

| National studieordning for uddannelsen til Professionsbachelor i ernæring og sundhed  
Bilag 1: ECTS-point oversigt

## Indholdsfortegnelse

Professionsbachelor i ernæring og sundhed .....	4
Professionsbachelor i ernæring og sundheds virksomhed.....	4
Det videnskabelige grundlag for professionsbachelor i ernæring og sundhed .....	4
Uddannelsens struktur og opbygning.....	4
ECTS-point.....	5
Moduler og Studieretninger .....	6
Basisdel – fælles for alle studieretninger .....	6
Modul 1: Kost og sundhed .....	6
Modul 2: Ernæring og læring .....	7
Modul 3: Fødevarer og forbrug .....	8
Modul 4: Ledelse, kvalitet og miljø .....	9
Modul 5: Tværprofessionel virksomhed – det nationale sundhedsmodul .....	10
Modul 6: Ernæring og sundhed i et formidlingsperspektiv .....	11
Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling .....	12
Modul 7: Videnskabsteori og -metode .....	12
Modul 8: Livscyklus, ernæring og sundhed .....	13
Modul 9: Professionspraktik.....	14
Modul 10: Fysisk aktivitet i relation til sundhedsfremme og forebyggelse.....	15
Modul 11: Innovation, projektledelse og intervention .....	16
Modul 12: Selvstændig professionsudøvelse: Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling .....	17
Modul 13: Ernæring og sundhed, praksis-, udviklings- og forskningsviden .....	18
Modul 14: Professionsbachelorprojekt.....	19
Ledelse - fødevarer og service.....	20
Modul 7: Videnskabsteori og -metode .....	20
Modul 8: Måltider, fødevarer og service – teknologi og brugerperspektiv .....	21
Modul 9: Professionspraktik.....	22
Modul 10: Ledelse, kvalitetssikring og økonomi.....	23
Modul 11: Innovation, projektledelse og konceptudvikling.....	24
Modul 12: Selvstændig professionsudøvelse: Ledelse - fødevarer og service .....	25
Modul 13: Ernæring og sundhed, praksis-, udviklings- og forskningsviden .....	26
Modul 14: Professionsbachelorprojekt.....	27
Klinisk diætetik .....	28
Modul 7: Videnskabsteori og -metode .....	28
Modul 8: Diætbehandling og ernæringsterapi .....	29
Modul 9: Professionspraktik.....	30

Modul 10: Diætbehandling til patienter med specifikke sygdomme.....	31
Modul 11: Diætbehandling og projektorientering.....	32
Modul 12: Selvstændig professionsudøvelse – Klinisk diætetik .....	33
Modul 13: Ernæring og sundhed, praksis-, udviklings- og forskningsviden .....	34
Modul 14: Professionsbachelorprojekt.....	35
Undervisnings- og arbejdsformer .....	36
Den teoretiske undervisning .....	36
Praksisundervisning .....	36
Faglig vejledning .....	37
Informationssøgning og teknologi (it) .....	37
Studievejledning .....	37
Samarbejde mellem uddannelsesinstitution og praktiksteder.....	38
Kriterier for godkendelse af praktiksteder .....	38
Praktikplaner .....	38
Internationalisering .....	38
Prøver og anvendte bedømmelsesformer .....	39
Oversigt over bedømmelser i uddannelsen.....	39
Retningslinjer for bedømmelser .....	39
Særlige prøvevilkår.....	39
Deltagelsespligt .....	39
Fritagelse (merit) .....	40
Dispensation .....	40

## **Professionsbachelor i ernæring og sundhed**

Professionsbachelor i ernæring og sundhed er professionsbaseret og udviklingsbaseret.

Professionsbaseret indebærer, at uddannelsen har et professionsorienteret sigte og er orienteret mod den udvikling og de ændringer, der sker i relation til ernærings- og sundhedsfeltet. Udviklingsbaseret indebærer, at der fokuseres på forsøgs-, udviklings- og forskningsarbejde, der kan belyse aktuel faglig udvikling og behov herfor sammenholdt med erfaringer i professionen.

Uddannelsen er funderet i praksisviden, udviklingsviden og forskningsviden. I uddannelsen formidles og udvikles viden om professionsområdet værdier, teorier, metoder og vilkår. Uddannelsens faglighed bygger på praksis samt på forsøgs-, udviklings- og forskningsarbejder, der afspejler aktuelle tendenser i professionsområdets funktioner og prioriteringer, herunder ændringer inden for ernæring og sundhed. Dette sikres gennem professionsbaseret samt udviklingsbaseret i samarbejde med aftagere, forskningsinstitutioner og andre aktører.

Nationale og internationale forskningsresultater inddrages i uddannelsen og bidrager til at kvalificere professionsudøvelse i praksis. I uddannelsen udvikles og formidles videnskabssteoretisk forståelse og forskningsmetodologisk indsigt på bachelorniveau.

Uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed er tilrettelagt, så professionelle, akademiske og innovative kompetencer udvikles i sammenhæng og i samspil mellem teori og praksis.

## **Professionsbachelor i ernæring og sundheds virksomhed**

Professionsbachelor i ernæring og sundhed medvirker til at opfylde samfundets målsætninger for befolkningens sundhed.

Professionsbachelor i ernæring og sundheds specifikke genstandsområde omfatter vejledning, rådgivning og intervention i forhold til borgere og patienters muligheder for at kunne håndtere et sundt og aktivt liv.

Professionsbachelor i ernæring og sundhed har i samarbejde med andre professionelle et medansvar for rådgivning i forhold til borgernes sunde valg i ernærings- og aktivitets sammenhænge.

Professionsbachelor i ernæring og sundhed udfører vejledning, rådgivning og intervention samt produktion og kvalitetssikring i forhold til befolkningens ernærings- og sundhedsforhold. Professionsbachelor i ernæring og sundheds virksomhed er rettet mod borgere i alle aldre, og i alle sociale kontekster.

## **Det videnskabelige grundlag for professionsbachelor i ernæring og sundhed**

Ernæring og sundhedsuddannelsens faglige grundlag baseres på teoretiske og praktiske kundskaber fra området ernæring og sundhed i samspil med kundskaber fra de natur- og sundhedsvidenskabelige, samfundsvidenskabelige og humanvidenskabelige fag. Teoretisk og praksis undervisning har som mål at fremme og støtte de studerendes udvikling af viden, færdighed og kompetence.

Videnskabsområderne skal endvidere medvirke til, at den studerende udvikler metodiske og reflektive kompetencer til at anvende viden relateret til kommunikations-, undervisnings-, ledelses-, udviklings- og behandlingsopgaver inden for ernæring og sundhed.

## **Uddannelsens struktur og opbygning**

Uddannelsen er opdelt i semestre og moduler. Et semester har en varighed på 20 uger og er opdelt i to moduler. Et modul er en afsluttende uddannelsesenhed, der har til hensigt, at den studerende udvikler en helhed af faglige kompetencer. Et modul indeholder teoretiske eller praksis elementer eller en kombination heraf.

Uddannelsen består af 14 moduler. Hvert modul har et omfang af 15 ECTS-point med undtagelse af modul 13 og modul 14, der har et omfang af henholdsvis 10 ECTS-point og 20 ECTS-point.

Uddannelsen består af en fælles basisdel på 3 semestre (6 moduler), svarende til 90 ECTS-point, og en overbygningsdel på 4 semestre (8 moduler) med 3 studieretninger, svarende til 120 ECTS-point.

Hvert modul har fokus på et ernærings- og sundhedsrelateret tema. Modulets centrale problemstillinger reflekterer det professionsrettede og bidrager til belysning og fordybelse af modulets tema, indhold og læringsudbytte.

