

## Uddannelsesplan: Ernæring og Sundhedsuddannelsen

### 2. semester, Studieordning 2019:

#### “Ernæring, fødevarer og produktion”

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 2. 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 4. 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 2. semester**

Studieaktivitetsmodellen for 2. semester findes på studienet her: [Studieaktivitet - Professionshøjskolen Absalon \(phabsalon.dk\)](https://phabsalon.dk)

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

### **Afsnit 1: Overordnet information om 2. semester: Ernæring, fødevarer og produktion**

Her følger en beskrivelse af semestrets formål og en oversigt over semestrets prøver.

<b>Ernæring og Sundhedsuddannelsen</b>	<b>Semester: 2. semester</b> <b>Titel: Ernæring, fødevarer og produktion</b> <b>Omfang: 30 ECTS</b>
--	---

<p>Formål og indhold</p>	<p>På andet semester arbejder den studerende teoretisk og praktisk med udvalgte råvarer, for derigennem at opnå kendskab til forskellige kategorier og forarbejdningsmetoder under hensyntagen til kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til fødevarer samt mad- og måltidsproduktion.</p> <p>Den studerende introduceres til en virksomhedslogik ved produktion af fødevarer, mad og måltider gennem fagområderne ledelse, organisation samt markedsføring.</p> <p>For at den studerende kan udvikle fødevarefaglig handlekompetence inddrages fødevarer sikkerhed, risikoanalyse, mikrobiologi, fødevarerhygiejne og egenkontrol i et forbruger- og produktionsperspektiv.</p> <p>På baggrund af de nordiske næringsstofanbefalingerne (NNR) arbejder den studerende med mikro- og makronæringsstoffer samt med metoder til kostundersøgelse, kostvurdering og kostplanlægning, og den studerende opnår færdigheder i at anvende metoder til vurdering af energibehov samt ernæringsindtag.</p> <p>Dette perspektiveres af den sundhedspædagogiske tilgang til borgerne, der tager udgangspunkt i motivation til livstilsændring samt varig forandring.</p> <p>Der arbejdes med kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder.</p>
<p>Obligatoriske krav til studieaktivitet og deltagelse</p>	<p>De obligatoriske krav til studieaktivitet består af en række forskellige studieaktiviteter, med forskellige forventninger til den studerende. Se studieaktivitetsmodellen i Studieordning 2019</p>

<p>Prøver og prøveformer</p>	<p>Der er to prøver på 2. semester, som hver udgøres af 15 ECTS og som afholdes i slutningen af semestret. De specifikke datoer for prøven fremgår af prøveoversigten, som findes på studienet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prøve A er en individuel mundtlig prøve med udgangspunkt i en fødevarerliste/varekurv.</li> <li>• Prøve B er en skriftlig og mundtlig gruppeprøve af 3-5 studerende.</li> </ul> <p>Omfanget af den skriftlige opgave er max. 19.200 anslag inkl. mellemrum (svarende til 8 normalsider) ved grupper af 2 studerende + 2400 inkl. mellemrum (svarende til 1 normalside) pr. studerende ekstra i gruppen.</p> <p>Opgaven efterfølges af en mundtlig eksamination.</p> <p>I afsnit 3 nedenfor fremgår mål for læringsudbytte og bedømmelseskriterier for de to prøver.</p> <p>Ved semesterstart introduceres der til semestret og rammerne for prøve A og prøve B. Der introduceres yderligere til prøverne i uge 15. 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>Det er en forudsætning for at bestå 2. semester at begge prøver er bestået.</p>
<p>Bedømmelse</p>	<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 <u>Studieordning 2019</u> samt "Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon" <u>Prøveregler</u></p>

## **Afsnit 2: Indhold, omfang og materialeliste**

På 2. semester vil den studerende tilegne sig viden om og forståelse for, hvordan temaet "Ernæring, fødevarer og produktion" udgør væsentlige arbejdsfelter, og den studerende kvalificerer sine erfaringer med studie- og teamsamarbejde. Centrum for studieaktiviteterne vil være gruppens udvikling, leverancer og mødeaktiviteter, kommunikation og videreudvikling af håndtering af naturligt forekommende udfordringer samt peer to peer aktiviteter.

