

Studieordning for uddannelsen til

Professionsbachelor i Ernæring og sundhed

**AB
SAL
ON**

PROFESSIONS-
HØJSKOLEN
ABSALON



Indhold

Forord.....	5
Del 1 Fakta om ernæring og sundhedsuddannelsen	6
1.1 Studieordning	6
1.2 Oversigt over uddannelsen	8
Videnskabsområder og ECTS	8
Del 2 Uddannelsens indhold.....	10
2.1 Uddannelse i et ernærings- og sundhedsområde i udvikling	10
2.2 Undervisnings- og arbejdsformer	10
Forskellige læringsrum	11
Praktik	11
Kriterierne for at blive godkendt som praktiksted er følgende:	11
2.3 Studieaktivitet, deltagelses- og mødepligt	12
Studieaktivitetsmodellen	12
2.4 Talentforløb	13
Del 3 Uddannelsens 7 semestre.....	14
1. semester – Sundhed, mad og mennesker	14
Fordeling af ECTS på 1. semester	14
Mål for læringsudbytte på 1. semester	15
Prøver	15
2. semester – Fødevarer, måltider og produktion	16
Fordeling af ECTS på 2. semester	16
Mål for læringsudbytte på 2. semester	17
Prøver	17
Studieretningen Fødevarer og Ledelse 3.-6. semester.....	18
3. semester	18
Fordeling af ECTS på 3. semester	18
Mål for læringsudbytte på 3. semester	19
Prøver	19
4. semester	20
Fordeling af ECTS på 4. semester	20
Mål for læringsudbytte på 4. semester	21
Prøve	21
5. semester	22
Fordeling af ECTS på 5. semester	22
Mål for læringsudbytte på 5. semester	23
Prøver	23
6. semester	24
Fordeling af ECTS på 6. semester	24
Mål for læringsudbytte på 6. semester	25
Prøve	25
Studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik 3.-6. semester.....	26
3. semester	26
Fordeling af ECTS på 3. semester	26
Mål for læringsudbytte på 3. semester	27
Prøver	27
4. semester	28

Fordeling af ECTS på 4. semester	28
Mål for læringsudbytte på 4. semester	29
Prøve	29
5. semester	30
Fordeling af ECTS på 5. semester	30
Mål for læringsudbytte på 5. semester	31
Prøver	31
6. semester	32
Sundhedsfremme og Diætetik: <i>Toning og fordybelse inden for sundhedsfremme og diætetik</i>	32
Fordeling af ECTS på 6. semester	32
Mål for læringsudbytte på 6. semester	33
Prøve	33
6. semester	34
Sundhedsfremme og Diætetik – <i>Toning: klinisk diætetik</i>	34
Fordeling af ECTS på 6. semester	34
Mål for læringsudbytte på 6. semester	35
Prøve	35
7. semester – Fælles for begge studieretninger Selvstændig professionsudøvelse og professionsbachelorprojekt	36
Fordeling af ECTS på 7. semester	36
Mål for læringsudbytte på 7. semester	37
Prøver	38
Del 4 Prøver generelt	39
4.1 Prøvereglement	39
4.2 Tilmelding til prøver	39
4.3 Studiestartsprøve	39
4.4 Særlige prøvevilkår	39
4.5 Syge- og omprøver	40
Sygeprøver	40
Omprøver	40
4.6 Snyd, plagiering og forstyrrende adfærd ved prøver	40
Snyd og plagiering	40
Forstyrrende adfærd	40
4.7 Klage- og ankemulighed over prøver	41
Klagemulighed	41
Ankemulighed	41
Del 5 Generelle regler	42
5.1 Merit	42
5.2 Internationalisering	42
5.3 Krav til skriftlige opgaver og projekter	43
5.4 Læsning af tekster på fremmedsprog	43
5.5 Overflytning til Professionshøjskolen Absalon	43
5.6 Dispensation	43
5.7 Ikrafttræden og overgangsordning	43
Ikrafttræden	43
Overgangsordning	43
5.8 Hjemmel	44
Bilag	45
Supplement to 5th semester curriculum, Danish and International students participating in international semester	45

Temaer, teoretisk, praktisk undervisning og praktik, fordeling af videnskabsområder og mål for læringsudbytte	47
Temaer på uddannelsen	47
Antal ECTS fordelt på temaer på uddannelsens 1.-4. semester	48
Antal ECTS til teoretisk undervisning og praktik på uddannelsens 1.-4. semester	48
Antal ECTS til teoretisk undervisning og praktik på uddannelsens 5.-7. semester	48
Antal ECTS til teoretisk og klinisk undervisning på uddannelsens 5.-7. semester for studieretningen <i>Sundhedsfremme og Diætetik, toning klinisk diætetik</i>	49
Samlet oversigt over teoretiske og praktiske ECTS samt tværprofessionelle og valgfrie elementer	49
Fordelingen af videnskabsområder i ECTS inden for uddannelsens 1.-4. semester, herunder indhold med et omfang på mindst 5 ECTS	50
Fordelingen af videnskabsområder i ECTS inden for uddannelsens 5.-7. semester, herunder fag med et omfang på mindst 5 ECTS	50
Mål for læringsudbytte afsluttet efter uddannelsens 4. semester	51
Mål for læringsudbytte afsluttet efter uddannelsens 7. semester	52
Oversigt over uddannelsens prøver	55

Forord

Kære studerende,

Velkommen til Absalon og til uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed.

Din uddannelse er medvirkende til opretholdelse af et sundt samfund til gavn for både det enkelte menneske og samfundet, som et hele.

I Absalon er vi særligt optaget af tre perspektiver i uddannelsen af fremtidens sundhedsprofessionelle som tilsammen sikrer uddannelser med høj kvalitet:

Faglighed – med plads til fordybelse og aktiv involvering

Nærvær – fokus på studerende, deres læring og udviklingsproces

Viden – som bidrager til at udvikle og skabe nye løsninger

Som professionel inden for ernærings- og sundhedsområdet skal du kunne samarbejde med mennesker i alle aldre, hvilket forudsætter udvikling af mange forskellige indsatser og løsninger med afsæt i forskellige muligheder og vilkår. Du skal kunne søge, dele og bearbejde viden – og omsætte viden til ny praksis. Du skal også kunne kommunikere og samarbejde med andre professioner, forstå og agere i forskellige sektorer og begå dig som fagprofessionel på både det offentlige og private arbejdsmarked.

I løbet af uddannelsen skal du undersøge, eksperimentere, reflektere, udforske og handle aktivt i et samspil med medstuderende, undervisere og praktikere. Du skal sætte mål og reflektere over dine forventninger og læreprocesser i uddannelsen og i forhold til dit fremtidige arbejde som professionel – og når det er relevant, som myndighedsperson.

I uddannelsen tilbydes du udfordrende og relevante muligheder for læring, som skaber rammer for udvikling af din faglighed og identitet som professionsbachelor i ernæring og sundhed, herunder både en bred og specialiseret viden. Det kræver din aktive medvirken for at få det største udbytte af din uddannelse.

Vores uddannelser udbydes på campus, hvor vi sammen arbejder for at skabe attraktive læringsmiljøer. Som studerende er du medansvarlig for din egen og dine medstuderendes læring og trivsel. I Absalon er det derfor vores forventning, at du med din adfærd bidrager til et godt og konstruktivt studiemiljø.

Vi glæder os til at samarbejde med dig og dine medstuderende.

Med venlig hilsen

Ledelsen på Ernæring- og Sundhedsuddannelsen på Professionshøjskolen Absalon

Del 1 Fakta om ernæring og sundhedsuddannelsen

1.1 Studieordning

Med denne studieordning fastlægges regler, rettigheder og pligter, der gælder for studerende på uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed på Professionshøjskolen Absalon.

Det betyder, at studieordningen gælder på følgende udbudssted: Ankerhus i Sorø.

Studieordningen udfolder uddannelsesbekendtgørelsens rammer og krav og giver overblik over uddannelsens opbygning, mål, indhold og omfang. Studieordningen giver ligeledes en beskrivelse af de forskellige undervisningsformer og studieaktiviteter, der anvendes i uddannelsen.

Uddannelsens mål, varighed og struktur er fastsat i henhold til Bekendtgørelsen om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed.

BEK nr. 502 af 30/05/2016

Formålet med uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed er formuleret således:

“Formålet med uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed er at kvalificere den studerende til efter endt uddannelse selvstændigt at arbejde professionelt med sundhedsfremme, forebyggelse, behandling og rehabilitering via mad og måltider samt ernæring med afsæt i professionens rammer og etik i et nationalt og internationalt perspektiv. Den uddannede skal opnå både teoretiske og praktiske kompetencer og skal uddannes til at være reflektiv og kritisk. Den uddannede opnår kompetencer til at kunne deltage i forsknings- og udviklingsarbejde og til at kunne fortsætte i teoretisk og praktisk kompetencegivende efter- og videreuddannelse.”

Studerende opnår gennem uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed kvalifikationer, der er rettet mod professionelt at kunne arbejde inden for to overordnede professionsområder; Sundhedsfremme og Diætetik og Fødevarer og Ledelse.

Den uddannede opnår både teoretiske og praktiske kompetencer og uddannes til at være reflektiv, analytisk og etisk i relation til professionsområdet i et både nationalt og internationalt perspektiv.

Efter endt uddannelse kan den studerende, via de opnåede kernekompetencer, deltage i professions- og udviklingsarbejde og fortsætte i teoretisk og praktisk kompetencegivende efter- og videreuddannelse.