Det faglige indhold bidrager til opfyldelse af det ernærings- og sundhedsfaglige tema og det læringsudbytte som modulet retter sig mod. Fagområdernes indhold retter sig mod de aspekter af den ernærings- og sundhedsfaglige virksomhed, som er i fokus i modulet.

Hvert modul er beskrevet i henhold til profil og læringsudbytte, med henvisning til den beskrevne taksonomi for professionsbacheloruddannelserne i BEK nr. 684 af 27/06/2008 "*Bekendtgørelse om akkreditering og godkendelse af erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser mv.*" (Undervisningsministeriet, august 2008).

Uddannelsen tilrettelægges med udgangspunkt i faglig progression fra det enkle til det komplekse inden for modulet såvel som i helheden.

## **ECTS-point**

ECTS-point (European Credit Transfer System) er den værdi, der tillægges uddannelsesenheder med henblik på at beskrive den arbejdsindsats, der kræves fra den studerendes side. Uddannelsen omfatter i alt 210 ECTS-point.

Et studenterårsværk er på 60 ECTS-point. Studenterårsværket omfatter den studerendes studieindsats i teoretisk- og praksisundervisning. Studieindsats omfatter forberedelse, selvstudier, undervisning, efterbearbejdning, opgaver, projekter, eksamensdeltagelse m.v.

# Moduler og Studieretninger

## Basisdel – fælles for alle studieretninger

Basisdelen består af 6 moduler.

### Modul 1: Kost og sundhed

#### Tema:

Modulet sætter fokus på ernæring og sundhed i forhold til kost og fysisk aktivitet med afsæt i grundlæggende teorier, begreber og metoder indenfor professionsområdet.

Der arbejdes med problemstillinger i relation til sundhedsfremme og forebyggelse på individuelt og samfundsmæssigt plan i forhold til de officielle anbefalinger. Gennem introduktion til studiet i ernæring og sundhed samt modulets tilrettelæggelse arbejder den studerende desuden med udvikling af egne studiekompetencer.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

#### Viden om og forståelse for:

- sundhedsfremme og forebyggelse
- opbygning og funktion af den menneskelige krop, biokemisk og fysiologisk
- kost, ernæring, fysisk aktivitet og sundhed
- sociologiske og politologiske teorier til at belyse social ulighed i sundhed
- sundhedspædagogik

#### Færdighed i:

- at vurdere og begrunde kost i relation til udvalgte ernæringsprincipper under hensyntagen til levevilkår
- at anvende undersøgelsesmetoder til vurdering af ernæringsmæssige problemstillinger
- at vurdere levevilkårs betydning for sundhed hos forskellige befolkningsgrupper

#### Kompetence til:

- at kvalificere egen studiepraksis og indgå i relevante faglige og sociale relationer

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	5
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	2

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 2: Ernæring og læring

### Tema:

Modulet sætter fokus på ernæringens indflydelse på kroppens funktioner og processer, samt ernæringens betydning for kroppens udvikling og forebyggelse af sygdomme. Derudover arbejdes med grundlæggende teori om læring relateret til sundhedsfremme og sundhedsadfærd.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- fysiologiske og biokemiske processer i relation til ernæring
- kost, rygning, alkohol og motion (KRAM-faktorerne) i relation til sundhed
- didaktik, lærings- og vejledningsteori
- kommunikationsteori

#### Færdighed i:

- at vurdere ernæringsrelaterede problemstillinger hos individer og grupper
- at anvende didaktik, lærings- og vejledningsteori relateret til forandringsprocesser af sundhedsadfærd

#### Kompetence til:

- at identificere læringsbarrierer og -muligheder knyttet til ændring af sundhedsadfærd relateret til ernæring hos individer
- at skitsere og vurdere en vejledningsplan knyttet til løsning af ernæringsrelaterede problemstillinger hos individer

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	5
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	4

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 3: Fødevarer og forbrug

### Tema:

Modulet sætter fokus på forholdet mellem forbruger og producent af fødevarer og måltider i et bæredygtigheds- og markeds perspektiv. Der arbejdes med fødevarer- og måltidsproduktion, fødevarer kvalitet, fødevarer sikkerhed, forbrug og det politiske systems regulering af produktion og marked.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- udvalgte råvarers egenskaber
- processen ved fødevarer- og måltidsproduktion fra råvare til tilberedt produkt
- kulinarisk kvalitet
- fødevarer sikkerhed og emballage
- bæredygtighed
- sensorik
- forbrug, forbrugerpolitik og markedsføring i relation til relevant lovgivning

#### Færdighed i:

- at anvende forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i forbindelse med praksisnære problemstillinger
- at vurdere fødevarer sikkerhed og -emballage i forbindelse med fødevarer- og måltidsproduktion
- at vurdere og begrunde måltidssammensætning til udvalgte målgrupper
- at vurdere politisk håndtering og regulering af fødevarer markedet og måltidsproduktion samt forbrugerens og andre aktørers rolle heri

#### Kompetence til:

- at tilrettelægge sunde måltider under hensyntagen til bæredygtighed, forbrug, marked og politik

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	6
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	0

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en ekstern prøve, hvori der kan indgå elementer fra modul 1, 2 og 3.



## Modul 4: Ledelse, kvalitet og miljø

### Tema:

Modulet sætter fokus på organisation og ledelse i relation til sundheds- og miljømæssige problemstillinger. Der arbejdes med kulturelle forandringsprocesser i organisationer relateret til indførelse af procedurer og handleplaner vedrørende miljø, kvalitet og sundhed.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- ledelses- og organisationsteori
- kultur og forandringsprocesser i organisationer
- kvalitet, service, miljø, bæredygtighed og sundhed

#### Færdighed i:

- at vurdere sundheds- og miljømæssige problemstillinger i en organisation
- at vurdere en organisation i forhold til fremme af sundhed og miljø
- at iagttage og reflektere over praksis i en organisation med henblik på at igangsætte en forandringsproces, indenfor kvalitet, sundhed og miljø.
- at vurdere forhold og problemstillinger vedrørende forandringsprocesser i en organisation

#### Kompetence til:

- at identificere behov for og igangsætte sundheds- og miljømæssige tiltag i en organisatorisk sammenhæng

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	7
Natur- og sundhedsvidenskab	3
Samfundsvidenskab	5
Humanvidenskab	0

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 5: Tværprofessionel virksomhed – det nationale sundhedsmodul

### Tema:

Modulet sætter fokus på sundhedsfaglige professioners forskellige bidrag til at fremme kvalitet, kontinuitet og tværfagligt samarbejde med henblik på at kvalificere helhedsindsatsen og kommunikationen i relation til brugerne af sundhedssektoren og sundhedsrelaterede opgaver i samfundet i øvrigt.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- lovretslige og etiske aspekter i sundhedssektoren i relation til udøvelsen af egen profession i en tværprofessionel virksomhed
- metoder til dokumentation samt udvikling og sikring af kvalitet i sundhedsydelserne
- sundhedssektorens opbygning, organisering og placering i samfundet, samt de politiske og økonomiske rammer, der ligger til grund for sektorens virke
- sundhedssektorens forskellige samarbejdspartnere samt deres funktion og rollefordeling

#### Færdighed til:

- at vurdere kommunikation i et tværprofessionelt samarbejde
- at kommunikere praksisnære og tværprofessionelle problemstillinger og løsninger til og med samarbejdspartnere og borgere
- at anvende forskningsbaseret viden i relation til sundhedsfremmende, forebyggende, diagnosticerende, behandlende og/eller rehabiliterende opgaver

#### Kompetence til:

- at indgå i tværfagligt samarbejde om helhedsorienterede sundhedsydelser på baggrund af anerkendelse af egen og andre professioners ansvar og kompetencer
- at identificere, analysere og perspektivere tværprofessionelle problemstillinger

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	8
Natur- og sundhedsvidenskab	0
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	2
Praksis	3

#### Bedømmelse:

Modulet afsluttes med en intern prøve.

