

## 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, 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 på 3. 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 semesteransvarlig, 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 under studieaktivitet: [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.

<b>Ernærings- og sundhedsuddannelsen</b>	<b>Semester: 3. semester</b> <b>Titel: Det sunde hverdagsliv</b> <b>Omfang: 30 ECTS</b>
Formål og indhold	<p>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 fødevarer kvalitet og –sikkerhed.</p> <p>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.</p> <p>Forbrugerperspektivet belyses ud fra befolkningsundersøgelser, der afdækker, at vi som mennesker har forskellige levevilkår og livsstile.</p> <p>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.</p> <p>Den studerende arbejder med teknologidannelse og -forståelse i et etisk og kritisk perspektiv.</p> <p>På 3. Semester bliver der introduceret til studieretningsvalg ift. valg af studieretning, og der introduceres til praktikken der afvikles på 4. Semester.</p>
Obligatoriske krav til studieaktivitet og deltagelse	<p>De obligatoriske krav til studieaktivitet består af en semesterprøve. Derudover er der to prøveforudsætninger som den studerende skal deltage i. Yderligere er semestret sammensat af en række forskellige studieaktiviteter, med forskellige forventninger til den studerende.</p> <p><b>Prøveforudsætninger:</b>          Den studerende skal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udarbejde og aflevere 1 gruppeopgave omhandlende mad- og måltidspolitik til en specifik målgruppe (børn).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udarbejde og aflevere 1 gruppejournal på baggrund af øvelser i måltidsproduktion og måltidsberegning til udvalgte målgrupper (ældre).</li> </ul> <p>Hver prøveforudsætning skal uploades på wiseflow. Specifikke afleveringsdatoer for de enkelte prøveforudsætninger vil fremgå i undervisningsplanerne samt i wiseflow.</p> <p>I tilfælde af manglende aflevering af en gruppejournal/-opgave, udarbejdes en individuel journal.</p>
<p>Prøver og prøveformer</p>	<p>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.</p> <p>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 eller ældre. Opgaven inddrager relevante statistiske elementer og elementer fra de øvrige fagområder og læringsmål for semesteret.</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.</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 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 "<a href="#">Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon</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. På dette semester arbejder den studerende særligt med fokus på det sunde hverdagsliv og det sunde måltid i forskellige livsfaser som børn 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.

Videnskabsområde	Fag + ECTS	Indholdsbeskrivelser
Sundhedsvidenskab	Mad og måltider, 3 ECTS	<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 voksne specifikt i relation til fertilitet, graviditet og amning, samt børn og ældre i forskellige settings. Herunder kritisk stillingtagen til ernæringsfaglig litteratur.</p> <p>Den studerende introduceres for og arbejder med:</p> <p><b>Børn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vurdering af måltider til børn på baggrund af ernæringsfaglige anbefalinger og evidensbaseret litteratur</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Børns smagspræferencer, måltidskultur og kostvaner ved brug af litteratur, observationer og interview</li> <li>• Ernæringsfaglige metoder som dagskost og kostberegning.</li> <li>• Tværvideenskabeligt arbejdes med udvikling af måltidspolitik i en børneinstitution ud fra strukturelt, gruppe og individ perspektiv</li> </ul> <p><b>Ældre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vurdering af måltider til ældre borgere, på baggrund af ernæringsfaglige anbefalinger og evidensbaseret litteratur. Herunder småtspisende og dysfagi efter anbefalingerne på sygehus, hjemme eller på plejecenter</li> <li>• Forskellige kostformer, herunder kost til småtspisende og kost med modificeret konsistens. Dette arbejdes med ud fra ernæringsfaglige metoder som dagskost og kostberegning</li> <li>• Måltidssituationen</li> </ul> <p>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.</p> <p><b>Prøveforudsætning:</b> Prøveforudsætningen i faget Mad og måltider omhandler mad- og måltider til en specifik målgruppe (børn) og afleveres som separat prøveforudsætning på wiseflow.</p>
	Diætetik, måltidsberegning,	I fagområdet <i>Diætetik, måltidsberegning, kostplanlægning og vurdering</i> arbejdes der med planlægning og udvikling af sunde måltider til relevante målgrupper ud fra ernæringsfaglige