Kernekompetencer inden for ernæring og sundhedsfeltet

- selvstændigt initiere, gennemføre og lede processer inden for ernæring og sundhed, fødevarer, mad og måltider
- analysere, metodisk håndtere og kvalitetssikre på individ-, gruppe-, organisations- og samfundsniveau
- arbejde sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende
- udvikle og implementere mad- og måltidspolitik
- kommunikere situationsbestemt ud fra en professionel helhedsforståelse
- omsætte viden, formidle og undervise
- arbejde evidensbaseret, udviklingsorienteret og tværprofessionelt

Fødevarer og Ledelse

- koordinere, udvikle og lede mad- og måltider af høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet
- initiere, dokumentere, evaluere og kvalitetssikre processer i relation til fødevarer, sikkerhed, hygiejne, bæredygtighed og økonomi
- arbejde innovativt med produkt-, recept- og konceptudvikling

Sundhedsfremme og Diætetik

- analysere, initiere, udføre og evaluere sundhedsfremmende initiativer
- håndtere diætetiske og ernæringsfaglige problemstillinger i samarbejde med borgere/patienter
- stille ernæringsdiagnose, diætbehandle og udøve ernæringsterapi
- udøve forebyggende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning og formidling

Dimittendernes virke

- Sundhedsvæsenet, institutioner, interesseorganisationer, fødevarerproducerende virksomheder, uddannelsessteder og selvstændig virksomhed

Effekt af dimittendernes virke

- understøtter borgere/patienters almene sundhedstilstand
- kvalificerer sunde mad- og måltidsløsninger
- udvikler, drifter og styrer produktion af fødevarer, mad og måltider af ernæringsmæssig, sensorisk og hygiejnisk kvalitet
- understøtter sammenhængende forløb for borgere/patienter i sundhedsvæsenet

Udviklingsperspektiver

- styrker forskning og udvikling af professionens kernefelt
- styrker professionens teknologiske, ledelsesmæssige og professionelle værktøj
- styrker fødevarer, mad og måltiders betydning for sundhed, rehabilitering og 'det sunde hverdagsliv'

1.2 Oversigt over uddannelsen

Semesterstart efterår: primo september

Semesterstart forår: primo februar

Professionsbacheloruddannelsen i Ernæring og Sundhed, Professionshøjskolen Absalon består af et fælles første år for alle studerende, hvor der arbejdes med grundlæggende teorier og metoder, der er relevante uanset, hvilken studieretning og professionsfelt den studerende vælger.

Den studerende vælger herefter mellem to studieretninger; *Fødevarer og Ledelse* og *Sundhedsfremme og Diætetik*. Der er ingen begrænsninger for antallet af studerende på de to studieretninger. Begge studieretninger sigter mod flere forskellige professionsområder og uddannelsen indeholder derfor også valgfrie elementer, hvorigennem den studerende selv er med til at tone sin egen uddannelse, hvilket understøtter professionsudvikling.

Inden for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik* er en af de givne muligheder for *toning klinisk diætetik*. Denne toning har et begrænset antal pladser og den studerende kan ansøge om en plads gennem eksempelvis en motiveret ansøgning, individuel samtale samt opnåede karakterer ved prøver. Kriterier for udvælgelse offentliggøres på Professionshøjskolen Absalons [hjemmeside](#).

Videnskabsområder og ECTS ¹

Uddannelsen er opdelt i 7 semestre, der hver har en varighed på ca. ½ år svarende til 30 ECTS. ECTS (European Credit Transfer System) er den værdi, der tillægges uddannelsesenheder med henblik på at beskrive den arbejdsindsats, der kræves fra den studerendes side. En studieuge tæller 1,5 ECTS og svarer til en arbejdsindsats på minimum 40 timer.

Uddannelsen omfatter i alt 210 ECTS, hvoraf de 30 ECTS er praktiske og de 180 ECTS er teoretiske, dog gælder det for toningen klinisk diætetik, at den praktiske del udgør 42 ECTS, og den teoretiske del udgør 168 ECTS.

Alle semestre er bygget op som tværvidenskabelige undervisningsforløb, hvor fire forskellige videnskabsområder er i spil; sundhedsvidenskab, naturvidenskab, humanvidenskab og samfundsvidenskab.

Fordeling af videnskabsområderne er ens på alle semestre med en fordelingsnøgle på 30% til henholdsvis sundheds- og naturvidenskab, svarende til 9 ECTS til hvert område og 20% til henholdsvis human- og samfundsvidenskab, svarende til 6 ECTS til hvert område.

Valgfrie elementer i fællesdelen udgør 10 ECTS-point og er underordnet til og styret af de fælles obligatoriske temaer fastsat i uddannelsesbekendtgørelsen. Valgfriheden i fællesdelen kan dreje sig om målgruppe, diagnosetype og arbejdsform som studerende kan vælge at arbejde med under

¹ ECTS - European Credit Transfer System

ECTS er en talmæssig angivelse for den arbejdsbelastning som gennemførelsen af et uddannelsesforløb er normeret til. Et studenterårsværk er en fuldtidsstuderendes arbejde i 1 år og svarer til 60 ECTS-point. Studenterårsværket omfatter hele den studerendes studieindsats før, under og efter deltagelse i både teoretisk, praktisk undervisning og praktik. Studieindsats omfatter selvstudier, opgaver, projekter, eksamensdeltagelse m.v.

det obligatoriske tema. Ændringer i valgfrie elementer indenfor fællesdelen aftales i fællesskab af de institutioner, der er godkendt til at udbyde uddannelsen.

I nedenstående skema ses uddannelsens 7 semestre og to studieretninger.

Semester	Titel på semester	
1. semester	Sundhed, mad og mennesker	
2. semester	Fødevarer, måltider og produktion	
	Studieretning: Fødevarer og Ledelse (FL)	Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik (SD)
3. semester	Kvalitetssikring og ledelse af mad- og måltidsproduktion	Diætetik og læring
4. semester	Ledelse og produktudvikling af fødevarer	Livscyklus, ernæring og sundhed
5. semester*	Fødevarerinnovation og forandringsledelse – Food Security og Food Scape	Sunde måltider til specifikke behov
6. semester*	Toning og fordybelse inden for fødevarer og ledelse	Toning og fordybelse inden for sundhedsfremme og diætetik – herunder bl.a. <i>toningen klinisk diætetik</i>
7. semester	Selvstændig professionsudøvelse og professionsbachelorprojekt	

*5. og 6. semester kan planlægges i vilkårlig rækkefølge.

AS
OBLN

Del 2 Uddannelsens indhold

2.1 Uddannelse i et ernærings- og sundhedsområde i udvikling

Ernærings- og sundhedsområdet er i hastig forandring: øget professionel viden samt et generelt højt vidensniveau i befolkningen, ændrede kost- og måltidsmønstre, nye ledelses- og organisationsformer og en rivende teknologisk udvikling betyder, at den studerende er på vej ind i et udfordrende og mulighedsskabende arbejdsliv. Det kræver solid kernefaglighed og generiske kompetencer, der sætter den studerende i stand til at kunne indgå i, forstå og medvirke til de løsninger og den udvikling, som efterspørges nu og fremover.

I uddannelsen er der fokus på områder som:

- **Teknologi og velfærdsteknologi:** Teknologi og velfærdsteknologi dækker her over muligheder, der indgår i fødevarerudvikling og -produktion, velfærdsydelser og i forhold til sundhed. Teknologiforståelse er en integreret del af uddannelsen og de studerende vil arbejde med forskellige metoder, som skal anvendes og vurderes. De studerende vil også kunne indgå i projekter om udvikling af teknologiske løsninger i samarbejde med både praksis og virksomheder.
- **Kvalitet og videnbaseret:** I takt med stigende krav om evidensbaseret og dokumentation skal den ernærings- og sundhedsprofessionelle kunne arbejde med videnbaseret og dokumentation i krydsfeltet mellem system, sektor og borger/kunder – og i organisatoriske sammenhænge i bred forstand. Den studerende vil oparbejde forståelse for, hvordan viden tilgås, udvikles og indgår i den daglige praksis. Ligesom den studerende får mulighed for at indgå i forsknings- og innovationsaktiviteter knyttet direkte til undervisning samt aktiviteter, der rækker ud over undervisning og som derfor kræver noget særligt af den studerende.
- **Tværfaglige løsninger:** Samarbejde i og på tværs af sektorer er fundamentet for et samfund med velfungerende og sammenhængende virksomheder og organisationer. Den studerende vil blandt andet gennem tværfaglige og tværsektorielle studieaktiviteter udvikle kompetencer i at forstå, indgå i og medvirke til at skabe sammenhænge i udviklingen inden for produktion, ernæring og sundhed.
- **Borgere og organisationer som partnere:** Den studerende skal kunne forstå de krav og de bevægelser som virksomheder, organisationer og sundhedssystemer er underlagt. Det forudsætter forståelse og respekt for forskelligheder i tilgange og ressourcer og at den studerende i samarbejde med relevante partnere kan skabe fortolkninger og løsninger, hvor borgerens/kundens/patientens aktive rolle er central.

2.2 Undervisnings- og arbejdsformer

Et særkende ved professionsuddannelser og ved ernærings- og sundhedsuddannelsen er, at det er en vekseluddannelse. Således foregår den på uddannelsesinstitutionen og i autentiske professionsfaglige praksisfelter. Undervejs i uddannelsesforløbet er de studerende tilknyttet en eller flere arbejdspladser i praktik inden for professionsområdet. Her indgår den studerende i samspil med kompetente og erfarne professionelle.

Uddannelsen tilrettelægges i tæt samarbejde mellem uddannelsesinstitutionen og praktikstedet. Dette sikrer, at praktikken udgør en integreret del af det samlede læringsforløb, således at den studerendes læring på henholdsvis uddannelsesinstitutionen og i praktikken understøtter hinanden.

Forskellige læringsrum

I hele uddannelsesforløbet vil der være et særligt fokus på, hvordan professionen udfoldes i praksis – og hvordan det, der kan observeres og udøves - også kan begrundes, fortolkes og dermed danne udgangspunkt for udviklingsprocesser og ny praksis.

Den studerende lærer ved at indgå i konkrete opgaveløsninger og gennem de refleksioner, der gennemføres i den aktuelle situation. I den teoretiske del af uddannelsen sikres en systematisk forståelses- og begrebsudvikling, der er betingelsen for at læringen kan bruges i andre sammenhænge. Den studerende vil desuden blive involveret i udvikling og dokumentation af viden bl.a. i forbindelse med det professionsfaglige bachelorprojekt.

Den studerende vil således gennem uddannelsen lære i forskellige rum. I de forskellige rum er der særlige rammesætninger, rollefordelinger og perspektiver, der sikrer, at den studerende har de optimale muligheder for at opnå den viden og udvikle de færdigheder og kompetencer, der er fastlagt i uddannelsens mål for læringsudbytte.

Samspillet mellem de forskellige læringsrum er af afgørende betydning for den studerendes læringsudbytte og udvikling af professionsidentitet. I tilrettelæggelsen af studieaktiviteterne er der derfor fokus på, hvordan koblingen mellem læringsrum sikres, så den studerende understøttes i at sætte viden i spil og systematisk arbejde med refleksion over egen professionsfaglige udvikling.

Det enkelte læringsrum giver den studerende mulighed for gentagelse og fordybelse. Læringsrummet fungerer samtidig i et dynamisk samspil med andre læringsrum og giver dermed den studerende mulighed for at perspektivere, forstå og tænke ud over de forståelser og horisonter, der kendetegner det enkelte læringsrum. Samspillet mellem læringsrum udvikler den studerendes forståelse af egen rolle og position i professionsudøvelsen. Samtidig opøver den studerende kompetencer som medvirker til at skabe nye muligheder i professionsfeltet.

