

Uddannelsesplan: Ernæring og Sundhedsuddannelsen

6. semester, Fødevarer og Ledelse, Studieordning 2019

"Entrepreneurskab"

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 6. 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 Its learning, der indeholder holdrum med ugens skema, undervisningsplanerne og fagrummene på 6. 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 6. semester

Studieaktivitetsmodellen for 6. semester findes på studienet her: [Studieaktivitet - Professionshøjskolen Absalon \(phabsalon.dk\)](https://phabsalon.dk)

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

Afsnit 1: Overordnet information om 6. semester: Entreprenørskab

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

Ernæring og sundhedsuddannelsen	Semester: 6. semester, Fødevarer og Ledelse Titel: Entreprenørskab Omfang: 30 ECTS ECTS-fordeling: Teoretisk: 12 ECTS; Praktisk: 18 ECTS (praktik 12 uger)
Formål og indhold	Semesteret sætter fokus på entreprenørskab inden for fødevarer- og måltidsområdet. Gennem et samspil mellem praktik og teori udvikler den studerende kompetencer til at agere selvstændigt inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter og samtidig færdigheder i at arbejde entreprenant med at nytænke en konkret fødevarer- eller en måltidsproducerende virksomheds strategi. Fokus vil være på udvikling af eksisterende virksomheder; fx fødevaren eller måltidet, produktporteføljen, forretningskonceptet eller markedsføringen inden for de givne love og ønskede standarder. I praktikken arbejder den studerende tæt sammen med regionale virksomheder for derigennem at videreudvikle analytiske og refleksive kompetencer i forhold til egen selvstændige professionsidentitet og tværprofessionelt samarbejde. På semesteret lægges der vægt på, at den studerende særligt arbejder med viden, færdigheder og kompetencer relateret til virksomhedssamarbejde og/eller praksisnære problemstillinger.

Obligatoriske krav til studieaktivitet og deltagelse	Det obligatoriske krav til studieaktivitet består af følgende prøveforudsætning for semesterprøven: • Aflevering af individuelle læringsmål på Wiseflow i 1. praktikuge. • Opfyldelsen af mødepligten i praktikken. • I tilfælde af manglende opfyldelse af mødepligten vil den studerende skulle supplere de praktiske ECTS.
Prøver og prøveformer	Semesterprøven på 6. semester er tilrettelagt som en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 30 ECTS i alt, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte for 6. semester. Prøven er en gruppeprøve med individuel bedømmelse. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager både teoretiske, praktiske og tværprofessionelle studieelementer fra semesteret. I afsnit 3 nedenfor fremgår semestrets mål for læringsudbytte, bedømmelseskriterier, prøveforudsætninger og prøvebeskrivelse af prøven. Der introduceres til prøven ved semesterstart og inden prøveperioden starter. De generelle rammer for prøven er nærmere beskrevet i studieordningen samt i dokumentet "Prøvere regler – Professionshøjskolen Absalon". Retningslinjer for skriftlige opgaver findes i: "Retningslinjer for skriftligt arbejde Center for Ernæring og Rehabilitering". De specifikke datoer, tidspunkter og lokaler for prøverne vil fremgå af prøveoversigten, som findes på studienet.
Bedømmelse	Bedømmelsen er individuel ift. den enkelte studerende og sker efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015). Rammerne er beskrevet i Studieordningen Studieordning 2019 samt "Prøvere regler – Professionshøjskolen Absalon" Prøvere regler

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.

Konkret udmøntes dette i en række studie- og læringsaktiviteter som omfatter en vekselvirkning mellem faglige oplæg inklusiv dialog, testning af teori i laboratorier (f.eks. køkken, sensorik og/eller kemi), øvelser, feedback og feedforward, peer-learning og studenterdrevne aktiviteter i forbindelse med fx strategi-, koncept- og/eller produktudvikling. Praksis på 6. semester vil foregå i tæt samarbejde med relevante virksomheder i regionen.