## Modul 6: Ernæring og sundhed i et formidlingsperspektiv

### Tema:

Modulet sætter fokus på pædagogisk teori og praksis, relateret til formidling af ernæring og sundhed, hvor pædagogisk praktik indgår som en integreret del af den teoretiske undervisning. Der arbejdes med de studerendes egen undervisning og formidling med henblik på, at den studerende kan indgå i professionsfeltet og varetage formidlingsopgaver relateret til professionens praksis.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- pædagogisk teori og praksis relateret til formidling af ernæring og sundhed
- psykologisk, sociologisk og politologisk teori relateret til arbejdet med formidling af ernæring og sundhed

#### Færdighed i:

- at planlægge, gennemføre og evaluere undervisnings- og formidlingsforløb i relation til konkrete læringsmål
- at udføre undervisnings- eller formidlingsopgaver relateret til ernæring og sundhed i en given kontekst ud fra pædagogisk, psykologisk og sociologisk teori

#### Kompetence til:

- at identificere læringsbehov relateret til ernæring og sundhed
- at håndtere pædagogisk praksis relateret til ernæring og sundhed

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	4
Natur- og sundhedsvidenskab	0
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	4
Praktik	5

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en ekstern prøve.

Det er en forudsætning for gennemførelse af den eksterne prøve, at den studerende har gennemført praktik på et praktiksted der er godkendt af uddannelsesinstitutionen.

# Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling

Studieretningen består af 8 moduler.

## Modul 7: Videnskabsteori og -metode

### Tema:

Modulet sætter fokus på videnskabsteoretiske problemstillinger samt kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder i relation til studieretningen. I modulet arbejder den studerende med at anvende videnskabelige undersøgelses- og dokumentationsmetoder.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- videnskabsteori og etik
- begreber indenfor kvantitativ og kvalitativ metode

#### Færdighed i:

- at anvende og vurdere eksisterende undersøgelser og forskningsresultater såvel kvantitative som kvalitative i relation til den valgte studieretning
- at anvende statistik som arbejdsredskab i relation til den studerendes valgte studieretning
- at planlægge, generere og bearbejde empiri i relation til den valgte studieretning.

#### Kompetence til:

- at håndtere enkle kvantitative og kvalitative undersøgelser i relation til den valgte studieretning

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	3
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	3

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 8: Livscyklus, ernæring og sundhed

### Tema:

Modulet sætter fokus på sundheds- og kostvaner hos udvalgte grupper i samfundet. Desuden arbejdes eksemplarisk med specifikke ernæringsmæssige behov og fysiologiske ændringer gennem livet. Herudfra arbejdes med kostvejledning relateret til madvaner og måltidskultur.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- fysiologiske ændringer gennem livet
- sundheds- og kostvaner hos grupper i samfundet
- måltidskultur og kostvaner i relation til livssituation
- 

#### Færdighed i:

- at fastlægge ernæringsstatus
- at vælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater
- at udarbejde og begrunde forslag til ændring af livsstil

#### Kompetence til:

- at tilrettelægge, udføre og evaluere kostvejledning til specifikke målgrupper med forskellige ernæringsmæssige behov under hensyntagen til etiske, psykosociale, kulturelle og økonomiske forhold.

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	3
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	3

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en ekstern prøve, som indeholder elementer fra modul 7 og 8.

## Modul 9: Professionspraktik

### Tema:

Modulet sætter fokus på at opnå praksiserfaringer med sundhedspædagogiske muligheder for at imødekomme ernærings- og sundhedsmæssige problemstillinger hos specifikke målgrupper. I modulet indgår praktik med fokus på formidling. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende til det reflekterende indenfor det faglige felt.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- sundhedspædagogik i relation til ernæring og sundhed
- den professionelle samtale og formidlingsteknik

#### Færdighed i:

- at formidle professionsfaglig viden
- at anvende relevant informationsmateriale
- at mestre professionens metoder og redskaber
- at reflektere over professionens praksis og egne læringsbehov

#### Kompetence til:

- at anvende og evaluere informationsmateriale om ernæring og sundhed under hensyntagen til en given problemstilling og målgruppe
- at indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	3
Natur- og sundhedsvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	2
Praktik	10

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en intern prøve.

## Modul 10: Fysisk aktivitet i relation til sundhedsfremme og forebyggelse

### Tema:

Modulet sætter fokus på fysisk aktivitet set i forhold til normer, forståelse og opfattelser af sundhed og sundhedsfremme. Der indgår forskellige træningsformer i teori og praksis.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- fysiologiske adaptationer ved træning
- fysisk aktivitet, idræt, sport og motions betydning i et pædagogisk og samfundsmæssigt perspektiv
- forskellige træningsformer i teori og praksis
- sammenhæng mellem kost, ernæring og fysisk aktivitet
- 

#### Færdighed i:

- at planlægge, gennemføre og evaluere aktivitets- og træningsprogrammer til relevante målgrupper
- at foretage enkle målinger af arbejdskapacitet og arbejdsbelastninger
- at udarbejde sammenhængende planer for kost og fysisk aktivitet
- at anvende sundhedsprofiler som metode- og styringsværktøj
- 

#### Kompetence til:

- at håndtere og igangsætte sundhedsfremmende initiativer med udgangspunkt i ernæring og fysisk aktivitet
- at udvikle, gennemføre og evaluere sammenhængende kost- og træningsprogrammer.

### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	4
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	2

### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 11: Innovation, projektledelse og intervention

### Tema:

Modulet sætter fokus på innovation og der arbejdes projektorienteret med intervention, sundhedsfremme og forebyggelse, under hensyntagen til den enkelte borgers levevilkår og med inddragelse af relevant lovgivning og etik. Projektet kan både rette sig mod privat og offentlig virksomhed.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- metoder til at arbejde projektorienteret
- innovation og projektledelse
- lovgivning relateret til borgerens rettigheder samt til drift af virksomhed
- markeds- og konkurrenceforhold
- markedsføring af nye produkter og koncepter
- etiske dilemmaer i relation til intervention

#### Færdighed i:

- at arbejde projektorienteret
- at analysere og vurdere produkt- og forbrugerprofiler
- at dokumentere og kvalitetssikre i relation til interventionstiltag

#### Kompetence til:

- at intervenere sundhedsfremmende og forebyggende på individ, gruppe og organisationsniveau
- at håndtere og identificere problemstillinger relateret til intervention og det komplekse samspil omkring borgernes motivation til ændringer under hensyntagen til livssituation
- at udvikle og evaluere koncepter for produkt- og forbrugerprofiler
- at udvælge relevante forskningsresultater

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	3
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	4

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en ekstern prøve. Den eksterne prøve indeholder elementer fra modul 10 og 11.



## **Modul 12: Selvstændig professionsudøvelse: Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling**

### **Tema:**

Modulet sætter fokus på at opnå praksiserfaringer fra professionsfeltet. I modulet indgår praktik, hvor ernæring og sundhed sættes i centrum i forhold til sundhedsfremme og forebyggelse. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende over det reflekterende til det selvstændigt udøvende indenfor det faglige felt.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

### **Færdighed i:**

- at vælge og anvende relevante metoder og redskaber i udøvelsen af professionens praksis
- at vurdere professionens praksisnære og teoretiske problemstillinger
- at begrunde og vælge relevante professionsfaglige løsningsmodeller til sundhedsfremme og forebyggelse
- at vælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater til løsning af problemstillinger i praksis
- at mestre professionens metoder og redskaber
- at reflektere over professionens praksis

### **Kompetence til:**

- at håndtere af udviklingsorienterede situationer i professionssammenhæng
- selvstændigt at indgå i faglige og tværfaglige samarbejder og påtage sig ansvar indenfor rammerne af en professionel etik
- at udvise professionalisme og handlekompetence i relation til professionens praksis
- at identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til professionen.
- at indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde

### **Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	3
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0
Praktik	12

### **Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en intern prøve

## **Modul 13: Ernæring og sundhed, praksis-, udviklings- og forskningsviden**

### **Tema:**

Valgmodulet retter sig mod ernærings- og sundhedsfaglig udvikling inden for professionsrettet virksomhed nationalt og internationalt. Valgmodulet afspejler aktuelle sundhedsmæssige temaer/problemstillinger i professionen og i samfundet og udbydes nationalt på alle sundhedsuddannelser.