Praktik

Praktik udgør 30 ECTS af uddannelsens 210 ECTS, dog 42 ECTS for studerende på studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik med toningen klinisk diætetik*. Praktikken foregår på godkendte praktiksteder og tilrettelægges som en integreret del af den samlede uddannelse, således at den studerendes videntilegnelse, erfaringsdannelse og læring på henholdsvis uddannelsesinstitutionen og i praktik er gensidigt supplerende.

Praktikken skal således, i samspil med uddannelsens teoretiske dele, styrke den studerendes læring og bidrage til opfyldelsen af uddannelsens mål for læringsudbytte. Praktikstederne repræsenterer forskellige professionsområder, og det vil derfor være forskelligt, hvordan der arbejdes med læringsudbytte på de enkelte steder.

Professionshøjskolen Absalon er ansvarlig for at tilvejebringe de nødvendige antal praktikpladser i region Sjælland.

Kriterierne for at blive godkendt som praktiksted er følgende:

- Praktikstedet afsætter ressourcer til vejledning og samarbejdet med Professionshøjskolen Absalon
- Praktikstedet tilbyder rammer og vilkår, som sikrer studieaktiviteter, der understøtter den studerendes mulighed for at indgå i praksisfelt og herigennem opnå indsigter i egen professionskultur
- Praktikstedet tilrettelægger et forløb, der sikrer, at den studerende har mulighed for at opnå den læring, som er relevant for de respektive semestre og at den studerende, uanset niveau i uddannelsen, understøttes i forhold til beslutningstagning og handlekompetence

- Praktikstedet understøtter den studerendes motivation og læring gennem en fælles forpligtende aftale vedrørende indhold og personlige læringsmål for forløbet. Aftalen anvendes endvidere som grundlag for vurdering af opfyldelsen af mødepligten
- Praktikstedet er ansvarlig for, at der foreligger en redegørelse for, hvordan de studerendes evalueringer af praktikken indgår i en fortsat kvalitetsudvikling. Kvalitetssikring af praktikken, herunder internationale praktikophold, sker i øvrigt i henhold til Professionshøjskolen Absalons kvalitetspolitik for praktik. Denne er offentliggjort på Professionshøjskolen Absalons [hjemmeside](#)

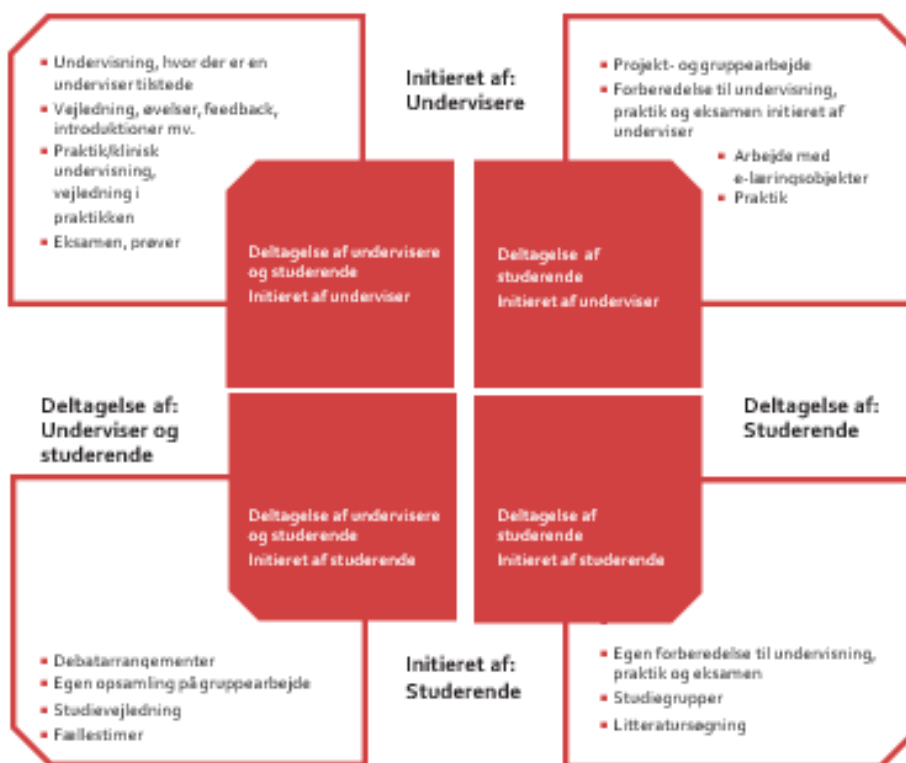
2.3 Studieaktivitet, deltagelses- og mødepligt

På Ernæring- og sundhedsuddannelsen har den studerende pligt til at være studieaktiv og deltage i alle uddannelsens aktiviteter, som fremgår af [studieaktivitetsmodellen](#) og uddannelsesplan.

Deltagelsespligten er for visse studieaktiviteter præciseret ved at stille krav om mødepligt.

Mødepligt defineres som den studerendes pligt til at være tilstede i specifikke aktiviteter i uddannelsesforløbet.

Studieaktivitetsmodellen



På ernæring- og sundhedsuddannelsen er der mødepligt i praktikken svarende til et omfang på gennemsnitligt 30 timer om ugen. Ved praktikkens begyndelse aftaler den praktikansvarlige med den studerende, hvilke aktiviteter, der registreres fremmøde til. Dokumentation for opfyldt mødepligt er forudsætning for, at den studerende kan gå til prøver, der vedrører læringsmålene for praktikken.

Manglende opfyldelse af deltagelses- og mødepligt

Såfremt den studerende ikke opfylder deltagelses- og/eller mødepligten vil dette registreres som et anvendt prøvforsøg, medmindre den studerende kan dokumentere sygdom eller der kan opnås dispensation.

Regler for vurdering af studieaktivitet

Den studerende anses for studieaktiv så længe deltagelses- og mødepligten på uddannelsen er opfyldt.

Har den studerende ikke bestået mindst én prøve på uddannelsen i en sammenhængende periode på mindst 1 år, udskrives den studerende af uddannelsen efter reglerne i adgangsbekendtgørelsen.

2.4 Talentforløb

Professionshøjskolen Absalon tilrettelægger særlige talentforløb sideløbende med det normerede uddannelsesforløb. Forløbene er i overensstemmelse med uddannelsens formål.

Formålet med at tilrettelægge talentforløb på uddannelsen er at understøtte særligt talentfulde og motiverede studerende, således at den studerendetilbydes udfordringer, der modsvarer forudsætninger og potentiale.

Planlagte talentforløb må ikke hindre den studerendes deltagelses- og mødepligt til de ordinære læringsaktiviteter.

Adgang til talentforløbene

Adgangen til talentforløbene reguleres af kriterier bundet til de respektive aktiviteter. Den studerende oplyses herom i forbindelse med at disse iværksættes.

Afgørelsen om hvem der tilbydes deltagelse i et konkret talentforløb beror på objektive og faglige kriterier, der er i overensstemmelse med talentforløbets formål.

Det er en forudsætning for deltagelse i talentforløbet, at den studerende der deltager følger og gennemfører ernærings- og sundhedsuddannelsen på normeret tid.

Talentforløb på eksamensbeviset

Når et talentforløb iværksættes oplyses det, hvorledes det fremgår af eksamensbeviset.

I henhold til talentbekendtgørelsen vil det fremgå på en af følgende måder:

1. Udmærkelse på eksamensbeviset, dette forudsætter opnåelse af et højt fagligt niveau og opfyldelse af visse særlige kriterier
2. Anerkendelse af ekstra-curriculære aktiviteter på eksamensbeviset. Dette vedrører gennemførelse af særlige faglige aktiviteter f.eks. deltagelse i internationale konferencer
3. Talentforløb med ekstra ECTS på eksamensbeviset. Dette vedrører gennemførelsen af ekstra forløb som udløser ECTS ud over normeringen på den uddannelse, den studerende er indskrevet på

Del 3 Uddannelsens 7 semestre

Her beskrives hvert semester i forhold til følgende områder:

- Titel og indhold
- Fordeling af videnskabsområder og ECTS
- Mål for læringsudbytte
- Prøve/prøver

1. semester – Sundhed, mad og mennesker

Første semester sætter fokus på sundhed og mennesker og den sammenhæng, der er mellem sundhedsadfærd og sygdomme. Ernæringens indflydelse på kroppens funktioner behandles og mad og måltiders kvalitet inddrages. Problemstillinger og potentialer i relation til sundhedsfremme, forebyggelse og rehabilitering på et individuelt og samfundsmæssigt plan er centralt og behandles i relation til officielle anbefalinger. Gennem introduktion til studiet samt semesterets tilrettelæggelse omkring grundlæggende teorier, begreber og metoder inden for professionsområdet, arbejder den studerende med udvikling af egne studiekompetencer.

Fordeling af ECTS på 1. semester

Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Diætetik, kostplanlægning og vurdering samt mad og måltider Videnskabsteori og metode	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Ernæring, biokemi, anatomi og fysiologi samt fødevareteknologi Videnskabsteori og metode	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Pædagogik og kommunikation Videnskabsteori og metode	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Sociologi, politologi og økonomi Videnskabsteori og metode	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 1. semester

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretisk undervisning	0	0	28
Praktisk undervisning/praktik	0	0	2
I alt	0	0	30

Mål for læringsudbytte på 1. semester

Viden	Udprøves i delprøve
har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer gennem livet i en samfundsmæssig kontekst	A
kan reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende interventioner, der øger borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv	B
kan reflektere over etiske problemstillinger	B
Færdigheder	Udprøves i delprøve
mestre relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder	A
Kompetencer	Udprøves i delprøve
håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster	B

Prøver

Semesterprøven på 1. semester er tilrettelagt som to interne delprøver. 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).

Gennemsnittet af karaktererne indgår i det samlede eksamensresultat, hvor delprøve A vægtes med 50% og delprøve B vægtes med 50%.

Delprøve A: Prøven er en individuel, skriftlig prøve svarende til 15 ECTS. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager både teoretiske og praktiske studieelementer fra semesteret.	Delprøve B: Prøven er en gruppeprøve af max 6 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 15 ECTS. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager både teoretiske og praktiske studieelementer fra semesteret.
---	--

2. semester – Fødevarer, måltider og produktion

Andet semester sætter fokus på produktion af fødevarer, mad og måltider. Planlægning og tilrettelæggelse af mad- og måltidsproduktion ses i et fødevare- og ledelsesperspektiv. Der arbejdes eksemplarisk med udvalgte råvarer og kvalitetsparametre, som holdbarhed og smag. Fødevarerens sikkerhed og egenkontrol samt bæredygtighed inddrages i et forbruger- og produktionsperspektiv, hvor fødevarer, mad og måltider vurderes ernæringsmæssigt. Forbrugerens valg af måltider og fødevarer analyseres i samspil med kommunikation om og markedsføring af disse.

