

Uddannelsesplan: Ernærings- og sundhedsuddannelsen

3. semester Studieordning 2019:

”Det sunde hverdagsliv”

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 3. semester. Her findes en beskrivelse af semestrets formål, studieaktivitetstyper, employability 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 3. semester: Det sunde hverdagsliv

Studieaktivitetsmodellen for 3. semester findes på studienet her: [Studieaktivitetsmodel 3. semester](#)

Information om og vejledning ift. studieaktivitetsmodellens elementer kan forefindes her: [Vejledning studieaktivitetsmodel](#)

Afsnit 1: Overordnet information om 3. semester: Det sunde hverdagsliv

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

Ernærings- og sundhedsuddannelsen	Semester: 3. semester Titel: Det sunde hverdagsliv Omfang: 30 ECTS
--	---

Formål og indhold

Tredje semester sætter fokus på det sunde hverdagsliv og det sunde måltid i forskellige livsfaser.

For at udvikle handlekompetence arbejder den studerende teoretisk og praktisk med planlægning, udvikling og formidling af det sunde måltid til specifikke målgrupper ud fra parametre som sundhed, ernæring samt fødevarekvalitet og –sikkerhed.

Det sunde hverdagsliv belyses ud fra lærings- og kommunikationsteori, og det undersøges, hvordan vi som mennesker påvirkes af interaktion på individ-, gruppe- og strukturelt niveau.

Forbrugerperspektivet belyses ud fra befolkningsundersøgelser, der afdækker, at vi som mennesker har forskellige levevilkår og livsstile.

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

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

Obligatoriske krav til studieaktivitet og deltagelse

De obligatoriske krav til studieaktivitet består af en semesterprøve. Derudover er der to prøveforudsætninger som den studerende skal deltage i. Derudover er semestret sammensat af en række forskellige studieaktiviteter, med forskellige forventninger til den studerende.

Prøveforudsætninger:

Den studerende skal:

- Udarbejde og aflevere 1 gruppeopgave omhandlende mad- og måltidspolitik til en specifik målgruppe (børn) med deltagelse i efterfølgende peer-cirkel.
- Udarbejde og aflevere 1 gruppejournal på baggrund af øvelser i måltidsproduktion og måltidsberegning til udvalgte målgrupper (ældre).

Hver prøveforudsætning skal uploades på wiseflow. Specifikke afleveringsdatoer for de enkelte prøveforudsætninger vil fremgå i undervisningsplanerne samt i wiseflow.

I tilfælde af manglende aflevering af en gruppejournal/-opgave, udarbejdes en individuel journal.

Prøver og prøveformer

Semesterprøven på 3. semester er tilrettelagt som en intern prøve svarende til 30 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for semesteret.

Prøven er en gruppeprøve af max 5 studerende bestående af en skriftlig og mundtlig prøve. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret.

Den skriftlige del af prøven tager udgangspunkt i en selvvalgt natur- eller sundhedsvidenskabelig problemstilling relateret til det sunde hverdagsliv for en målgruppe af børn, voksne eller ældre. Opgaven inddrager relevante statistiske elementer og elementer fra de øvrige fagområder og læringsmål for semesteret.

I afsnit 3 nedenfor fremgår semestrets læringsmål, bedømmelseskriterier, prøveforudsætninger og prøvebeskrivelse af prøven. Der introduceres til prøven ved semesterstart og inden prøveperioden starter.

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".

De specifikke datoer, tidspunkter og lokaler for prøverne vil fremgå af prøveoversigten, som findes på studienet.

Bedømmelse

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

Rammerne er beskrevet i Studieordningen Studieordning 2019 samt "Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon" Prøveregler

Karriereønsker og refleksioner over studievalg

På dette semester sættes der fokus på temaet *Det sunde hverdagsliv*. Den studerende arbejder teoretisk og praktisk med planlægning, udvikling og formidling af det sunde måltid til specifikke målgrupper. Den studerende bliver endvidere i stand til at planlægge, gennemføre og evaluere projektaktiviteter bl.a. ved at arbejde med projektledelse og processtyring. Endvidere har den studerende på dette semester opmærksomhed rettet mod studievalg og den kommende praktik på 4. semester. Både studievalg og praktik er med til, at den studerende kan fokusere og tone sin profil som professionsbachelor i Ernæring og Sundhed.

