

## Uddannelsesplan: Ernæring og Sundhedsuddannelsen

### 2. semester, Studieordning 2019 (revideret august 2023):

#### “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 uddannelsen 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 \(revideret august 2023\)](#)

Uddannelsesplanen har 4 afsnit:

1. Afsnit 1: Overordnet information om 2. semester. Her findes en beskrivelse af semestrets formål, obligatoriske krav til studieaktivitet 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 skema og undervisningsplanerne for 2. 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 semesterkoordinatoren, dine undervisere og ledelsen på uddannelsen. Uddannelsesplanen vil blive gennemgået ved semesterstart.

### **Studieaktivitetsmodel for 2. semester**

Studieaktivitetsmodellen for 2. semester, samt information om og vejledning ift. studieaktivitetsmodellens elementer, findes på studienet:

[Studieaktivitet - Professionshøjskolen Absalon \(phabsalon.dk\)](https://phabsalon.dk)

## 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 Titel: Ernæring, fødevarer og produktion Omfang: 30 ECTS</b>
Formål og indhold	<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 fødevarerfaglig handlekompetence inddrages fødevarerens 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>Fremmøde: det er en forudsætning for at gå til delprøve A og B, at den studerende har et fremmøde på minimum 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 opgave, som skal godkendes.</p> <p>Prøveforudsætninger - den studerende skal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deltage i aflevering af minimum 3 gruppejournaler, udarbejdet på baggrund af øvelser i undervisningen. Gruppejournalerne skal godkendes af underviseren. I tilfælde af manglende aflevering af en gruppejournal, udarbejdes en individuel journal.</li> <li>• Gennemføre og aflevere 1 gruppejournal over en 3-dages kostregistrering. Gruppejournalen skal godkendes af underviseren. I tilfælde af manglende gennemførelse af kostinterview/kostregistrering eller deltagelse i interview udarbejdes en afløsningsopgave.</li> </ul>
<p>Prøver og prøveformer</p>	<p>Semesterprøven på 2. semester er tilrettelagt som 2 interne delprøver. Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og sker efter 7-trinsskalaen</p> <p>Delprøve A: "Varekurven"</p> <p>Prøven er en individuel, mundtlig prøve svarende til 15 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 2. semester, delprøve A. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret. Ved prøvens start trækker den studerende en fødevarer, som i forvejen er kendt fra en fødevarerliste. Listen på de 7 fødevarer offentliggøres på Wiseflow senest 14 dage inden prøven afholdes.</p>

	<p>Delprøve B: "Kostvurdering og kostplanlægning"</p> <p>Prøven er en gruppeprøve af 3-5 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 15 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for 2. semester, delprøve B. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager studieelementer inden for viden, færdigheder og kompetencer fra semesteret.</p> <p>Ved semesterstart introduceres der til semestret og rammerne for prøve A og prøve B. Der introduceres yderligere til prøverne i løbet af semesteret.</p> <p>De generelle rammer for prøven er nærmere beskrevet i studieordningen samt i dokumentet "<a href="#">Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon</a>". Retningslinjer for skriftlige opgaver findes i: "<a href="#">Retningslinjer for skriftligt arbejde Center for Ernæring og Rehabilitering</a>".</p>
Bedømmelse	<p>Bedømmelserne er individuelle 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>Gennemsnittet af de to karakterer indgår i det samlede eksamensresultat, hvor delprøve A vægtes med 50% og delprøve B vægtes med 50%. Det er en forudsætning for at bestå 2. semester at begge delprøver er bestået.</p> <p>Rammerne for bedømmelse er beskrevet i Studieordningen samt "<a href="#">Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon</a>".</p>

## Afsnit 2: Indhold, omfang og materialeliste

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>• Kostanamnese</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 mejeriprodukter</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ost</li> <li>• Cerealier og bælgfrugter</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. Deltagelse i aflevering af minimum 3 gruppejournaler, som skal godkendes (prøveforudsætning).</p>
Naturvidenskab	Fødevareteknologi, 3 ECTS	<p>I faget fødevareteknologi arbejdes der med fokus på råvarernes funktionalitet og deres kemiske og fysiske egenskaber, fødevareproduktion og kvalitet af fødevarer inden for følgende råvaregrupper:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frugt og grønt</li> <li>• Mælk og syrnede mejeriprodukter</li> <li>• Ost</li> <li>• Cerealier og bælgfrugter</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>



