

## Uddannelsesplan: Ernærings- og sundhedsuddannelsen

### 5. semester, Fødevarer og ledelse, Studieordning 2019:

#### “Produktudvikling og fødevarerinnovation”

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 5. 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 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 og studieaktivitetsmodel vil blive gennemgået ved semesterstart.

### Studieaktivitetsmodel for 5. semester, FL, Produktudvikling og fødevarerinnovation

Studieaktivitetsmodellen for 5. semester findes på studienet her: [Studieaktivitetsmodel 5. semester FL](#)

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

## **Afsnit 1: Overordnet information om 5. semester: Produktudvikling og fødevarerinnovation**

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

<b>Ernærings- og sundhedsuddannelsen</b>	<b>Semester: 5. semester Titel: Produktudvikling og fødevarerinnovation Omfang: 30 ECTS</b>
Formål og indhold	<p>Fokus på semesteret er produktudvikling, innovation samt formidlingsaktiviteter og ledelse. Semesteret er tilrettelagt, så den studerende opnår kompetencer i udviklings- og innovationsprocesser relateret til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion – fra idegenereringsfasen og til markedsføring af et nyt produkt. Semesteret inddrager fagområder som smag og sensorik, fødevareretrends, strategisk virksomhedskommunikation og afsætningsøkonomi samt innovation i forhold til fødevaremarkeder og aftagerfelter.</p> <p>Den studerende opnår kompetencer i, at kvalitetssikre fødevarer, mad- og måltidskoncepter samt afprøver forskellige statistiske undersøgelsesmetoder. Den studerende opnår projektledelseskompetencer og viden om forandringsledelse.</p> <p>På semesteret arbejder den studerende tværvideenskabeligt, og der er fokus på udvikling af analytiske og reflektive kompetencer i forhold til egen professionsidentitet.</p> <p>På semesteret lægges der vægt på, at den studerende særligt arbejder med viden, færdigheder og kompetencer relateret til virksomhedsarbejde og/eller praksisnære cases.</p>
Obligatoriske krav til studieaktivitet og deltagelse	Det obligatoriske krav til studieaktivitet består af følgende prøveforudsætning for delprøve B:

	Forud for den mundtlige prøve udarbejder de studerende en professionel og informativ præsentation relateret til delprøve Bs problemstilling. Gruppens præsentation uploades individuelt til Wiseflow.
Prøver og prøveformer	<p>Semesterprøverne på 5. semester er tilrettelagt som en skriftlig delprøve A og en mundtlig delprøve B. Hver prøve svarer til 15 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for den enkelte delprøve.</p> <p>Prøverne er gruppeprøver med individuel bedømmelse. Prøverne tager udgangspunkt i et virksomhedssamarbejde og/eller en praksisnær case. Prøverne er tværvideenskabelige og inddrager teoretiske, praktiske, valgfri og tværprofessionelle studieelementer.</p> <p>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 "<a href="#">Prøvere regler – Professionshøjskolen Absalon</a>". Retningslinjer for skriftlige opgaver findes i: "<a href="#">Retningslinjer for skriftligt arbejde Center for Ernæring og Rehabilitering</a>". De specifikke datoer, tidspunkter og lokaler for prøverne vil fremgå af prøveoversigten, som findes på studienet.</p>
Bedømmelse	<p>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).</p> <p>Rammerne er beskrevet i Studieordningen <a href="#">Studieordning 2019</a> samt "Prøvere regler – Professionshøjskolen Absalon" <a href="#">Prøvere regler</a></p>