Praktik udgør følgende i forhold til videnskabsområde og ECTS: Naturvidenskab 5,4 ECTS, sundhedsvidenskab 5,4 ECTS, humanvidenskab 3,6 ECTS, samfundsvidenskab 3,6 ECTS

Videnskabs- område	Fag + ECTS	Indholdsbeskrivelser
Naturvidenskab	Fødevareegenskaber og fødevarekemi (3,6 ECTS)	Faget relaterer sig til produktudvikling og innovation gennem fødevarekemi og bygger videre på fødevarekemi på 3. semester. På dette semester arbejdes eksemplarisk med fermentering i relation til smag og bæredygtighed. Dette fagområde bygger på følgende indhold: Funktionelle egenskaber: ▪ Kulhydrater og proteiner som fermenteringssubstrat ▪ Fermentering, smag og bæredygtighed – vejen til velsmag? Fødevarekemi: ▪ Fermentering; kemiske reaktioner i forhold til fermenteringsproces og smagsudvikling ▪ Fermentering i praksis med koji; fx miso på nordiske råvarer ▪ Udvikling, vurdering og formidling af kvalitetskriterier ift. fermentering og smag

		Studie-/læringsaktiviteter: Der arbejdes med udgangspunkt i faglige oplæg og praktisk arbejde med eksemplarisk case i køkken samt udvikling og formidling af produkt og processer. Endvidere arbejdes der i praksis med faktorer af relevans for udviklingssamarbejdet i forhold til semesterprøven. Arbejdsformen vil inkludere faciliterende processer, feedback og feedforward i forhold til det praktiske arbejde.
Sundhedsvidenskab	Godkendelser og certificering (3,6 ECTS)	Faget tager udgangspunkt i relevante godkendelser og certificeringer med særlig fokus på bæredygtighed. Dette fagområde bygger på følgende indhold: Godkendelses- og certificeringspraksisser ▪ Internationale certificeringer (fx MSC) ▪ Nationale certificeringer (fx anvendt i måltidsservice og private fødevarevirksomheder) ▪ ISO standarder f.eks. i forhold til sensorik - F.eks. DS/EN ISO 11136:2017: Hedonisk test med forbrugere i kontrolleret område Studie-/læringsaktiviteter: Der arbejdes med udgangspunkt i eksempler i form af faglige oplæg og dialog samt praksis- og caseorienteret i forhold til den studerendes eget gruppeprojekt og virksomhedssamarbejde samt udviklingsproces. Arbejdsformen vil inkludere faciliterende processer, feedback og feedforward i forhold til det praktiske arbejde.
Humanvidenskab	Etik og markeds-kommunikation (2,4 ECTS)	Faget har fokus på at den studerende kan systematisere og omsætte viden om f.eks. strategi, kommunikative aspekter samt fødevareretik ud fra hhv. et virksomheds- og forbrugerperspektiv. Dette fagområde bygger på følgende indhold: Kommunikation ▪ Virksomhedens kommunikationsstrategi

		▪ Kommunikation i forhold til: - former - kanaler - mål - paradigmer - platforme - kontaktpunkter ▪ Videregående branding ▪ Virksomhedernes kommunikation ift. bæredygtighed (f.eks. 'green washing') Etik ▪ Fødevareetik ▪ Den politiske forbruger (f.eks. i forhold til bæredygtighed) Studie-/læringsaktiviteter: Der arbejdes i en vekselvirkning mellem faglige oplæg inklusiv dialog, øvelser og studenterdrevne aktiviteter i forbindelse med virksomhedssamarbejde og udviklingsarbejde.
Samfunds-videnskab	Entrepenørskab og innovation (2,4 ECTS)	Faget har fokus på faktorer af relevans for virksomhedens strategiudvikling ift. ledelse, økonomi og bæredygtighed (f.eks. i forhold til arbejdsmiljø og CSR). Dette fagområde bygger på følgende indhold: Entrepenørskab ▪ Mulighedsrum ▪ Ressourcer Innovation og ledelse

		▪ Strategier ▪ Forandringsledelse ▪ Projektledelse ▪ Mødeledelse Økonomi ▪ Budgettering Bæredygtighed ▪ Arbejdsmiljø ▪ Corporate Social Responsibility (CSR) Studie-/læringsaktiviteter: Der arbejdes i en vekselvirkning mellem faglige oplæg inklusiv dialog, øvelser og studenterdrevne aktiviteter i forbindelse med udviklingsprocessen og virksomhedssamarbejde.
--	--	--