	<p>kostplanlægning og kostvurdering 2 ECTS</p>	<p>anbefalinger, målgruppens præferencer og institutionelle kontekst. Herunder at foretage analyser og systematisk udvikling og vurderinger af måltider:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udvikling af måltider ud fra børns præferencer, kostanbefalinger og sundhedsvaner.</li> <li>• Det professionelle arbejde med bæredygtige, vegetariske og veganske måltider i relation til arbejdet med børns præferencer, kostanbefalinger og sundhedsvaner.</li> <li>• Kritisk refleksion over kost- og ernæringsanbefalinger i relation til fertilitet, graviditet og ernæring og betydningen af disse ift. at arbejde med sundhedsvaner.</li> <li>• Udvikling af måltider til ældre, småtspisende og mennesker, der lider af dysfagi i relation til målgruppens særlige situation i relation til deres præferencer, kostanbefalinger og sundhedsvaner.</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: 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.</p> <p><b>Prøveforudsætning:</b> 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.</p>
	<p>Statistik, 4 ECTS</p>	<p>I fagområdet <i>statistik</i> arbejdes der med såvel beskrivende som analytisk statistik med relevans for professionsfeltet.</p> <p><b>De studerende introduceres for og arbejder med:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fordelingsbegrebet og forskellige teoretiske fordelinger herunder normalfordeling</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begreber ved spørgeskemaundersøgelser blandt andet skalatyper</li> <li>• Sandsynlighedsbegrebet og hypotesetesting</li> <li>• Nonparametriske og parametriske tests dertilhørende begreber og tests</li> <li>• Artikel gennemgang og metaanalyse</li> </ul> <p>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.</p>
Naturvidenskab	Ernæring og sundhed, 4 ECTS	<p>I fagområdet <i>Ernæring og sundhed</i> arbejder den studerende med fokus på ernæringsfysiologi og identificerer specifikke ernæringsbehov, ernæringsstatus og anbefalinger relateret til livsfaser og målgrupper – herunder børn og voksne med fokus på fertilitet, samt gravide og ammende kvinder og ældre.</p> <p>Med udgangspunkt i livsfaserne og de dertil hørende fysiologiske ændringer sættes der fokus på sundheds- og kostvaner.</p> <p><b>Den studerende arbejder med:</b></p> <p><b>Børn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spædbarns- og overgangskost i relation til smagspræferencer</li> <li>• Førskolebørn- og skolebørn, vækst og pubertet</li> </ul> <p><b>Voksne</b></p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kost og ernæring med fokus på fertilitet, graviditet og amning, PCOS (og evt. gestationel diabetes) i relation til fysiologiske forandringer (vækst) og deraf følgende behov, herunder den føtale ernæringstilstand og betydning for sundheden senere i livet (føtal programmering).</li> </ul> <p><b>Ældre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antropometri, kropssammensætning, funktionsevne og ernæringscreening</li> <li>• Appetitregulering og energiomsætning</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: Faciliterende undervisning, faglige oplæg problemorienteret casearbejde samt tværfaglige vejledningsværksteder.</p>
	<p>Kemi, biokemi og fødevarekemi 2 ECTS</p>	<p>I fagområdet <i>Kemi, biokemi og fødevarekemi</i> arbejder den studerende systematisk med kemiens betydning for mad og måltider, med fokus på funktionelle egenskaber, gennem praktiske øvelser.</p> <p><b>Den studerende arbejder med:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udvalgte fødevarer som cases</li> <li>• Funktionelle egenskaber af nærings- og tilsætningsstoffer ud fra et kemisk, biokemisk og fødevarekemisk perspektiv</li> <li>• Fødevarekemis betydning for mad og måltider</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: Med afsæt i en række udvalgte fødevarer som cases, arbejdes der praktisk med de biokemiske, kemiske og fødevarekemiske egenskaber af de pågældende fødevarer. Fremlæggelse af resultater i plenum med efterfølgende dialog.</p>