Formålet med at arbejde med employabilityperspektiv på 3. semester er:

- A)** at den studerende reflekterer over, hvordan denne kan styrke sin personfaglige profil gennem studievalg, arbejde med LinkedIn og bliver opmærksom på de potentialer, der er i selvinitierede studieaktiviteter og ad hoc aktiviteter og møder forskellige dele af arbejdsmarkedet og specifikke målgrupper.
- B)** at den studerende kvalificerer sin viden om projektarbejde og –ledelse, såvel teoretisk som konkret, fx ved at den studerende udvikler viden om forskellige mødeformater, gode procedurer for afvikling af møder i teamet og facilitering heraf.
- C)** at den studerende styrker sin forståelse af arbejdsmarkedet og fortsat arbejder med sin egen tilgang hertil, samt at den studerende udvikler erfaringer og handlekompetencer i forhold til at strukturere og facilitere professionelle møder mellem studiegruppen og eksterne målgrupper. I den forbindelse udvikler forståelse for specifikke målgruppers ressourcer og kompetencer med henblik på vejledning og undervisning.

Undervisnings- og læringsaktiviteter relateret til de tre dimensioner

A.1 Selvinitierede studieaktiviteter

Som den studerende har erfaret, så foregår studieaktiviteter både på og uden for Campus, i det komplekse professionsfelt. Selvstændige studieaktiviteter er væsentlige for, at den studerende får det nødvendige udbytte af det samlede uddannelses- og læringsforløb i forhold til personlige læringsmål og læringsforudsætninger fx gennem interviews med udvalgte målgrupper eller virksomheder. I perioder op til prøver kan det endvidere give mening at den studerende fordyber sig i selvvalgte aktiviteter og inviterer sin peercirkel ind i arbejdet.

A.2. Kollaborativ læring i forhold til den individuelle LinkedIn-profil

Der arbejdes sammen på at skærpe den studerendes LinkedIn-profil i forhold til at udforme en ønsket faglige profil og læringsmål. Det sker gennem fælles arbejde, hvor den studerende opdaterer, kvalificerer din linkedIn-profil og opbygger sit cv.

B.1 Teamudvikling

Undervisere vil facilitere gruppedannelsen, der består af 3-5 studerende. Gruppedannelsen tager udgangspunkt i selvvalgte faglige problemstillinger og består af projektdeltagere, der ønsker at arbejde hermed. Grupperne er fastsatte når alle studerende er i grupper. Det forventes, at grupperne laver en forventningsafstemning og udarbejde en samarbejdsaftale til intern brug med henblik på at fremme teamudvikling.

B.2 Professionelle møder og facilitering

Der arbejdes videre med at forholde sig til forskellige virksomheds- og organisationskulturer samt med et særligt fokus på projektledelse og erfaring med struktureret og effektiv afvikling af møder og møde-facilitering.

C.1 Introduktion til den regionale praktikhorisont

Den studerende bliver introduceret til de virksomheder, der er indgået aftaler med om praktik på 4. semester, hvilket giver den studerende forudsætninger for at etablere et bredt kendskab til aktuelle virksomheder med henblik på at udvikle et professionelt netværk og styrke sin faglige profil.

A.1 Refleksioner over faglig profilering

På semesteret arbejder den studerende med målgrupper, set i et livscyklusperspektiv: Børn, voksne og ældre. Gennem faciliterende læringsaktiviteter på tværs af fagområderne og ved at arbejde med tværfaglige projektopgaver vil den studerende arbejde med og blive bekendt med professionens mange arbejdsopgaver, professionens felter og rolle i det tværfaglige samarbejde.

Afsnit 2: Indhold, omfang og materialeliste

Her findes en uddybende beskrivelse af de forskellige fagområder, semestret består af, deres omfang samt det overordnede materiale der anvendes og/eller forventes anskaffet før semestret starter. På dette semester arbejder den studerende særligt med fokus på det sunde hverdagsliv og det sunde måltid i forskellige livsfaser som børn, voksne og ældre gennemgår. Konkret udmøntes dette i en række studie- og læringsaktiviteter, som omfatter en vekselvirkning mellem faglige oplæg inklusiv dialog, testning af teori i laboratorier og køkken, øvelser, feedback og feedforward samt peer-learning. Dette er beskrevet yderligere under hvert enkelt fagområde.

Videnskabs- område	Fag + ECTS	Indholdsbeskrivelser
-------------------------------	-------------------	-----------------------------

<p>Sundhedsvidenskab</p>	<p>Mad og måltider, 3 ECTS</p>	<p>I fagområdet <i>Mad og måltider</i> arbejdes der med fokus på mad og måltider til mange mennesker, bl.a. med udgangspunkt i anbefalinger fra Fødestyrelsen og relevante forskningsbaserede undersøgelser af udvalgte målgruppers ernæringsbehov gennem livet; - hos børn, voksne og ældre i forskellige settings. Herunder kritisk stillingtagen til ernæringsfaglig litteratur.</p> <p>Den studerende introduceres for og arbejder med:</p> <p>Børn</p> <ul style="list-style-type: none"> · Vurdering af måltider til børn på baggrund af ernæringsfaglige anbefalinger og evidensbaseret litteratur · Børns smagspræferencer, måltidskultur og kostvaner ved brug af litteratur, observationer og interview. · Ernæringsfaglige metoder som dagskost og kostberegning. · Tværvideenskabeligt arbejdes med udvikling af måltidspolitik i en børneinstitution ud fra strukturelt, gruppe og individ perspektiv. <p>Voksne</p> <ul style="list-style-type: none"> · Vurdering af måltider til voksne på baggrund af ernæringsfaglige anbefalinger på individniveau og arbejdspladsen. · Forskellige kostformer til raske voksne · Målgruppens smagspræferencer, måltidskultur og kostvaner med særligt blik på vegetar og veganer kost. · Ernæringsfaglige metoder som dagskost og kostberegning.
--------------------------	------------------------------------	--