Valgmodulet kan tilrettelægges som selvstændigt praksisundervisning eller teoretiske selvstudier.

Valgmodulet skal forhåndsgodkendes af uddannelsesinstitutionen.

### **Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	10
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0

### **Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 14: Professionsbachelorprojekt

### Tema:

I professionsbachelorprojektet behandles en selvvalgt og af uddannelsesinstitutionen godkendt problemstilling i relation til den valgte studieretning. Der indgår anvendelse af videnskabelig metode og inddragelse af praksiserfaringer.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Kompetence til:

- selvstændigt at kunne identificere og bearbejde relevante aspekter i relation til den valgte problemstilling
- at generere og bearbejde empiri i relation til projektets problemstilling
- at vælge, vurdere og håndtere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater relateret til projektets problemstilling

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	20
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0

#### Bedømmelse:

Professionsbachelorprojektet afsluttes med en ekstern prøve, hvor det skriftlige projekt og den mundtlige eksamination bedømmes i sin helhed.

# Ledelse - fødevarer og service

Studieretningen består af 8 moduler.

## Modul 7: Videnskabsteori og -metode

### Tema:

Modulet sætter fokus på videnskabsteoretiske problemstillinger samt kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder i relation til studieretningen. I modulet arbejder den studerende med at anvende videnskabelige undersøgelses- og dokumentationsmetoder.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

### Viden om og forståelse for:

- videnskabsteori og etik
- begreber indenfor kvantitativ og kvalitativ metode

### Færdighed i:

- at anvende og vurdere eksisterende undersøgelser og forskningsresultater såvel kvantitative som kvalitative i relation til den valgte studieretning
- at anvende statistik som arbejdsredskab i relation til den studerendes valgte studieretning
- at planlægge, generere og bearbejde empiri i relation til den valgte studieretning.

### Kompetence til:

- at håndtere enkle kvantitative og kvalitative undersøgelser i relation til den valgte studieretning

### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	3
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	3

### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 8: Måltider, fødevarer og service – teknologi og brugerperspektiv

### Tema:

Modulet sætter fokus på sunde måltider, fødevarer og service under hensyntagen til brugerne og teknologiske muligheder. Der arbejdes med koncepter ud fra værdibaserede parametre som bæredygtighed, miljø- og sundhedsfremme samt kvalitet. Desuden arbejdes med ledelse og produktionsteknologi.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- måltids-, fødevarer- og servicekoncepter,
- ledelse af måltids- og fødevarerproduktion, samt servicekoncepter,
- produktionsmetoder og -udstyr samt distribution,
- måltider, fødevarer og service i et brugerperspektiv,
- værdibaserede parametre i relation til måltids-, fødevarer- og servicekoncepter,
- miljømæssige konsekvenser af produktion

#### Færdighed i:

- at vurdere processer i forhold til kvalitet, miljø, hygiejne og sundhed
- at vælge produktionsmetoder og -udstyr under hensyntagen til arbejdsmiljø, miljø- og sundhedsfremme

#### Kompetence til:

- at varetage enkle ledelsesopgaver relateret til måltids- og fødevarerproduktion, serviceopgaver, de teknologiske muligheder og brugernes ønsker.

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	7
Natur- og sundhedsvidenskab	5
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	0

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en ekstern prøve. Den eksterne prøve indeholder elementer fra modul 7 og 8.

## Modul 9: Professionspraktik

### Tema:

Modulet sætter fokus på at opnå praksiserfaring med at imødekomme ernærings- og sundhedsmæssige problemstillinger i arbejdet med måltids-, fødevare- eller servicekoncepter. I modulet indgår praktik med fokus på ledelse, produktion, virksomhedskultur og aftagerfelt. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende til det reflekterende indenfor det faglige felt.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

### Viden om og forståelse for:

- ledelse i praksis
- virksomhedskultur i praksis
- måltids-, fødevare- eller servicekoncepter i praksis
- aftagerfeltets betydning for virksomheden
- produktion i praksis

### Færdighed i:

- at anvende koncepter i relation til mad- og måltidsproduktion, fødevarehåndtering eller serviceopgaver
- at vurdere sammenhæng mellem produktion, virksomhedskultur og aftagerfelt
- at mestre professionens metoder og redskaber
- at reflektere over professionens praksis og egne læringsbehov

### Kompetence til:

- at håndtere enkle ledelsesopgaver i praksis
- at indgå i virksomhedens daglige virke og kollegiale samarbejde

### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	3
Natur- sundhedsvidenskab	0
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	0
Praktik	10

### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en intern prøve.

## Modul 10: Ledelse, kvalitetssikring og økonomi

### Tema:

Modulet sætter fokus på ledelse og kvalitetssikring af daglig drift i forbindelse med måltidsløsninger, fødevarerproduktion og serviceopgaver. Der arbejdes med sammenhæng mellem ledelse og kommunikation i relevante organisationer samt ledelses- og kommunikationsredskaber i relation til arbejdsmiljø. Endvidere arbejdes med økonomistyring.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

### Viden om og forståelse for:

- virksomhedsøkonomiske principper
- regnskaber, budgetter og budgetkontrol
- ledelse, kvalitetssikring og styring
- standarder til kvalitetssikring og -udvikling
- forandringsprocesser og kompetenceudvikling i en virksomhed
- lovgivning relateret til fysisk og psykisk arbejdsmiljø

### Færdighed i:

- at planlægge, begrunde og gennemføre ledelsesopgaver relateret til måltids- og fødevarerproduktion samt service
- at anvende og vurdere relevante økonomiske principper og muligheder
- at anvende kvalitets, hygiejne og miljøstyringsværktøjer i relation til måltids- og fødevarerproduktion og service
- at anvende ledelsesværktøjer i relation til arbejdsmiljø og personalepolitik
- at anvende økonomistyring som redskab i daglig drift

### Kompetence til:

- håndtere kommunikations- og ledelsesopgaver i sammenhæng med måltids- og fødevarerproduktion samt løsning af serviceopgaver
- at udvikle og evaluere ledelsesopgaver relateret til måltids- og fødevarerproduktion samt service

### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	7
Natur- og sundhedsvidenskab	2
Samfundsvidenskab	4
Humanvidenskab	2

### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 11: Innovation, projektledelse og konceptudvikling

### Tema:

Modulet sætter fokus på innovation og der arbejdes projektorienteret med måltids-, fødevarer- og servicekoncepter ud fra samfunds-, markeds- og forbrugermæssige forhold. Der arbejdes desuden med relevant lovgivning nationalt og internationalt samt markeds- og konkurrenceforhold, herunder markedsføring.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

### Viden om og forståelse for:

- metoder til at arbejde projektorienteret
- innovation og projektledelse
- lovgivning relateret til borgerens rettigheder, samt til drift af virksomhed
- markeds- og konkurrenceforhold
- markedsføring af nye produkter og koncepter
- etiske dilemmaer i relation til ledelse

### Færdighed i:

- at arbejde projektorienteret
- at analysere og vurdere produkt-, forbruger- og virksomhedsprofil, samt markedsføringsstrategi

### Kompetence til:

- selvstændigt at kunne initiere, gennemføre og håndtere komplekse situationer relateret til nye produkter indenfor måltider, fødevarer og service
- at håndtere og identificere problemstillinger relateret til innovation, konceptudvikling og marked
- at udvikle og evaluere produkt-, forbruger og virksomhedsprofil
- at udvælge relevante forskningsresultater

### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Naturvidenskab	3
Samfundsvidenskab	4
Humanvidenskab	2

### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter. Modulet afsluttes med en ekstern prøve. Den eksterne prøve indeholder væsentlige elementer fra modul 10 og 11.