	<p>Fødevarer- teknologi, 3 ECTS</p>	<p>I fagområdet Fødevarer teknologi arbejdes der med fødevarer kvalitet, fødevarer sikkerhed og funktionelle ingredienser i fødevarer, med særligt fokus på tekstur og konsistens af fødevarer.</p> <p><b>Den studerende arbejder med:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kulinarisk kvalitet</li> <li>• Sensorisk kvalitet og sensoriske metoder</li> <li>• Fødevarer sikkerhed med fokus på fysiske og kemiske risici</li> <li>• Funktionelle ingredienser i fødevarer</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: Faciliterende undervisning, opgaveløsninger og præsentation heraf samt praktiske øvelser Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, gruppearbejde med præsentationer og praktiske øvelser. Der bliver afsat tid til udarbejdelse af materiale til en tværfaglig prøveforudsætning (praksiscase), der afvikles på tværs af fagene (Mad og måltider, Ernæring og sundhed, fødevarer teknologi og Formidling)</p>
<p>Humanvidenskab</p>	<p>Vejledning og formidling i forskellige kontekster, 3½ ECTS</p>	<p>I fagområdet Vejledning og formidling i forskellige kontekster arbejder den studerende med relevante vejlednings- og læringsteorier ifm. at kunne facilitere læringsprocesser til relevante målgrupper.</p> <p><b>Den studerende arbejder med:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planlægning og udførelse af lærings- og pædagogiske aktiviteter hos forskellige målgrupper (børn og ældre).</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• At undervise og formidle til relevante målgrupper. Der arbejdes med udarbejdelse af undervisningsdesign, didaktik og metode. Forskellige læringsteoretiske tilgange som situeret læring og læringsfællesskaber.</li> <li>• Faciliteringsprocesser i arbejdet med læring og forandringsprocesser</li> <li>• Etik i samtaler, livshistorie og rammesætning af måltider hos forskellige målgrupper, herunder måltidsværtskab og måltidsfællesskaber.</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: Der vil være en høj grad af deltagelse i undervisningen, hvor de studerende selv skal planlægge og udføre relevante formidlingsaktiviteter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulering af pædagogiske læringsaktiviteter</li> <li>• Simulering af faciliterende og deltagerorienteret undervisning hos relevante målgrupper</li> <li>• Peer to peer øvelser</li> </ul>
	Videnskabsteori og metode, 1 ECTS	<p>I fagområdet videnskabsteori og metode arbejdes der med metoder og teorier som understøtter de tematiske nedslag i børn og ældre.</p> <p><b>Den studerende arbejder med:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Videnskabsteoretiske overvejelser i forhold til vejledning og formidling til semesterets målgrupper</li> <li>• Metodiske overvejelser i relation til vejledning og formidling.</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: Faciliterende undervisning og faglige oplæg samt dialog i forhold til det faglige.</p>
	Teknologi-dannelse og forståelse,	<p>I fagområdet <i>Teknologidannelse- og forståelse</i> arbejdes der med teoretisk og praktisk tilgang til menneskers omgang med teknologi i et sundhedsperspektiv.</p> <p><b>Den studerende introduceres til forskellige former for teknologier:</b></p>

	1½ ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der introduceres til politiske pejlemærker for sundhedsuddannelsernes teknologibrug</li> <li>• Der arbejdes med sundheds- og ernæringsfaglige problemstillinger</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: Faciliterende undervisning, forelæsninger og små øvelser.</p>
Samfundsvidenskab	Ledelse og organisation, 2½ ECTS	<p>I fagområdet <i>Ledelse og organisation</i> 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.</p> <p><b>Den studerende arbejder med:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Professionsrettede metoder i et organisations- og ledelsesperspektiv</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Projektledelse og styring</li> <li>• Organisatorisk læring</li> </ul> <p>Studie-/læringsaktiviteter: Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, faciliterende undervisning, gruppearbejde, problemorienteret casearbejde samt tværfaglige vejledningsværksteder.</p>
	Sociologi, strukturelle rammer for sundhed, 2½ ECTS	<p>I faget <i>Sociologi</i> arbejder den studerende med sundhedsfremme i lokalsamfund og kommuner med fokus på sundhedsdiskurser og -praksis og social ulighed i forskellige settings som daginstitutioner og plejesektoren.</p> <p><b>Den studerende arbejder med:</b></p>