Ældre

- Vurdering af måltider til ældre borgere, herunder småt spisende og dysfagi efter anbefalingerne på sygehus, hjemme eller på plejecenter.
- Smagspræferencer ud fra livssituation.
- Forskellige kostformer gennem ernæringsfaglige metoder som dagskost og kostberegning.
- Måltidssituationen.

Studie-/læringsaktiviteter:

Der arbejdes med deltagerorienterede undervisningsmetoder, hvor de studerende skal formidle ernæringsfaglige løsninger på relevante problemstillinger på baggrunde af fælles kritisk artikellæsning, der formidles gennem forskellige metoder. Herunder undervisning og vejledning samt problembaserede opgaver og tværfaglige cases.

Prøveforudsætning:

Prøveforudsætningen i faget Mad og måltider omhandler mad- og måltidspolitik til en specifik målgruppe (børn) og afleveres som separat prøveforudsætning på wiseflow.

Diætetik,
måltidsbereg-
ning,
kostplanlæg-
ning og
kostvurdering

2 ECTS

I fagområdet *Diætetik, måltidsberegning, kostplanlægning og vurdering* arbejdes der med planlægning og udvikling af sunde måltider til relevante målgrupper ud fra ernæringsfaglige anbefalingerne, målgruppens præferencer og institutionelle kontekst. Herunder at foretage analyser og systematisk udvikling og vurderinger af måltider:

- Udvikling af måltider ud fra børns præferencer, kostanbefalinger og sundhedsvaner.
- Det professionelle arbejde med bæredygtige, vegetariske og veganske måltider i relation til arbejdet med voksnes præferencer, kostanbefalinger og sundhedsvaner.
- Udvikling af måltider til ældre, syge, småtspisende og mennesker, der lider af dysfagi i relation til målgruppens særlige situation i relation til deres præferencer, kostanbefalinger og sundhedsvaner.

Der arbejdes med faciliterende undervisning, praktiske øvelser i køkken relateret til planlægning, udvikling og produktion af sunde måltider relateret til specifikke målgrupper med efterfølgende refleksioner og diætetiske vurderinger.

Prøveforudsætning:

Prøveforudsætningen i faget Diætetik og måltidsberegning tager udgangspunkt i øvelser i måltidsproduktion og måltidsberegning til udvalgte målgrupper (ældre) og afleveres separat på wiseflow som én gruppejournal.

Statistik,

4 ECTS

I fagområdet *statistik* arbejdes der med såvel beskrivende som analytisk statistik med relevans for professionsfeltet.

De studerende introduceres for og arbejder med:

- Fordelingsbegrebet og forskellige teoretiske fordelinger herunder normalfordeling
- Begreber ved spørgeskemaundersøgelser blandt andet skalatyper
- Sandsynlighedsbegrebet og hypotesetesting
- Nonparametriske og parametriske tests dertilhørende begreber og tests
- Artikel gennemgang og metaanalyse

Studie-/læringsaktiviteter:

Faciliterende undervisning, opgaveløsninger og præsentation af disse.

I undervisningen indgår forelæsninger, opgaveløsninger, hvori der inddrages relevante artikler fra andre fag, præsentationer/fremlæggelser samt tværfaglige vejledningsværksteder relateret til prøven.

Naturvidenskab

Ernæring og
sundhed,
4 ECTS

I fagområdet *Ernæring og sundhed* arbejder den studerende med fokus på ernæringsfysiologi og identificerer specifikke ernæringsbehov, ernæringsstatus og anbefalinger relateret til livsfaser og målgrupper - børn, voksne og ældre.

Med udgangspunkt i livsfaserne og de dertil hørende fysiologiske ændringer sættes der fokus på sundheds- og kostvaner.

Den studerende arbejder med:

Børn

- Spædbarns- og overgangskost i relation til smagspræferencer
- Førskolebørn- og skolebørn, vækst og pubertet

Voksne

- Måling af kropssammensætning
- Stress og søvn relateret til hverdagslivet

Ældre:

- Antropometri, kropssammensætning, funktionsevne og ernæringscreening
- Appetitregulering og energiomsætning

Studie-/læringsaktiviteter:

Faciliterende undervisning, faglige oplæg problemorienteret casearbejde samt tværfaglige vejledningsværksteder.

