

Uddannelsesplan: Ernærings- og sundhedsuddannelsen

1. semester, Studieordning 2019:

”Mennesker, måltider og sundhed”

I uddannelsesplanen findes information, som kan medvirke til at skabe overblik over semestret og understøtte den studerendes læring. Dette inkluderer oplysninger om prøver, en oversigt over fagområder på semestret, mål for læringsudbytte, oversigt over semestrets undervisning, litteratur og andet materiale som den studerende skal bruge m.v. Uddannelsesplanen er med andre ord stedet, hvor den studerende løbende kan orientere sig. Herudover indeholder studieordningen for uddannelse andre informationer, som er relevante at kende til, og som løbende kan tilgås, hvis der er spørgsmål, som ikke umiddelbart besvares i planen. Studieordningen findes her: [Studieordning 2019](#)

Uddannelsesplanen har 4 afsnit:

1. Afsnit 1: Overordnet information om 1. semester. Her findes en beskrivelse af semestrets formål, studieaktivitetstyper og en oversigt over semestrets prøver.
2. Afsnit 2: Indhold, omfang og overordnet bogliste. Her findes en uddybende beskrivelse af de forskellige fagområder, semestret består af, deres omfang samt det overordnede materiale det forventes du anskaffer før semestret starter.
3. Afsnit 3: Mål for læringsudbytte og prøvebeskrivelse. Her ses semestrets mål for læringsudbytte, uddybende beskrivelser af læringsmål samt en nærmere beskrivelse af prøverne.
4. Afsnit 4: Undervisningsoversigt. Undervisningsoversigten er i Itslearning, der indeholder holdrum med ugens skema, undervisningsplanerne og fagrummene på 1. semester. Undervisningsplanerne er en samlet oversigt fra den enkelte underviser over undervisningen, forberedelse, herunder litteratur og læringsaktiviteter, den studerende har i tilknytning til undervisningen. Fagrummene er alle bygget op med uge/emne mapper relateret til den konkrete undervisning

Vi håber uddannelsesplanen vil være en god hjælp til, at du, som studerende kan skabe overblik over din uddannelse i løbet af semestret. Hvis du har spørgsmål, eller er i tvivl om, hvor du kan finde yderligere oplysninger, er du altid velkommen til at spørge semesterkoordinatoren, dine undervisere og ledelsen på uddannelsen. Uddannelsesplanen vil blive gennemgået ved semesterstart.

Studieaktivitetsmodel for 1. semester Mennesker, måltider og sundhed

Studieaktivitetsmodellen for 1. semester findes på studienet her: [Studieaktivitetsmodel 1. semester](#)

Afsnit 1: Overordnet information om 1. semester: Mennesker, måltider og sundhed

Herunder findes en beskrivelse af semestrets formål og en oversigt over semestrets prøver

Ernærings- og sundhedsuddannelsen	Semester: 1. semester Titel: Mennesker, måltider og sundhed Omfang: 30 ECTS
Formål og indhold	<p>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.</p> <p>Den studerende introduceres til professionens grundbegreber og kvalificeres til at identificere ernærings- og fødevareremæssige problemstillinger. For, at den studerende kan beskrive og benytte professionens definitioner reflekteres der over udfordringer og potentialer i relation til sundhedsfremme og forebyggelse på et individuelt og samfundsmæssigt plan. Dette sker blandt andet i relation til officielle anbefalinger og FN's verdensmål for bæredygtig udvikling.</p> <p>Med udgangspunkt i temaer som spisevaner, måltidet, maddannelse samt fødevalg 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.</p> <p>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.</p>
Obligatoriske krav til studieaktivitet og deltagelse	<p>De obligatoriske krav til studieaktivitet består af studiestartsprøven og semestrets 2 delprøver. Derudover findes prøveforudsætninger for både delprøve A og delprøve B. Semestret er sammensat af en række forskellige studieaktiviteter med forskellige forventninger til dig som studerende. Se studieaktivitetsmodellen på studienet her.</p>
Prøver og prøveformer	<p>Semesterprøven på 1. semester er tilrettelagt som to interne delprøver.</p> <p>Det er en forudsætning for at bestå 1. semester, at begge delprøver er bestået.</p> <p>Delprøve A er en individuel skriftlig prøve i form af en "Multiple Choice-test".</p> <p>Delprøve B er en mundtlig prøve i grupper af max 5 studerende.</p> <p>I afsnit 3 nedenfor fremgår semestrets læringsmål, bedømmelseskriterier, prøveforudsætninger og prøvebeskrivelse for de to delprøver. Der introduceres til prøverne ved semesterstart og inden prøveperioden starter.</p> <p>De generelle rammer for prøven er nærmere beskrevet i studieordningen samt i dokumentet "Prøvere regler – Professionshøjskolen Absalon". Retningslinjer for skriftlige opgaver findes i: "Retningslinjer for skriftligt arbejde Center for Ernæring og Rehabilitering".</p> <p>De specifikke datoer, tidspunkter og lokaler for prøverne vil fremgå af prøveoversigten, som findes på studienet.</p> <p>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.</p> <p>Det er en forudsætning for deltagelse i prøverne på 1. semester, at den studerende har gennemført og opnået bedømmelsen godkendt i studiestartsprøven.</p>
Bedømmelse	<p>Bedømmelsen er individuel og sker efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).</p> <p>Rammerne er beskrevet i Studieordningen Studieordning 2019 samt "Prøvere regler – Professionshøjskolen Absalon"</p>