### **Formålet med at arbejde med professions- og studiekompetencer på 2. semester er, i forhold til de tre dimensioner:**

**A)** at den studerende kan tilrettelægge sit eget individuelle studieforløb gennem semesteret, der muliggør et aktivt samarbejde med medstuderende i studiegruppen og på holdet. Heri indgår også, at den studerende kan identificere og kommunikere om sine egne mål, læring og foretrukne arbejdsprocesser.

**B)** at den studerende kan forstå og bidrage til udvikling af projektarbejde, bl.a. ved at identificere og kommunikere i forhold til egne og gruppens forskellige roller/sammensætninger og aktivt gør brug af de muligheder, peer to peer tilbyder, samt kan analysere og indgå i forskellige gruppedynamikker og -faser.

**C)** at den studerende er i gang med at opbygge viden om de mange delarbejdsmarkeder for Ernæring og Sundhed.

### **Undervisnings- og læringsaktiviteter relateret til de 3 dimensioner**

#### **A.1 Life-balance**

Studier er andet end undervisning, alle studieaktiviteter tæller med, og derfor får den studerende også mulighed for at arbejde målrettet med at nuancere studiestrategi og kvalificere studieteknik med henblik på både at styrke sine kompetencer og at den studerende gør brug af en bred vifte af studieaktiviteter, der også tager hensyn til life-balance og hverdagsliv.

#### **B.1 Gruppedannelse**

Som led i arbejdet med semestrets tema indgår en række projektarbejder. Gruppedannelsen faciliteres af undervisere og sker gennem de studerende indgiver ønsker, hvorefter den semester ansvarlige beslutter de endelige grupper bestående af 3-5 studerende. Som en del af den aktivitet skal de enkelte studiegrupper lave en forventningsafstemning og udarbejde en samarbejdsaftale. Grupperne er fastsatte, når alle studerende er i grupper.

### **B.2 Gruppens udvikling, leverancer og projektudvikling**

Integreret i studiet opbygger den studerende forståelse for udviklingen og dynamikken inden for en gruppes dannelse, samspil og udvikling, samt udvikler kompetencer, som vil være med til at sikre de løbende leverancer og et godt studiemiljø. Der sættes fokus på det at være aktivt deltagende og bidrage til projektudviklingen i de enkelte faser.

### **B.3 Konflikthåndtering, aktiv lytning og feedback**

Den studerende udvikler sin forståelse for en konflikts mulige dimensioner og får erfaring i at analysere og anvende potentielle handlemuligheder i forhold til håndteringen af kommende konflikter under uddannelsen. Det sker ved, at den studerende arbejder med værktøjer/metoder som feedback og aktiv lytning samt fortsat arbejder med peer to peer og aktive bidrag til peercirkler (feedback og feedforward) i relation til studiegrupper og på holdet.

### **B.4 Formidling og kommunikation**

Som led i projektarbejdet indgår forskellige kommunikations- og formidlingsopgaver, og den studerende opnår færdigheder og kompetence i at kunne levere kompetente, såvel individuelle som gruppepræsentationer under studiet.

### **C.1 Eksemplarisk arbejde under studiet**

Den studerende arbejder teoretisk og empirisk med forskellige målgrupper og settings inden for professionsfeltet. Bl.a. planlægger og gennemfører den studerende interviews med selvvalgte målgrupper.

### **C.2 Deltagelse i eksterne formidlingsaktiviteter**

Den studerende får tilbudt at deltage på Madens Folkemøde, og bliver løbende orienteret om online professionsrelevante aktiviteter samt gratis konferencer på Itslearning.

### **Evaluering og prøve**

De ovenfor skitserede læringsmål bliver evalueret i forbindelse med en gruppeopgave som prøveforudsætning på 2. semester.