## **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.

Videnskabs- område	Fag + ECTS	Indholdsbeskrivelser
Naturvidenskab	Produktudvikling, innovation og teknologianvendelse, 7 ECTS	<p>Produktudvikling, innovation og teknologianvendelse bygger videre på tidligere semestre.</p> <p>Dette fagområde bygger på følgende indhold:</p> <p><b>Innovation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduktion til, hvad er fødevarerinnovation</li> <li>• Brugerdreven innovation og adfærdsdreven innovation</li> <li>• Foodscape</li> <li>• Food security</li> </ul> <p><b>Produktudvikling</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fra ide til lancering af nye fødevarer <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procesdesign</li> <li>- Projekt design og forsøgsprotokol/logbog</li> <li>- Scale-up og flow</li> <li>- Receptudvikling</li> <li>- Succeskriterier for færdigvarer</li> <li>- Holdbarhed</li> <li>- Fødevaresikkerhed</li> <li>- Mærkning</li> </ul> </li> <li>• Værktøjer/metoder til markedsorienteret produktudvikling <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stage-Gate modellen</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Teknologianvendelse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidens trends inden for fødevarerområdet</li> <li>• Produktionsmetoder (f.eks. køl, frys, varmepåvirkning, sous vide)</li> <li>• Bæredygtig/klimavenlig produktion</li> </ul>

		<p>Studie-/læringsaktiviteter: Der arbejdes praksis- og caseorienteret med udgangspunkt i virksomhedssamarbejde/praksisnære cases målrettet faktorer af relevans i bæredygtige produktudviklingsprocesser. Der arbejdes i en vekselvirkning mellem faglige oplæg inklusiv dialog, testning af teori i laboratorier (f.eks. køkken) og studenterdrevne aktiviteter i forbindelse med koncept- og produktudvikling</p>
Naturvidenskab	Næringsvurdering, 2 ECTS	<p>Næringsvurdering bygger videre på tidligere semestre.</p> <p>Dette fagområde bygger på følgende indhold:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikro- og makronæringsstoffer i et bæredygtighedsperspektiv</li> <li>• Udvalgte fødevarers indhold af mikro-og makronæringsstoffer med særlig fokus på proteiner og aminosyreprofil</li> <li>• Næringsberegning og vurdering</li> <li>• Fra næringsvurdering til praksis</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: Der arbejdes med udgangspunkt i eksemplariske elementer og er praksis- og caseorienteret i forhold til den studerendes eget gruppeprojekt og produktudviklingsproces. Der arbejdes i en vekselvirkning mellem faglige oplæg inklusiv dialog, testning af teori i laboratorier (f.eks. køkken) og studenterdrevne aktiviteter i forbindelse med koncept- og produktudvikling.</p>
Sundhedsvidenskab	Smag og sensorik, 5,5 ECTS	<p>Smag og sensorik bygger videre særligt på 2. og 3. semester.</p> <p>Dette fagområde bygger på følgende indhold:</p> <p><b>Sensoriske forsøg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forsøgsdesign og forsøgsprotokol</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensoriske metoder</li> <li>• Planlægning af sensoriske forsøg</li> <li>• Sensoriske forsøg i praksis</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: Der arbejdes med udgangspunkt i eksemplariske sensoriske metoder samt praksis- og caseorienteret i forhold til den studerendes eget gruppeprojekt og produktudviklingsproces. Der arbejdes i en vekselvirkning mellem faglige oplæg inklusiv dialog, testning af teori i laboratorier (f.eks. sensoriklokale), studenterdrevne aktiviteter i forbindelse med produktudvikling og evt. ved samarbejde med forsknings- og udviklingsafdelingen (FoU), hvor den studerende vil indgå som respondent i sensoriske tests.</p>
Sundhedsvidenskab	Statistik, 3,5 ECTS	<p>Statistik bygger videre på analysemetoder og begreber præsenteret på 3. semester. Der arbejdes med udgangspunkt i spørgeskema/survey som metode og hvorledes data analyseres efterfølgende.</p> <p><i>Fagområdet samlæses med 5. semester, Sundhedsfremme og diætetik</i></p> <p>Dette fagområde bygger på følgende indhold:</p> <p><b>Undersøgelsesmetoder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvantitative undersøgelsesmetoder: fx spørgeskema via Survey-Xact eller sensorisk testdata ved produktudvikling</li> <li>• Anvendelsesorienteret statistik via Excel eller lign. ift. egne data <ul style="list-style-type: none"> <li>- Præprocessering af data: Test af data for fx normalfordeling eller outliers</li> <li>- Beskrivende statistik og præsentation af data</li> <li>- Statistiske analysemetoder i praksis (relevant statistik på egen indsamlet data)</li> <li>- Artikelgennemgang med fokus på statistisk</li> </ul> </li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter:</p>