Afsnit 2: Indhold, omfang og materialeliste

1. Semester: Rollen som studerende og studiestrategier



På dette semester, hvor der arbejdes med uddannelsens grundlæggende temaer og arbejdsformer, er der særlig fokus på den studerende. Heri ligger, at den studerende introduceres til selve studiet, hvad det vil sige at være studerende på en videregående uddannelse, samt en række studieværktøjer, der støtter den studerende i arbejdet med forskellige studieaktiviteter med ansvar for egen læring. Den studerende har derudover et ansvar for at deltage og bidrage til at skabe et studiemiljø, der også fremmer andres læring og trivsel. Studieaktiviteterne udgør således en bred palette, der omhandler gruppens dannelse, samarbejde, kommunikation og håndtering af naturligt forekommende udfordringer samt peer to peer aktiviteter, hvor studerende arbejder med andre studerende.

Formålet med at arbejde med professions- og studiekompetencer på 1. semester ses i forhold til de fire nedenstående dimensioner:

- A) at den studerende arbejder med processen og det at være studerende på uddannelsen, og tilegner sig viden om og erfaringer med forskellige læringsmetoder samt studieteknikker. Endvidere, at den studerende bliver bevidst om, hvad studiestrategier og planlægning af egne arbejdsprocesser og studiepraksis betyder for studielivet og life-balance.
- B) at den studerende deltager i, og bidrager til, gruppearbejde og et aktivt læringsmiljø, herunder forstår vigtigheden af forskellige roller i gruppearbejdet, gruppedynamikker, leverancer og konflikthåndtering samt får kontakt til studerende på andre semestre. Herunder indgår gruppe-udviklings-samtaler kaldet GRUS.
- C) at den studerende får kendskab professionens forskellige dimittendprofiler.
- D) at den studerende tilegner sig viden, færdigheder og kompetencer indenfor semesterets videnskabs- og fagområder.

Undervisnings- og læringsaktiviteter relateret til de fire dimensioner:

A.1 At være studerende på Ernæring og Sundhed og studiestart

Uddannelsen indledes med et studiestart- og introforløb, hvor den studerende bliver introduceret til at studere på Professionshøjskolen Absalon og Ernæring og sundhedsuddannelsen. Studiestarten inkluderer introduktion til skema, intranet, uddannelsen, campus, undervisere, medstuderende og studerende fra andre semestre. Gennem deltagelse i semesterets studieaktiviteter tilegner den studerende sig viden om at være studerende på en videregående uddannelse med dertilhørende forventninger, ansvar og mental indstilling i forhold til såvel uddannelsen og studiemiljøet, som til interessenter og målgrupper i professionsfeltet.

A.2 Studiestrategier, teknik og studieliv

Integreret i undervisningen arbejdes der med forskellige studieteknikker, herunder læseteknikker, notatteknik, mindmaps mv.. Der arbejdes med at etablere faglige forudsætninger og kompetencer med det mål at skabe et balanceret studieliv og et godt studiemiljø med afsæt i studieaktivitetsmodellen. Det sker bl.a. gennem erfaringsdeling om studiestrategier og refleksioner over den studerendes læringsforudsætninger.