Kemi, biokemi
og
fødevarekemi,

2 ECTS

I fagområdet *Kemi, biokemi og fødevarekemi* arbejder den studerende teoretisk og praktisk med kemiens betydning for mad og måltider.

Den studerende arbejder med:

- Funktionelle egenskaber og smage relateret til forskellige fødevarergrupper ud fra et kemisk, biokemisk og fødevarekemisk perspektiv
- Emulgatorer og deres egenskaber
- Eksemplariske råvarer grupper som fx, mel, fedtstoffer og sukkerarter
- Tilberedningsprocesser som fx fermentering

Studie-/læringsaktiviteter:

Praktiske øvelser i med udgangspunkt i forskellige fødevarergrupperes biokemiske, kemiske og fødevarekemiske samt funktionelle egenskaber koblet op på teori. Fremlæggelse af resultater i plenum med efterfølgende dialog.

Fødevare-
teknologi,
3 ECTS

I fagområdet Fødevareteknologi arbejdes der med fødevarefaglighed, fødevaresikkerhed og kvalitet.

Den studerende arbejder med:

- Sunde måltider til udvalgte målgrupper med afsæt i konkrete fødevarer, den enkeltes eller gruppens præferencer med anvendelse af fødevareteknologiske løsninger
- Kulinarisk kvalitet og sensoriske metoder
- Målgruppespecifikke kvalitetskriterier i forhold til forskellige kostformer
- Fødevaresikkerhed og -kvalitet i relation til måltids- og fødevareproduktion
- Risikoanalyse med særligt fokus på kemiske og fysiske risici
- Lovgivning i forhold til emballage og fødevarekontaktmaterialer
- Kort introduktion til diverse standarder

Studie-/læringsaktiviteter:

Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, facilitering og gruppearbejde, fx arbejder den studerende med analyse af forskellige kostformer med fokus på kvalitet med henblik på efterfølgende fremlæggelse og feedback fra holdet.

Humanvidenskab

Vejledning og formidling i forskellige kontekster,
3½ ECTS

I fagområdet Vejledning og formidling i forskellige kontekster arbejder den studerende med relevante vejlednings- og læringsteorier ifm. at kunne facilitere læringsprocesser til relevante målgrupper.

Den studerende arbejder med:

- Planlægning og udførelse af lærings- og pædagogiske aktiviteter hos forskellige målgrupper (børn, voksne, ældre).
- At undervise og formidle til relevante målgrupper. Der arbejdes med udarbejdelse af undervisningsdesign, didaktik og metode. Forskellige læringsteoretiske tilgange som situeret læring og læringsfællesskaber.
- Gruppevejledningsprocesser som metode til at skabe forandringer hos voksne og familier.
- Etik i samtaler, livshistorie og rammesætning måltider hos forskellige målgrupper, herunder måltidsværtskab og måltidsfællesskaber.

Studie-/læringsaktiviteter:

Der vil være en høj grad af deltagelse i undervisningen, hvor de studerende selv skal planlægge og udføre relevante formidlingsaktiviteter:

- Simulering af pædagogiske læringsaktiviteter
- Simulering af faciliterende og deltagerorienteret undervisning hos relevante målgrupper
- Peer to peer øvelser
- Øvelse i kostvejledning og gruppeprocesser

Videnskabsteori
i og metode,

1 ECTS

I fagområdet videnskabsteori og metode arbejdes der med metoder og teorier som understøtter de tematiske nedslag i børn, voksne og ældre.

Den studerende arbejder med:

- Videnskabsteoretiske overvejelser i forhold til vejledning og formidling til semesterets målgrupper
- Metodiske overvejelser i relation til vejledning og formidling.

Studie-/læringsaktiviteter:

Faciliterende undervisning og faglige oplæg samt dialog i forhold til det faglige.

Teknologi-
dannelse og
forståelse,
1½ ECTS

I fagområdet *Teknologidannelse- og forståelse* arbejdes der med teoretisk og praktisk tilgang til menneskers omgang med teknologi i et sundhedsperspektiv.

Den studerende introduceres til forskellige former for teknologier:

- Der introduceres til politiske pejlemærker for sundhedsuddannelsernes teknologibrug
- Der arbejdes med sundheds- og ernæringsfaglige problemstillinger inden for de tre temaer (Børn, voksne og ældre).

Studie-/læringsaktiviteter:

Faciliterende undervisning, forelæsninger og små feltøvelser.

Samfunds-
videnskab

Ledelse og
organisation,
2½ ECTS

I fagområdet *Ledelse og organisation* er fokus på en indføring i basale projektledelsesværktøjer og styringsredskaber. Værktøjerne afprøves og disse relateres til professionsrelevante problemstillinger. Det psykiske og fysiske arbejdsmiljø og organisatorisk læring relateres til organisatoriske og ledelsesmæssige problemstillinger.