		Der arbejdes i en vekselvirkning mellem faglige oplæg inklusiv dialog og studenterdrevne aktiviteter i forbindelse med relevant dataindsamling ift. egen produktudvikling. Der inddrages egne data genereret under produktudviklingsprocessen i forhold til relevante statistiske analyser og afrapportering af resultater.
Human-videnskab	Strategisk virksomhedskommunikation, 3 ECTS	<p>Strategisk virksomhedskommunikation har fokus på, at den studerende kan systematisere og omsætte viden om f.eks. produkter, forretningsmodeller, konkurrenter, markedssituation og købsmotiver til en brandingstrategi.</p> <p>Dette fagområde bygger på følgende indhold:</p> <p><b>Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategisk kommunikation <ul style="list-style-type: none"> <li>- Markedsføring</li> <li>- Emballage (f.eks. farvepsykologi)</li> <li>- Strategiske rammer</li> </ul> </li> <li>• Kommunikationsplan (interessenter)</li> <li>• Kommunikation og organisation <ul style="list-style-type: none"> <li>- Intern og ekstern kommunikation</li> <li>- organisationsstruktur og kommunikation</li> </ul> </li> <li>• Kommunikationsteknologi</li> <li>• Vidensdeling</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: Der arbejdes med udgangspunkt i praksis- og caseorienterede problemstillinger i forhold til den studerendes eget gruppeprojekt og produktudviklingsproces. Der arbejdes i en vekselvirkning mellem faglige oplæg inklusiv dialog, øvelser og studenterdrevne aktiviteter i forbindelse med koncept- og produktudvikling.</p>
Human-videnskab	Innovationspædagogik, 3 ECTS	Innovationspædagogik har fokus på, hvordan det er muligt at fremme virksomheders innovationskompetencer.

		<p>Dette fagområde bygger på følgende indhold:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innovationsstrategi og forretningsmodeller</li> <li>• Innovationskultur og ledelse</li> <li>• Lederroller i innovationsprocessen</li> <li>• Innovationskompetence</li> <li>• Innovationsdiamanten</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter:          Der arbejdes med udgangspunkt i praksis- og caseorienterede problemstillinger i forhold til den studerendes eget gruppeprojekt og produktudviklingsproces.          Der arbejdes i en vekselvirkning mellem faglige oplæg inklusiv dialog, øvelser og studenterdrevne aktiviteter i forbindelse med koncept- og produktudvikling.</p>
Samfundsvidenskab	Markedsanalyse, 3 ECTS	<p>Markedsanalyse har fokus på faktorer af relevans, når en virksomhed får en ny ide til et produkt og ønsker at lancere det til et marked.</p> <p>Dette fagområde bygger på følgende indhold:</p> <p><b>Markedsanalyse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Markedsanalyse</li> <li>• Respondentudvælgelse</li> <li>• Markedsprognoser</li> <li>• Afsætningsforhold</li> <li>• Økonomistyring</li> </ul> <p><b>Markedsføring</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Markedsføring – strategisk analyse</li> <li>• Strategier, segmentering og målgruppevalg</li> <li>• Differentiering</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Positionering</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: Der arbejdes med udgangspunkt i praksis- og caseorienterede problemstillinger i forhold til den studerendes eget gruppeprojekt og produktudviklingsproces. Der arbejdes i en vekselvirkning mellem faglige oplæg inklusiv dialog, øvelser og studenterdrevne aktiviteter i forbindelse med koncept- og produktudvikling.</p>
Samfundsvidenskab	Forandringsledelse, 3 ECTS	<p>Forandringsledelse har fokus projektledelse, der bygger videre på hhv. 3. og 4. semester, hvor særligt begrebet teams udbygges. Ydermere, er der fokus på faktorer af relevans for at understøtte en forandringsproces i en organisation/virksomhed.</p> <p><i>Fagelementet 'Projektledelse' samlæses med 5. semester, Sundhedsfremme og diætetik</i></p> <p>Dette fagområde bygger på følgende indhold:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektledelse (fortsat fra 3. og 4. semester; samlæses med 5. sem. SD) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Det effektive team</li> <li>- Etablering af team</li> <li>- Teamroller</li> <li>- Teamudvikling</li> <li>- Teamledelse</li> <li>- Motivation i projektteamet</li> </ul> </li> <li>• Forandringsledelse</li> <li>• Lederudvikling</li> <li>• Arbejdsmiljø og ledelse</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: Der arbejdes med udgangspunkt i praksis- og caseorienterede problemstillinger i forhold til den studerendes eget gruppeprojekt og produktudviklingsproces.</p>