A.3 Introduktion til arbejdet med den virtuelle portfolio

Gennem hele studiet arbejdes der med den studerendes virtuelle portfolio, som afsæt for refleksioner over egen læring, læringsbehov og opbygning af CV. Dette påbegyndes som en del af 1. semester.

B.1 Arbejde i studiegrupper og gruppedannelse

Studiegrupper er kernen til træning i professionelt samarbejde og bidrager til et læringsfællesskab som et supplement til den øvrige undervisning. De studerende bliver præsenteret for rammer og principper for gruppedannelse samt minimums forventninger for deltagelse i studiegrupper i starten af semestret.

B. 2 Formidling og præsentationsteknik



I forbindelse med temaet: *Mennesker, måltider og sundhed* arbejdes der eksemplarisk med kommunikation og præsentation af fagligt stof. Her udvikler den studerende sine formidlingsfærdigheder og sin forståelse af vigtigheden i at kunne fremlægge en sag relateret til mål og målgruppe.

B.3 Prøveforberedelse, peer to peer og GRUS

For at styrke de studerende til deres første prøve indgår, at de studerende i deres studiegruppe sammen forbereder sig til prøven som gruppe og trænes i at drage nytte af gruppens forskellige kompetencer, kapaciteter og introduceres til peer to peer feedback som metode. Til at evaluere gruppens samarbejde og processen afholdes Gruppe-udviklings-samtaler GRUS.

B.4 Måltidsfællesskaber med medstuderende

I løbet af semesteret er der mulighed for at deltage i tværfaglige måltidsfællesskaber, som belyser, tematikker såsom måltidsfællesskaber, de officielle kostråd, videnskabsteori og metode, formidling mv.

Har får den studerende mulighed for at arbejde teoretisk og praktisk og med nye perspektiver på det gruppe- og holdbaserede samarbejde.

C.1 Workshop om professionens virke

I løbet af 1.semester vil den studerende blive introduceret til professionens faglige profiler og samfundsmæssige opgaver.

Det sker bl.a. gennem en workshop med dimittender fra professionsfeltet, hvor den studerende får mulighed for at spørge ind til erfaringer og arbejde med forskellige opgaver inden for professionens virke og gennem besøg af dimittender.

C.2 Workshop om forsknings- og udviklingsarbejdet på Absalon

Den studerende vil blive introduceret til Forsknings- og Udviklingsprojekter og får eksempler på, hvordan studerende indgår i og bidrager til Forsknings- og Udviklingsaktiviteter i løbet af deres studie.

C.3 Workshop om internationale muligheder

Mulighederne for en praktik i udlandet eller et udlandsophold introduceres tidligt på uddannelsen for at skabe mulighed for at understøtte den proces, der sikrer de aftaler og forhold, der skal tages højde for i forbindelse med et ophold i udlandet.

D.1 Videnskabs- og fagområder:

Her findes en uddybende beskrivelse af de forskellige fagområder, som semestret består af, deres omfang samt det overordnede materiale, der anvendes og/eller forventes anskaffet før semestret starter.



Indholdsbeskrivelse af fagområder

Videnskabsområde	Fag + ECTS	Indholdsbeskrivelse	Prøveforudsætninger
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt 5 ECTS	Mad og måltider, 5 ECTS	<p>Der arbejdes med officielle næringsstofanbefalinger og officielle kostråd samt anvendelse af disse i forhold til analyse og vurdering af kostdata i relation til mad og måltider, herunder:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definition af kost, mad, måltider, ernæring, diætetik - Mad, måltider og kostråd, herunder også fokus på kostvaner - Introduktion til Nordic Nutrition Recommendations (NNR) og de officielle kostråd (raske voksne) - Beregning/Vurdering af energiprocentfordeling af makronæringsstoffer - Evidensbaserede kostråd, herunder et internationalt perspektiv på kostråd - Introduktion til kostprogram <p>Studie og læringsaktiviteter: Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige læringsaktiviteter; øvelser (prøveforudsætning), opgaver, dialogbaserede oplæg og plenum diskussioner.</p>	Øvelse i beregning af energiindhold af forskellige recepter eksemplificeret på bearnaisesovs.
Naturvidenskabeligt indhold i alt 11 ECTS	Anatomi, fysiologi og ernæringsfysiologi, 5 ECTS	<p>Der arbejdes der med at opnå en grundlæggende viden om og forståelse for den menneskelige krop. Herudover sættes der fokus på ernæringens betydning for kroppens opbygning og funktioner. Undervisningen tager afsæt i følgende delelementer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Celler-væv-organ-organisme; introduktion, opbygning og transport over cellemembran - Fordøjelsessystemets opbygning og funktion - Blod og hjerte samt kredsløbets funktion i hvile og i arbejde - Musklernes opbygning og funktion - Energiomsætning og regulering af kulhydrat- og proteinstofskiftet - Estimering af energibehov - Nervesystemets opbygning og funktion - Introduktion til hormonerne opbygning og funktioner <p>Studie og læringsaktiviteter: Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige læringsaktiviteter; øvelser (f.eks. prøveforudsætning), opgaver, dialogbaserede oplæg og plenum diskussioner.</p>	