Den studerende arbejder med:

- Professionsrettede metoder i et organisations- og ledelsesperspektiv
- Arbejdsmiljø
- Projektledelse og styring
- Organisatorisk læring

Studie-/læringsaktiviteter:

Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, faciliterende undervisning, gruppearbejde, problemorienteret casearbejde samt tværfaglige vejledningsværksteder.

Sociologi,
strukturelle
rammer for
sundhed,
2½ ECTS

Videnskabsteori
og
metode,
1 ECTS

I faget *Sociologi* arbejder den studerende med sundhedsfremme i lokalsamfund og kommuner med fokus på sundhedsdiskurser og -praksis og social ulighed i forskellige settings som daginstitutioner, arbejdspladser og plejesektoren.

Den studerende arbejder med:

- Strukturelle muligheder og barrierer for en sundhedsfremmende tilgang i en velfærdsstatslig og sundhedsfremmende kontekst.
- Praksiseksempler på institutionelle sundhedsstrategier og planlægning for specifikke målgrupper som fx børn, voksne og ældre, herunder mad- og måltidspolitikkers indhold.
- Analyse og vurdering af forskellige strategiers relevans i forhold til at understøtte forskellige målgrupper i at udvikle sunde hverdagsliv.

Integreret i sociologi indgår **Videnskabsteori og metode**, hvor vi på dette semester har særlig fokus på interaktion research, tværvideenskabelige og problemorienteret analyser

- Feltarbejde
- Forskerrollen i forbindelse med aktionsforskning

Studie-/læringsaktiviteter:

Med afsæt i underviseroplæg og faciliterende undervisningsmetoder vil der være en høj grad af deltagelse, hvor de studerende selv planlægger og udfører relevante læringsaktiviteter.

Der arbejdes med formidlende, faciliterende og deltagerorienterede undervisningsmetoder, tværfagligt og problemorienteret casearbejde relateret til målgruppen. Det problemorienterede casearbejde understøttes af tværfaglige vejledningsværksteder.

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 - Bogliste	Bøger anvendt på tidligere semestre	Nye bøger på 3. semester
Mad og måltider og diætetik, måltids-, kostplanlægning og vurdering		
Pedersen, A.N. & Ovesen, L. (2015). <i>Anbefalinger for den danske institutionskost. 5. udgave.</i> Fødevarestyrelsen, Sundhedsstyrelsen og DTU Fødevareinstituttet. (kan downloades fra nettet)		x
Statistik		
Lund, H. & Røgind, H. (2016). <i>Statistik i ord - En introduktion til statistiske metoder.</i> (2. udg.). Munksgaard.		x
Fødevareteknologi, kemi, biokemi og fødevarekemi		

McGee, H. (2004). <i>McGee on Food and Cooking: An Encyclopedia of Kitchen Science, History and Culture</i> . Hodder & Stoughton General Division.		x
Andersen, K.K. (2013). <i>Kulinarisk sensorik</i> . København: PRAXIS – Erhvervsskolernes Forlag.	x	
Thougaard, H., Madsen, R.M., Munch, J.J. & Kamuk, A. (2018). <i>Mikrobiologi systematik, vækst og fødevarer</i> , 5. udgave, 1. oplag. Praxis- Nyt teknisk Forlag	x	
Justesen, L., Uebel, U., Østergaard, K. (red.) (2010). <i>Fødevarer og kvalitet – råvarer og forarbejdning</i> . Nyt Teknisk Forlag	x	
Ernæring og sundhed		
Nordic Council of Ministers (2014). <i>Nordic Nutrition Recommendations 2012. Integrating nutrition and physical activity</i> . 4 th ed. Nordic Council of Ministers, Nordic Council of Ministers Secretariat. (kan downloades fra nettet)	x	
Astrup A., S. Bügel, J. Dyerberg, & S. Stender (red.). <i>Menneskets ernæring</i> , 4. udgave, København: Munksgaard.	x	
Organisation og ledelse		

Kousholt, B. (2020) <i>Projektledelse – Teori og praksis</i> , Nyt Teknisk Forlag		x
Arbejds miljø: Link til diverse artikler – fokus på såvel det fysiske som det psykiske arbejds miljø		
Sociologi, strukturelle rammer for sundhed		
Niklasson, G. (2020). <i>Sundhed, menneske og samfund</i> . Samfundslitteratur, Frederiksberg,		x
Vejledning og formidling i forskellige kontekster og VTM		
Hiim, H. og Hippe E. (2018). <i>Undervisnings planlægning for faglærere</i> . Gyldendals bibliotek		x
Simovska, V og Jensen, J.M. (red.) (2012). <i>Sundhedspædagogik i sundhedsfremme</i> . Gads Forlag		x
Nielsen, L. (red.) (2016). <i>Kostvejledning, Teorier, metoder og perspektiver</i> . Munksgaard	x	
Renolen, Å. & Jacobsen, B. (2011). <i>Psykologi for sundhedsprofessionelle</i> . Gads Forlag Samfundsvidenskab	x	