## Modul 12: Selvstændig professionsudøvelse: Ledelse - fødevarer og service

### Tema:

Modulet sætter fokus på at opnå praksiserfaringer fra professionsfeltet. I modulet indgår praktik, hvor ernæring og sundhed sættes i centrum i forhold til ledelse, fødevarer og service. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende over det reflekterende til det selvstændigt udøvende indenfor det faglige felt.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

### Færdighed i:

- at vælge og anvende relevante metoder og redskaber i udøvelsen af professionens praksis
  - at vurdere professionens praksisnære og teoretiske problemstillinger
  - at begrunde og vælge relevante professionsfaglige løsningsmodeller i relation til ledelse, fødevarer og service
  - at vælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater til løsning af problemstillinger i praksis
  - at mestre professionens metoder og redskaber
  - at reflektere over professionens praksis
- 
- **Kompetence til:**
  - At håndtere udviklingsorienterede situationer i professionssammenhæng
  - selvstændigt at indgå i faglige og tværfaglige samarbejder og påtage sig ansvar indenfor rammerne af en professionel etik
  - at udvise professionalisme og handlekompetence i relation til professionens praksis
  - at identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til professionen.
  - at indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde

### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	3
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0
Praktik	12

### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en intern prøve.

## **Modul 13: Ernæring og sundhed, praksis-, udviklings- og forskningsviden**

### **Tema:**

Valgmodulet retter sig mod ernærings- og sundhedsfaglig udvikling inden for professionsrettet virksomhed nationalt og internationalt. Valgmodulet afspejler aktuelle sundhedsmæssige temaer/problemstillinger i professionen og i samfundet og udbydes nationalt på alle sundhedsuddannelser.

Valgmodulet kan tilrettelægges som selvstændigt praksisundervisning eller teoretiske selvstudier.

Valgmodulet skal forhåndsgodkendes af uddannelsesinstitutionen.

### **Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	10
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0

### **Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 14: Professionsbachelorprojekt

### Tema:

I professionsbachelorprojektet behandles en selvvalgt og af uddannelsesinstitutionen godkendt problemstilling i relation til den valgte studieretning. Der indgår anvendelse af videnskabelig metode og inddragelse af praksiserfaringer.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Kompetence til:

- selvstændigt at kunne identificere og bearbejde relevante aspekter i relation til den valgte problemstilling
- at generere og bearbejde empiri i relation til projektets problemstilling
- at vælge, vurdere og håndtere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater relateret til projektets problemstilling

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	20
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0

#### Bedømmelse:

Professionsbachelorprojektet afsluttes med en ekstern prøve, hvor det skriftlige projekt og den mundtlige eksamination bedømmes i sin helhed.

# Klinisk diætetik

Studieretningen består af 8 moduler.

## Modul 7: Videnskabsteori og -metode

### Tema:

Modulet sætter fokus på videnskabsteoretiske problemstillinger samt kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder i relation til studieretningen. I modulet arbejder den studerende med at anvende videnskabelige undersøgelses- og dokumentationsmetoder.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- videnskabsteori og etik
- begreber indenfor kvantitativ og kvalitativ metode

#### Færdighed i:

- at anvende og vurdere eksisterende undersøgelser og forskningsresultater såvel kvantitative som kvalitative i relation til den valgte studieretning
- at anvende statistik som arbejdsredskab i relation til den studerendes valgte studieretning
- at planlægge, generere og bearbejde empiri i relation til den valgte studieretning.

#### Kompetence til:

- at håndtere enkle kvantitative og kvalitative undersøgelser i relation til den valgte studieretning

### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	3
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	3

### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 8: Diætbehandling og ernæringsterapi

### Tema:

Modulet sætter fokus på den kliniske diætists funktion i forbindelse med behandling af patienter. Der arbejdes med individuel- og gruppevejledning i forbindelse med diætbehandling og livsstilsintervention under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold. Desuden arbejdes med problemstillinger vedrørende dækning af patienters ernæringsmæssige behov eksempelvis i form af ernæringsterapi.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- den kliniske diætists funktion i samarbejdet med patienter og andre sundhedsprofessionelle
- kostanamnese, kostundersøgelsesmetoder og biologiske parametre,
- principper for diætbehandling med ernæringsterapi
- principper for diætbehandling af adipositas, hjertekarsygdomme og diabetes mellitus,
- almindeligt forekommende sygdomme og farmakologisk behandling af disse
- den professionelle samtale i relation til diætbehandling

#### Færdighed i:

- at vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko,
- at anvende sundhedspsykologiske og -pædagogiske teorier, begreber og metoder i relation til det diætetiske arbejde
- at udvælge, anvende og vurdere principper for diætbehandling og ernæringsterapi til patienter under hensyntagen til familiære, etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold

#### Kompetence til:

- at gennemføre, evaluere og dokumentere diætbehandling og ernæringsterapi til en udvalgt patient eller patientgruppe

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	4
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	2
Praksis	1

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet skal afsluttes med en ekstern prøve. Den eksterne prøve indeholder væsentlige elementer fra modul 7 og 8.

## Modul 9: Professionspraktik

### Tema:

Modulet sætter fokus på den kliniske diætists arbejde i praksis. Der arbejdes med problemstillinger vedrørende de repræsenterede patientgrupper på praktikstedet, og praktikstedet inddrages i evaluering af modulet. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende til det reflekterende og udøvende indenfor det klinisk diætetiske felt.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- praksisfeltet indenfor klinisk diætetisk virksomhed
- dokumentation i sundhedsvæsnet
- mødet mellem den kliniske diætist, patienten og pårørende
- at reflektere over professionens praksis og egne læringsbehov

#### Færdighed i:

- at vurdere den kliniske diætists profession og arbejde under givne organisatoriske rammer
- at planlægge, gennemføre og evaluere diætetisk vejledning og ernæringsterapi i praksis
- at anvende sundhedsvæsnets dokumentationssystem i relation til den givne diætetiske behandling
- at mestre professionens metoder og redskaber

#### Kompetence til:

- at bedømme patientens ernæringsstatus og risiko samt udføre ernæringsterapi og diætbehandling
- at håndtere relevante oplysninger fra journal samt at skrive journalnotater
- at indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	0
Natur- og sundhedsvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0
Praktik	15

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en intern klinisk prøve.