		<p>Studie- og læringsaktiviteter:</p> <p>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:</p> <p>Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, facilitering, praktiske øvelser og gruppearbejde med fokus på makro- og mikronæringsstoffer.</p>
Humanvidenskab	Pædagogik, sundhedspædagogik og kommunikation, 4½ ECTS	<p>I faget Pædagogik, sundhedspædagogik og kommunikation arbejdes der med:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pædagogik, sundhedspædagogik og kostvejledning i forbindelse med livsstilsændring</li> <li>● Kostvejledning med udgangspunkt i den motiverende samtale og adfærdsmodificerende vejledningsmetode</li> </ul>

	Videnskabsteori og metode 1½ ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Centrale emner: sundhedsopfattelser, sundhedsfremme, mestring, motivation og sundhedsadfærd</li> <li>• Videnskabsteori og metode omhandler kvalitative metoder til blandt andet at få indsigt i individets livsstil, sundhedsopfattelser, motivation og mål. Hvad er forskellen på kvalitative og kvantitative metoder?</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>Videnskabsteori og metode 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>• Handlingsparametre</li> <li>• Markedsinformation og markedsanalyser</li> <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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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.

Basilitteratur – 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	
Blomhoff et al (2023). <i>Nordic Nutrition Recommendations 2023</i> . Copenhagen: Nordic Council of Ministers. Kan frit hentes her: <a href="https://www.norden.org/da/node/81400">https://www.norden.org/da/node/81400</a>	x	
Jørgensen, I.M. og Holmqvist, N. (2019). <i>Ernæringsfysiologi – en grundbog</i> (3. udgave). Munksgaard.	x	
<b>Naturvidenskab</b>		
Astrup A, Stender S, Dyerberg J og Bügel S (2015): <i>Menneskets ernæring</i> . Munksgaard	x	

Blomhoff et al (2023). <i>Nordic Nutrition Recommendations 2023</i> . Copenhagen: Nordic Council of Ministers. Kan frit hentes her: <a href="https://www.norden.org/da/node/81400">https://www.norden.org/da/node/81400</a>	x	
Jørgensen, I.M. og Holmqvist, N. (2019). <i>Ernæringsfysiologi – en grundbog</i> (3. udgave). Munksgaard.	x	
Justesen, L., Uebel, U., Østergaard, K. (red.) (2022). <i>Den store grundbog om Fødevarer og kvalitet – råvarer og forarbejdning</i> (3. udgave). 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
<b>Humanvidenskab</b>		
Nielsen, L. (Red.), (2016). <i>Kostvejledning. Teorier, metoder og perspektiver</i> . København: Munksgaard	x	
Rosdahl, Gregers (2016). <i>Den motiverende samtale – praktisk håndbog til samtaler om rehabilitering</i> . København: Munksgaard		x
Saugstad, T. & Gabrielsen, N. (2021). <i>Sundhedspædagogik for praktikere</i> (4. udgave). København: Munksgaard		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

### 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. Derudover finder du en beskrivelse af semestrets prøver.



	<p>2) Kan redegøre for fødevarevalg og ernæringsmæssige problemstillinger i sammenhæng med fysiologi og ernæringsfysiologi</p> <p>3) Kan identificere ernærings- og fødevaremæssige problemstillinger med fokus på de officielle anbefalinger og anvendelse af disse</p>	
Den studerende kan reflektere over sundhedsfremmende og forebyggende interventioner, der øger borgerens muligheder for mestring af det sunde hverdagsliv	<p>1) Kan identificere og reflektere over ernæringsmæssige problemstillinger</p> <p>2) Kan identificere og reflektere over sundhedsfremmende og forebyggende tiltag, der øger borgerens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv, med fokus på kost og livsstil</p>	B
Den studerende viden om og forståelse for organisation og ledelse i måltids- og fødevareproducerende virksomheder	<p>1) Kan redegøre for organisationen i en konkret fødevare- og/eller måltidsproducerende virksomhed</p> <p>2) Kan analysere virksomhedens markedsføring af fødevarer og måltider i relation til aftagere</p>	A
Den studerende kan forstå og reflektere over borgerens mål	1) Kan redegøre for og reflektere over vejledningsmæssige potentialer og problemstillinger relateret til borgerens mål og motivation	B
Den studerende har viden om og kan reflektere over anvendelse af	1) Kan redegøre for kommunikationsmæssige perspektiver samt reflektere over anvendelsen af disse i relation til en given målgruppe eller borger	A

kommunikationsteori og – metoder		
Den studerende har viden om og kan reflektere over videnskabsteori og forskningsmetoder	1) Kan beskrive forskellen på kvantitative og kvalitative metoder	B
<b>Færdigheder</b>		
Den studerende kan anvende og begrunde forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i forbindelse med praksisnære problemstillinger	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 3) Kan anvende metoder til analyse af udvalgte målgruppers fødevarer- og måltidsvalg 4) Kan vurdere rammernes betydning for måltider og spisesituationer	A
Den studerende kan mestre og anvende relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri og forskningsmetoder	1) Kan lave en kostvurdering og -planlægning ud fra ernæringsfaglige principper, baseret på et interview indeholdende en kostanamnese	B
<b>Kompetencer</b>		