	<p>Kemi, biokemi og fødevarekemi, 3 ECTS</p>	<p>Der arbejdes med grundviden inden for biokemi, som relateres til ernæring og fødevarer, herunder:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlæggende kemiske begreber, herunder kemisk binding - Polære og upolære stoffer samt syrer, baser og pH - Stofmængde og koncentration - Introduktion til den organiske kemi, herunder funktionelle grupper og grundlæggende reaktionstyper - Introduktion til biokemien, herunder opbygning, egenskaber og reaktioner af kulhydrat, fedt, protein og enzymer - Introduktion til omsætning af makronæringsstoffer herunder fokus på energiomsætning med afsæt i fedtstofskiftet. <p>Studie og læringsaktiviteter:</p> <p>Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige læringsaktiviteter; øvelser (f.eks. prøveforudsætning og andre øvelser), opgaver, dialogbaserede oplæg og plenum diskussioner.</p>	<p>Øvelse i fremstilling af bearnaisesovs med fokus på polære og upolære stoffer og betydningen heraf i fødevarer.</p>
	<p>Ernæring og sundhed, 3 ECTS</p>	<p>Der arbejdes med fødevarer i et ernærings og sundhedsperspektiv med fokus på:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fødevarekvalitet vurderet ud fra objektive og subjektive kvalitetsparametre - Sensorik: Bevidsthed om egne sanser og grundsmagene - Mærkningsordninger og EU lovgivning med fokus på råvarer og fødevarer - FN's 17 verdensmål: Økologi, bæredygtighed og madspild - Eksemplarisk gennemgang af råvarer: Fisk, kød, fedtstoffer og nødder, korn samt frugt og grønt, med fokus på produktion, egenskaber og fødevarer <p>Studie og læringsaktiviteter:</p> <p>Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige læringsaktiviteter; øvelser (f.eks. prøveforudsætning og andre øvelser), opgaver, dialogbaserede oplæg og plenum diskussioner.</p>	<p>Øvelse om grundsmage, tilsmagning af bearnaisesovs</p>



Humanvidenskabeligt indhold i alt 4½ ECTS	Psykologi, sundhedspsykologi og kommunikation, 4½ ECTS	<p>Der arbejdes med grundlæggende psykologi ift. at forstå dannelsen af sin egen identitet og hvordan mennesket agerer i gruppesammenhænge, samt forudsætninger for at forandring og læring kan finde sted herunder:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gruppe- og identitetspsykologi - Motivationsbegreber - Læringsbegreber - Handlekompetence <p>Dette perspektiveres til egen studiegruppe og forskellige opfattelser af sundhed. Videre sættes dette i relation til, hvordan en professionsbachelor i ernæring og sundhed pædagogisk og kommunikativt kan igangsætte en refleksion hos mennesket i relation til sundhedsmæssige problemstillinger.</p> <p>Studie og læringsaktiviteter:</p> <p>Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige læringsaktiviteter; øvelser, opgaver, dialogbaserede oplæg og plenum diskussioner.</p>	Deltagelse ved en Gruppe-Udviklings-Samtale (GRUS)
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt 4½ ECTS	Sociologi, sundhed og mad, 4½ ECTS	<p>Der arbejdes med strukturelle rammer for sundhed og en grundlæggende forståelse for madkultur og sundhedsadfærd på individ-, gruppe- og samfundsniveau, herunder:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sundhedsadfærd og –opfattelser - Det sunde hverdagsliv, livsstil og levevilkår - Folkesundhed og ulighed i sundhed, herunder introduktion til begrebet health literacy - Stigmatisering i sundhedsarbejdet - Måltidskultur og maddannelse - Fødevarervalg og –forbrug <p>Studie og læringsaktiviteter:</p> <p>Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige læringsaktiviteter; øvelser, opgaver, dialogbaserede oplæg og plenum diskussioner.</p>	
VTM) Natur-, sundheds-, human- og samfundsvidenskab	Videnskabsteori, metode og etik 5 ECTS i alt (1 nat, 1 sund, 1½ hum, 1½ samf)	<p>Der arbejdes med forståelse for og anvendelse af forskellige metoder til indsamling af data og generering af empiri, herunder:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduktion til videnskabsteori og metode, herunder paradigmer og forskningstyper. - Spørgeskema som undersøgelsesmetode belyst fra forskellige videnskabsområder. - Etik i god forskningspraksis. - Deltagerobservationer som forberedelse til at lave spørgeskemaundersøgelser irt. måltidsfællesskaber. <p>Studie og læringsaktiviteter:</p> <p>Der tages afsæt i, at de studerende arbejder med kvantitativ metode med fokus på f.eks. spørgeskemaundersøgelser, ernærings- og sundhedsdata, og kvalitativ metode med fokus på observationer. De tværfaglige måltidsfællesskaber på semesteret danner ramme for afprøvning i praksis.</p>	