## Modul 10: Diætbehandling til patienter med specifikke sygdomme

### Tema:

Modulet sætter fokus på problemstillinger vedrørende dækning af patienters ernæringsmæssige behov i relation til patientens sygdom eksempelvis gastroenterologiske og nefrologiske sygdomme. Desuden sættes fokus på udarbejdelse og brug af vejledningsmateriale i forbindelse med diætbehandling under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- diætbehandling og farmakologisk behandling i relation til udvalgte sygdomme eksempelvis gastroenterologiske og nefrologiske sygdomme
- vejledningsmateriale i forbindelse med diætbehandling

#### Færdighed i:

- at planlægge diætetisk og sundhedspædagogisk intervention
- at planlægge og kvalitetsudvikle vejledningsmateriale til patienter, patientgrupper og pårørende under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold
- at udvælge og udarbejde vejledningsmateriale i forbindelse med diætbehandling, under hensyntagen til målgruppens ressourcer

#### Kompetence til:

- at planlægge, udføre, evaluere og dokumentere specifik diætbehandling af patienten under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	4,5
Natur- og sundhedsvidenskab	4
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	3
Praksis	1,5

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 11: Diætbehandling og projektorientering

### Tema:

Modulet sætter fokus på problemstillinger vedrørende dækning af patientens ernæringsmæssige behov i relation til sygdom eksempelvis onkologiske, reumatologiske, geriatrike, pædiatriske og psykiske sygdomme. Desuden arbejdes der projektorienteret med diætbehandling til den pågældende patient og patientgruppe under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- metoder til at arbejde projektorienteret
- lovgivning relateret til patientens rettigheder
- diætbehandling og farmakologisk behandling i relation til udvalgte sygdomme eksempelvis onkologiske, reumatologiske, geriatrike, pædiatriske og psykiske sygdomme
- etiske dilemmaer i relation til diætbehandling af patienter

#### Færdighed i:

- at arbejde projektorienteret
- at opstille en plan for diætbehandling til patienter med udvalgte sygdomme
- at anvende den professionelle samtale i relation til patientens diætbehandling

#### Kompetence til:

- at håndtere det komplekse samspil omkring patientens motivation til kostændring under hensyntagen til livssituation
- at udvælge relevante forskningsresultater

### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	4,5
Natur- og sundhedsvidenskab	4
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	3
Praksis	1,5

### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en ekstern prøve. Den eksterne prøve indeholder elementer fra modul 10 og 11.



## Modul 12: Selvstændig professionsudøvelse – Klinisk diætetik

### Tema:

Modulet sætter fokus på den komplekse praksisudøvelse som den kliniske diætist skal håndtere i forhold til de repræsenterede patientgrupper. Praktikstedet inddrages i evaluering af modulet. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende over det reflekterende til det selvstændigt udøvende indenfor det klinisk diætetiske felt.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Færdighed i:

- at vælge og anvende relevante metoder og redskaber i udøvelsen af professionens praksis
- at vurdere professionens praksisnære og teoretiske problemstillinger
- at begrunde og vælge relevante professionsfaglige løsningsmodeller til sundhedsfremme, forebyggelse og behandling i arbejdet som klinisk diætist
- at vælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater til løsning af problemstillinger i praksis
- at mestre professionens metoder og redskaber
- at reflektere over professionens praksis

#### Kompetence til:

- at planlægge, udføre, evaluere og dokumentere diætbehandling under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold
- at håndtere udviklingsorienterede situationer i professionsammenhæng
- selvstændigt at indgå i faglige og tværfaglige samarbejder og påtage sig ansvar indenfor rammerne af en professionel etik
- at udvise professionalisme og handlekompetence i relation til professionens praksis
- at identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til professionen.
- at udarbejde og evaluere informationsmateriale om ernæring og sundhed som klinisk diætist under hensyntagen til en given problemstilling og målgruppe
- at indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde

### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	0
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0
Praktik	15

### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en intern klinisk prøve.

## **Modul 13: Ernæring og sundhed, praksis-, udviklings- og forskningsviden**

### **Tema:**

Valgmodulet retter sig mod ernærings- og sundhedsfaglig udvikling inden for professionsrettet virksomhed nationalt og internationalt. Valgmodulet afspejler aktuelle sundhedsmæssige temaer/problemstillinger i professionen og i samfundet og udbydes nationalt på alle sundhedsuddannelser.

Valgmodulet kan tilrettelægges som selvstændigt praksisundervisning eller teoretiske selvstudier.

Valgmodulet skal forhåndsgodkendes af uddannelsesinstitutionen.

### **Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	10
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0

### **Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 14: Professionsbachelorprojekt

### Tema:

I professionsbachelorprojektet behandles en selvvalgt og af uddannelsesinstitutionen godkendt problemstilling i relation til den valgte studieretning. Der indgår anvendelse af videnskabelig metode og inddragelse af praksiserfaringer.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Kompetence til:

- selvstændigt at kunne identificere og bearbejde relevante aspekter i relation til den valgte problemstilling
- at generere og bearbejde empiri i relation til projektets problemstilling
- at vælge, vurdere og håndtere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater relateret til projektets problemstilling

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	20
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0

#### Bedømmelse:

Professionsbachelorprojektet afsluttes med en ekstern prøve, hvor det skriftlige projekt og den mundtlige eksamination bedømmes i sin helhed.

## Undervisnings- og arbejdsformer

Gennem uddannelsen skabes læringsmæssige betingelser for, at den studerende kan udvikle professionelle kompetencer til at fungere selvstændigt som professionsbachelor i ernæring og sundhed og til at fortsætte i kompetencegivende videreuddannelse. Læreprocesser tilrettelægges med henblik på, at den studerende erhverver og udvikler selvstændighed, samarbejdsevne, evne til refleksion og til at skabe faglig fornyelse. Dette sker i samspil med undervisere, praktiklæring og medstuderende og kræver en aktiv deltagelse fra den studerende. En udforskende indstilling til professionsområderne og det omgivende samfund er gennemgående og bidrager til at fremme den studerendes refleksion over egen læring, færdigheder, holdninger og relationer.

Undervisningen tilrettelægges med henblik på faglig og pædagogisk progression og giver den studerende mulighed for at kombinere sin teoretiske viden med praksiserfaring.

Undervisnings- og arbejdsformer afspejler det faglige indhold og støtter herved udviklingen af viden, færdighed og kompetence. Variation, differentierede arbejdsformer og brug af relevante medier giver mulighed for, at den studerende oplever perspektiv og sammenhæng mellem uddannelsens enkelte fag og fagområder og mellem teoretisk og praksisundervisning. Der anvendes undervisningsformer og -metoder, der søger at fremme innovative kompetencer. Bredde i undervisnings- og arbejdsformer giver mulighed for at imødekomme forskelle i den enkelte studerendes læringsprofil.

### *Den teoretiske undervisning*

De læringsmæssige aktiviteter i den teoretiske undervisning tilrettelægges således, at undervisningens form understøtter det faglige indhold og det læringsudbytte, den studerende skal opnå. Undervisnings- og arbejdsformer omfatter en bred vifte af aktiviteter, der kan variere mellem: forelæsninger, studenteroplæg, teoretiske øvelser og opgaver, dialog- og diskussionsbaseret undervisning, casebaseret undervisning, undervisning i laboratorier samt projektor organiseret undervisning med variation i fremstilling og formidling af arbejdets resultat og produkt, vejledning, der foregår i forbindelse med individuelle og fælles arbejdsopgaver herunder i tilknytning til projektarbejde, forskellige former for brug af virtuelle læringsmuligheder, læsegrupper og studiekredse.

### *Praksisundervisning*

Målet med praksisundervisning er at skabe sammenhæng mellem teoretiske og praktiske kundskaber og derved sikre professionsbaseret og praksisnærhed samt udvikling af professionel kompetence. Praktikken tager udgangspunkt i den pågældende professions erhvervsforhold og kompetencebehov og tilrettelægges med progression fra det observerende til det reflekterende og selvstændigt udøvende inden for uddannelsens faglige felt.

Praktikken er delt i to overordnede kategorier: pædagogisk praktik og professionsrettet praktik. Praktikken tilrettelægges i et samarbejde mellem den enkelte uddannelsesinstitution, praktiksted og den studerende. Den studerende forbereder praktikken i samarbejde med praktiksted og uddannelsesinstitutionen og udarbejder formål, mål og indhold i praktikken.