Fordeling af ECTS på 2. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Mad og måltider, mikrobiologi samt diætetik, kostplanlægning og vurdering Videnskabsteori og metode	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Fødevareteknologi samt biokemi, anatomi, fysiologi og ernæring Videnskabsteori og metode	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Kommunikation samt psykologi og pædagogik Videnskabsteori og metode	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Organisation og ledelse samt økonomi, politologi og sociologi Videnskabsteori og metode	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 2. semester			
Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretisk undervisning	0	0	27
Praktisk undervisning /praktik	0	0	3
I alt	0	0	30

Mål for læringsudbytte på 2. semester

Viden	Udprøves i delprøve
kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet	B
kan reflektere over etiske problemstillinger	B
har viden om og kan forstå fødevarer, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til mad- og måltidsproduktion	A
Færdigheder	Udprøves i delprøve
kan anvende og begrunde forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i forbindelse med praksisnære problemstillinger	A
Kompetencer	Udprøves i delprøve
håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster	B
kan selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår	A

Prøver

Semesterprøven på 2. semester er tilrettelagt som to interne delprøver. 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).

Gennemsnittet af karaktererne indgår i det samlede eksamensresultat, hvor delprøve A vægtes med 50% og delprøve B vægtes med 50%.

Delprøve A: Prøven er en individuel, mundtlig prøve svarende til 15 ECTS. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager både teoretiske og praktiske studieelementer fra semesteret.

Delprøve B: Prøven er en gruppeprøve af max 6 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 15 ECTS. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager både teoretiske og praktiske studieelementer fra semesteret.

Studieretningen Fødevarer og Ledelse

3.-6. semester

3. semester

Fødevarer og Ledelse: Kvalitetssikring og ledelse af mad- og måltidsproduktion

Tredje semester sætter fokus på måltidsproduktion til specifikke målgrupper ud fra perspektiver som sensorik, ernæring, fødevarer sikkerhed, sundhed, kultur og struktur. Med baggrund i videnskabsteori og kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder arbejdes der med, hvilke krav og forventninger offentlige og private brugere har til kvalitet og sundhed under hensyntagen til givne strukturelle rammer. Udgangspunktet er virksomheders tilrettelæggelse, produktion og distribution af mad og måltider. Ledelses- og produktionsteknologiske perspektiver inddrages i sammenhæng med etiske overvejelser. Facilitering, formidling og samarbejde i en tværprofessionel kontekst er central. I forbindelse med den studerendes praktik på tredje semester arbejdes der eksemplarisk med ovenstående.

Fordeling af ECTS på 3. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Videnskabsteori og metode Mad og måltider, mikrobiologi samt diætetik, kostplanlægning og vurdering	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Videnskabsteori og metode Fødevareteknologi samt biokemi, anatomi, fysiologi og ernæring	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Videnskabsteori og metode Kommunikation samt psykologi og pædagogik	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Videnskabsteori og metode Organisation og ledelse samt økonomi, politologi og sociologi	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 3. semester			
Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretisk undervisning	0	0	25
Praktisk undervisning/praktik	5	0	5
I alt	5	0	30

Mål for læringsudbytte på 3. semester

Viden	Udprøves i delprøve
har viden om og kan reflektere over anvendelse af kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå den kommunikative betydning i forhold til dialog og relationskabelse	A
har viden om metoder og standarder for kvalitetssikring, forbrugersikkerhed og kvalitetsudvikling og kan reflektere over deres anvendelse	B
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 indenfor fødevarerområdet	A
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	B
viden om og kan reflektere over processer og ledelse vedrørende fødevarer og fødevarerforarbejdning i relation til mad og måltider	B
Færdigheder	Udprøves i delprøve
anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet	A
anvende, vurdere og begrunde metoder og beskrive standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling	B
anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning	A
Kompetencer	Udprøves i delprøve
håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov	B

Prøver

Semesterprøven på 3. semester er tilrettelagt som to interne delprøver. 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).

Gennemsnittet af karaktererne indgår i det samlede eksamensresultat, hvor delprøve A vægtes med 33 % og delprøve B vægtes med 67 %.

Opfyldelsen af mødepligten i praktikken er forudsætning for, at den studerende kan gå til prøven.

Delprøve A: Prøven er en individuel, skriftlig og mundtlig prøve svarende til 10 ECTS. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager både praktiske, teoretiske og tværprofessionelle studieelementer fra semesteret.	Delprøve B: Prøven er en gruppeprøve af max 6 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 20 ECTS. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager både teoretiske og praktiske studieelementer fra semesteret.
---	--

4. semester

Fødevarer og Ledelse: Ledelse og produktudvikling af fødevarer

Fjerde semester sætter fokus på sammenhæng mellem fødevarer og markedet. Der arbejdes med fødevarereproduktion ud fra perspektiver som sensorik, ernæringsmæssige konsekvenser, fødevarer sikkerhed, sundhed, kultur og struktur. I forbindelse med fødevarereudvikling, produktion og distribution inddrages virksomhedens organisation og ledelse samt den studerendes valg af litteratur og undersøgelsesdesign. Udvikling af den studerendes kompetencer inden for fødevarereproduktion og -formidling, rådgivning og facilitering samt som samarbejdspartner i en tværprofessionel/tværasektoriel kontekst er essentiel.

Fordeling af ECTS på 4. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Mad og måltider, mikrobiologi samt diætetik, kostplanlægning og vurdering Videnskabsteori og metode	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Fødevareteknologi samt biokemi, anatomi, fysiologi og ernæring Videnskabsteori og metode	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Kommunikation samt psykologi og pædagogik Videnskabsteori og metode	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Organisation og ledelse samt økonomi, politologi og sociologi Videnskabsteori og metode	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 4. semester

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretisk undervisning	5	10	30
Praktisk undervisning/praktik	0	0	0
I alt	5	10	30

Mål for læringsudbytte på 4. semester

Viden

kan reflektere over borgerens og forbrugers mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv

har viden og kan reflektere over sundhedsfremme og forebyggelse på individ- og gruppeniveau, såvel som strukturelt niveau

kan forstå og reflektere over borgerens og organisationens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom

Færdigheder

formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau

mestre relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder samt initiere og deltage i innovations-, udviklings- og forskningsarbejde

mestre at udvælge, udvikle og kvalitetssikre fødevarer-, mad og måltidskoncepter

Kompetencer

udvise ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov

selvstændigt håndtere og udvikle formidlingsaktiviteter i forbindelse med udvikling af fødevarer-, mad- og måltidskoncepter

Prøve

Semesterprøven på 4. semester er tilrettelagt som en ekstern prøve. Bedømmelsen er individuel ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om skælskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Prøven er en gruppeprøve af max 6 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøvesvarende til 30 ECTS. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager både teoretiske, valgfrie og tværprofessionelle studieelementer fra semesteret.

5. semester

Fødevarer og Ledelse: Fødevarerinnovation og forandringsledelse – Food Security og Food Scape

(OBS. Dele kan tages som internationalt semester – se bilag)

Femte semester sætter fokus på fødevarerinnovation og ledelse rettet mod de muligheder, der er, for at arbejde tæt sammen med regionale fødevareraktører om det at udvikle og markedsføre nye produkter. Brugerdriven innovation og praksisnær fødevarerudvikling er væsentlige kompetencer i et hurtigt foranderende og i stigende grad differentieret marked, hvor sundhed og ressourceeffektivisering er parametre. Den studerende har fokus på fødevarerproduktion og -distribution, ledelse, fødevareretrends, innovationsprocesser, markedsforståelse, forbrugere og brugerdriven innovation i forhold til et lokalt, regionalt, nationalt eller globalt fødevaremarked og aftagerfelt. I semesteret sættes flere aspekter i spil samtidig og der er fokus på, at den studerende har mulighed for at udvikle analytiske og refleksive kompetencer i forhold til egen professionsidentitet og tværprofessionelt samarbejde med andre. Perspektiver som i semesteret afprøves praktisk og teoretisk.

5. og 6. semester kan planlægges i vilkårlig rækkefølge.

Fordeling af ECTS på 5. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Mad og måltider, mikrobiologi samt diætetik, kostplanlægning og vurdering Videnskabsteori og metode	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Fødevarer teknologi samt biokemi, anatomi, fysiologi og ernæring Videnskabsteori og metode	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Kommunikation samt psykologi og pædagogik Videnskabsteori og metode	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Organisation og ledelse samt økonomi, politologi og sociologi Videnskabsteori og metode	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 5. semester			
Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretisk undervisning	5	0	20
Praktisk undervisning/praktik	5	0	10
I alt	10	0	30

Mål for læringsudbytte på 5. semester

Viden	Udprøves i semesterprøve
har viden om og kan reflektere over professionens anvendelse af informations- og kommunikationsteknologi og teknologiens betydning	A
har viden om og kan forstå innovation som metode til forandring af praksis, og har kendskab til simple implementeringsmetoder i relation til konkrete målgrupper	B
har viden om prioriteringer af professionsfaglige indsatser under de givne rammebetingelser indenfor fødevarerområdet	A
viden om og kan forstå konceptudvikling, innovation og projektledelse på tværs af den offentlige og det private område	B
Færdigheder	Udprøves i semesterprøve
mestre tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde	A
anvende professionsrelevant informations- og kommunikations- og velfærdsteknologi, som i størst muligt omfang indtænker kundens egne ressourcer	B
vurdere og mestre optimering af processer relateret til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til borgerens behov samt økonomi og bæredygtighed	Læringsforudsætning for prøve A
mestre at arbejde innovativt og entreprenant med fødevarer-, mad og måltidskoncepter	Læringsforudsætning for prøve A
anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning	B
Kompetencer	Udprøves i semesterprøve
selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge, herunder fødevarerområdet	A
selvstændigt påtage sig ansvar for at arbejde innovativt inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter	B
selvstændigt håndtere ledelsesmæssige problemstillinger i et mono- og tværprofessionelt samarbejde set i forhold til, arbejdsmiljø, økonomi og bæredygtighed	B
håndtere udarbejdelse, dokumentation, evaluering og udvikling af styringsredskaber i et ledelsesmæssigt perspektiv inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter	B

Prøver

Semesterprøverne på 5. semester er tilrettelagt som to prøver. Prøve A er intern, og prøve B er ekstern.

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).

Opfyldelsen af mødepligten i praktikken er forudsætning for, at den studerende kan gå til prøven.