	<p>Videnskabsteori og metode, 1 ECTS</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strukturelle muligheder og barrierer for en sundhedsfremmende tilgang i en velfærdsstatslig og sundhedsfremmende kontekst.</li> <li>• Praksiseksempler på institutionelle sundhedsstrategier og planlægning for specifikke målgrupper som fx børn og ældre, herunder mad- og måltidspolitikkers indhold.</li> <li>• Analyse og vurdering af forskellige strategiers relevans i forhold til at understøtte forskellige målgrupper i at udvikle sunde hverdagsliv.</li> </ul> <p>Integreret i sociologi indgår <b>Videnskabsteori og metode</b>, hvor vi på dette semester har særlig fokus på diskursanalyse og problemorienterede analyser.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feltarbejde</li> <li>• Forskerrollen</li> </ul> <p>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.</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 - Bogliste	Bøger anvendt på tidligere semestre	Nye bøger på 3. semester
<b>Mad og måltider og diætetik, måltids-, kostplanlægning og vurdering</b>		
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
<b>Statistik</b>		
Lund, H. & Røgind, H. (2016). <i>Statistik i ord - En introduktion til statistiske metoder.</i> (2. udg.). Munksgaard.		x
<b>Fødevareteknologi, kemi, biokemi og fødevarekemi</b>		
Brynning, G. (2023). <i>Funktionelle ingredienser i fødevarer - konsistensgivende hjælpestoffer.</i> 1. udgave, Akademisk Forlag		x
Andersen, K. K. (2018). <i>Kulinarisk sensorik</i> (3. udg.). 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	
Østergaard, K, & Justesen, L. (red.) (2022). <i>Den store bog om Fødevarer og kvalitet</i> (3. udg). Akademisk forlag.	x	
<b>Ernæring og sundhed</b>		
Nordic Council of Ministers (2023). <i>Nordic Nutrition Recommendations. Integration environmental aspects.</i> (kan downloades fra nettet)		x
Astrup A., S. Bügel, J. Dyerberg, & S. Stender (red.). <i>Menneskets ernæring</i> , 4. udgave, København: Munksgaard.	x	
<b>Organisation og ledelse</b>		

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 arbejdsmiljø		
<b>Sociologi, strukturelle rammer for sundhed</b>		
Niklasson, G. (2020). <i>Sundhed, menneske og samfund</i> i sundhedsarbejde. Samfundslitteratur		x
<b>Vejledning og formidling i forskellige kontekster og VTM</b>		
Hiim, H. og Hippe E. (2018). <i>Undervisnings planlægning for faglærere</i> . Gyldendals bibliotek		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	
<b>Teknologidannelse- og forståelse</b>		
Materiale udleveres til undervisning		
<b>Videnskabsteori og metode som anvendes i flere fag</b>		
Nielsen, A. D., Hjørnholm, T. Q. og Jørgensen, P. S. (2019). <i>Det gode bachelorprojekt i sundheduddannelserne. Håndbog i opgaveskrivning og metode</i> . 1. udgave. Samfundslitteratur		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
<b>Viden</b>	
Den studerende har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer gennem livet i en samfundsmæssig kontekst	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kan identificere ernærings- og fødevareremæssige problemstillinger med afsæt i officielle danske anbefalinger og forskning samt begrunde, hvilken betydning problemstillingerne har for forskellige målgrupper.</li> <li>2. Kan redegøre for sammenhængen mellem ernæringsbehov, fødevalg og ernæringsmæssige problemstillinger samt forklare, hvordan disse hænger sammen i måltider til specifikke målgrupper hos børn og ældre.</li> <li>3. Kan redegøre for sammenhængen mellem ernæringsmæssige problemstillinger, råvarevalg og smag. Dette belyses ud fra biokemi og fødevareremi, anatomi og fysiologi hos børn og ældre samt relateres til officielle danske anbefalinger og forskningsresultater inden for feltet.</li> <li>4. Kan redegøre for børns og ældres behov og smagspræferencer belyst ud fra biokemi og fødevareremi, anatomi og ernæringsfysiologi hos børn og ældre relateret til livsfaser.</li> </ol>
Den studerende kan reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende interventioner, der øger borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv	<ol style="list-style-type: none"> <li>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 og/eller ældre i forskellige settings (eks. institutioner).</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>
Den studerende har viden om og kan reflektere over sundhedsfremme og	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kan identificere og kvantificere ernærings- og fødevareremæssige problemstillinger hos børn og ældre i relation til livssituation og forskellige settings fx. institutioner.</li> </ol>