I praktikken indgår den studerende i arbejdsfunktioner i samspil med andre professionelle, borgere og brugere tilrettelagt med henblik på læring.

Uddannelsesinstitutionen godkender praktiksteder, der er relevante for virksomhedsområdet for den enkelte studieretning. Godkendelse af praktiksted kræver, at praktikstedet er relevant i forhold til det skitserede læringsudbytte for den pågældende praktik. Praktikstedet skal endvidere tilknytte en praktikansvarlig til den studerende.

Praktikstedet og den studerende evaluerer praktikforløbet i henhold til specifikt læringsudbytte for den pågældende praktik. Evalueringen skal efterfølgende godkendes af uddannelsesinstitutionen. Erfaringer fra praktikken inddrages efterfølgende i det videre uddannelsesforløb.

Praktikken er obligatorisk.

## ***Faglig vejledning***

Formålet med faglig vejledning er at tage hensyn til forskellige studerendes faglige forudsætninger og behov, således at uddannelsen kan tilrettelægges med varierede undervisningsformer, der tilgodeser den studerendes læring og motivation samt støtter gennemførelse af uddannelsen. Den faglige vejledning kan støtte den enkelte studerende og differentierede studiegrupper gennem eksempelvis strukturerede samtaler i forhold til modul, fag, metode, teoretisk undervisning og praktik, individuel studieplan, kontaktlærerfunktion mv.

## ***Informationssøgning og teknologi (it)***

Gennem uddannelsen arbejdes med it dels som redskab til læring dels som genstand for læring. Som redskab i undervisningen medvirker integrering af it til at opbygge studierelevante kompetencer, der kan udvide den studerendes muligheder for aktivt at deltage, kommunikere, dele viden og samarbejde i uddannelsesmæssige sammenhænge. It indgår i undervisning og læreprocesser på lige fod med andre medier, der generelt understøtter og udvider forskellige former for interaktion.

I forhold til den studerendes aktuelle og fremtidige betingelser for faglig udvikling anvendes it-værktøjer til at støtte den studerende i at opbygge informationskompetence. Ved hjælp af it udvikler den studerende evne til at søge information, til kritisk at udvælge, vurdere, organisere og anvende information fra forskellige relevante kilder.

Anvendelse af it i uddannelsen til planlægning, gennemførelse og evaluering skal bidrage til innovation, variation, fleksibilitet og alsidighed i undervisnings- og studieformer.

## ***Studievejledning***

Studievejledning skal støtte den studerende i uddannelsesforløbet fra valg af uddannelse til gennemførelse af studiet og forudsætter aktiv henvendelse fra både studerende, studievejleder og faglig vejleder.

Hensigten med studievejledning er at hjælpe den studerende til at skabe gennemsigtighed i studiet og øge muligheden for at træffe begrundede valg i forhold til egen læring og trivsel. Studievejledning har endvidere fokus på at hjælpe den studerende i forbindelse med:

- studiestart og uddannelsens første moduler
- at skabe sammenhæng mellem teoretisk og praksisundervisning samt læring i forskellige kontekster
- studie og arbejdsvaner, planlægning af tid, overblik og optimal udnyttelse af tid

Formålet med studievejledning er:

- at give saglig information og vejledning, således at den studerende selvstændigt kan foretage kvalificerede valg i faglige og studierelaterede forhold.
- at informere og vejlede i forhold til optagelse, studiestart, gennemførelse af studiet og karriereplanlægning

Vejledning tilrettelægges af uddannelsesinstitutionen som individuel og kollektiv vejledning, der gensidigt støtter og supplerer hinanden.

Vejledningsindsatsen er rettet mod studieteknik, studieredskaber, studie- og arbejdsvaner samt studiemiljø med henblik på at øge den studerendes bevidsthed om læring, studiekrav og gennemførelse. Herunder at hjælpe den studerende til at lære at studere i såvel teori som praksis. Det vil sige at planlægge egen tid, vælge læringsmetoder og undervisningsformer samt udvikle læringsstil og etablere studiegrupper.

Studievejledere og studerende gør aktivt og systematisk brug af erfaringer og evalueringer/selvevalueringer med henblik på at øge mulighed for læring og kvalitetsudvikling i såvel teoretisk som praksisundervisning.

Karriereplanlægning er rettet mod såvel tilrettelæggelse af lærings- og uddannelsesforløb, information og vejledning om jobsøgning, efter- og videreuddannelsesmuligheder, studieskift og internationale udvekslingsophold.

## **Samarbejde mellem uddannelsesinstitution og praktiksteder**

Uddannelsesinstitutionen og praktikstedet samarbejder om rammer og vilkår for den studerendes læring, samt sammenhængen mellem teori og praksis i overensstemmelse med den viden, de færdigheder og kompetencer, den studerende skal opnå.

Der indgås aftaler om:

- Procedure for godkendelse af praktiksted
- Tilrettelæggelse af praktikken
- Samarbejde mellem studerende, praktiksted og undervisere
- Procedurer for evaluering og kvalitetssikring af praktikken
- Inddragelse af studerende og undervisere i udviklingsprojekter i praksis samt inddragelse af personer fra praksis i den teoretiske undervisning

Aftaler fremgår af den enkelte uddannelsesinstitutionens tillæg til studieordningen.

## **Kriterier for godkendelse af praktiksteder**

Uddannelsesinstitutionen godkender praktiksteder og tilrettelægger praksisundervisning ud fra mulighederne indenfor ernærings- og sundhedsprofessionsfeltet.

Praktikstedet og den studerende evaluerer praktikforløbet i henhold til retningslinjer herfor i studieordningen. Evalueringen skal efterfølgende godkendes af uddannelsesinstitutionen. Forudsætninger for godkendelse af praktiksted er:

- at praktikstedet er relevant for den studerendes uddannelse og læring
- at praktikstedet tilknytter en ansvarlig for praktikken

## **Praktikplaner**

Med udgangspunkt i den nationale studieordning tilrettelægger den studerende i samarbejde med uddannelsesinstitutionen og praktikstedet en individuel studieplan for praktikken.

En individuel studieplan omfatter formål, mål og indhold samt tidspunkter for praktikkens gennemførelse og for evaluering.

Uddannelsesinstitutionen forbereder den studerende på praktikken og erfaringerne inddrages i den teoretiske undervisning.

## **Internationalisering**

Uddannelsen sigter mod, at den studerende opnår interkulturelle og internationale kompetencer, der indebærer viden om og respekt for andre kulturer samt evne til at reflektere over egne kulturelle værdier og til at forstå, hvordan disse kan influere på praksis både nationalt og internationalt. Endvidere fordres viden om andre kulturers opfattelser af ernæring og sundhed.

Internationalisering indgår eksempelvis i den daglige undervisning, på tværs af sundhedsuddannelser nationalt eller på en uddannelsesinstitution i udlandet, som er godkendt af den danske uddannelsesinstitution. Den studerende har herved mulighed for at tage dele af uddannelsen i udlandet. Uddannelsesinstitutionen kan, hvis betingelserne herfor er til stede, give tilsagn om forhåndsmerit.

Den enkelte uddannelsesinstitution kan desuden indgå aftaler med udenlandske uddannelsesinstitutioner om udveksling af studerende. Aftalerne, ansøgningsprocedure, godkendelse samt økonomiske støttemuligheder er beskrevet i den enkelte uddannelsesinstitutionens tillæg til studieordningen. Formålet med internationale

uddannelsesmuligheder er, at den studerende efterfølgende kan agere professionelt inden for virksomhedsområder i en globaliseret verden.

## **Prøver og anvendte bedømmelsesformer**

Eksterne prøver bedømmes af eksaminatorer og censorer, hvor censorer er beskikket af Undervisningsministeriet.

