

Uddannelsesplan for Ernæring og Sundhedsuddannelsen

4. semester: Fødevarer og Ledelse, Studieordning 2019:

“Organisation, ledelse og fødevareproduktion”

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 4. 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 skema og undervisningsplanerne 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.

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 4. semester

Studieaktivitetsmodellen for 4. semester findes på studienet her: [Studieaktivitet - Professionshøjskolen Absalon \(phabsalon.dk\)](http://phabsalon.dk)

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

Afsnit 1: Overordnet information om 4. semester: Organisation, ledelse og fødevareproduktion

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

Ernærings- og sundhedsuddannelsen	Semester: 4. semester Titel: Organisation, ledelse og fødevareproduktion Omfang: 30 ECTS
Formål og indhold	<p>På semesteret arbejder den studerende med at anvende teoretisk viden i praksis inden for organisation, ledelse, virksomhedskommunikation samt fødevareproduktion og -distribution.</p> <p>Den studerende opnår viden om og kan reflektere over, hvilke krav og forventninger forbrugere samt offentlige og private brugere har til kvalitet, fødevarsikkerhed og sundhed samt hvordan disse reguleres og kontrolleres, og hvordan virksomheder med udgangspunkt heri kan tilrettelægge produktion og distribution.</p> <p>Der inddrages temaer som emballage, logistik, økonomi, motivation og kommunikation i en fødevarevirksomhed. Den studerende arbejder på semesteret med konkrete case.</p> <p>På semesteret arbejder den studerende med egen professionsudøvelse inden for ledelse, produktion, planlægning og gennemførelse af produktionsopgaver. I forbindelse med både den teoretiske og den praktiske del af semesteret inddrages den tværprofessionelle og tværsektorielle kontekst.</p>

<p>Obligatoriske krav til studieaktivitet og deltagelse</p>	<p>De obligatoriske krav til studieaktivitet består af semesterprøven. Derudover er der prøveforudsætninger som den studerende skal deltage i. Semestret er sammensat af en række forskellige studieaktiviteter, med forskellige forventninger til dig som studerende. Se studieaktivitetsmodellen på studienet her.</p>
<p>Prøver og prøveformer</p>	<p>Semesterprøven på 4. semester er tilrettelagt som en individuel ekstern prøve svarende til 30 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for semesteret.</p> <p>Prøven er en individuel skriftlig og mundtlig prøve, der tager udgangspunkt i en praksisnær case. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager teoretiske, praktiske, valgfri og tværprofessionelle studieelementer.</p> <p>I afsnit 3 nedenfor fremgår semestrets mål for læringsudbytte, bedømmelseskriterier, prøveforudsætninger og prøvebeskrivelse af prøven.</p> <p>Der introduceres til prøven ved semesterstart og inden prøveperioden starter. De generelle rammer for prøver er nærmere beskrevet i studieordningen samt i dokumentet "Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon". Retningslinjer for skriftlige opgaver findes i: "Retningslinjer for skriftligt arbejde Center for Ernæring og Rehabilitering".</p> <p>De specifikke datoer, tidspunkter og lokaler for prøverne vil fremgå af en prøveoversigt, som findes på studienet.</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 Studieordning 2019 samt "Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon" Prøveregler</p>

Afsnit 2: Indhold, omfang og materialeliste

Her findes en uddybende beskrivelse af de forskellige fagområder, som semestret består af, deres omfang samt det overordnede materiale, der forventes anskaffet før semestrets start.

På dette semester påbegynder den studerende sin studieretning. Der arbejdes med at tone og profilere den studerendes faglighed samt at udvide det professionelle netværk. Semestret består af en periode med undervisning samt en 8 uger lang praktikperiode med fra uge 16 til 23.

Undervisningsperioden kan inddeles i 3 perioder med forskelligt fokus. Disse perioder ses nedenfor.