Videnskabs- område	Fag + ECTS	Indholdsbeskrivelser
Sundhedsviden- skab	Diætetik, måltidsberegning, kostplanlægning og – vurdering, 6 ECTS	<p>I faget Diætetik, måltidsberegning, kostplanlægning og -vurdering arbejdes der med:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduktion til kostplanlægning til raske voksne</li> <li>• Kostundersøgelsesmetoder, herunder retrospektive og prospektive metoder og kostanamnese</li> <li>• Vurdering af ernæringsstatus (BMI og taljemål)</li> <li>• Fokus på forskningstyper og paradigmer herunder epidemiologi</li> <li>• Kritisk vurdering af energiindtagelse</li> </ul> <p>Herunder nedenstående øvelser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduktion til excel</li> <li>• 24-timers kostinterview</li> <li>• 3 dages kostregistrering (prøveforudsætning)</li> </ul> <p>Studie- og læringsaktiviteter: Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, facilitering, praktiske øvelser og gruppearbejde med fokus på beregning af måltider og planlægningen af kosten på individniveau.</p>



	<p>Mikrobiologi, 3 ECTS</p>	<p>I faget Mikrobiologi arbejdes der med:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduktion til mikrobiologi</li> <li>• Den prokaryote celle</li> <li>• Mikroorganismer hos mennesker og dyr</li> <li>• Mikroorganismernes sammensætning, ernæring og metabolisme</li> <li>• Mikroorganismers vækst</li> <li>• Tarmens mikrobiota</li> <li>• Fødevarerborne sygdomme</li> <li>• Egenkontrol og hygiejne, HACCP, CCP, GAG</li> <li>• Flowdiagrammer</li> <li>• Mikrobiologiske risici i fødevarerproduktion</li> <li>• Svampe, vira og parasitter med fokus på levevis og betydning i fødevarer</li> <li>• Systematisk bakteriologi-kategorisering af bakterier og deres egenskaber</li> </ul> <p>Studie- og læringsaktiviteter: Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, facilitering, praktiske øvelser og gruppearbejde med fokus på mikrobiologi.</p>
	<p>Sundhed og fødevarer, 3 ECTS</p>	<p>Faget Sundhed og fødevarer omhandler kvaliteten af udvalgte fødevarer og tilsætningsstoffer ift. borgernes mulighed for at mestre det sunde hverdagsliv.</p> <p>Der arbejdes med bedømmelse af kulinarisk og sensorisk kvalitet, hvor der arbejdes med følgende råvaregrupper:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frugt og grønt</li> <li>• Mælk og syrnede produkter</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ost</li> <li>• Cerealier</li> <li>• Vegetabiliske fedtstoffer og æg</li> <li>• Kød og forarbejdede kødprodukter</li> <li>• Fisk og fiskeprodukter</li> </ul> <p>Studie- og læringsaktiviteter: Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, facilitering, praktiske øvelser og gruppearbejde med fokus på kulinarisk og sensorisk kvalitet af råvaregrupper i mad- og måltidsproduktion. Deltage i aflevering af minimum 3 gruppejournaler (prøveforudsætning)</p>
Naturvidenskab	Fødevareteknologi, 3 ECTS	<p>I faget fødevareteknologi arbejdes der med fokus på råvarernes funktionalitet og deres kemiske og fysiske egenskaber, fødevarerproduktion og kvalitet af fødevarer inden for følgende råvaregrupper:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frugt og grønt</li> <li>• Mælk og syrnede produkter</li> <li>• Ost</li> <li>• Cerealier</li> <li>• Vegetabiliske fedtstoffer og æg</li> <li>• Kød og forarbejdede kødprodukter</li> <li>• Fisk og fiskeprodukter</li> </ul> <p>Derudover arbejdes der med:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emballage og mærkning</li> <li>• Konservering</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentering</li> <li>• Tilsætningsstoffer og lovgivning</li> </ul> <p>Studie- og læringsaktiviteter: Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, facilitering, praktiske øvelser og gruppearbejde med fokus på forskellige råvaregrupper.</p>
	Anatomi, fysiologi og ernæringsfysiologi, 3 ECTS	<p>I faget Anatomi, fysiologi og ernæringsfysiologi arbejdes der med fordøjelse, absorption og metabolisme af:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kulhydrat</li> <li>• Kostfibre, kobles til tarmens mikrobiota</li> <li>• Fedt</li> <li>• Protein, aminosyre kvalitet kobles til forskellige fødevarer</li> <li>• Alkohol</li> <li>• Mikronæringsstoffer</li> <li>• Fedtopløselige vitaminer</li> <li>• Vandopløselige vitaminer</li> <li>• Mineraler</li> </ul> <p>Studie- og læringsaktiviteter: Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, facilitering, praktiske øvelser og gruppearbejde med fokus på makro- og mikronæringsstoffer.</p>
Humanvidenskab	Pædagogik, sundhedspædagogik	I faget Pædagogik, sundhedspædagogik og kommunikation arbejdes der med:

	<p>og kommunikation, 4½ ECTS</p> <p>Videnskabsteori og metode 1½ ECTS</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pædagogik og forandringsteori i forbindelse med livsstilsændring, hvilket også sættes i relation til kostvejledning</li> <li>• Sundhedspædagogik irt. mestring (fx Antonovsky og Lazarus)</li> <li>• Kommunikation omhandler æstetik og fødevarerommunikation i relation til udvalgte fødevarer og virksomheder</li> <li>• Kostvejledning til borgerne med udgangspunkt i den motiverende samtale og adfærdsmodificerende vejledningsmetode</li> <li>• Videnskabsteori og metode omhandler forskellige kvalitative tilgange til at opnå en refleksion over sundhedsfremmende og forebyggende interventioner på individniveau.</li> </ul> <p>Studie- og læringsaktiviteter: Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, facilitering, praktiske øvelser og gruppearbejde, samt simulationsøvelser hvor 'håndværket' interview og vejledningssamtalen kan udføres.</p>
Samfundsvidenskab	<p>Ledelse og organisation 3 ECTS</p> <p>Markedsføring 1½ ECTS</p>	<p>I faget Ledelse og organisation arbejdes der med:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategi</li> <li>• Organisationsstruktur</li> <li>• Kultur og etik i et ledelsesmæssigt perspektiv</li> <li>• Processer</li> <li>• Ledelse</li> <li>• Organisationsudvikling og innovation</li> </ul> <p>I faget Markedsføring arbejdes der med:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Markedsinformation og markedsanalyser</li> </ul>

	<p>Videnskabsteori og metode 1½ ECTS</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segmentering og målgruppevalg</li> </ul> <p>I Videnskabsteori og metode arbejdes der med:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tal og analyser fra fødevaremarkedet (VTM)</li> <li>• Markedsopdeling - BtC og BtB</li> <li>• Markedsinformation (VTM)</li> <li>• Kvantitative og kvalitative markedsanalyser (VTM)</li> </ul> <p>Studie- og læringsaktiviteter: Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, facilitering, praktiske øvelser og gruppearbejde med fokus på operationaliseringen af det metodiske ift. professionspraksis.</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 medmindre udgaven er anvendt på tidligere semestre eller andet er oplyst.

Basislitteratur – Bogliste og materialeliste	Anvendt på tidligere semestre	Nye bøger på 2. semester
<b>Sundhedsvidenskab</b>		
Astrup A, Stender S, Dyerberg J og Bügel S (2015). <i>Menneskets ernæring</i> . Munksgaard	x	

