

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 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 holdets rum med holdets skema og undervisningsplaner for 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.

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 den semesteransvarlige underviser, dine øvrige 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 fødevaremæssige problemstillinger. Fo 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 FNs verdensmål for bæredygtig udvikling.</p> <p>Med udgangspunkt i temaer som spisevaner, måltidet, maddannelse samt fødevarevalg og –forbrug arbejder den studerende med grundlæggende sociologiske teorier om sammenhæng mellem fysisk sundhed og sundhedsopfattelse, sundhedsadfærd, vaner, levevilkår og livsstil. Der introduceres til videnskabsteori, der har relevans for forståelse af den forskning, som anvendes i professionsfeltet.</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, herunder uddannelse i Absalons studiegruppekoncept - Professionel samarbejdspraksis..</p>
Obligatoriske krav til studieaktivitet og deltagelse	<p>De obligatoriske krav til studieaktivitet består af:</p> <p>Prøveforudsætninger</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mødepligt til den skemalagte undervisning på minimum 80%. - Aflevering af 2 gruppejournaler udarbejdet på baggrund af natur- og sundhedsvidenskabelige øvelser

	<p>- Aflevering af opgave A og B i studiegruppernes professionelle samarbejdspraksis</p> <p>Prøver</p> <ul style="list-style-type: none"> - Studiestartsprøve - 1. semester delprøve A og B
Prøver og prøveformer	<p>Semesterprøven på 1. semester er tilrettelagt som to interne delprøver, prøve A og B.</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>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 "<u>Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon</u>". Retningslinjer for skriftlige opgaver findes i: "<u>Retningslinjer for skriftligt arbejde Center for Ernæring og Rehabilitering</u>".</p> <p>De specifikke datoer, tidspunkter og lokaler for prøverne vil fremgå af prøveoversigten, som findes på studienet.</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>

Rammerne er beskrevet i Studieordningen [Studieordning 2019](#) samt "[Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon](#)"

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.

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.

C) at den studerende får kendskab til professionsfeltet.

D) at den studerende tilegner sig viden, færdigheder og kompetencer inden for semesterets videnskabs- og fagområder.

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	Indholdsbeskrivelser	Prøveforudsætninger
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt 5 ECTS	Mad og måltider, 5 ECTS	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:	Øvelse i beregning af energiindhold af forskellige recepter eksemplificeret på bearnaisesovs.

		<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>	
Naturvidenskabeligt indhold i alt 11 ECTS	Anatomi, fysiologi og ernæringsfysiologi, 5 ECTS	<p>Der arbejdes 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 	Øvelse om hvilestofskifte og energibehov

		<ul style="list-style-type: none"> • Nervesystemets opbygning og funktion • Introduktion til hormoners opbygning og funktioner <p>Studie og læringsaktiviteter: Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige læringsaktiviteter; øvelser (f.eks. prøveforudsætning), opgaver, dialogbaserede oplæg og plenum diskussioner.</p>	
	Kemi, biokemi og fødevarekemi, 3 ECTS	<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 makronæringsstofferne herunder fokus på energiomsætning med afsæt i fedtstofskiftet. <p>Studie og læringsaktiviteter: Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige læringsaktiviteter; øvelser (f.eks. prøveforudsætning og andre øvelser), opgaver, dialogbaserede oplæg og plenum diskussioner.</p>	Øvelse i fremstilling af bearnaisesovs med fokus på polære og upolære stoffer og betydningen heraf i fødevarer.

	Ernæring og sundhed, 3 ECTS	<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: Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige læringsaktiviteter; øvelser (f.eks. prøveforudsætning og andre øvelser), opgaver, dialogbaserede oplæg og plenum diskussioner.</p>	Øvelse om grundsmage, tilsmagning af bearnaisesovs
Humanvidenskabeligt indhold i alt 4½ ECTS	Psykologi, sundhedspsykologi og kommunikation, 4½ ECTS	<p>Der arbejdes med psykologi og sundhedspsykologi ift. at forstå forudsætninger for forandring og læring, herunder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definitioner på Sundhedsfremme og Forebyggelse • Mestring • Motivation • Læring • Handlekompetence • Sundhedsadfærd • Etik • Studieteknik: studie- & arbejdsmetoder 	Aflevering af opgave i studiegruppe arbejdet