Periode/uge	Periode 1: Uge 6-7-8	Periode 2: Uge 9-10	Periode 3: 11-12-14-15
Fokus	Intro til studieretningen FL og til semesterets fag.	At koble teori og praksis ved med fokus på at erfare, hvordan praksis udspiller sig.	At afprøve teorier: Der arbejdes med en praksisnær case. Praktikforberedelse.
Format	Her er der planlagt undervisning	Her er der planlagt virksomhedsbesøg samt oplæg ved gæsteundervisere.	Her er planlagt begrænset undervisning. Herudover er der planlagt vejledningsværksteder. Perioden bruges primært på selvstændigt case-arbejde. Derudover er der skemalagt undervisning til praktikforberedelse.

Videnskabsområde	Fag + ECTS	Indholdsbeskrivelser
Naturvidenskab, 9 ECTS	Fødevarekvalitet og fødevarer sikkerhed 5,4 ECTS	<p>I fagområdet fødevarekvalitet og fødevarer sikkerhed arbejdes der praksis- og case orienteret med tidsaktuelle problemstillinger der perspektiveres til semestercasen og den nyeste forskning.</p> <p>Den studerende skal arbejde med:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fødevarer sikkerhed i praksis herunder egenkontrol og risikoanalyse • Vurdering af måltidsproduktion • Vurdering af sensorisk og kulinarisk kvalitet • Bæredygtighed med fokus på plantebaserede fødevarer <p>Studie og læringsaktiviteter: Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, facilitering og gruppearbejde samt deltagelse i webinarer, fødevarer messer og virksomhedsbesøg.</p>
Sundhedsvidenskab 9 ECTS	Ernæring og sundhed (Fødevarer, mad og måltider måltider) 5,4 ECTS	<p>I fagområdet Fødevarer, mad- og måltider arbejder de studerende med fokus på specifikke ernæringsmæssige problemstillinger i relation til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion.</p> <p>Den studerende skal arbejde med:</p> <p>Ernæringsmæssig vurdering af fødevarer-, mad- og/eller måltider, herunder bl.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Afprøvning og vurdering af måltidskoncepter fx relateret til officielle kostråd, plantebaseret kost eller specifikke målgrupper

- Kost og ernæringsanbefalinger med fokus på borgere/patienter med overvægt, fedme, diabetes og hjertekarsygdomme
- Fødevareoverfølsomhed med fokus på fødevare-, mad- og måltidsproduktion
- Fødevarer, mad og måltider med fokus på småtspisende

Studie-/læringsaktiviteter:

Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, praktiske øvelser, facilitering og gruppearbejde. Med udgangspunkt i en case arbejder den studerende med forskellige ernæringsmæssige perspektiver i forhold fødevarer, mad og måltider til udvalgte målgrupper.

<p>Humanvidenskab 6 ECTS</p>	<p>Virksomheds- kommunikation (2,6 ETCS) og videnskabsteori og metode (1 ETCS)</p>	<p>I fagområdet virksomhedskommunikation og videnskabsteori og metode arbejdes der med forskellige kommunikationsteorier og etiske problemstillinger i forhold til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion.</p> <p>Fagområdet understøtter de studerendes læring i forbindelse med casearbejde og praktikophold.</p> <p>Den studerende skal arbejde med:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Interne og eksterne kommunikationskanaler i en fødevarer- og måltidsproducerende virksomhed i forhold til værdibaserede parametre. ● Etiske problemstillinger i forhold til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion ● Interessentanalyser i forhold til kommunikation ● Videnskabsteori og metode <p>Undervisningen i humanvidenskab relateres til professionsområdet, de andre videnskabsområder samt de studerendes valgfrie studieelementer</p> <p>Studie-/læringsaktiviteter:</p> <p>Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, facilitering og gruppearbejde, fx arbejder den studerende med kommunikation og etiske problemstillinger relateret til fødevarer-, mad- og måltidsproducerende virksomheder.</p>
<p>Samfundsvidenskab6 ECTS</p>	<p>Produktion, distribution og økonomi (2,6 ETCS)</p>	<p>I fagområdet Produktion, distribution og økonomi arbejdes der med forskellige teorier i forhold til fødevarer, mad og måltidsproduktion, hvor projektledelse vil blive inddraget og understøtte de studerendes læring i forbindelse med casearbejde og praktikophold.</p>

og videnskabsteori
og metode (1 ETCS)

Den studerende skal arbejde med:

- Produktion, distribution og økonomi
- Økonomistyring og budgetter

Logistik

- Distribution
- Logistikstrategier
- Lagerstyring
- Produktionsstyring
- Innovation
- Implementering

Ledelse i en organisation

- Projektledelse
- Ledelsesudvikling
- Motivation
- Organisatorisk læring og udvikling
- Videnskabsteori og metode relateres til organisation og ledelse i forbindelse med cases og de studerendes praktikophold

Studie-/læringsaktiviteter:

Undervisningen varierer mellem faglige oplæg, facilitering og gruppearbejde, fx arbejder den studerende med projektledelse samt organisation, produktion og ledelse relateret til fødevarer-, mad- og måltidsproducerende virksomheder.

<p>Bidrag af ECTS fra ovenstående videnskabsområder</p>	<p>Praktik 12 ECTS</p>	<p>Før praktikken: For at kvalificere praktikken udarbejder den studerende individuelle læringsmål ud fra faglige og personlige refleksioner over forventede opgaver i praktikken og med udgangspunkt i semesterets læringsmål.</p> <p>I forbindelse med semestrets afsluttende opgave reflekterer den studerende over udvalgte læringsmål med afsæt i praktikken. Se mere om praktik på Studienet Praktik studieordning 2019</p> <p>Under praktik: Der er ét midtvejs indkald under praktikforløbet. Der er her mulighed for at reflektere over opfyldelse af egne såvel som semesterets mål for læringsudbytte.</p> <p>Som afslutning på praktikken giver praktikstedet feedback og praktikstedet angiver hvorvidt mødepligten er opfyldt. Dette sker via praktikportalen.</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 – Bog- og materialeliste	Anvendt på tidligere semestre	Nye bøger på 4. semester
Astrup A., S. Bügel, J. Dyerberg, & S. Stender (red.) (2015). <i>Menneskets ernæring</i> (4. udgave). København: Munksgaard	X	
Jørgensen, I.M. & Holmquist, N. (2019). <i>Ernæringsfysiologi</i> (3. udgave). København: Munksgaard	X	
Blomhoff et al (2023). <i>Nordic Nutrition Recommendations 2023</i> . Copenhagen: Nordic Council of Ministers	X	
Pedersen, A.N. & Ovesen, L. (2015). <i>Anbefalinger for den danske institutionskost</i> (5. udgave). Fødevarestyrelsen, Sundhedsstyrelsen og DTU Fødevareinstituttet. (kan evt. downloades fra nettet)	X	
Justesen, L., Uebel, U., Østergaard, K. (red.) (2022). Den store grundbog om Fødevarer og kvalitet – råvarer og forarbejdning (3. udgave). Nyt Teknisk Forlag	X	
Olsen, M.A. & Saxton, G (2018). <i>Kulinarisk sensorik</i> (3. udgave). PRAXIS.	X	
Thougaard, H., Madsen, R.M., Munch, J.J. & Kamuk, A. (2018). <i>Mikrobiologi systematik, vækst og fødevarer</i> (5. udgave). Praxis: Nyt teknisk Forlag	X	

Hansen, H (2014). <i>Kommunikation skaber din organisation</i> . Hans Reitzels Forlag		X
Bang, K.E., Sørensen, F. & Sundvang, J. (2019). <i>Erhvervsøkonomi – videregående uddannelser</i> (5. udgave). København: Hans Reitzels Forlag		X
Hald, K. S., Feibert, D. C. (2022). <i>Logistik & supply chain management</i> (4. udgave). København: Trojka		X
Tanggaard, L. Elmholdt, C. & Keller, H.D. & Tanggaard, L. (2019). <i>Ledelsespsykologi</i> . København: Samfundslitteratur		X
Jacobsen, D. I. (2019). <i>Organisationsændringer og forandringsledelse</i> . København: Samfundslitteratur		X
Kousholt, B. (2020). <i>Projektledelse – Teori og Praksis</i> . København: Akademisk 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 [Studieordning 2019](#). Derudover finder du en beskrivelse af semestrets prøver.