Nedenfor fremgår en overordnet materialeliste. Listen viser de bøger og andet materiale, som det forventes, at den studerende har adgang til inden semestrets start. Ud over materialer på listen vil der i undervisningsplanerne fremgå supplerende materialer til den enkelte undervisningsgang, som skal anvendes. I undervisningen vil der altid blive benyttet den seneste udgave af lærebøgerne med mindre udgaven er anvendt på tidligere semestre.

Basislitteratur – Bog- og materialeliste	
Fagområde/fagområder	
Mad og måltider	
Astrup, A., Bügel, S., Dyerberg, J. & Stender, S. (Red.) (2015). <i>Menneskets Ernæring</i> (4. udg.). Munksgaard Danmark.	
Holm, L. & Kristensen, S. T. (2022). <i>Mad, Mennesker og Måltider</i> (3. udg.). København: Munksgaard	
Nordic Council of Ministers. (2014). <i>Nordic Nutrition Recommendations 2012. Integrating nutrition and physical activity. Copenhagen 2014.</i> (frit tilgængelig via nedenstående link) https://www.norden.org/en/theme/nordic-nutrition-recommendation/nordic-nutrition-recommendations-2012	
Kemi, biokemi og fødevarer kemi	
Kristensen, M. & Binou Mønster, J. (2015). <i>Biokemi</i> . København: Munksgaard.	
Anatomi, fysiologi og ernæringsfysiologi	
Jørgensen, I. M., & Holmquist, N. (2019). <i>Ernæringsfysiologi - en grundbog</i> (3. udg.). København: Munksgaard	
Bojsen-Møller, M., J. & Nielsen, O. F. (2019). <i>Anatomi og fysiologi - hånden på hjertet</i> . 2. Udgave. Munksgaard.	
Ernæring og sundhed	
Andersen, K. K. (2018). <i>Kulinarisk sensorik</i> (3. udg.). Erhvervsskolernes Forlag	
Østergaard, K., & Justesen, L. (red.) (2022). <i>Den store bog om Fødevarer og kvalitet</i> (3. udg.). Akademisk forlag.	
Pedersen, S. H. (2016). <i>Smag. Tænkepauser – viden til hverdagen</i> . Aarhus Universitet.	
Psykologi, sundhedspsykologi og kommunikation	
Illeris, K. (2012). <i>49 tekster om læring</i> (1. udg.). Samfundslitteratur.	
Nielsen, L. (Red.) (2016). <i>Kostvejledning. Teorier, metoder og perspektiver</i> . København: Munksgaard	
Renolen, Å. & Jacobsen, B. (2011). <i>Psykologi for sundhedsprofessionelle</i> . Gads Forlag Samfundsvidenskab	
Sociologi, sundhed og mad	
Fuglsang, J. & Naja B.S. (2015). <i>Madsociologi</i> . København: Munksgaard	
Videnskabsteori, metode og etik	
Launsø, L., Olsen, L., & Rieper, O. (2017). <i>Forskning om og med mennesker</i> (7. udg.), København: Nyt Nordisk Forlag	
<i>Bemærk: Der benyttes altid nyeste udgave, medmindre andet er fremhævet</i>	

Afsnit 3: Mål for læringsudbytte og prøvebeskrivelse

Her ses semestrets mål for læringsudbytte, som beskriver, hvad den studerende skal kunne til prøverne på semestret ifølge studieordningen [Studieordning 2019](#). Derudover findes en beskrivelse af semestrets prøver.