Prøve A: Prøven er en individuel, skriftlig og mundtlig prøve svarende til 10 ECTS. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager både praktisk, teoretiske og tværprofessionelle studieelementer fra semesteret.

Prøve B: Prøven er en gruppeprøve af max 6 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 20 ECTS. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager både teoretiske, praktiske og tværprofessionelle studieelementer fra semesteret.

6. semester

Fødevarer og Ledelse: Toning og fordybelse inden for fødevarer og ledelse

Det er studieretningen, professionsområdet samt aktuelle potentialer og problemstillinger i samfundet, der danner rammerne for dette semester. Ernærings- og sundhedsuddannelsen udbyder flere forskellige toninger inden semesterstart, som den studerende vælger mellem. Her har den studerende mulighed for, inden for de givne rammer, at udvikle en særlig profil målrettet netop det professionsfelt vedkommende har interesse for. Den konkrete toning kan for den enkelte studerende give en retning for resten af uddannelsen, herunder professionspraktikken på 7. semester samt omdrejningspunkt og afsæt for det efterfølgende professionsbachelorprojekt.

Ud over de udbudte toninger vil der på dette semester også være en særlig mulighed for den studerende til at opnå internationalisering i uddannelsen enten gennem studieophold hos partnerinstitution i udlandet eller gennem de valgte områder den studerende fordyber sig i

5. og 6. semester kan planlægges i vilkårlig rækkefølge.

Fordeling af ECTS på 6. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Mad og måltider, mikrobiologi samt diætetik, kostplanlægning og vurdering Videnskabsteori og metode	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Fødevareteknologi samt biokemi, anatomi, fysiologi og ernæring Videnskabsteori og metode	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Kommunikation samt psykologi og pædagogik Videnskabsteori og metode	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Organisation og ledelse samt økonomi, politologi og sociologi Videnskabsteori og metode	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 6. semester			
Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretisk undervisning	0	10	30
Praktisk undervisning/praktik	0	0	0
I alt	0	10	30

Mål for læringsudbytte på 6. semester

Viden

kan reflektere over etiske problemstillinger

har viden om og kan forstå innovation som metode til forandring af praksis, og har kendskab til simple implementeringsmetoder i relation til konkrete målgrupper

viden om og kan forstå ernæringsmæssig, hygiejnisk, teknologisk og sensorisk kvalitet samt økonomi og bæredygtighed

Færdigheder

anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet

mestre udvikling, implementering og evaluering af processer og ledelsesopgave

Kompetencer

håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov

håndtere anvendelse af professionsrelevant teknologi, herunder informations- og kommunikationsteknologi i den relevante kontekst

Prøve

Semesterprøven på 6. semester er tilrettelagt som en intern prøve.

Bedømmelsen er individuel 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).

Prøven er en gruppeprøve af max 6 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 30 ECTS. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager både teoretiske og valgfrie studieelementer fra semesteret.

Studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik

3.-6. semester

3. semester

Sundhedsfremme og Diætetik: Diætetik og læring

Tredje semester sætter fokus på den enkelte borger og dennes livssituation, når sygdomsrelaterede udfordringer opstår. Med baggrund i videnskabsteori samt kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder i relation til kost og sundhed på individ- og gruppeniveau inddrages metoder, som diætetisk behandling og rehabilitering i sammenhæng med etiske overvejelser. Der arbejdes med anvendelsesorienterede aspekter i form af inddragelse af den enkelte borgers sociale, kulturelle og familiemæssige situation samt setting herfor. Fokus ligger på udvikling af den studerendes kompetencer som vejleder, behandler og samarbejdspartner i en tværprofessionel kontekst. I forbindelse med den studerendes praktik på tredje semester arbejdes der eksemplarisk med ovenstående.

Fordeling af ECTS på 3. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Videnskabsteori og metode Diætetik, kostplanlægning og vurdering samt mad og måltider	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Videnskabsteori og metode Ernæring, biokemi, anatomi og fysiologi samt fødevareteknologi	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Videnskabsteori og metode Kommunikation samt psykologi og pædagogik	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Videnskabsteori og metode Sociologi, politologi og økonomi samt organisation og ledelse	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 3. semester			
Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretisk undervisning	0	0	25
Praktisk undervisning/praktik	5	0	5
I alt	5	0	30

Mål for læringsudbytte på 3. semester

Viden	Udprøves i delprøve
har viden om og kan reflektere over anvendelse af kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå den kommunikative betydning i forhold til dialog og relationskabelse	A
har viden om metoder og standarder for kvalitetssikring, patientsikkerhed og kvalitetsudvikling og kan reflektere over deres anvendelse	B
har viden om og kan reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professionsopgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv i forhold til at være aktør i det hele sundhedsvæsen	A
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	B
viden om og kan forstå principper for diætbehandling og farmakologisk behandling af sygdomme under hensyntagen til livsstil og levevilkår	B
Færdigheder	Udprøves i delprøve
anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellig vidensformer fra professionsområdet	A
anvende, vurdere og begrunde metoder og beskrive standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling	B
vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko samt stille ernæringsdiagnose	B
Kompetencer	Udprøves i delprøve
håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov	B

Prøver

Semesterprøven på 3. semester er tilrettelagt som to interne delprøver. Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trins- skalaen med beståelseskarakteren 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Gennemsnittet af karaktererne indgår i det samlede eksamensresultat, hvor delprøve A vægtes med 33 % og delprøve B vægtes med 67 %.

Opfyldelsen af mødepligten i praktikken er forudsætning for, at den studerende kan gå til prøven.

Delprøve A: Prøven er en individuel, skriftlig og mundtlig prøve svarende til 10 ECTS. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager både praktiske, teoretiske og tværprofessionelle studieelementer fra semesteret.	Delprøve B: Prøven er en gruppeprøve af max 6 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 20 ECTS. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager både teoretiske og praktiske studieelementer fra semesteret.
--	---

4. semester

Sundhedsfremme og Diætetik: Livscyklus, ernæring og sundhed

Fjerde semester sætter fokus på sundhedsfremme og forebyggelse, hvor målet er det sunde hverdagsliv med fokus på grupper og strukturelle perspektiver. Der arbejdes eksemplarisk med specifikke ernæringsmæssige behov og fysiologiske ændringer gennem livet i sammenhæng med anbefalinger vedrørende sundhed.

Konsekvenser af kulturelle, socioøkonomiske og psykosociale forhold i relation til fødevarer og forbrugeradfærd, kostvaner og måltidskultur på tværs af alder vil blive medtænkt i de studerendes eget valg af litteratur og undersøgelsesdesign i forbindelse med den valgfrie del af semesteret.

Udvikling af den studerendes kompetencer som formidler, underviser, facilitator og samarbejdspartner i en tværprofessionel kontekst er central.

Fordeling af ECTS på 4. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Diætetik, kostplanlægning og vurdering samt mad og måltider Videnskabsteori og metode	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Ernæring, biokemi, anatomi og fysiologi samt fødevareteknologi Videnskabsteori og metode	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Kommunikation samt psykologi og pædagogik Videnskabsteori og metode	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Sociologi, politologi og økonomi samt organisation og ledelse Videnskabsteori og metode	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 4. semester			
Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretisk undervisning	5	10	30
Praktisk undervisning/praktik	0	0	0
I alt	5	10	30



Mål for læringsudbytte på 4. semester

Viden

kan reflektere over borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv

har viden og kan reflektere over sundhedsfremme og forebyggelse på individ- og gruppeniveau, såvel som strukturelt niveau

kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom

Færdigheder

formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau

mestre relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder samt initiere og deltage i innovations-, udviklings- og forskningsarbejde

anvende, vurdere og udvikle vejledningsmateriale under hensyntagen til individuelle og samfundsmæssige forhold

Kompetencer

udvise ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov

selvstændigt udøve sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning

Prøve

Semesterprøven på 4. semester er tilrettelagt som en ekstern prøve.

Bedømmelsen er individuel 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).

Prøven er en gruppeprøve af max 6 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 30 ECTS. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager både teoretiske, valgfrie og tværprofessionelle studieelementer fra semesteret.

5. semester

Sundhedsfremme og Diætetik: Sunde måltider til specifikke behov

(OBS. Dele kan tages som internationalt semester – se bilag)

Femte semester sætter fokus på ernæring, måltider og måltidskultur hos mennesker og grupper med specifikke behov, hvor refleksioner over etiske aspekter og risiko for stigmatisering inddrages. Der arbejdes med professionsfeltet om analyse, vurdering og nyudvikling af metoder i det diætetiske arbejde, hvilket understøttes af den studerendes praktiske og teoretiske kompetencer. Forudsætninger som arbejdsliv, fysiske udfordringer, fødevareallergi og -intolerance, perception, etnicitet og socioøkonomiske forhold spiller ind i det tværprofessionelle samarbejde mellem sundhedsprofessionelle, borgeren og/eller gruppen og innovationen af sundhedspædagogiske og strukturelle metoder.

I semesteret sættes flere aspekter i spil samtidig og der er fokus på, at den studerende har mulighed for at udvikle analytiske og refleksive kompetencer i forhold til egen professionsidentitet samt i forhold til det at indgå i et tværprofessionelt samarbejde med andre. Perspektiver som i semesteret afprøves praktisk og teoretisk.

5. og 6. semester kan planlægges i vilkårlig rækkefølge.

Fordeling af ECTS på 5. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Diætetik, kostplanlægning og vurdering samt mad og måltider Videnskabsteori og metode	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Ernæring, biokemi, anatomi og fysiologi samt fødevareteknologi Videnskabsteori og metode	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Kommunikation samt psykologi og pædagogik Videnskabsteori og metode	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Sociologi, politologi og økonomi samt organisation og ledelse Videnskabsteori og metode	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 5. semester			
Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretisk undervisning	5	0	20
Praktisk undervisning/praktik	5	0	10
I alt	10	0	30

Mål for læringsudbytte på 5. semester

Viden	Udprøves i semesterprøve
har viden om og kan reflektere over professionens anvendelse af informations- og kommunikationsteknologi og teknologiens betydning	A
har viden om og kan forstå innovation som metode til forandring af praksis, og har kendskab til simple implementeringsmetoder i relation til konkrete målgrupper	B
har viden om prioriteringer af professionsfaglige indsatser under de givne rammebetingelser i sundhedsvæsenet	A
viden om og kan forstå sundhedspædagogik, formidling og den professionelle samtale relateret til undervisning og vejledning	B
Færdigheder	Udprøves i semesterprøve
mestre tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde	A
anvende professionsrelevant informations- og kommunikations- og velfærdsteknologi, som i størst muligt omfang indtænker borgerens egne ressourcer	B
vurdere og mestre understøttelse af borgerens og patientens motivation i forbindelse med kostændringer i relation til livssituationen og levevilkår	A
mestre diætbehandling af borgere med livsstilssygdomme og ernæringsterapi af småtspisende	B
Kompetencer	Udprøves i semesterprøve
selvstændigt udvikle kvalitetsstandarder	B
selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge, herunder sundhedsvæsenet	A
selvstændigt udøve sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning	B
selvstændigt håndtere at stille en ernæringsdiagnose og påtage sig ansvar for at igangsætte, dokumentere og evaluere diætbehandling og ernæringsterapi under hensyntagen til borgerens og patientens livssituation og levevilkår	B

Prøver

Semesterprøverne på 5. semester er tilrettelagt som to prøver. Prøve A er intern, og prøve B er ekstern.