		<p>Dette sættes i relation til, hvordan en professionsbachelor i ernæring og sundhed pædagogisk og kommunikativt kan igangsætte en refleksion hos borgeren.</p> <p>Studie og læringsaktiviteter: Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige læringsaktiviteter; øvelser, opgaver, dialogbaserede oplæg og plenum diskussioner.</p>	
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt 4½ ECTS	Sociologi, sundhed og mad, 4½ ECTS	<p>Der arbejdes med samfundets strukturelle rammer for sundhed og en grundlæggende forståelse for madkultur.</p> <p>Undervisningen består af følgende temaer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Madkultur: Fischler og Simmel, madlavning og kommunikation gennem madlavning. • Ulighed: ulighed i sundhed, Bourdieu og sundhedsadfærd • Magt: Foucault og normer ift. sundhed og mad. <p>Studie og læringsaktiviteter: Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige læringsaktiviteter; øvelser, opgaver, dialogbaserede oplæg og plenum diskussioner.</p>	
Natur-, sundheds-, human- og samfundsvidenskab	Videnskabsteori, metode og etik (VTM) 5 ECTS i alt	Der introduceres forskellige metoder til indsamling af data og generering af empiri i en forskningsmæssig kontekst	

	(1 nat, 1 sund, 1½ hum, 1½ samf)	<ul style="list-style-type: none"> • Introduktion til videnskabsteori og metode gennem præsentation af forskning på ernæring og sundhedsuddannelsen • Læsning af kvalitative og kvantitative rapporter. • Begreber om validitet i relation til henvisninger, litteraturlister og systematik • Etik i god forskningspraksis. <p>Studie og læringsaktiviteter: VTM er ikke et selvstændig fag, men indgår løbende i ovenstående fag. Her vil den studerende møde oplæg fra forskellige forskningsprojekter, desuden vil der arbejdes i diverse fag aktivt med læsningen af fx tabeller. Desuden vil der være et oplæg fra biblioteket der introducerer til hvordan man arbejder med henvisninger og litteraturlister.</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). *Menneskets Ernæring* (4. udg.). Munksgaard Danmark.

Holm, L. & Kristensen, S. T. (2022). *Mad, Mennesker og Måltider* (3. udg.). København: Munksgaard

Nordic Council of Ministers. (2014). *Nordic Nutrition Recommendations 2012. Integrating nutrition and physical activity. Copenhagen 2014*. (frit tilgængelig via nedenstående link) <https://www.norden.org/en/theme/nordic-nutrition-recommendation/nordic-nutrition-recommendations-2012>

Kemi, biokemi og fødevarekemi

Kristensen, M. & Binou Mønster, J. (2015). *Biokemi*. 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
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
<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/uddybning 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 energiomsætning 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

<p>Kan forklare opbygningen af fedtstoffer, protein og kulhydrater</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Har viden om og forståelse for den kemiske opbygning, egenskaber og reaktioner i relation til kulhydrat, fedt og protein, herunder enzymers betydning 	<p>A</p>
<p>Den studerende kan identificere ernærings- og fødevaremæssige problemstillinger ud fra officielle danske anbefalinger og anvendelse af disse</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Har viden om begreberne kost, mad, måltider, ernæring og diætetik 2. Kan anvende officielle næringsstofanbefalinger og kostråd til at vurdere indhold i fødevarer, mad, måltider og kostindtag 	<p>A</p>
<p>Den studerende kan beskrive og benytte definitioner af sundhedsfremme, forebyggelse og mestring af det sunde hverdagsliv</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Har viden om centrale sundhedsdefinitioner 2. Kan redegøre for definitioner af sundhedsfremme, forebyggelse, mestring 3. Kan redegøre for ernærings- og sundhedsmæssige problemstillinger i relation til officielle anbefalinger 4. Har viden om sundhedsadfærd 	<p>B</p>
<p>Den studerende har viden om videnskabsteori og forskningsmetoder</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Har viden om kvantitativ og kvalitativ metode ift. at belyse/beskrive ernærings- og sundhedsmæssige problemstillinger 2. Har viden om etiske dilemmaer 	<p>B</p>
<p>Den studerende kan udvælge og foreslå råvarer til sunde måltider</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kan anvende principper for vurdering af fødevare- 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 	<p>A</p>
<p>Færdigheder</p>		
<p>Den studerende kan anvende relevante studie- og arbejdsmetoder</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kan identificere faglige spørgsmål i lærebøger og videnskabelige rapporter 2. Kan anvende relevant sundhedsdata til brug i egne analyser og præsentationer 	<p>B</p>
<p>Den studerende kan redegøre for forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kan identificer metoder til vurdering af fødevare- og måltidskvalitet med fokus på subjektive og objektive metoder 	<p>A</p>
<p>Kompetencer</p>		
<p>Den studerende kan indgå i gruppesamarbejde, deltage og kommunikere i forskellige sammenhænge</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kan håndtere at indgå i fagligt samarbejde med medstuderende om udarbejdelse og tilrettelæggelse af mundtlig eksamination 	<p>B</p>