Jørgensen, I.M. og Holmqvist, N. (2019). <i>Ernæringsfysiologi – en grundbog</i> (3. udgave). Munksgaard.	x	
Nordic Council of Ministers. (2014). <i>Nordic Nutrition Recommendations 2012. Integrating nutrition and physical activity</i> . Copenhagen. ( <a href="#">Kan hentes frit her</a> )	x	
<b>Naturvidenskab</b>		
Astrup A, Stender S, Dyerberg J og Bügel S (2015): <i>Menneskets ernæring</i> . Munksgaard	x	
Jørgensen, I.M. og Holmqvist, N. (2019). <i>Ernæringsfysiologi – en grundbog</i> (3. udgave). Munksgaard.	x	
Carlsen, H. B. (2011) <i>Mad og æstetik</i> . København: Hans Reitzels Forlag		x
Justesen, L., Uebel, U., Østergaard, K. (red.) (2010). <i>Fødevarer og kvalitet – råvarer og forarbejdning</i> . Nyt Teknisk Forlag	x	
Thougaard, H; Madsen, R.M; Munch, J.J & Kamuk, A. (2018). <i>Mikrobiologi Systematik Vækst Fødevarer</i> . 5. udgave, 2. oplag, 2021. Akademisk forlag		x
Nordic Council of Ministers. (2014). <i>Nordic Nutrition Recommendations 2012. Integrating nutrition and physical activity</i> . Copenhagen. ( <a href="#">Kan hentes frit her</a> )	x	
<b>Humanvidenskab</b>		
Nielsen, L. (Red.), (2016). <i>Kostvejledning. Teorier, metoder og perspektiver</i> . København: Munksgaard	x	
Mach-Zagal, R. & Saugstad, T. (2009). <i>Sundhedspædagogik for praktikere</i> (3. udgave). København: Munksgaard Danmark	x	
<b>Samfundsvidenskab</b>		
Andersen, F. R. et al. (2019). <i>International markedsføring</i> (6. udgave). København: Trojka		x
Hansen, K. et al. (2013). <i>Organisation – videregående uddannelse</i> (3. udgave). København: Hans Reitzels Forlag		x
Launsø, L. Olsen, L. og Riper, O. (2017.) <i>Forskning om og med mennesker: Forskningsstyper og forskningsmetoder i samfundsforskningen</i> (7. udgave). Munksgaard	x	

### Afsnit 3: Mål for læringsudbytte og prøvebeskrivelse

Her kan du se semestrets mål for læringsudbytte, som beskriver, hvad du skal kunne til prøverne på semestret ifølge studieordningen [Studieordning 2019](#). Derudover finder du en beskrivelse af semestrets prøver.

Mål og delmål for læringsudbytte på 2. semester	Bedømmelseskriterier/uddybning af læringsmål	Udprøves i delprøve
<b>Viden</b>		
Den studerende kan reflektere over borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv	1) Kan redegøre for sundhedspædagogiske begreber og deres anvendelse i relation til det sunde hverdagsliv 2) Kan redegøre for samt reflektere over forskellige dimensioner af sundhedsadfærd og motivation i relation til spiseadfærd og sundhedspsykologi 3) Kan redegøre for betydningen af vejledning og formidling i relation til ændring af hverdagsliv, kostvaner og livsstil.	B
Den studerende har viden om og kan forstå fødevarer, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til mad- og måltidsproduktion	1) Kan identificere fødevarer- og hygiejnemæssige problemstillinger i forhold til produktion af fødevarer og måltider 2) Kan identificere produktionens betydning for råvarer- og fødevarer-kvalitet, herunder mikrobiologiske risici	A

	<p>3) Kan udvælge og foreslå råvarer til sunde måltider til udvalgte målgrupper</p> <p>4) Kan demonstrere viden om og forståelse for tilberedning af måltider ud fra produktionsmetode, kulinarisk og sensorisk kvalitet samt pris.</p>	
Den studerende har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer	<p>1) Har viden om og kan forstå fordøjelse, absorption og omsætning af makronæringsstoffer samt betydningen af relevante mikronæringsstoffer</p> <p>2) Kan redegøre for fødevalg og ernæringsmæssige problemstillinger i sammenhæng med biokemi, anatomi og fysiologi</p> <p>3) Kan identificere ernærings- og fødevalgmæssige problemstillinger med fokus på de officielle anbefalinger og anvendelse af disse</p>	B
Den studerende kan reflektere over sundhedsfremmende og forebyggende interventioner, der øger borgerens muligheder for mestring af det sunde hverdagsliv	<p>1) Kan redegøre for og reflektere over sundheds- og kostvaner i relation til det sunde hverdagsliv</p> <p>2) Kan identificere og reflektere over ernæringsmæssige problemstillinger</p> <p>3) Kan foreslå sundhedsfremmende og forebyggende tiltag, der øger borgerens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv i relation til livssituation, sundhedsmæssige konsekvenser og madkultur</p>	B
Den studerende viden om og forståelse for organisation og ledelse i måltids- og fødevalmproducerende virksomheder	<p>1) Kan redegøre for organisationen i en konkret fødevalm- og/eller måltidsproducerende virksomhed</p>	A