Teknologidannelse- og forståelse		
Materiale udleveres til undervisning		
Videnskabsteori og metode som anvendes i flere fag		
Launsø, L., Olsen, L., & Rieper, O. (2017). Forskning om og med mennesker, (7. udg.), København: Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck	X	
<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 3. semester	Bedømmelseskriterier/uddybning af læringsmål
Viden	

Den studerende har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer gennem livet i en samfundsmæssig kontekst

1. Kan identificere ernærings- og fødevaremæssige problemstillinger med afsæt i officielle danske anbefalinger og forskning samt begrunde, hvilken betydning problemstillingerne har for forskellige målgrupper.
2. Kan redegøre for sammenhængen mellem ernæringsbehov, fødevarevalg og ernæringsmæssige problemstillinger samt forklare, hvordan disse hænger sammen i måltider til specifikke målgrupper hos børn, voksne og ældre.
3. Kan redegøre for sammenhængen mellem ernæringsmæssige problemstillinger, råvarevalg og smag. Dette belyses ud fra biokemi og fødevarekemi, anatomi og fysiologi hos børn, voksne og ældre samt relateres til officielle danske anbefalinger og forskningsresultater inden for feltet.
4. Kan redegøre for børns, voksnes og ældres behov og smagspræferencer belyst ud fra biokemi og fødevarekemi, anatomi og ernæringsfysiologi hos børn, voksne og ældre relateret til livsfaser.

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

1. Kan foreslå og begrunde sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og/eller rehabiliterende interventioner i forhold til en given ernærings- og sundhedsmæssig problemstilling i relation til børn, voksne og/eller ældre i forskellige settings (eks. institutioner).
2. Kan anvende og reflektere over centrale sundhedsdefinitioner, vejledningsmetoder og deres betydning for vejledningssituationen hos forskellige målgrupper ifm. sundhedsfremme, forebyggelse, behandling og/eller rehabiliterende interventioner.
3. Kan med afsæt i dokumentanalyse identificere forskellige diskurser og diskutere disse diskursers betydning for professionelles valg af interventionsformer i forskellige settings, herunder reflektere over velfærdssamfundets – og sundhedssystemets rammesættende funktion.

Den studerende har viden om og kan reflektere over sundhedsfremme og forebyggelse på individ- og gruppeniveau, såvel som strukturelt niveau

1. Kan identificere og kvantificere ernærings- og fødevaremæssige problemstillinger hos børn, voksne og ældre i relation til livssituation og forskellige settings fx. institutioner.
2. Kan søge, fortolke og forholde sig til relevante og forskningsbaserede kvantitative og kvalitative undersøgelser, der afdækker sundheds- og kostvaner hos børn, voksne og ældre i relation til sunde hverdagsliv, herunder redegøre for metodernes styrker og svagheder.
3. Kan identificere og reflektere over måltidskultur og kostvaner og forholde sig til fødevarekvalitet ud fra kvantitative målinger og statistiske beregninger/resultater af funktionelle egenskaber og kulinarisk kvalitet.
4. Kan analysere hverdagslivets betydning for forskellige målgruppers udvikling af sundhed, herunder diskutere sundheds- og kostvaner hos børn, voksne og ældre i forskellige livsfaser og settings, herunder socioøkonomiske forhold, social kapital og netværk.
5. Kan inddrage relevante kvalitative forskningsmetoder, fx interview eller feltarbejde, for at kunne belyse borgerens oplevelser, erfaringsprocesser, sundhedsbegreb og præferencer relateret til hhv. forebyggelse og sundhedsfremme.

Den studerende kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet

1. Kan redegøre for planlægning og udvikling af sunde måltider samt vurdere fødevarekvalitet ud fra funktionelle og ernæringsmæssige egenskaber samt kulinarisk og sensorisk kvalitet i et fødevareteknologisk, ernæringsmæssigt og bæredygtigt perspektiv
2. Kan redegøre for arbejdsmiljø relateret til organisations- og ledelsesaspekter i en måltids- og fødevareproducerende virksomhed.
3. Kan beskrive og anvende relevante projektledelsesværktøjer, der skaber styring ifm. projekters formål
4. Kan redegøre for processer for projektledelse, forandring og udvikling