Mål og delmål for læringsudbytte på 1. semester	Bedømmelseskriterier/udbygning af læringsmål	Udprøves i delprøve
Viden		
Den studerende kan redegøre for relevante dele af den menneskelige anatomi og fysiologi hos voksne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kan redegøre for den menneskelige anatomi herunder med fokus på opbygning og funktion af: Celler, væv, udvalgte organer, nervesystem, fordøjelsessystem, kredsløb, muskler og hormoner. 2. Kan redegøre for den menneskelige fysiologi under hvile og i arbejde samt energiom-sætning og biokemisk regulering heraf. 	A



Den studerende kan forstå grundlæggende kemi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Har viden om og forståelse for grundlæggende kemiske begreber, herunder kemisk binding, polære og upolære stoffer, samt syrer, baser og pH 2. Har viden om organisk kemi, herunder funktionelle grupper, navngivning og grundlæggende reaktionstyper 	A
Kan forklare opbygningen af fedtstoffer, protein og kulhydrater	Har viden om og forståelse for den kemiske opbygning, egenskaber og reaktioner i relation til kulhydrat, fedt og protein, herunder enzymeres betydning.	A
Den studerende kan identificere ernærings- og fødevarermæssige problemstillinger ud fra officielle danske anbefalinger og anvendelse af disse	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kan forstå og anvende begreberne kost, mad, måltider, ernæring og diætetik 2. Kan anvende officielle næringsstofanbefalinger og kostråd til at vurdere indhold i fødevarer, mad, måltider og kostindtag 	A
Den studerende kan beskrive og benytte definitioner af sundhedsfremme, forebyggelse og mestring af det sunde hverdagsliv	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kan gengive og benytte centrale sundhedsdefinitioner 2. Kan redegøre for og benytte definitioner af sundhedsfremme, forebyggelse, mestring og det sunde hverdagsliv 3. Kan skelne mellem og foreslå sundhedsfremmende og forebyggende interventioner/tiltag i forhold til en given ernærings- og sundhedsmæssig problemstilling 4. Kan vurdere ernærings- og sundhedsmæssige problemstillinger ved anvendelse af officielle anbefalinger 5. Kan demonstrere forståelse for borgeres sundhedsadfærd med udgangspunkt i lærings- og forandringsteori. Herunder fokus på den sundhedsprofessionelles rolle og relationers betydning 	B
Den studerende har viden om videnskabsteori og forskningsmetoder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Har viden om videnskabelige paradigmer og forskningstyper, herunder kendskab til undersøgelsesmetoder inden for kvantitativ og kvalitativ metode ift. at belyse/beskrive ernærings- og sundhedsmæssige problemstillinger. 2. Har viden om etiske dilemmaer og muligheder i forbindelse med undersøgelse af og forandring af praksis. 	B
Den studerende kan udvælge og foreslå råvarer til sunde måltider	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kan anvende principper for vurdering af fødevarer- og måltidskvalitet. 2. Kan redegøre for viden om menneskets sanser specielt med fokus på grundsmage og betydningen af disse for opfattelsen af fødevarernes og måltidets kvalitet 3. Kan redegøre for viden om mærkning, EU lovgivning og FN's verdensmål 	A
Færdigheder		
Den studerende kan anvende relevante studie- og arbejdsmetoder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kan udvælge viden og definitioner i forhold til specifikke faglige spørgsmål i relation til at beskrive ernærings- og sundhedsmæssige problemstillinger. 2. Kan udvælge og afklare faglige spørgsmål i lærebøger og videnskabelige rapporter 3. Kan søge og udvælge relevant videnskabelig litteratur, der belyser konkrete sundheds- og ernæringsrelaterede problemstillinger 4. Kan udvælge og præsentere relevant sundhedsdata til brug i egne analyser og præsentationer <p>Kan forholde sig kritisk til litteratur og kilder</p>	B
Den studerende kan redegøre for forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kan udvælge metoder til vurdering af fødevarer- og måltidskvalitet med fokus på subjektive og objektive metoder 	A