	2) Kan analysere virksomhedens kommunikation om og markedsføring af fødevarer og måltider i relation til aftagere	
Den studerende kan forstå og reflektere over borgerens mål	1) Kan reflektere over problemstillinger knyttet til sundhedsformidling relateret til borgerens mål og borgerens motivation	B
Den studerende har viden om og kan reflektere over anvendelse af kommunikationsteori og – metoder	1) Kan redegøre for udvalgt kommunikationsteori, pædagogiske teorier og didaktik samt reflektere over anvendelsen af disse i relation til en given målgruppe	A
Den studerende har viden om og kan reflektere over videnskabsteori og forskningsmetoder	1) Kan beskrive videnskabsteoretiske overvejelser 2) Kan vurdere relevante metoder og ernæringsmæssige beregninger relateret til kvalitet af mad og måltider 3) Kan redegøre for metoder til at afdække borgernes muligheder for at ændre sundhedsadfærd ved hjælp af interviews, observationer og diskursanalyse.	B
<b>Færdigheder</b>		
Den studerende kan anvende og begrunde forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i	1) Kan demonstrere færdighed i at næringsberegne og vurdere måltider med afsæt i konkrete fødevarer 2) Kan argumentere for valg af metoder til at bestemme konkrete fødevarer og måltiders kvalitet, herunder HACCP	A

forbindelse med praksisnære problemstillinger	3) Kan anvende metoder til analyse af udvalgte målgruppers fødevarer- og måltidsvalg 4) Kan vurdere rammernes betydning for måltider og spisesituationer	
Den studerende kan mestre og anvende relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri og forskningsmetoder	1) Kan udvælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater af såvel kvalitativ som kvantitativ karakter. 2) Kan demonstrere planlægning af sundhedstiltag for en målgruppe under hensyntagen til livssituation og samfundsmæssige forhold	B
<b>Kompetencer</b>		
Den studerende kan indgå i faglig kommunikation	1) Kan anvende faglige begreber i relation videnskabsområderne	A

## Prøvebeskrivelse 2. semester

### Beskrivelse af delprøve A

<b>Prøvens formalia</b>	En individuel mundtlig prøve svarende til 15 ECTS point, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytter gældende for 2. semester, delprøve A.
-------------------------	---

	<p>Ved prøvens start trækker den studerende en fødevare, som i forvejen er kendt fra en fødevareliste. Listen på syv fødevarer offentliggøres på Wiseflow senest 14 dage inden prøven afholdes.</p> <p>Opfyldelsen af deltagelse i prøveforudsætningerne er en forudsætning for, at du kan gå til hhv. delprøve A og delprøve B (se afsnittet om 'Minimumskrav til studieaktivitet').</p>
<p><b>Prøvens grundlag og fokus</b></p>	<p>Prøven afholdes med afsæt i en fødevare (jf. ovenstående)</p> <p>Forud for prøvens afholdelse forbereder den studerende en 10 minutters præsentation af hver fødevare på den offentliggjorte fødevareliste med fokus på:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Præsenterer den fødevareproducerende virksomhed ift. organisation og ledelse</li> <li>▪ Produktionsmetode herunder konserverende parametre</li> <li>▪ Fødevarsikkerhed og hygiejne</li> <li>▪ Ernæringsmæssig vurdering i forhold til fødevaren og måltidet</li> <li>▪ Hvordan fødevaren kan indgå i et sundt måltid til en udvalgt målgruppe</li> <li>▪ Vurdering af fødevaren i forhold til markedsføring, mærkning, æstetisk kommunikation og forbrugerprofil samt en vurdering af målgruppens adfærd i forhold til behov (eksempelvis økonomi, ernæring og kultur)</li> </ul>