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). Opfyldelsen af mødepligten i praktikken er forudsætning for, at den studerende kan gå til prøven.

Prøve A: Prøven er en individuel, skriftlig og mundtlig prøve svarende til 10 ECTS. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager både praktiske, teoretiske og tværprofessionelle studieelementer fra semesteret.

Prøve B: Prøven er en gruppeprøve af max 6 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 20 ECTS. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager både teoretiske, praktiske og tværprofessionelle studieelementer fra semesteret.

6. semester

Sundhedsfremme og Diætetik: *Toning og fordybelse inden for sundhedsfremme og diætetik*

Det er studieretningen, professionsområdet samt aktuelle potentialer og problemstillinger i samfundet, der danner rammerne for dette semester. Ernærings- og sundhedsuddannelsen udbyder flere forskellige toninger inden semesterstart, som den studerende vælger mellem. Her har den studerende mulighed for, inden for de givne rammer, at udvikle en særlig profil målrettet netop det professionsfelt vedkommende har interesse for. Den konkrete toning kan for den enkelte studerende give en retning for resten af uddannelsen, herunder professionspraktikken på 7. semester samt omdrejningspunkt og afsæt for det efterfølgende professionsbachelorprojekt.

Ud over de udbudte toninger vil der på dette semester også være en særlig mulighed for den studerende til at opnå internationalisering i uddannelsen enten gennem studieophold hos partnerinstitution i udlandet eller gennem de valgte områder den studerende fordyber sig i.

5. og 6. semester kan planlægges i vilkårlig rækkefølge.

Fordeling af ECTS på 6. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Diætetik, kostplanlægning og vurdering samt mad og måltider Videnskabsteori og metode	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Ernæring, biokemi, anatomi og fysiologi samt fødevareteknologi Videnskabsteori og metode	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Kommunikation samt psykologi og pædagogik Videnskabsteori og metode	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Sociologi, politologi og økonomi samt organisation og ledelse Videnskabsteori og metode	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 6. semester

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretisk undervisning	0	10	30
Praktisk undervisning/praktik	0	0	0
I alt	0	10	30

Mål for læringsudbytte på 6. semester

Viden

kan reflektere over etiske problemstillinger

har viden om og kan forstå innovation som metode til forandring af praksis, og har kendskab til simple implementeringsmetoder i relation til konkrete målgrupper

Færdigheder

anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet

vurdere og begrunde betydningen af fysisk aktivitet i et sundhedsfremmeperspektiv

Kompetencer

håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov

håndtere anvendelse af professionsrelevant teknologi, herunder informations- og kommunikationsteknologi i den relevante kontekst

selvstændigt håndtere at arbejde innovativt med formidling

selvstændigt planlægge, igangsætte og evaluere sundhedsfremmende tiltag med baggrund i ernæring og fysisk aktivitet

Prøve

Semesterprøven på 6. semester er tilrettelagt som en intern prøve.

Bedømmelsen er individuel 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).

Prøven er en gruppeprøve af max 6 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 30 ECTS. Prøven er tværvidenskabelig og inddrager både teoretiske og valgfrie studieelementer fra semesteret.

6. semester

Sundhedsfremme og Diætetik – Toning: klinisk diætetik

For studerende på studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik*, som optages på *toningen klinisk diætetik* er semesteret kendetegnet ved en ekstra praktik i et klinisk miljø, som understøtter den kliniske diætetiske praksis. Toningen klinisk diætetik har færre teoretiske ECTS end de andre toninger, idet der er indlagt en ekstra praktik. Det samlede antal ECTS er ens for samtlige toninger.

Fordeling af ECTS på 6. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Diætetik, kostplanlægning og vurdering samt mad og måltider Videnskabsteori og metode	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Klinisk ernæring, biokemi, anatomi og fysiologi Videnskabsteori og metode	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Kommunikation samt psykologi og pædagogik Videnskabsteori og metode	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Sociologi, politologi og økonomi samt organisation og ledelse Videnskabsteori og metode	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og klinisk undervisning, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 6. semester			
Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretisk undervisning	0	0	18
Klinisk undervisning	0	10	12
I alt	0	10	30

Mål for læringsudbytte på 6. semester

Viden

kan reflektere over etiske problemstillinger

viden om og kan reflektere over metoder relateret til den diætetiske praksis samt dokumentation og kvalitetsudvikling

Færdigheder

mestre diætbehandling og ernæringsterapi

Kompetencer

selvstændigt påtage sig ansvar for håndtering af komplekse diætetiske problemstillinger i et tværprofessionelt samarbejde i forhold til specifikke patientgrupper

selvstændigt understøtte sammenhængende diætetiske forløb for borgere/patienter både i det primære og sekundære sundhedsvæsen

Prøve

Semesterprøven på 6. semester er tilrettelagt som en intern prøve.

Bedømmelsen er individuel ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskaraktøren 02 (jf. BEK. om karacterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Opfyldelsen af mødepligten i praktikken er forudsætning for, at den studerende kan gå til prøven.

Prøven er en gruppeprøve af max 6 studerende. Det er en skriftlig og mundtlig prøve svarende til 30 ECTS. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager både teoretiske og kliniske studieelementer med tydelig vægtning af den kliniske diætetiske praksis.

7. semester – Fælles for begge studieretninger

Selvstændig professionsudøvelse og professionsbachelorprojekt

Semesteret afslutter uddannelsen og sætter fokus på aktuelle ernærings-, sundheds- og fødevareremæssige problemstillinger og udfordringer i professionsområdet. Der tages afsæt i en innovativ praktik med fokus på, at der sker videntilførsel for både praktikstedet og den studerende med mulighed for udvikling af nye metoder og produkter.

Problemstillinger eller udfordringer fra praksis danner udgangspunkt for den studerendes professionsbachelorprojekt.

Professionsbachelorprojekt

Den studerende skal i projektet behandle en selvvalgt faglig problemstilling, der har afsæt i praksisfeltet og har relevans for den studerendes professionsområde. Problemstillingen skal godkendes af ernærings- og sundhedsuddannelsen.

I projektet arbejder den studerende problemorienteret samt professionsrettet. Her arbejdes metodisk med generering af empiri, analyse og vurdering samt udvikling af innovative kompetencer. Den studerende demonstrerer gennem forløbet selvstændig anvendelse af professionens arbejdsformer og undersøgelsesmetoder samt inddragelse af forsknings- baseret litteratur, teorier, metoder og undersøgelsesdesign af relevans for problemstillingen. Derudover skal den studerende inddrage relevante resultater fra praksisrelaterede udviklings-, forsøgs- og forskningsarbejde. Arbejdet med projektet bidrager hermed til forbedring, udvikling og innovation af ernærings- og sundhedsfaglige løsninger i samarbejde med relevante aktører i feltet.

Fordeling af ECTS på 7. semester		
Videnskabsområder	Fag	Antal ECTS
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	Videnskabsteori og metode Diætetik, kostplanlægning og vurdering samt mad og måltider	9
Naturvidenskabeligt indhold i alt	Videnskabsteori og metode Ernæring og fødevareteknologi, biokemi, anatomi og fysiologi	9
Humanvidenskabeligt indhold i alt	Videnskabsteori og metode Kommunikation samt psykologi og pædagogik	6
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	Videnskabsteori og metode Sociologi, politologi og økonomi samt organisation og ledelse	6
I alt		30

Fordeling af teoretisk og praktisk undervisning/praktik, herunder tværprofessionelle – og valgfrie studieelementer i ECTS på 7. semester

Undervisningsform	Heraf tværprofessionelle studieelementer	Heraf valgfrie studieelementer	Antal ECTS
Teoretisk undervisning	0	0	20
Praktisk undervisning/praktik	0	0	10
I alt	0	0	30

Mål for læringsudbytte på 7. semester

Viden	Udprøves i semesterprøve
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	B
Viden relateret til studieretningen <i>Sundhedsfremme og Diætetik</i> viden om og kan reflektere over metoder relateret til den diætetiske praksis samt dokumentation og kvalitetsudvikling	A
Færdigheder	Udprøves i semesterprøve
formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau	B
anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet	B
mestre relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder samt initiere og deltage i innovations-, udviklings- og forskningsarbejde	B
Færdigheder relateret til studieretningen <i>Fødevarer og Ledelse</i> anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning	A
Færdigheder relateret til studieretningen <i>Sundhedsfremme og Diætetik</i> anvende og mestre situationsbestemt og professionsrelevant kommunikation, vejledning og rådgivning om borger- og patientforløb inden for forberedelse, udførelse og efterbehandling i professionspraksis og i tværprofessionel praksis	A
Kompetencer	Udprøves i semesterprøve
selvstændigt udvikle kvalitetsstandarder	Læringsforudsætning for prøve A
selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge, herunder sundhedsvæsenet eller fødevarerområdet	A
selvstændigt håndtere at arbejde innovativt, udviklingsorienteret, kritisk reflektivt og målfokuseret i faglig såvel som i tværprofessionelt og tværsektorielt kontekst	B
håndtere selvstændigt at indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde og med afsæt i et helhedsperspektiv	A
håndtere og påtage sig ansvar for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling	A
udvise ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov	B
Kompetencer relateret til studieretningen <i>Sundhedsfremme og Diætetik</i> selvstændigt påtage sig ansvar for og håndtering af analyse, igangsætning, dokumentation, journalisering og evaluering af undervisnings- og vejledningsmateriale	B

Prøver

Semesterprøverne på 7. semester er tilrettelagt som to prøver. Prøve A er intern, og prøve B er ekstern.

Bedømmelserne er individuelle ift. den enkelte studerende og bedømmes efter 7-trinsskalaen med beståelseskaraktern 02 (jf. BEK. om karakterskala og anden bedømmelse nr. 114 af 03/02/2015).

Opfyldelsen af mødepligten i praktikken er forudsætning for, at den studerende kan gå til prøven.