<p>forebyggelse på individ- og gruppeniveau, såvel som strukturelt niveau</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Kan søge, fortolke og forholde sig til relevante og forskningsbaserede kvantitative og kvalitative undersøgelser, der afdækker sundheds- og kostvaner hos børn og ældre i relation til sunde hverdagsliv, herunder redegøre for metodernes styrker og svagheder.</li> <li>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.</li> <li>4. Kan analysere hverdagslivets betydning for forskellige målgruppers udvikling af sundhed, herunder diskutere sundheds- og kostvaner hos børn og ældre i forskellige livsfaser og settings, herunder socioøkonomiske forhold, social kapital og netværk.</li> <li>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.</li> </ol>
<p>Den studerende kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. Kan redegøre for arbejdsmiljø relateret til organisations- og ledelsesaspekter i en måltids- og fødevareproducerende virksomhed.</li> <li>3. Kan beskrive og anvende relevante projektledelsesværktøjer, der skaber styring ifm. projekters formål</li> <li>4. Kan redegøre for processer for projektledelse, forandring og udvikling</li> </ol>
<p><b>Færdigheder</b></p>	
<p>Den studerende kan formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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 og ældre samt analysere og reflektere over forskellige institutionelle måltidspolitikker og -kulturer.</li> <li>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.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Kan formidle analyser og vurderinger af ernæringsmæssige og fødevareteknologiske løsninger med fokus på forskellige tilberedelsesmetoder og fødevarer til professionelle inden for daginstitutioner, kantiner og plejesektoren under hensyntagen til lovgivning og kvalitetsstandarder.</li> <li>5. Kan fortolke, anvende, formidle og forholde sig til fagligt begrundede løsninger på baggrund af forskellige videnskabsteoretiske metoder, herunder statistiske og visuelle modeller.</li> </ol>
<b>Kompetencer</b>	
<p>Den studerende kan håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kan planlægge, gennemføre og evaluere undervisning til og med forskellige målgrupper og organisatoriske kontekster samt udarbejde undervisningsdesign herfor.</li> <li>2. Kan analysere og vurdere fordele og ulemper ved anvendelse af specifikke kommunikationsteknologiske metoder til forskellige målgrupper.</li> <li>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 livsfasen og settings.</li> <li>4. Kan bidrage til løsninger af praksisnære problemstillinger i et sundhedsfremmende og empowerment perspektiv og reflektere over egen rolle heri.</li> <li>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.</li> </ol>
<p>Den studerende kan selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kan udvikle forslag til sunde måltider til udvalgte målgrupper under hensyntagen til den enkeltes eller gruppens præferencer og institutionelle kostpolitikker.</li> <li>2. Kan planlægge og udvikle sunde måltider med udgangspunkt i ernærings anbefalinger, fødevarer til kvalitet og bæredygtighed, der integrerer hensyn til klima og mindske af madspild.</li> <li>3. Kan vurdere dagskost til udvalgte målgrupper med afsæt i konkrete fødevarer og den enkeltes eller gruppens præferencer, socioøkonomiske forhold, social kapital og netværk.</li> </ol>