<b>Prøvens forløb</b>	<p>Prøven afholdes som en tilstedeværelsesprøve på uddannelsesinstitutionen jf. prøveoversigten og består af en række prøvespørgsmål, som skal besvares mundtligt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der trækkes en fødevare</li> <li>• 10 min oplæg ved den studerende i forhold til den udtrukne fødevare</li> <li>• 10 minutter dialog med eksaminatorer</li> <li>• 5 min votering og meddelelse af bedømmelse</li> </ul>
<b>Prøvens bedømmelse</b>	<p>Beståede prøver kan ikke tages om. Bestås prøven ikke, indstilles til omprøve jf. <u>Prøveregler for Professionshøjskolen Absalon</u>.</p>
<b>Prøveforudsætninger for delprøve A</b>	<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>Den studerende skal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deltage i aflevering af minimum 3 gruppejournaler (prøveforudsætning)</li> </ul> <p>I tilfælde manglende deltagelse skal den studerende udarbejde en individuel journal.</p>
<b>Beskrivelse af delprøve B</b>	
<b>Prøvens formalia</b>	<p>En skriftlig og mundtlig gruppeprøve af 3-5 studerende svarende i 15 ECTS point, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytter gældende for 2. semester, delprøve B.</p>

	<p>Prøven er en gruppeprøve af 3-5 studerende. Prøven består af et skriftligt oplæg og en mundtlig eksamination.</p> <p>Gruppen udarbejder en skriftlig opgave på max. 19.200 anslag inkl. mellemrum (svarende til 8 normalsider) ved 2 studerende + 2400 anslag inkl. mellemrum (svarende til en normalside) pr. øvrige studerende i gruppen.</p> <p>Opfyldelsen af deltagelse i prøveforudsætningerne er en forudsætning for, at du kan gå til hhv. delprøve A og delprøve B (se afsnittet om 'Minimumskrav til studieaktivitet')</p>
<p><b>Prøvens grundlag og fokus</b></p>	<p>Gruppen skal selvstændigt opsøge og interviewe en borger. I interviewet skal der indgå elementer af en kostanamnese.</p> <p>På baggrund af kostanamnesen skal gruppen vurdere borgerens nuværende kostindtag. De ernæringsmæssige problemstillinger identificeres og gruppen udarbejder et forslag til en kostplan.</p> <p>Den skriftlige opgave skal indeholde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Præsentation af borgeren</li> <li>• Problemformulering og videnskabsteori og -metode</li> <li>• Vurdering af kostanamnesen og anvendt metode (kostdata vedlægges som bilag)</li> <li>• Identifikation af ernæringsmæssige problemstillinger</li> <li>• Reflektere over borgerens mål og mestring af det sunde hverdagsliv</li> <li>• Faglig begrundet kostplan</li> </ul> <p>Den skriftlige opgave afleveres via Wiseflow.</p> <p>Ved den mundtlige prøve skal gruppen simulere et uddrag af en kostvejledning.</p>

<p><b>Prøvens forløb</b></p>	<p>Den mundtlige prøve har en varighed på 25 minutter for de første 2 studerende (forlænges med 5 min. pr. ekstra studerende):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 minutters kort perspektivering af opgave ved gruppen</li> <li>• 10 minutters simulering af kostvejledning</li> <li>• 10 minutters dialog mellem gruppen og eksaminatorer</li> <li>• 5 minutter pr studerende votering og tilbagemelding.</li> </ul>
<p><b>Prøvens bedømmelse</b></p>	<p>Beståede prøver kan ikke tages om. Bestås prøven ikke, indstilles til omprøve jf. <a href="#">Prøveregler for Professionshøjskolen Absalon</a>.</p>
<p><b>Prøveforudsætninger for delprøve B</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>Den studerende skal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gennemføre og aflevere 1 gruppejournal over en 3-dages kostregistrering</li> </ul> <p>I tilfælde manglende deltagelse skal den studerende udarbejde en individuel journal.</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.