Mål og delmål for læringsudbytte på 4. semester	Bedømmelseskriterier/uddybning af læringsmål
Viden	

<p>Den studerende kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom (V7)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Kan redegøre og reflektere over offentlige og private virksomheders problemstillinger knyttet til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion til borgere/forbrugere ● Kan redegøre for og reflektere over sundhed og kvalitet af fødevarer-, mad- og måltider til borgere/forbrugere ● Kan identificere behov og anvende teorier i forbindelse med fødevarer-, mad- og måltidsproduktion
<p>Den studerende kan reflektere over etiske problemstillinger (V8)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Kan reflektere over etiske problemstillinger i relation til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion
<p>Den studerende har viden om og kan reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professions opgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv i forhold til at være aktør i det hele sundhedsvæsen (V12)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Kan identificere og forklare den ernærings- og sundhedsprofessionelles rolle i forhold til fødevarer, mad- og måltidsproduktion ● Kan beskrive og reflektere over professionsfeltet og samarbejde inden for professionen samt samarbejdet med andre professioner
<p>Den studerende har viden om og kan reflektere over videnskabsteori, forskningsmetode og modeller til evaluering, kvalitetssikring og – udvikling, samt relatere denne viden til forsknings- og udviklingsarbejde i professionspraksis (V14)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Kan udvælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater i relation til fødevarer, mad- og måltidsproduktion ● Kan redegøre for risikoanalyse og egenkontrolprogrammer i forbindelse med fødevarer-, mad- og måltidsproduktion ● Kan redegøre og reflektere over metoder til at vurdere og evaluere ernæringsmæssig og kulinarisk kvalitet af mad- og måltider

<p>Den studerende har viden om og kan reflektere over processer og ledelse vedrørende fødevarer og fødevarerforarbejdning i relation til mad og måltider (V1 FL)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kan forklare principper for logistik, distribution og produktion i en fødevarer-, mad- og måltidsproducerende virksomhed • Kan identificere ledelsesmæssige problemstillinger i en fødevarer-, mad- og måltidsproducerende virksomhed • Kan beskrive relevante motivations- og kommunikationsteorier for en fødevarer-, mad- og måltidsproducerende virksomhed
<p>Færdigheder</p>	
<p>Den studerende kan anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet (F2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kan udvælge, anvende og vurdere principper for fødevarer-, mad- og måltidsproduktion til borgere/forbrugere under hensyntagen til ernæring, kulinarisk kvalitet, fødevarerikkerhed og bæredygtighed • Kan anvende teori og dokumentere produktion af fødevarer, mad og måltider i forhold til lovgivning og fødevarerikkerhed • Kan anvende og vurdere professionens metoder og værktøjer
<p>Den studerende kan anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning (F5 FL)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kan analysere problemstillinger inden for ledelse, projektledelse og planlægning i en fødevarer-, mad og måltidsproduktion • Kan planlægge fødevarer-, mad- og måltidsproduktion i forhold til ernæring, kulinarisk kvalitet og fødevarerikkerhed • Kan målrette og tilpasse formidlingsmateriale til borgere/forbrugere i forhold til mad- og måltidsproduktion
<p>Kompetencer</p>	

<p>Den studerende kan håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov (K3)</p>	<p>Med udgangspunkt i forskellige interesser og deres behov</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kan tilrettelægge, gennemføre, dokumentere og evaluere en fødevarer-, mad og måltidsproduktion under hensyntagen til ernæring, kulinarisk kvalitet og fødevarerikkerhed • Kan tilrettelægge, gennemføre, dokumentere og evaluere fødevarer-, mad og måltidsproduktion under hensyntagen til etiske, kulturelle og økonomiske forhold • Kan reflektere over professionens praksis og egne læringsbehov.
<p>Den studerende udviser ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov (K9)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kan fagligt argumentere ud fra en evidensbaseret tilgang • Kan identificere egne læreprocesser og udviklingsbehov under praktikforløbet

Prøvebeskrivelse 4. semester

Beskrivelse af prøven

<p>Prøvens formalia</p>	<p>Semesterprøven på 4. semester er tilrettelagt som en individuel ekstern prøve svarende til 30 ECTS, hvor den studerende udprøves i mål for læringsudbytte gældende for semesteret. 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).</p> <p>Prøven er en individuel skriftlig og mundtlig prøve, der tager udgangspunkt i en praksisnær case. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager teoretiske, praktiske, valgfrie og tværprofessionelle studieelementer.</p>
-------------------------	---