Kompetencer		
Den studerende kan indgå i gruppesamarbejde, deltage og kommunikere i forskellige sammenhænge	1. Kan demonstrere kompetence til at indgå i fagligt samarbejde med medstuderende om udarbejdelse og tilrettelæggelse af mundtlig eksamination	B

Prøvebeskrivelse 1. semester		
Beskrivelse af delprøve A		
Prøvens formalia	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. Alle hjælpemidler er tilladte, dog er det ikke tilladt at være i kontakt med andre hverken verbalt eller virtuelt under prøvens afholdelse.	
Prøvens grundlag og fokus	Prøven er natur- og sundhedsvidenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden og færdigheder fra semesteret.	
Prøvens forløb	Prøven er tilrettelagt som en tilstedeværelsesprøve af 2 timers varighed.	
Prøvens bedømmelse	Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen. Beståede prøver kan ikke tages om. Bestås prøven ikke, indstilles til omprøve jf. Prøveregler for Professionshøjskolen Absalon .	
Prøveforudsætninger for prøven	<p>Den studerende skal deltage i aflevering af minimum 4 gruppe-journaler udarbejdet på baggrund af natur- og sundhedsvidenskabelig øvelser.</p> <p>De 4 øvelser er:</p> <p>A) Hvilestofskifte og energibehov</p> <p>B) Øvelse i beregning af energiindhold i relation til forskellige recepter på bearnaisesovs</p> <p>C) Øvelse i fremstilling af bearnaisesovs med fokus på polære og upolære stoffer og betydningen heraf i fødevarer.</p> <p>D) Grundsmage – tilsmagning af bearnaisesovs</p> <p>I tilfælde af manglende aflevering af en gruppejournal, udarbejdes en individuel journal. Såfremt den studerende ikke opfylder kravene vil dette registreres som et anvendt prøveforsøg, medmindre den studerende kan dokumentere sygdom eller der kan opnås dispensation.</p> <p>Påbegyndelse af semester medfører at den studerende automatisk er indstillet til prøve. Såfremt den studerende ikke opfylder prøveforudsætningerne vil dette registreres som et anvendt prøveforsøg.</p>	
Beskrivelse af delprøve B		
Prøvens formalia	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.	
Prøvens grundlag og fokus	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.	



Prøvens forløb	<p>Der udleveres en case med vejledende spørgsmål til studiegruppen to døgn forud for den mundtlige prøve. Den mundtlige del af prøven varer 30 minutter efterfulgt af votering og tilbagemelding:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15 minutter: Oplæg ved gruppen med afsæt i opgaveformuleringen - 15 minutter: Dialog med eksaminatorer - 5 minutter: Votering og tilbagemelding per studerende
Prøvens bedømmelse	<p>Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen. Beståede prøver kan ikke tages om. Bestås prøven ikke, indstilles til omprøve jf. Prøvere regler for Professionshøjskolen Absalon.</p>
Prøveforudsætninger for prøven	<p>Den studerende har mødepligt dvs. skal deltage i en gruppeudviklingssamtale (GRUS)</p> <p>I tilfælde af manglende deltagelse i GRUS skal den studerende udarbejde en afløsningsopgave.</p> <p>Mødepligt defineres som den studerendes pligt til at være tilstede i specifikke aktiviteter i uddannelsesforløbet. Såfremt den studerende ikke opfylder deltagelses- og/eller mødepligten vil dette registreres som et anvendt prøveforsøg, medmindre den studerende kan dokumentere sygdom eller der kan opnås dispensation.</p> <p>Påbegyndelse af semester medfører, at den studerende automatisk er indstillet til prøve. Såfremt den studerende ikke opfylder prøveforudsætningerne vil dette registreres som et anvendt prøveforsøg.</p>

Afsnit 4: Undervisningsoversigt

Undervisningsplanerne for de enkelte fag findes på Itslearning. Her findes planer indeholdende uge/emne mapper samt en samlet oversigt over fagets tilrettelæggelse herunder undervisningsgang, fokusområder og læringsaktiviteter samt forberedelse. Lektionernes placering mht. tid og sted indgår også. Derudover henvises til skema, som angiver den konkrete afvikling af undervisning med lokale og klokkeslæt, som findes via Itslearning skema.

Justeringer i undervisningsplanerne kan forekomme.