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	Bøger anvendt på tidligere semestre	Nye bøger på 6. semester
Fødevareegenskaber og fødevarekemi		
McGee, H. (2004). <i>McGee on Food and Cooking: An Encyclopedia of Kitchen Science, History and Culture</i> . Hodder & Stoughton General Division.	x	
Godkendelser og certificering		
Justesen, L., Østergaard, K. & Uebel, U. (red) (2010). <i>Fødevarer og kvalitet</i> . Akademisk Forlag.	x	
Etik og markeds kommunikation		
Andersen, F.R. (2019). <i>International markedsføring</i> (6. udgave). Trojka	x	
Coff, C. (2016). <i>Fødevareetik</i> . Munksgaard		x
Entreprenørskab og innovation		
Phillipsen, k. <i>Innovationsgrundbogen – Entrepenørskab og intraprenørskab</i> . Systime		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 for læringsudbytte på 6. semester	Bedømmelseskriterier/uddybning af læringsmål
Viden	
Den studerende har viden om og kan reflektere over professionens anvendelse af informations- og kommunikationsteknologi og teknologiens betydning (V6)	<u>Herved forstås, at den studerende kan</u> • Redegøre for praktikstedets anvendelse af informations- og kommunikationsteknologi • Forklare relevante teknologiske målinger ifb. med fermenteringsprocesser.
Den studerende har viden om prioriteringer af professionsfaglige indsatser under de givne rammebetingelser i sundhedsvæsnets (V13)	<u>Herved forstås, at den studerende kan</u> • Redegøre for certificeringer målrettet bæredygtighedsstrategier i måltidsservice/fødevarerproduktion
Færdigheder	
Den studerende kan mestre tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde (F3)	<u>Herved forstås at den studerende kan</u> • Perspektivere erfaringer med konkrete samarbejdsrelationer på tværs af profession og sektor • Analysere fordele og ulemper ved tværprofessionelt/tværsektorielt samarbejde.
Den studerende kan anvende professionsrelevant informations-, kommunikations- og velfærdsteknologi, som i størst muligt omfang indtænker borgerens egne ressourcer (F4)	<u>Herved forstås at den studerende kan</u> • Begrunde kommunikationsstrategi med udgangspunkt i behov for entreprenant udvikling for en konkret fødevarer- eller måltidsproducerende virksomhed
Den studerende kan anvende, vurdere og begrunde metoder og beskrive standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling (F5)	<u>Herved forstås at den studerende kan</u> • Anvende relevante ISO standarder ifb. med kvalitetssikring

	Anvende forsøgsprotokol ifb. med kvalitetssikring af fermenteringsforsøg
Den studerende kan mestre udvikling, implementering og evaluering af processer og ledelsesopgaver (F3 FL)	Herved forstås at den studerende kan - Begrunde grundlæggende tilgange til entreprenørskab - Analysere praktikstedets behov for innovation
Kompetencer	
Den studerende kan selvstændigt udvikle kvalitetsstandarder (K1)	Herved forstås at den studerende kan Integrere relevant certificering i forbindelse med virksomhedens strategi
Den studerende kan håndtere selvstændigt at indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde og med afsæt i et helhedsperspektiv (K6)	Herved forstås at den studerende kan - Selvstændigt bidrage til at fremme det tværprofessionelle samarbejde - Vurdere kommunikative processer ift. strategiudvikling
Den studerende kan selvstændigt håndtere ledelsesmæssige problemstillinger i et mono- og tværprofessionelt samarbejde set i forhold til arbejdsmiljø, økonomi og bæredygtighed (K3 FL)	Herved forstås at den studerende kan - Anvende ledelsesteorier til at analysere innovative processer - Anvende relevante budgetteringsmodeller i praksis
Den studerende kan håndtere udarbejdelse, dokumentation, evaluering og udvikling af styringsredskaber i et ledelsesmæssigt perspektiv inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter (K4 FL)	Herved forstås at den studerende kan - Inddrage evaluering med afsæt i kvalitetskriterier som styringsredskab - Inddrage certificeringer som styringsredskab i forbindelse med konceptudvikling