	<p>Den studerende udarbejder en opgave på max 14.400 anslag svarende til 6 normalsider. Opgaven efterfølges af en mundtlig eksamination. Sideantallet er ekskl. forside, indholdsfortegnelse, referenceliste og bilag. De opgivne tegn pr. side er gennemsnitlige, og projektet skal holde sig under de angivne maksimum anslag.</p>
<p>Prøvens grundlag og fokus</p>	<p>Den selvvalgte praksisnære case skal tage udgangspunkt i en fødevarer-, mad og måltidsproduktion eller måltidskoncept og eventuelt med udgangspunkt i en specifik målgruppe. Casen kan fx tage udgangspunkt i kantinemad på en arbejdsplads, skolemadsordning, food service til ældre, et produkt og convenience løsninger.</p> <p>I arbejdet med casen sættes der fokus på</p> <ul style="list-style-type: none"> · En relevant virksomhed/organisation og et muligt projektforløb · En konkret fødevarer-, mad og måltidsproduktion eller måltidskoncept, herunder emballage, kulinarisk kvalitet, fødevarerikkerhed- og kvalitet, samt ernæring · Tilrettelæggelse af produktion og distribution · Intern/ekstern kommunikationsstrategi og/eller markedsføringsmateriale <p>Det er et krav at den skriftlige opgave inddrager videnskabsteoretiske og metodiske overvejelser over professionsfelt og arbejdsopgaver samt refleksioner over tværprofessionelt samarbejde i relation til casen.</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, anvendte materialer samt eventuel selvvalgt litteratur.</p> <p>Det skal fremgå af opgaven, hvordan informationer og data er genereret samt under, hvilke kriterier de er analyseret og vurderet. Det er ikke et krav, at transskriberinger af interviews, observationskemaer 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.</p>

	<p>Den skriftlige opgave skal indeholde:</p> <ul style="list-style-type: none">● Indledning og præsentation af casen og den overordnede problemstilling.● Problemformulering og afgrænsning.● Videnskabsteoretisk ståsted og metodiske overvejelser.● Analyse og vurdering, herunder inddrages præsentation og diskussion af egen empiri.● Konklusion på problemformulering● Refleksion over egne læreprocesser samt udviklings- og læringsbehov. <p>Opgaven skrives ud fra "<u>Retningslinjer for skriftligt arbejde Center for Ernæring og Rehabilitering</u>" samt "Prøveregler – Professionshøjskolen Absalon" <u>Prøveregler</u></p> <p>Opgaven afleveres på Wiseflow. Tidspunkt for aflevering fremgår af prøveoversigten.</p>
Prøvens forløb	<ol style="list-style-type: none">1. Den skriftlige opgave samt bilag afleveres på Wiseflow som ét samlet pdf-dokument.2. Den mundtlige prøve tager afsæt i den skriftlige opgave samt en diskussion og perspektivering. Den mundtlige prøve afvikles som en individuel prøve og har en varighed på 25 minutter: <ul style="list-style-type: none">● 6 minutters oplæg ud fra medbragt disposition.● 14 minutters dialog og eksamination.● 5 minutters votering og tilbagemelding.

Prøvens bedømmelse	Bedømmelsen sker på baggrund af en helhedsvurdering af det skriftlige produkt og det mundtlige oplæg og den efterfølgende eksamination i forhold til de udprøvede mål for læringsudbytte. Bedømmelsen sker efter 7-trinsskalaen. Prøven er bestået ved karakteren 02 eller derover. Beståede prøver kan ikke tages om. Bestås prøven ikke, indstilles til omprøve jf. Prøveregler for Professionshøjskolen Absalon .
Prøveforudsætninger for prøven	<ul style="list-style-type: none"> • Aflevering af individuelle læringsmål på Wiseflow senest fredag i første praktikuge. • Opfyldelse af mødepligten i praktikken. Svarende til gennemsnitligt 30 timers arbejdsbelastning pr. uge I tilfælde af manglende opfyldelse af mødepligten vil den studerende skulle supplere de praktiske ECTS <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>

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.