Prøvebeskrivelse 3. semester	
<b>Beskrivelse af prøven</b>	
<b>Prøvens formalia</b>	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.
<b>Prøvens grundlag og fokus</b>	<p>Prøven er tværvideenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret.</p> <p>Den skriftlige opgave tager udgangspunkt i en sundhedsrelateret problemstilling knyttet til mad og måltider hos en specifik målgruppe: Børn eller ældre. Opgaven inddrager relevante statistiske metoder samt en litteratursøgning. Opgaven skrives ud fra <a href="#">"Retningslinjer for skriftligt arbejde på Center for Sundhed og Rehabilitering"</a> samt <a href="#">"Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon"</a></p> <p>Opgaven afleveres på wiseflow. Tidspunkt for aflevering fremgår af prøveoversigten.</p>
<b>Prøvens forløb</b>	<p>Prøven består af en skriftlig og en mundtlig gruppeprøve.</p> <p>Gruppen udarbejder en skriftlig opgave på max 10 normalsider (24.000 anslag inkl. Mellemrum) ved 3-5 studerende. Ønsker man at være mere end 5 studerende i en gruppe skal der søges dispensation. Såfremt der gives dispensation udvides opgavens omfang med max + 2400 anslag inkl. mellemrum (svarende til en normalside) pr. ekstra studerende i gruppen.</p> <p>Gruppen definerer selvstændigt emnet under temaet "Det sunde hverdagsliv" samt definerer genstandsfeltet og en problemformulering.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

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 (præsentation af litteratur på området)
- Problemformulering
  - Problemformulering på ca. 3-5 linjer. Her skrives efterfølgende en kort præcisering og evt. afgrænsning.
- Videnskabsteoretiske og metodiske overvejelser
  - I metodeafsnittet redegøres der for empirigenerering og litteratursøgning herunder søgestrategi og udvælgelseskriterier for valgt videnskabelig artikel.
  - Her redegøres for videnskabsteoretiske implikationer for analysen (eks. Forforståelse)
- Analyse
  - Her analyseres emperi ud fra den valgte metode og med evt. brug af teori
  - Her redegøres, analyseres og vurderes samt diskuteres
- Konklusion
  - Her konkluderes på problemformulering
- Eventuel perspektivering
  - Her diskuteres resultater og fund ud fra anden litteratur og evt. mulig anvendelse i praksis
- Referencer
  - APA
- 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 evalueringseminaret, 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><b>Bedømmelse</b></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"> <li>• 5 minutter kort perspektivering af opgave ved gruppen</li> <li>• 10 minutter opponering ved peer-gruppe(r)</li> <li>• 10 minutters dialog ved eksaminatorer</li> <li>• 5 minutter pr studerende til votering og tilbagemelding.</li> </ul> <p>I den periode, hvor der pågår votering og formidlingen af karakter, klargør næste peercirkel sig til næste runde. Fordeling af ECTS: sundhedsvidenskab 30%, naturvidenskab 30%, samfundsvidenskab 20% og humanvidenskab 20%.</p>
<p><b>Prøvens bedømmelse</b></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. Alle bedømmelselementer 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><b>Prøveforudsætninger for prøven</b></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"> <li>• Udarbejde og aflevere 1 gruppejournal omhandlende mad- og måltidspolitik til en specifik målgruppe</li> <li>• Udarbejde og aflevere 1 gruppejournal på baggrund af øvelser i måltidsproduktion og måltidsberegning til udvalgte målgrupper</li> </ul> <p>Prøveforudsætningerne afleveres på wiseflow. I tilfælde af manglende aflevering af en gruppejournal/-opgave, udarbejdes en individuel journal.</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.
--	---

#### **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.