Prøvebeskrivelse 6. semester, Fødevarer og Ledelse

Beskrivelse af semesterprøven

Prøvens formalia	Format og omfang: Skriftlig og mundtlig prøve; i alt 30 ECTS Prøven er <u>ekstern</u> Prøven er en gruppeprøve bestående af 3- 5 studerende. Det anbefales at danne grupper bestående af 3 – 4 studerende pr gruppe.
Prøvens grundlag og fokus	Temaet for semesterprøven er 'Entreprenørskab' og prøven udprøves jf. læringsudbytte for 6. semester. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager både teoretiske, praktiske og tværprofessionelle studieelementer fra semesteret. Opgaven skrives ud fra "Retningslinjer for skriftligt arbejde Center for Ernæring og Rehabilitering" samt "Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon" Prøveregler Opgaven afleveres på Wiseflow. Tidspunkt for aflevering fremgår af prøveoversigten. Prøven består af en skriftlig og mundtlig del. Der gives en samlet karakter.
Prøvens forløb og indhold	Fokus for semesterprøven vil være på udvikling af eksisterende virksomheder; fx fødevaren eller måltidet, produktporteføljen, forretningskonceptet eller markedsføringen inden for de givne love og ønskede standarder. Der kan inddrages elementer af videreudvikling af udvalgt produkt, men dette er ikke et krav i forhold til semesterprøven. Semesterprøven udarbejdes på baggrund af relevante problemstillinger identificeret i løbet af praktikken. Der kan udvælges én praktik, der danner afsæt for problemstillingen, men der kan også inddrages flere praktikker. Arbejdet med semesterprøven igangsættes i starten af semestret i dialog med den/de relevante praktiksteder i forhold til løsning af problemstilling.

	Format og indhold - Skriftlig del af semesterprøven Gruppen udarbejder en skriftlig opgave på max. 48.000 anslag inkl. mellemrum (svarende til 20 normalsider) ved 3 studerende + 2.400 anslag inkl. mellemrum pr ekstra studerende i gruppen (svarende til 1 normalside). Den skriftlige opgave efterfølges af en mundtlig eksamination. <u>I opgaven skal indgå</u> • Indledning og præsentation af formål og overordnet problemstilling • Problemformulering, mål og afgrænsning • Videnskabsteoretiske og metodiske overvejelser • Analyse, diskussion og løsningsforslag • Konklusion • Perspektivering • Referenceliste (jf. APA) • Bilag (tæller ikke med i anslag) Det skal fremgå af opgaven, hvordan empiri er genereret, samt under hvilke kriterier de er analyseret og vurderet ud fra. Det er ikke et krav, at transskriberinger af interviews, observationsskemaer og lignende dokumentation for genereret empiri vedlægges som bilag. Såfremt der anvendes specifikke citater skal der være kildehenvisning og disse citater vedlægges i bilag i form af uddrag fra transskriberingen. Den skriftlige opgave skal udarbejdes på baggrund af retningslinjer for skriftligt arbejde på Center for ernæring og	Format og indhold - Mundtlig del af semesterprøven Ved den mundtlige prøve skal gruppen tage afsæt i den skriftlige opgave og semesterets læringsudbytte. Gruppen afholder et oplæg, hvori gruppen uddyber og præciserer selvvalgt problemstilling. Oplægget må max fylde 5 minutter pr. studerende i gruppen. Ved 3 studerende er den mundtlige prøves varighed 40 minutter inkl. votering. For hver ekstra studerende i gruppen tillægges 10 minutter inkl. votering. <u>I oplægget kan indgå en perspektivering af følgende:</u> • Formål/mål • Metode(-r) og teori • Analyse/resultater • Løsningsforslag og anbefaling til virksamhed • Konklusion Ved power point eller posters, der understøtter den mundtlige prøve, angives referencer (jf. APA).
--	--	--

	rehabilitering (se studienet) Opgaven afleveres på Wiseflow i ét samlet pdf-dokument. Tidspunkt for aflevering fremgår af prøveoversigten.	
Prøvens bedømmelse	Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015). Beståede prøver kan ikke tages om. Bestås prøven ikke, indstilles til omprøve jf. Prøvere regler for Professionshøjskolen Absalon .	
Prøveforudsætninger for prøven	• Aflevering af individuelle læringsmål på Wiseflow i 1. praktikuge. • Opfyldelsen af mødepligten i praktikken. • I tilfælde af manglende opfyldelse af mødepligten vil den studerende skulle supplere de praktiske ECTS.	

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.