forstå fødevarer, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til mad og måltidsproduktion

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

- 1) viden om og kan reflektere over processer og ledelse vedrørende fødevarer og fødevareforarbejdning i relation til mad og måltider,
- 2) viden om og kan forstå ernæringsmæssig, hygiejnisk, teknologisk og sensorisk kvalitet samt økonomi og bæredygtighed
- 3) viden om og kan forstå konceptudvikling, innovation og projektledelse på tværs af den offentlige og det private område.

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

- 1) viden om og kan forstå principper for diætbehandling og farmakologisk behandling af sygdomme under hensyntagen til livsstil og levevilkår,
 - 2) viden om og kan forstå sundhedspædagogik, formidling og den professionelle samtale relateret til undervisning og vejledning
 - 3) viden om og kan reflektere over metoder relateret til den diætetiske praksis samt dokumentation og kvalitetsudvikling.
-

Læringsudbytte fordelt på færdigheder

- 1) formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau,
- 2) anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet,
- 3) mestre tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde
- 4) anvende professionsrelevant informations- og kommunikations- og velfærdsteknologi, som i størst muligt omfang indtænker borgerens egne ressourcer,
- 5) anvende, vurdere og begrunde metoder og beskrive standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- 6) mestre relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder samt initiere og deltage i innovations-, udviklings- og forskningsarbejde.
- 7) Kan anvende og begrunde forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i forbindelse med praksisnære problemstillinger

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

- 1) vurdere og mestre optimering af processer relateret til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til borgerens behov samt økonomi og bæredygtighed,
- 2) mestre at udvælge, udvikle og kvalitetssikre fødevarer-, mad og måltidskoncepter,
- 3) mestre udvikling, implementering og evaluering af processer og ledelsesopgaver,
- 4) mestre at arbejde innovativt og entreprenant med fødevarer-, mad og måltidskoncepter og
- 5) anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning.

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

- 1) vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko samt stille ernæringsdiagnose,
- 2) anvende, vurdere og udvikle vejledningsmateriale under hensyntagen til individuelle og samfundsmæssige forhold,
- 3) vurdere og mestre understøttelse af borgerens og patientens motivation i forbindelse med kostændringer i relation til livssituationen og levevilkår,
- 4) anvende og mestre situationsbestemt og professionsrelevant kommunikation, vejledning og rådgivning om borger- og patientforløb inden for forberedelse, udførelse og efterbehandling i professionspraksis og i tværprofessionel praksis.

Den studerende inden for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik*, toningen *Sundhedsfremme og Forebyggelse*, kan tillige

- 1) vurdere og begrunde betydningen af fysisk aktivitet i et sundhedsfremmeperspektiv
- 2) mestre diætbehandling af borgere med livsstilssygdomme og ernæringsterapi af småtspisende

Den studerende inden for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik*, toningen *Klinisk Diætetik*, kan tillige

- 1) mestre diætbehandling og ernæringsterapi af borgere og patienter
-



Læringsudbytte fordelt på kompetence

- 1) selvstændigt udvikle kvalitetsstandarder,
- 2) selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge, herunder sundhedsvæsenet,
- 3) håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov,
- 4) selvstændigt håndtere at arbejde innovativt, udviklingsorienteret, kritisk reflektivt og målfokuseret i faglig såvel som i tværprofessionelt og tværsektorielt kontekst,
- 5) håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster,
- 6) håndtere selvstændigt at indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde og med afsæt i et helhedsperspektiv,
- 7) håndtere anvendelse af professionsrelevant teknologi, herunder informations- og kommunikationsteknologi i den relevante kontekst,
- 8) håndtere og påtage sig ansvar for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- 9) udvise ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov.
- 10) kan selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår

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

- 1) selvstændigt påtage sig ansvar for at arbejde innovativt inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter,
- 2) selvstændigt håndtere og udvikle formidlingsaktiviteter i forbindelse med udvikling af fødevarer-, mad- og måltidskoncepter,
- 3) selvstændigt håndtere ledelsesmæssige problemstillinger i et mono- og tværprofessionelt samarbejde set i forhold til, arbejdsmiljø, økonomi og bæredygtighed
- 4) håndtere udarbejdelse, dokumentation, evaluering og udvikling af styringsredskaber i et ledelsesmæssigt perspektiv inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter.

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

- 1) selvstændigt udøve sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning
- 2) selvstændigt påtage sig ansvar for og håndtering af analyse, igangsætning, dokumentation, journalisering og evaluering af undervisnings- og vejledningsmateriale,
- 3) selvstændigt håndtere at stille en ernæringsdiagnose og påtage sig ansvar for at igangsætte, dokumentere og evaluere diætbehandling og ernæringsterapi under hensyntagen til borgerens og patientens livssituation og levevilkår.

Den studerende inden for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik*, toningen *Sundhedsfremme og Forebyggelse*, kan tillige

- 1) selvstændigt håndtere at arbejde innovativt med formidling
- 2) selvstændigt planlægge, igangsætte og evaluere sundhedsfremmende tiltag med baggrund i ernæring og fysisk aktivitet

Den studerende inden for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik*, toningen *Klinisk Diætetik*, kan tillige

- 1) selvstændigt påtage sig ansvar for håndtering af komplekse diætetiske problemstillinger i et tværprofessionelt samarbejde i forhold til specifikke patientgrupper
 - 2) selvstændigt understøtte sammenhængende diætetiske forløb for borgere/patienter både i det primære og sekundære sundhedsvæsen
-

Oversigt over uddannelsens prøver

Semesterprøve		Form og tilrettelæggelse			Vurdering	Be- døm- melse	Antal ECTS
1. semes- ter	Delprøve a (60%)	Teoretisk	Skriftlig	Individuel	Intern	7-trins- skalaen	30
	Delprøve b (40%)	Teoretisk	Mundtlig	Gruppe (max. 5 stu- derende)	Intern	7-trins- skalaen	
2. semes- ter	Delprøve a (50%)	Teoretisk	Mundtlig	Individuel	Intern	7-trins- skalaen	30
	Delprøve b (50%)	Teoretisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Gruppe (3-5 stu- derende)	Intern	7-trins- skalaen	
3. semester		Teoretisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Gruppe (max. 5 stu- derende)	Intern	7-trins- skalaen	30
4. semester		Praktisk og teoretisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Individuel	Ekstern	7-trins- skalaen	30
5. semes- ter	a)	Teoretisk	Skriftlig	Gruppe (max. 5 stu- derende)	Intern	7-trins- skalaen	15
	b)	Teoretisk	Mundtlig	Gruppe (3-5 stu- derende)	Intern	7-trins- skalaen	15
6. semester, studieret- ningen <i>Fødevarer og Le- delse samt Sundheds- fremme og Diætetik</i> , to- ningen <i>Sundheds- fremme og Forebyg- gelse</i>		Praktisk og teoretisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Gruppe (3-5 stu- derende)	Ekstern	7-trins- skalaen	30
6. semester, studie- retningen <i>Sundheds- fremme og Diætetik</i> , to- ningen <i>Klinisk Diætetik</i>		Praktisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Gruppe (3-5 stu- derende)	Ekstern	7-trins- skalaen	30
7. semes- ter	a)	Teoretisk	Skriftlig	Individuel	Intern	7-trins- skalaen	10
	b)	Teoretisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Individuel el- ler gruppe (max. 4 stu- derende)	Ekstern	7-trins- skalaen	20