Prøve A: Prøven er en individuel, skriftlig og mundtlig prøve svarende til 10 ECTS. Prøven er tværvideenskabelig og inddrager både praktiske og teoretiske studieelementer fra semesteret.

Prøve B: Professionsbachelorprojektet svarende til 20 ECTS.

Projektet kan først afsluttes, når alle andre prøver på uddannelsen er bestået og den studerende har opnået 190 ECTS på uddannelsen. Professionsbachelorprojektet består af en skriftlig og en mundtlig del. Den skriftlige del udarbejdes individuelt eller i grupper af max. 4 studerende, mono- eller tværprofessionelt.

Prøven er tværvideenskabelig og inddrager både teoretiske og praktiske studieelementer fra uddannelsen.

Prøven afholdes som en kombineret skriftlig og mundtlig prøve, hvor professionsbachelorprojektet og den mundtlige eksamination bedømmes i sin helhed.

Det er muligt at vælge gruppeprøve som prøveform. I bedømmelsen vægtes udover det faglige indhold også formulerings- og staveevne, idet det faglige indhold dog vægtes tungest.

Bachelorprojektet kan først bedømmes, når alle uddannelsens øvrige prøver er bestået.

Del 4 Prøver generelt

Prøver på Ernæring og sundhedsuddannelsen afholdes efter reglerne i Prøvebekendtgørelsen og de institutionelle regler i Professionshøjskolen Absalons prøvereglement.

4.1 Prøvereglement

Professionshøjskolen Absalon har udarbejdet et prøvereglement, som gælder for alle institutionens uddannelser. Dette kan findes på Professionshøjskolen Absalons [hjemmeside](#)

4.2 Tilmelding til prøver

Påbegyndelse af et semester medfører, at den studerende automatisk er indstillet til prøve/prøver på det pågældende semester. Det er ikke muligt at framelde sig prøven.

Manglende deltagelse i prøve/prøver inden for den fastsatte tidsramme, betragtes som et brugt prøveforsøg. Dette gælder dog kun såfremt manglende deltagelse ikke er forårsaget af sygdom, der kan dokumenteres.

4.3 Studiestartsprøve

Der afholdes studiestartsprøve på Ernæring og sundhedsuddannelsen.

Studiestartsprøven har til formål at klarlægge om den studerende reelt er påbegyndt uddannelsen og den studerendes motivation, kendskab og viden til uddannelse og praktik.

Studiestartsprøven er en intern skriftlig prøve, der bedømmes godkendt/ ikke godkendt. Den studerende har to forsøg til at bestå studiestartsprøven.

Prøven bliver afholdt senest 14 dage efter den studerendes studiestart. Bestås studiestartsprøven ikke i 1. forsøg, vil Professionshøjskolen Absalon afholde en omprøve senest 2 måneder efter uddannelsens start.

Har den studerende ikke bestået studiestartsprøven efter to forsøg vil Professionshøjskolen Absalon bringe indskrivningen til ophør.

4.4 Særlige prøvevilkår

Har den studerende en funktionsnedsættelse, helbredsmæssige eller sproglige forhold der begrundes, at det ikke er muligt at gennemføre prøver på almindelige vilkår, kan der søges om særlige prøvevilkår.

Helbredsmæssige forhold kan eksempelvis dreje sig om:

- Fysisk eller psykisk funktionsnedsættelse
- Graviditet

Sproglige forhold kan eksempelvis dreje sig om:

- Ordblindhed
- Andet modersmål end dansk

Betingelsen for at tildele særlige vilkår er, at prøvens niveau og kravene til målopfyldelse ikke påvirkes af de særlige prøvevilkår. Dvs. særlige prøvevilkår må alene sikre, at den studerende kompenseres for funktionsnedsættelsen/de helbredsmæssige forhold.

Se nærmere om SPS (Specialpædagogisk Støtte), dokumentation og ansøgning på Professionshøjskolen Absalons digitale platform.

4.5 Syge- og omprøver

Sygeprøver

Såfremt den studerende har været forhindret i at gennemføre en prøve pga. sygdom, skal Professionshøjskolen Absalon snarest muligt efter prøven afholde en sygeprøve.

Sygdom skal dokumenteres ved lægeerklæring. Professionshøjskolen Absalon skal modtage lægeerklæringen senest 5 hverdage efter prøvens afholdelse. Hvis den studerende bliver akut syg under en prøves afholdelse, skal den studerende dokumentere at have været syg på prøvedagen.

Dokumenterer den studerende ikke sygdom efter ovenstående regler, har den studerende brugt et prøveforsøg.

Læs mere om sygeprøver på Professionshøjskolen Absalons digitale platform.

Omprøver

Består første prøveforsøg ikke, afholdes omprøve. Den studerende er automatisk tilmeldt omprøven, og 2. prøveforsøg bruges. Som udgangspunkt afholdes omprøver snarest muligt jf. uddannelsens prøveoversigt. Læs mere herom på Professionshøjskolen Absalons digitale platform.

4.6 Snyder, plagiering og forstyrrende adfærd ved prøver

Snyd og plagiering

Ved skriftlige besvarelser sikrer Professionshøjskolen Absalon sig, at den studerende bekræfter via sin underskrift, der kan være digital, at besvarelsen er udfærdiget uden uretmæssig hjælp.

Den studerende er underlagt de almindelige principper om videnskabelig redelighed og plagiering. Bliver disse principper overtrådt, er der tale om snyd. Forsøg på snyd og medvirken til andre studerendes snyd ved prøver behandles på samme måde som gennemført snyd.

Det er ikke tilladt at skaffe sig selv eller give en anden studerende uretmæssig hjælp til besvarelse af en opgave ved at benytte ikke-tilladte hjælpemidler.

Snyd ved mundtlige prøver vil medføre, at prøven stoppes, og at den studerende bortvises fra prøven. Den studerende har herved brugt et prøveforsøg.

Under skærpende omstændigheder kan den studerende blive bortvist fra institutionen i en kortere eller længere periode. Forud for dette indkaldes den studerende til en samtale.

Hvis den studerende bliver bortvist fra Professionshøjskolen Absalon, vil den studerende blive udkrevet fra uddannelsen i denne periode.

Forstyrrende adfærd

Hvis den studerende under en prøve udviser forstyrrende adfærd, kan den studerende bortvises fra prøven, mens prøven stadig pågår.

En bortvisning medfører, at en eventuel karakter for den pågældende prøve bortfalder, og den studerende har dermed brugt et prøveforsøg.

4.7 Klage- og ankemulighed over prøver

Klagemulighed

Den studerende kan klage over en afholdt prøve – disse kan vedrøre:

- Prøvegrundlag
- Prøveforløb
- Bedømmelse

Fristen for at indgive klage er 2 uger efter, at bedømmelsen af prøven er offentliggjort. Klagen skal være skriftlig og begrundet. Klagen kan afvises, hvis den er ubegrundet eller utilstrækkelig.

Afgørelsen fra Professionshøjskolen Absalon er skriftlig og begrundet. Afgørelsen kan gå ud på:

- Tilbud om ombedømmelse, dog ikke ved mundtlige prøver
- Tilbud om omprøve
- At den studerende ikke får medhold i klagen

Af klagen skal det fremgå hvilket af ovenstående punkter der klages i forhold til. Herudover er der ikke specifikke formkrav til en klage. Klagen skal fremsendes til uddannelsesjura@pha.dk

Gives der tilbud om ombedømmelse eller omprøve, skal den studerende som klager, senest 2 uger efter modtagelsen af afgørelsen acceptere tilbuddet om ombedømmelse eller omprøve. I modsat fald bortfalder tilbuddet.

Ankemulighed

Den studerende kan indbringe Professionshøjskolen Absalons afgørelse vedrørende de faglige forhold for et ankenævn nedsat af Professionshøjskolen Absalon.

Anken skal være skriftlig og begrundet og indgives senest 2 uger efter meddelelse af afgørelse fra Professionshøjskolen Absalons side.

Læs mere om klager og anker på Professionshøjskolen Absalons digitale platform.

Del 5 Generelle regler

5.1 Merit

Professionshøjskolen Absalon tildeler merit til studerende for gennemførte uddannelseselementer, herunder praktik, som kan sidestilles med de tilsvarende uddannelseselementer.

Merit i praktik, obligatoriske og valgfrie uddannelseselementer tilkendes efter en faglig vurdering af, hvorvidt gennemført uddannelse, beskæftigelse m.v., for så vidt angår indhold og niveau, kan sidestilles med et eller flere uddannelseselementer.

Hvis den studerende har gennemført andet studieår på en anden uddannelsesinstitution inden for samme uddannelse, vil den studerende ved overflytning få meriteret de første to studieår uden individuel vurdering.

Vedrørende merit for studieophold i udlandet henvises til studieordningens afsnit om internationalisering.

Ansøgning om merit, som ikke er omfattet af reglerne for obligatorisk merit, skal fremsendes til uddannelsen senest 8 uger inden det uddannelseselement, der ansøges om merit for, påbegyndes. Ansøgningen skal fremsendes til merit@pha.dk

Ansøgningskema findes på Professionshøjskolen Absalons digitale platform Fronter i rummet Uddannelsesservice.

5.2 Internationalisering

Uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed indeholder internationale studieelementer, der skal medvirke til, at den studerende får mulighed for at styrke sine fagprofessionelle, internationale og interkulturelle kompetencer med det formål at kunne agere professionelt i en globaliseret verden.

Internationale studieelementer indgår i uddannelsen gennem undervisningen, hvor den studerende har mulighed for at tilegne sig viden om internationale tendenser og forskning. Desuden kan den studerende også tilegne sig internationale perspektiver via aktiviteter som studiebesøg fra udenlandske studerende, virtuelle læringsaktiviteter med udenlandske studerende samt forelæsninger fra gæsteundervisere.

Studerende på uddannelsen har også mulighed for at tage på studieophold og/eller praktisk undervisningsforløb i udlandet i løbet af uddannelsen, hvilket i særlig grad giver den studerende forudsætninger for at udvikle interkulturelle og internationale kompetencer samt åbner for at opsøge specifik international viden, oplevelser for livet og udvikling af nye sociale netværk.

Ved studieophold og/eller praktisk undervisningsforløb skal den studerende søge om forhåndsgodkendelse af den specifikke studieaktivitet i udlandet. Ved forhåndsgodkendelse af studieophold i udlandet har den studerende pligt til efter endt studieophold at dokumentere det godkendte studieopholds gennemførte uddannelseselementer. Ved forhåndsgodkendelse anses uddannelseselementet for gennemført, hvis det er bestået efter gældende regler på området.