Færdigheder

Den studerende kan formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau

1. Kan reflektere over betydningen af at arbejde ud fra hhv. et forebyggelses- og sundhedsfremmeperspektiv relateret til den enkeltes eller gruppens præferencer, socioøkonomiske forhold, social kapital, netværk og kollektiv sundhedsfremme.
2. Kan identificere faglige og praksisnære problemstillinger på individ, gruppe og strukturelt niveau i forbindelse med udvikling af sundhedspraksis og faglig formidling til målgrupperne børn, voksne og ældre samt analysere og reflektere over forskellige institutionelle måltidspolitikker og -kulturer.
3. Kan formidle faglige såvel som praksisnære problemstillinger gennem valg af forskellige undervisningsformer og kommunikationsteknologier og vejledning på individ- og gruppeniveau- og/ eller i en virksomhedskontekst med inddragelse af forskellige læringsteorier.
4. kan formidle analyser og vurderinger af ernæringsmæssige og fødevareteknologiske løsninger med fokus på forskellige tilberedelsesmetoder og fødevarekvalitet til professionelle inden for daginstitutioner, kantiner og plejesektoren under hensyntagen til lovgivning og kvalitetsstandarder.
5. Kan fortolke, anvende, formidle og forholde sig til fagligt begrundede løsninger på baggrund af forskellige videnskabsteoretiske metoder, herunder statistiske og visuelle modeller.

Kompetencer

Den studerende kan håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster

1. Kan planlægge, gennemføre og evaluere undervisning til og med forskellige målgrupper og organisatoriske kontekster samt udarbejde undervisningsdesign herfor.
2. Kan analysere og vurdere fordele og ulemper ved anvendelse af specifikke kommunikationsteknologiske metoder til forskellige målgrupper.
3. Kan bidrage til/argumentere for forskellige institutionelle sundhedsstrategier og kommunikere om strategiernes betydning, muligheder for og udfordringer i det professionelle arbejde med mennesker i forskellige livsfaser og settings.
4. kan bidrage til løsninger af praksisnære problemstillinger i et sundhedsfremmende og empowerment perspektiv og reflektere over egen rolle heri.
5. kan anvende og drøfte metoder til udforskning af egen og andres praksis i det ernærings- og sundhedsmæssige felt og anvende metoder til udvikling og kvalificering af praksis.

Den studerende kan selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår

1. Kan udvikle forslag til sunde måltider til udvalgte målgrupper under hensyntagen til den enkeltes eller gruppens præferencer og institutionelle kostpolitikker.
2. Kan planlægge og udvikle sunde måltider med udgangspunkt i ernærings anbefalinger, fødevarekvalitet og bæredygtighed, der integrerer hensyn til klima og mindskning af madspild.
3. Kan vurdere dagskost til udvalgte målgrupper med afsæt i konkrete fødevarer og den enkeltes eller gruppens præferencer, socioøkonomiske forhold, social kapital og netværk.

Prøvebeskrivelse 3. semester

Beskrivelse af prøven

Prøvens formalia

Prøven er en gruppeprøve af max 5 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 30 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for semesteret.

Prøvens grundlag og fokus

Prøven er tværvidenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret.

Den skriftlige opgave tager udgangspunkt i en selvvalgt natur- eller sundhedsvidenskabelig problemstilling relateret til det sunde hverdagsliv for en specifik målgruppe.

Opgaven inddrager relevante statistiske metoder samt en litteratursøgning.

Opgaven skrives ud fra "Retningslinjer for skriftligt arbejde Center for Ernæring og Rehabilitering" samt "Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon" Prøveregler

Opgaven afleveres på wiseflow. Tidspunkt for aflevering fremgår af prøveoversigten.

Prøvens forløb

Prøven består af en skriftlig og en mundtlig gruppeprøve.

Gruppen udarbejder en skriftlig opgave på max 33.600 anslag inkl. mellemrum (svarende til 14 normalsider) ved 2 studerende, 36.000 anslag inkl. mellemrum (svarende til 15 normalsider) ved 3 studerende + 2400 anslag inkl. mellemrum (svarende til en normalside) pr. ekstra studerende i gruppen.

Ved 4 studerende har opgaven på omfang af max. 38.400 anslag (16 sider) og ved 5 studerende max. 40.800 anslag (17 sider).

Projektet tager udgangspunkt i en sundhedsrelateret problemstilling knyttet til mad og måltider hos en specifik målgruppe: Børn, voksne eller ældre.

Gruppen definerer selvstændigt emnet under temaet "Det sunde hverdagsliv" samt definerer genstandsfeltet og en problemformulering.

De sundhedsrelaterede problemstillinger identificeres og der analyseres og argumenteres for faglige relevante løsninger til og med den specifikke målgruppe på individ-, gruppe- og/eller strukturelt niveau. Der udarbejdes forslag til implementering af forandringsproces, der indeholder et kommunikativt forløb.

Den konkrete problemformulering i opgaven udarbejdes med afsæt i "Formål og indhold", afsnit 1 i Uddannelsesplanen. Ved besvarelse af problemformulering inddrages relevante aspekter fra semestrets undervisning, anvendt materialer samt selvvalgt litteratur. I selvvalgt litteratur skal der som minimum inddrages én videnskabelig artikel, hvori der anvendes statistik.