		Der arbejdes i en vekselvirkning mellem faglige oplæg inklusiv dialog, øvelser og studenterdrevne aktiviteter i forbindelse med koncept- og produktudvikling
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	Bøger anvendt på tidligere semestre	Nye bøger på 5. semester
<b>Produktudvikling, innovation og teknologianvendelse</b>		
McGee, H. (2004). <i>McGee on Food and Cooking: An Encyclopedia of Kitchen Science, History and Culture</i> . Hodder & Stoughton General Division.		x
<b>Næringsvurdering</b>		
Nordic Council of Ministers (2014). <i>Nordic Nutrition Recommendations 2012. Integrating nutrition and physical activity</i> . 4 <sup>th</sup> ed. Nordic Council of Ministers, Nordic Council of Ministers Secretariat.	x	
<b>Smag og sensorik</b>		
Lawless, H.T. & Heymann, H. (2010). <i>Sensory Evaluation of Food. Principles and Practices</i> . Springer.		x
<b>Statistik</b>		
Allenberg, K. (2019). <i>Kvantitative Metoder med Relevant Statistik</i> . Books on Demand.	x	
<b>Strategisk virksomhedskommunikation</b>		
Nielsen, M.F. (2014). <i>Strategisk Kommunikation</i> . 2. udgave. Akademisk Forlag Business.		x
<b>Innovationspædagogik</b>		
Darsø, L. (2019). <i>Innovationspædagogik – kunsten at fremelske innovationskompetencer</i> . 2. udgave. Samfundslitteratur.		x
<b>Markedsanalyse</b>		

Jensen, B.W., Andersen, F.R., Hassinggaard, I., Olsen, M.R., Post-Lundgaard, M. & Olsen, S.Ø. (2019). <i>International markedsføring</i> . 6. udgave. Trojka.		<b>x</b>
<b>Forandringsledelse</b>		
Kousholt, B. (2020). <i>Projektledelse – teori og praksis</i> . 8. udgave. Praxis – Ny teknisk forlag	<b>x</b>	
Tanggaard, L. Elmholdt, C. & Keller, H.D. & Tanggaard, L. (2019) <i>Ledelsespsykologi</i> . Kbh. Samfundslitteratur	<b>x</b>	
Jacobsen, D. I. (2019). <i>Organisationsændringer og forandringsledelse</i> . Kbh.: Samfundslitteratur	<b>x</b>	
<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 for læringsudbytte på 5. Semester, FL	Bedømmelseskriterier/udbygning af læringsmål	Udprøves i delprøve
<b>Viden</b>		
Den studerende har viden om og kan forstå innovation som metode til forandring af praksis og har kendskab til implementeringsmetoder i relation til konkrete målgrupper (V9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan redegøre for brugerdreven innovation som metode</li> <li>• Kan redegøre for anvendelse af innovationsdiamanten i en innovationsproces</li> </ul>	A
Den studerende har viden om og kan reflektere over anvendelse af kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå den kommunikative betydning i forhold til dialog og relationsskabelse (V10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan forklare udvalgte kommunikationsteoriers anvendelse i relation til ekstern og intern kommunikation</li> </ul>	B