Interne prøver bedømmes af mindst én eksaminator fra uddannelsesinstitutionen.

I nogle moduler indgår desuden anden bedømmelse i form af aflevering af opgaver, projekter eller deltagelse i fastlagte studieaktiviteter mv. Anden bedømmelse kan indgå som en del af en prøve eller være en forudsætning for at kunne indstilles til en given prøve.

### ***Oversigt over bedømmelser i uddannelsen***

Uddannelsen består af 14 moduler. Hvert modul skal godkendes.

Der er eksterne prøver på modul 3, modul 6, modul 8, modul 11 og modul 14. De eksterne prøver bedømmes efter 7-trins-skalaen.

Praktikken bedømmes som godkendt/ikke godkendt.

### ***Retningslinjer for bedømmelser***

Den studerende kan indstille sig til den samme prøve tre gange. Beståede prøver kan ikke tages om.

Tilmelding til et modul medfører, at den studerende automatisk indstilles til prøven i det pågældende modul.

En prøve betragtes som påbegyndt med hensyn til antallet af eksamensforsøg, medmindre den studerende har foretaget rettidig afmelding. Afmelding kan finde sted frem til prøvens begyndelse, medmindre en anden afmeldingsfrist er fastsat af uddannelsesinstitutionen.

Regler for de interne og eksterne prøver i uddannelsen finder tilsvarende anvendelse for syge- og reeksamen.

Prøver aflægges på dansk, norsk eller svensk. Hvor forhold gør det muligt, kan institutionen tillade en eksaminand at aflægge en prøve på et fremmedsprog.

Ved bedømmelse af professionsbachelorprojektet bliver der udover det faglige indhold lagt vægt på eksaminandens formulerings- og staveevne, hvis eksamenspræstationen er affattet på dansk. Det faglige indhold vægtes dog tungest. Institutionen kan dispensere herfra for eksaminander, der dokumenterer en relevant specifik funktionsnedsættelse.

Alle uddannelsens prøver skal være bestået, før den studerende kan gennemføre professionsbacheloreksamen.

### ***Særlige prøvevilkår***

Studerende, der opfylder betingelserne herfor, kan tilbydes særlige prøvevilkår efter lov om specialpædagogisk støtte ved videregående uddannelser.

## **Deltagelsespligt**

De studerende har deltagelsespligt i praktikken.

## **Fritagelse (merit)**

Det er muligt at opnå fritagelse for dele af uddannelsen på baggrund af allerede opnåede kvalifikationer. Fritagelsen gives på baggrund af dokumenteret gennemført undervisning eller beskæftigelse, der står mål med den del af uddannelsen, der søges fritagelse for.

Fritagelse sker på baggrund af institutionens vurdering af, hvorvidt tidligere gennemførte undervisningsforløb svarer til teoretiske dele af uddannelsen, samt hvorvidt kvalifikationer opnået gennem beskæftigelse svarer til de mål, der er fastsat for de praktikforløb, der indgår i uddannelsen.

Vurderingen foretages på grundlag af dokumenteret gennemført undervisning og beskæftigelse.

Dokumentation for gennemført undervisning vil være formelle prøve- og eksamensbeviser samt kursus- og uddannelsesbeviser. I relation til beskæftigelse vil dokumentation herfor almindeligvis være ansættelsesbeviser, udtalelser og lignende.

Fritagelse gives som egentlig tidsmæssig afkorting af uddannelsen eller som fritagelse for dele af uddannelsen. Afgørelse om fritagelse træffes af uddannelsesinstitutionen.

## **Dispensation**

Uddannelsesinstitutionen kan dispensere fra det lokale tillæg til studieordningen, såfremt der foreligger usædvanlige forhold.

Usædvanlige forhold vil almindeligvis også være uforudsete forhold, som den studerende ikke har haft mulighed for at tage højde for ved sædvanlig planlægning.

## **Optagelse på studieretningen klinisk diætetik**

Ved ansøgning om optagelse på studieretningen klinisk diætetik, vil gennemsnittet af karakterer i eksternt bedømte prøver på basisdelen være bestemmende for fordeling af studiepladser. Ved karakterlighed vil karakteren i en eller flere af de øvrige prøver være udslagsgivende.



Bilag 1: ECTS-point oversigt

Bilag 1A: ECTS-pointfordeling, Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling

Intervention – Sundhedsfremme og forebyggelse						
Modul	Titel	ES-fag ECTS	Nat&sund, ECTS	Samfund ECTS	Hum, ECTS	Prakt., ECTS
1	Kost og sundhed	6	5	2	2	
2	Ernæring og læring	6	5	0	4	
3	Fødevarer og forbrug	6	6	3	0	
4	Ledelse, kvalitet og miljø	7	3	5	0	
5	Tværprofessionel virksomhed	8	0	2	2	3
6	Ernæring og sundhed i et formidlingsperspektiv	4	0	2	4	5
7	Videnskabsteori og –metode	6	3	3	3	
8	Livscyklus, ernæring og sundhed	6	3	3	3	
9	Professionspraktik	3	0	0	2	10
10	Fysisk aktivitet i relation til sundhedsfremme og forebyggelse	6	4	3	2	0
11	Innovation, projektledelse og intervention	6	3	2	4	
12	Selvstændig professionsudøvelse	3	0	0		12
13	Ernæring og sundhed	10				
14	Professionsbachelorprojekt	20				
Sum		210	97	32	25	26

Bilag 1B: ECTS-pointfordeling, Ledelse – fødevarer og service

Ledelse – Fødevarer og service		ES-fag	Nat&sund,	Samfund	Hum,	Prakt.,
Modul	Titel	ECTS	ECTS	ECTS	ECTS	ECTS
1	Kost og sundhed	6	5	2	2	
2	Ernæring og læring	6	5	0	4	
3	Fødevarer og forbrug	6	6	3	0	
4	Ledelse, kvalitet og miljø	7	3	5	0	
5	Tværfaglig virksomhed	8	0	2	2	3
6	Ernæring og sundhed i et formidlingsperspektiv	4	0	2	4	5
7	Videnskabsteori og –metode	6	3	3	3	
8	Måltider, fødevarer og service – teknologi og brugerperspektiv	7	5	3	0	
9	Professionspraktik	3	0	2	0	10
10	Ledelse, kvalitetssikring og økonomi	7	2	4	2	0
11	Innovation, projektledelse og konceptudvikling	6	3	4	2	
12	Selvstændig professionsudøvelse	3	0	0		12
13	Ernæring og sundhed	10				
14	Professionsbachelorprojekt	20				
Sum		210	99	32	30	19

Bilag 1C: ECTS-pointfordeling, Klinisk diætetik

Klinisk diætetik		ES-fag	Nat&sund,	Samfund	Hum,	Prakt.,
Modul	Titel	ECTS	ECTS	ECTS	ECTS	ECTS
1	Kost og sundhed	6	5	2	2	
2	Ernæring og læring	6	5	0	4	
3	Fødevarer og forbrug	6	6	3	0	
4	Ledelse, kvalitet og miljø	7	3	5	0	
5	Tværprofessionel virksomhed	8	0	2	2	3
6	Ernæring og sundhed i et formidlingsperspektiv	4	0	2	4	5
7	Videnskabsteori og –metode	6	3	3	3	
8	Diætbehandling, ernæringsterapi	6	4	2	2	1
9	Professionspraktik	0	0	0	0	15
10	Diætbehandling til patienter med specifikke sygdomme	4,5	4	2	3	1,5
11	Diætbehandling og projektledelse	4,5	4	2	3	1,5
12	Selvstændig professionsudøvelse	0	0	0		15
13	Ernæring og sundhed	10				
14	Professionsbachelorprojekt	20				
Sum		210	88	34	23	42