Det skal fremgå af opgaven, hvordan empiri er genereret, samt under, hvilke kriterier de er analyseret og vurderet. Det er ikke et krav, at transskriberinger af interviews, observationsskemaer og lignende dokumentation for genereret empiri vedlægges som bilag. Såfremt der anvendes specifikke citater skal der være kildehenvisning og disse citater vedlægges i bilag i form af uddrag fra transskriberingen.

Den skriftlige opgave skal indeholde:

- Indledning
 - Præsentation af den overordnede problemstilling
 - Problemformulering og genstandsfelt med afgrænsning
 - Videnskabsteoretiske og metodiske overvejelser. I metodeafsnit redegøres der for empirigenerering og litteratursøgning herunder søgestrategi og udvælgelseskriterier.
- Analysekapitler
 - Her redegøres, analyseres og vurderes samt diskuteres
 - Konklusion på problemformulering og eventuel perspektivering
 - Referencer
 - Bilag

Den mundtlige prøve

Den mundtlige prøve afvikles som led i en peer-feedback proces på et opponentseminar.

Opponentseminaret består af peer-cirkler á hver 2-3 grupper med efterfølgende individuel bedømmelse.

Den studerende skal deltage i hele evalueringsseminaret, som vil fremgå af prøveplanen.

Det mundtlige faglige oplæg

I det mundtlige faglige oplæg skal gruppen præsentere en faglig løsning til individ-, gruppe- og/eller strukturelt niveau, der perspektiveres ved inddragelse af relevante teorier, metoder, forskningsstudier og/eller teoretiske modeller. I præsentationen kan der med fordel inddrages materialer m.m., der er udviklet i forbindelse med løsning af den faglige problemstilling.

Peer-feedback processen

Ud over det faglige oplæg skal gruppen indgå i en peer-feedback proces.

Denne består i, at gruppen giver 1-2 peer-grupper feedback på oplægs-gruppens skriftlige opgave og det mundtlige faglige oplæg.

I feedback skal der indgå refleksioner over den skriftlige opgave i forhold til:

- De semesterrelaterede læringsmål
- Anvendt teori og/eller metode

De 1-2 peer-grupper koordineres forud for prøvens mundtlige afholdelse ift. ovenstående feedback indhold.

På baggrund af peer-gruppernes feedback supplerer eksaminator med afklarende spørgsmål til den skriftlige opgave og det mundtlige oplæg.

	<p>Feedback processen kan med fordel udarbejdes med udgangspunkt i John Hattie og Helen Timperley (2007). The power of feed back. (Se pdf på it's learning), og Rikke von Müllen (2011): Få og giv feed back. I: Peter Stray Jørgensen og Lotte Rienecker (red.) (2018). Studiehåndbogen. For studiestartere på videregående uddannelser (se PDF på itslearning).</p> <p>Bedømmelse</p> <p>Den mundtlige prøve varer 25 minutter for de første 2 studerende (forlænges med 5 min. pr. ekstra studerende):</p> <ul style="list-style-type: none"> · 5 minutter kort perspektivering af opgave ved gruppen · 10 minutter opponering ved peer-gruppe(r) · 10 minutters dialog ved eksaminatorer · 5 minutter pr studerende til votering og tilbagemelding. <p>I den periode, hvor der pågår votering og formidlingen af karakter, klargør næste peercirkel sig til næste runde.</p> <p>Fordeling af ECTS: sundhedsvidenskab 30%, naturvidenskab 30%, samfundsvidenskab 20% og humanvidenskab 20%.</p>
<p>Prøvens bedømmelse</p>	<p>Bedømmelsen af den enkelte studerende er en helhedsvurdering af den skriftlige opgave, mundtlige præsentation samt peer-gruppe opponering. Der lægges i bedømmelsen vægt på diskussion, refleksion og perspektivering.</p> <p>Alle bedømmelseselementer vægtes ligeligt. Der gives således én samlet karakter, og Der bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).</p> <p>Beståede prøver kan ikke tages om. Bestås prøven ikke, indstilles til omprøve jf. <u>Prøveregler for Professionshøjskolen Absalon</u>.</p>
<p>Prøveforudsætninger for prøven</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>

	<p>Af prøveforudsætninger skal den studerende:</p> <ul style="list-style-type: none">• udarbejde og aflevere 1 gruppeopgave omhandlende mad- og måltidspolitik til en specifik målgruppe• udarbejde og aflevere 1 gruppejournal på baggrund af øvelser i måltidsproduktion og måltidsberegning til udvalgte målgrupper <p>Prøveforudsætningerne afleveres på wiseflow. I tilfælde af manglende aflevering af en gruppejournal/-opgave, udarbejdes en individuel journal.</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 à skema.

Justeringer i undervisningsplanerne kan forekomme.