Den studerende har viden om metoder og standarder for kvalitetssikring, patientsikkerhed og kvalitetsudvikling og kan reflektere over deres anvendelse (V11)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan forklare relevansen af standarder i forbindelse med sensoriske tests</li> <li>• Kan redegøre for valg af statistisk analysemetode i forbindelse med kvalitetssikring/-udvikling</li> </ul>	B
Den studerende har viden om og kan forstå ernæringsmæssig, hygiejnisk, teknologisk og sensorisk kvalitet samt økonomi og bæredygtighed (V2 FL)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan beskrive relevante bæredygtige teknologiske løsninger</li> <li>• Kan redegøre for kvaliteten af udvalgte fødevarers indhold af protein</li> <li>• Kan redegøre for udvalgte sensoriske kvalitetskriterier i en produktudviklingsproces</li> <li>• Kan forklare relevante økonomiske sammenhænge i forbindelse med produktudviklingsprocessen</li> </ul>	A
Den studerende har viden om og kan forstå konceptudvikling, innovation og projektledelse på tværs af den offentlige og det private område (V3 FL)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan redegøre for betydningen af innovationskultur i en innovativ proces</li> <li>• Kan redegøre for relevante elementer der indgår i det effektive projektteam</li> </ul>	A
<b>Færdigheder</b>		
Den studerende kan vurdere og mestre optimering af processer relateret til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til borgerens behov samt økonomi og bæredygtighed (F1 FL)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan anvende udvalgte produktionsmetoder med henblik på optimering af processer</li> <li>• Kan analysere markedet i relation til relevante segmenter</li> </ul>	A
Den studerende kan mestre at udvælge, udvikle og kvalitetssikre fødevarer-, mad- og måltidskoncepter (F2 FL)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan anvende recepter som led i en kvalitetssikringsproces</li> <li>• Kan vurdere ernæringsindholdet i et udviklet fødevarerprodukt ift. aktuelle succeskriterier</li> <li>• Kan anvende sensoriske tests som led i en kvalitetssikringsproces</li> <li>• Kan anvende relevante statistiske analyser i forbindelse med kvalitetssikring</li> </ul>	B
<b>Kompetencer</b>		

Den studerende kan selvstændigt påtage sig ansvar for at arbejde innovativt inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter (K1 FL)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan inddrage stage gate som metode i en produktudviklingsproces.</li> <li>• Kan integrere forandringsledelse i innovative processer</li> </ul>	A
Den studerende kan selvstændigt håndtere og udvikle formidlingsaktiviteter i forbindelse med udvikling af fødevarer-, mad- og måltidskoncepter (K2 FL)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan inddrage overvejelser over format af vidensdeling i formidlingsaktiviteter</li> </ul>	B

### Prøvebeskrivelse 5. semester, fødevarer og ledelse

#### Beskrivelse af delprøve A: Produktudvikling og fødevarerinnovation

<b>Prøvens formalia</b>	<p>Format og omfang: Skriftlig prøve; 15 ECTS.</p> <p>Prøven er intern.</p> <p>Prøven er en gruppeprøve bestående af max 5 studerende. Det anbefales at danne grupper bestående af 3 – 4 studerende pr gruppe.</p>
<b>Prøvens grundlag og fokus</b>	<p>Temaet for delprøve A er 'Produktudvikling og fødevarerinnovation' og prøven udprøves jf. læringsudbytte for delprøve A.</p> <p>Gruppen udarbejder en skriftlig opgave på max. 24.000 anslag inkl. mellemrum (svarende til 10 normalsider) ved 2 studerende + 2.400 anslag inkl. mellemrum (svarende til 1 normalside) pr. ekstra studerende i gruppen.</p> <p>Opgaven skrives ud fra "<a href="#">Retningslinjer for skriftligt arbejde Center for Ernæring og Rehabilitering</a>" samt "Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon" <a href="#">Prøveregler</a></p> <p>Opgaven afleveres på Wiseflow. Tidspunkt for aflevering fremgår af prøveoversigten.</p>