Den studerende kan indgå i faglig kommunikation	1) Kan anvende faglige begreber i relation til videnskabsområderne	A
---	--	---

## Prøvebeskrivelse 2. semester

### Beskrivelse af delprøve A

<b>Prøvens formalia</b>	<p>En individuel mundtlig prøve svarende til 15 ECTS point, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytter gældende for 2. semester, delprøve A.</p> <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 prøveforudsætningerne er en forudsætning for, at du kan gå til hhv. delprøve A og delprøve B (se afsnittet om 'Obligatoriske krav til studieaktivitet og deltagelse').</p>
<b>Prøvens grundlag og fokus</b>	<p>Prøven afholdes med afsæt i en fødevare.</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> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fødevarer sikkerhed 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 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>Bedømmelsen er individuel ift. den enkelte studerende og sker efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 1125 af 04/07/2022). Karakteren indgår i det samlede eksamensresultat, hvor delprøve A vægtes med 50% og delprøve B vægtes med 50%. Det er en forudsætning for at bestå 2. semester at begge delprøver er bestået. Beståede prøver kan ikke tages om. Bestås prøven ikke, indstilles til omprøve jf. <u>Prøveregler for Professionshøjskolen Absalon</u>.</p>

<p><b>Prøveforudsætninger for delprøve A</b></p>	<p>Påbegyndelse af semester medfører at den studerende automatisk er indstillet til prøve.</p> <p>De obligatoriske krav til studieaktivitet og deltagelse, beskrevet i afsnit 1, ift. fremmødeprocent og de to prøveforudsætninger, skal være opfyldt for at deltage i delprøve A.</p> <p>Såfremt den studerende ikke opfylder prøveforudsætningerne, vil dette registreres som et anvendt prøveforsøg.</p>
<p><b>Beskrivelse af delprøve B</b></p>	
<p><b>Prøvens formalia</b></p>	<p>En skriftlig og mundtlig gruppeprøve af 3-5 studerende svarende til 15 ECTS point, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbyttet gældende for 2. semester, delprøve B.</p> <p>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 3 studerende + 2400 anslag inkl. mellemrum (svarende til en normalside) pr. øvrige studerende i gruppen.</p> <p>Opfyldelsen af prøveforudsætningerne er en forudsætning for, at du kan gå til hhv. delprøve A og delprøve B (se afsnittet om 'Obligatoriske krav til studieaktivitet og deltagelse')</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 metode</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vurdering af kostanamnesen og anvendt metode (kostdata vedlægges som bilag)</li> <li>• Identifikation af ernæringsmæssige problemstillinger</li> <li>• Reflektere over borgerens mål, motivation 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 30 minutter, dertil kommer votering og tilbagemelding:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 minutters kort perspektivering af den skriftlige opgave ved gruppen</li> <li>• 10 minutters simulering af kostvejledning</li> <li>• 15 minutters dialog mellem gruppen og eksaminatorer</li> <li>• 5 minutter per studerende votering og tilbagemelding.</li> </ul>
<p><b>Prøvens bedømmelse</b></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. 1125 af 04/07/2022). Karakteren indgår i det samlede eksamensresultat, hvor delprøve A vægtes med 50% og delprøve B vægtes med 50%. Det er en forudsætning for at bestå 2. semester at begge delprøver er bestået. Beståede prøver kan ikke tages om. Bestås prøven ikke, indstilles til omprøve jf. <a href="#">Prøveregler for Professionshøjskolen Absalon</a>.</p>

<b>Prøveforudsætninger for delprøve B</b>	<p>Påbegyndelse af semester medfører at den studerende automatisk er indstillet til prøve. De obligatoriske krav til studieaktivitet og deltagelse, beskrevet i afsnit 1, ift. fremmødeprocent og de to prøveforudsætninger, skal være opfyldt for at deltage i delprøve B.</p> <p>Såfremt den studerende ikke opfylder prøveforudsætningerne, vil dette registreres som et anvendt prøveforsøg.</p>
---	--

#### **Afsnit 4: Undervisningsoversigt**

Undervisningsplanerne for de enkelte fag findes på Itslearning. Undervisningsplanerne 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.