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. Prøve regler for Professionshøjskolen Absalon .
Prøveforudsætninger for prøven	<p>Påbegyndelse af semester medfører at den studerende automatisk er indstillet til prøve.</p> <p>Det er en forudsætning for at gå til semesterprøverne, at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - den studerende deltager i aflevering af 2 gruppejournaler udarbejdet på baggrund af natur- og sundhedsvidenskabelige øvelser, som skal godkendes. I tilfælde af manglende aflevering af en gruppejournal, udarbejdes en individuel journal, som skal godkendes. - den studerende har et fremmøde på min 80 %. Hvis mødepligten ikke opfyldes, får den studerende en afhjælpningsmulighed med henblik på at kunne opfylde forudsætningskravet for at gå til prøven. Afhjælpningsmuligheden består af en skriftlig opgave, som skal godkendes. - opgave A og B i professionel samarbejdspraksis godkendes. Hvis den ene eller begge opgaver ikke godkendes, får den studerende en afhjælpningsmulighed med henblik på at kunne opfylde forudsætningskravet for at gå til prøven. Afhjælpningsmuligheden består af en skriftlig opgave, som skal godkendes. <p>Såfremt den studerende ikke opfylder prøveforudsætningerne vil dette registreres som et anvendt prøvoforsøg.</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	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: <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	Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen. Beståede prøver kan ikke tages om. Bestås prøven ikke, indstilles til omprøve jf. Prøvere regler for Professionshøjskolen Absalon .
Prøveforudsætninger for prøven	Påbegyndelse af semester medfører at den studerende automatisk er indstillet til prøve. Det er en forudsætning for at gå til semesterprøverne, at: <ul style="list-style-type: none"> - den studerende deltager i aflevering af 2 gruppejournaler udarbejdet på baggrund af natur- og sundhedsvidenskabelige øvelser, som skal godkendes. I tilfælde af manglende aflevering af en gruppejournal, udarbejdes en individuel journal, som skal godkendes. - den studerende har et fremmøde på min 80 %. Hvis mødepligten ikke opfyldes, får den studerende en afhjælpningsmulighed med henblik på at kunne opfylde forudsætningskravet for at gå til prøven. Afhjælpningsmuligheden består af en skriftlig opgave, som skal godkendes. - opgave A og B i professionel samarbejdspraksis godkendes. Hvis den ene eller begge opgaver ikke godkendes, får den studerende en afhjælpningsmulighed med henblik på at kunne opfylde forudsætningskravet for at gå til prøven. Afhjælpningsmuligheden består af en skriftlig opgave, som skal godkendes. <p>Såfremt den studerende ikke opfylder prøveforudsætningerne vil dette registreres som et anvendt prøvoforsøg.</p>

Afsnit 4: Undervisningsoversigt

Undervisningsplanerne for de enkelte fag findes på Itslearning. Her findes undervisningsplanerne, som er en samlet oversigt over fagets tilrettelæggelse herunder undervisningsgange, 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.