<p><b>Prøvens forløb og indhold</b></p>	<p>I den skriftlige prøve skal indgå følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• indledning og præsentation af overordnet problemstilling og mål</li> <li>• problemformulering og afgrænsning</li> <li>• videnskabsteoretiske og metodiske overvejelser ift. egen indsamlet empiri</li> <li>• analyse, diskussion og vurdering</li> <li>• konklusion</li> <li>• perspektivering</li> <li>• bilag (tæller ikke med i anslag, bilag 1 og 2 er obligatoriske, se under krav)</li> </ul> <p>Det skal fremgå af opgaven, hvordan empiri er genereret, samt under hvilke kriterier de er analyseret og vurderet ud fra. 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.</p> <p><u>Krav:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bilag 1 skal indeholde en oversigt over gruppemedlemmernes bidrag til de enkelte afsnit i den skriftlige opgave. Der skal henvises til specifikke kapitel og afsnit ved nummerering.</li> <li>• Bilag 2: Individuel perspektivering, der tager afsæt i min. ét selvvalgt mål for læringsudbytte, der udprøves i delprøve A. Perspektiveringen målrettes relevans ift. professionsfeltet (max. 1.200 anslag)</li> </ul>
<p><b>Prøvens bedømmelse</b></p>	<p>Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).</p> <p>Beståede prøver kan ikke tages om. Bestås prøven ikke, indstilles til omprøve jf. <a href="#">Prøvere regler for Professionshøjskolen Absalon</a>.</p>
<p><b>Prøveforudsætninger for prøven</b></p>	<p>Påbegyndelse af semester medfører, at den studerende automatisk er indstillet til prøve.</p>

Beskrivelse af delprøve B: Kommunikation og kvalitetssikring af en fødevareproduktion	
<b>Prøvens formalia</b>	<p>Format og omfang: Mundtlig prøve; 15 ECTS.</p> <p>Prøven er intern.</p> <p>Prøven er en gruppeprøve bestående af 3-5 studerende.</p>
<b>Prøvens grundlag og fokus</b>	<p>Temaet for delprøve B er 'Kommunikation og kvalitetssikring af en fødevareproduktion' og der udprøves jf. læringsudbytte for delprøve B.</p> <p>Prøven er en mundtlig gruppeprøve bestående af 3-5 studerende</p> <p>Gruppen afholder et oplæg, hvori gruppen uddyber og præciserer valgte problemstilling. Oplægget må max. fylde 5 minutter pr. studerende i gruppen.</p> <p>Ved 3 studerende er den mundtlige prøves varighed 45 minutter inkl. votering. For hver ekstra studerende i gruppen tillægges 10 minutter inkl. votering.</p> <p>Prøven følger "Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon" <a href="#">Prøveregler</a></p> <p>Tidspunkt for den mundtlige prøve fremgår af prøveoversigten.</p>
<b>Prøvens forløb og indhold</b>	<p>I det samlede mundtlige oplæg skal indgå følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduktion</li> <li>• Formål/mål</li> <li>• Metode(-r) og teori</li> <li>• Analyse/resultater</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vurdering</li> <li>• Konklusion og perspektivering</li> <li>• Referencer (jf. APA)</li> </ul> <p>Problemstilling(er) fra delprøve A kan danne afsæt for delprøve B, men det er ikke et krav. Det mundtlige oplæg kan forberedes som f.eks. Power Point, poster eller lignende.</p>
<b>Prøvens bedømmelse</b>	<p>Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).</p> <p>Beståede prøver kan ikke tages om. Bestås prøven ikke, indstilles til omprøve jf. <a href="#">Prøve regler for Professionshøjskolen Absalon</a>.</p>
<b>Prøveforudsætninger for prøven</b>	<p>Påbegyndelse af semester medfører, at den studerende automatisk er indstillet til prøve.</p> <p>For at den studerende kan gå til delprøve B, er der følgende prøveforudsætning: <i>“Forud for den mundtlige prøve udarbejder de studerende en professionel og informativ præsentation”</i>.</p> <p>Prøveforudsætningen afvikles forud for selve delprøve B og uploades individuelt til Wiseflow. Materialet der uploades til Wiseflow kan f.eks. være Power Point, billede af poster eller lignende relateret til delprøve Bs problemstilling.</p> <p>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.