Uddannelsen har indgået lokale aftaler og mobilitetsprogrammer med udenlandske uddannelser – disse fremgår af [hjemmeside](#). På Professionshøjskolen Absalons [hjemmeside](#) kan der også læses uddybende om internationalisering via [studie- eller klinik/praktikophold](#)

Ud over dette er der mulighed for at gennemføre studie- eller praktiske undervisningsforløb, hvor den studerende selv etablerer kontakt til et studie- og/eller praktisk undervisningsforløb på en institution, som skal godkendes og meritvurderes af den internationale koordinator på uddannelsen.

5.3 Krav til skriftlige opgaver og projekter

På Professionshøjskolen Absalons sundhedsfaglige professionsbacheloruddannelser er der udarbejdet fælles regler for og retningslinjer og formkrav til skriftlige opgaver og projekter, herunder anvendelse af referencesystem.

Såfremt der stilles krav udover de fælles regler, er disse angivet specifikt i prøvebeskrivelsen.

5.4 Læsning af tekster på fremmedsprog

Undervisningen på uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed foregår primært på dansk.

Som en del af uddannelsen må forventes tekster på engelsk og nordiske sprog. Forståelse af teksterne er en forudsætning for gennemførelse af uddannelsen.

5.5 Overflytning til Professionshøjskolen Absalon

Overflytning til Ernæring og sundhedsuddannelsen Professionshøjskolen Absalon, fra tilsvarende uddannelse på en anden dansk uddannelsesinstitution, kan tidligst ske, når den studerende har bestået prøver svarende til 1. studieår på Ernæring og sundhedsuddannelsen.

Overflytning forudsætter, at der er ledige pladser på det uddannelsestrin på Ernæring og sundhedsuddannelsen hos Professionshøjskolen Absalon, som den studerende vil skulle indskrives på.

Derudover ækvivalerer beståede uddannelseselementer tilsvarende uddannelseselementer ved andre uddannelsesinstitutioner, der udbyder uddannelsen.

5.6 Dispensation

Der kan dispenseres fra reglerne i nærværende studieordnings fælles- og institutionsdel, som er fastsat af Ernæring og sundhedsuddannelsen Professionshøjskolen Absalon eller nationalt i samarbejde mellem alle udbydere af Ernæring og sundhedsuddannelsen.

5.7 Ikrafttræden og overgangsordning

Ikrafttræden

Nærværende studieordning træder i kraft pr. 1. september 2016. Tidligere fastsatte studieordninger for Ernæring og sundhedsuddannelsen ophæves jf. afsnit om overgangsordninger.

Overgangsordning

Studerende indskrevet på Ernæring og sundhedsuddannelsen pr. 1. september 2017 overflyttes til og færdiggør deres uddannelse efter nærværende studieordning. Undtaget herfor er dog studerende, som kun mangler deres afsluttende semester (7. semester).

For studerende på overgangsordning tilrettelægges særlige studieforløb, således at viden, færdigheder og kompetencer jf. nærværende studieordning opnås.

For studerende, der kun mangler deres afsluttende semester gælder, at de skal færdiggøre deres uddannelse efter "Studieordning 2010" frem til 1. juli 2018. Herefter kan uddannelsen alene færdiggøres efter nærværende studieordning.

For studerende på overgangsordning, der genoptager uddannelsen efter orlov, tilrettelægges særlige forløb efter behov.

5.8 Hjemmel

Nærværende studieordning er fastsat med hjemmel i:

- Bekendtgørelse af lov om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser nr. 986 af 18/08/2017
- Bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser (LEP-bekendtgørelsen) nr. 1047 af 30/06/2016 og ændret til nr. 841 af 24/06/2018
- Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed nr. 502 af 30/05/2016 og bekendtgørelse om ændring af bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed nr. 885 af 24/06/2018
- Bekendtgørelse om adgang til erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser (adgangsbekendtgørelse) nr. 107 af 27/01/2017 og ændret til nr. 1495 af 11/12/2017
- Bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (eksamensbekendtgørelse) nr. 1500 af 02/12/201 og bekendtgørelse om ændring af bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser nr. 1502 af 28/11/2017
- Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse ved uddannelser på Uddannelses- og Forskningsministeriets område (karakterbekendtgørelsen) nr. 114 af 03/02/2015.
- Bekendtgørelse om talentinitiativer på de videregående uddannelser på Uddannelses- og Forskningsministeriets område (talentbekendtgørelsen) nr. 597 af 08/03/2015.

Bilag

Supplement to 5th semester curriculum, Danish and International students participating in international semester

All of Absalon University College's students studying the professional bachelor degree in nutrition and health are able to take the first 8 weeks of 5th semester as international weeks and receive full credit for the weeks. The 8 weeks consists of 12 ECTS. It is an interdisciplinary course in English, offered to both Danish and international students.

The 8 weeks course is offered at Campus Næstved and consists of 12 ECTS. After these 8 weeks the students continue the mandatory course and following assignment at the 5th semester at the bachelor degree in nutrition and health.

The content and learning goals of the 8 weeks of international semester are as follows:

Content:

Innovative Health Solutions (IHS) is an interprofessional semester focusing upon the provision of citizen centered solutions in rapidly developing technological healthcare contexts. Students from around the world will collaborate in the creation of solutions to global health challenges. The semester uses innovative pedagogical approaches to develop intercultural skills and technological literacy. Social, cultural and ethical considerations in relation to technologically assisted health promotion and prevention are reflected upon in national and global perspectives.

Learning Goals:

Knowledge

The student:

1. is able to combine knowledge of and reflect upon innovative methods for developing practice, and can describe selected implementation methodologies in relation to user centered interventions, health promotion and illness prevention
2. is able to describe mono-professional practice and responsibilities, in an organizational, administrative and societal perspective
3. is able to reflect upon patient treatment pathways and the interprofessional coordination of services
4. is able to reflect upon ethical issues in relation to health services and interprofessional collaboration
5. has knowledge of and is able to reflect upon communication theory with respect to health education and professional collaboration
6. is able to explain and reflect upon methods and standards for quality assurance and patient safety
7. has knowledge of research and project methodology

Skills

The student:

1. is able to analyse and assess decisions made in relation to patient treatment pathways, health technologies and organisational conditions
2. is able to analyse innovative healthcare interventions from a patient centered perspective
3. is able to collaborate mono-/interprofessionally and with healthcare users in order to assess treatment pathways while considering quality assurance concerns
4. is able to analyse ethical dilemmas in relation to innovative healthcare solutions, health technology and treatment pathways
5. is able to use research and project methodology

Competencies

The student:

1. is able to organize user centered interventions related to health promotion, illness prevention, diagnostics and treatment
2. is able to collaborate with other professionals in relation to innovative healthcare solutions, health technology and treatment pathways
3. is able to organize, develop, document and assure the quality of health interventions
4. is able to modify communication strategies to different patient centered contexts
5. is able to identify possibilities and barriers for the implementation of innovative solutions while taking into account patient perspectives
6. is able to coordinate interprofessional and intersectoral collaboration on the basis of a holistic patient centered perspective.

Temaer, teoretisk, praktisk undervisning og praktik, fordeling af videnskabsområder og mål for læringsudbytte

Temaer på uddannelsen

Tema-nummer	Navn på temaer og udfoldelse heraf	Antal ECTS de første to år
T1	<p>Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse</p> <p>Temaet sætter fokus på ernæringens indflydelse på kroppens funktioner, processer og udvikling samt forebyggelse af sygdomme. Det gøres med afsæt i grundlæggende teorier, begreber og metoder indenfor professionsområdet. Der arbejdes med problemstillinger i relation til sundhedsfremme, forebyggelse og rehabilitering på individuelt og samfundsmæssigt plan i forhold til de officielle anbefalinger.</p>	30
T2	<p>Fødevarereproduktion, forbrugeradfærd og ledelse</p> <p>Temaet sætter fokus på fødevarer, mad og måltider. Der arbejdes med råvarer, forarbejdningsmetoder, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til fødevarer, mad- og måltidsproduktion. Der er fokus på organisation og ledelse i relation til mad og måltider.</p> <p>Temaet beskæftiger sig desuden med forholdet mellem forbruger og producent af fødevarer og måltider i et bæredygtigheds- og markedspektiv. Fødevarekvalitet, fødevarer sikkerhed, forbrug sættes i relation til det politiske systems regulering af produktion og marked.</p>	30
T3	<p>Metode og formidling</p> <p>Temaet sætter fokus på videnskabsteoretiske og metodemæssige problemstillinger, som har relevans for professionsfeltet. Der arbejdes med kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder. Fokus ligger på problemorienterede og anvendelsesorienterede aspekter både i forhold til metoder, design, generering af empiri og analyse.</p> <p>De studerende arbejder desuden med formidling relateret til ernæring og sundhed, og herudover at kunne forholde sig reflektivt til formidlingens mål, rammer og vilkår. Formidlingen antager forskellige former afhængig af kontekst, formål og mål for formidlingsaktiviteten.</p>	30
T4a	<p>For studieretningen <i>Sundhedsfremme og Diætetik</i>: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv</p> <p>Temaet sætter fokus på diætetisk behandling og forandringsprocesser i relation til livsstilsintervention. Desuden arbejdes der med generelle aspekter ved ernæringsterapi. Der lægges vægt på forståelse af diætoprincipper samt den bagvedliggende evidensbaserede viden. Den diætetiske behandling og ernæringsterapi sættes i relation til patientens/ borgerens familiemæssige situation samt etiske, psykiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold. Med afsæt i teori og refleksion arbejdes der med den studerendes begyndende udvikling af personlige kompetencer som vejleder, behandler og professionel samarbejdspartner i en tværprofessionel kontekst.</p>	30
T4b	<p>For studieretningen <i>Fødevarer og Ledelse</i>: Organisation, ledelse og produktion</p> <p>Temaet sætter fokus på måltids-, og fødevarerkoncepter. Der arbejdes med, hvilke krav og forventninger forbrugere samt offentlige og private brugere har til kvalitet, fødevarer sikkerhed og sundhed samt hvordan disse reguleres og kontrolleres og hvordan virksomheder med udgangspunkt heri kan tilrettelægge produktion og distribution. Med udgangspunkt i anvendt viden og eksisterende virksomheder/ organisationer, arbejdes der teoretisk og metodisk.</p>	30
I alt		120

Antal ECTS fordelt på temaer på uddannelsens 1.-4. semester

	Navn på semester	Tem				I alt
		T1	T2	T3	T4	
Fællesdel						
S1	Sundhed, mad og mennesker	20	5	5	0	30
S2	Fødevarer, måltider og produktion	5	20	5	0	30
Studieretning Fødevarer og Ledelse						
S3 - FL	Kvalitetssikring og ledelse af mad- og måltidsproduktion	0	0	15	15	30
S4 - FL	Ledelse og produktudvikling af fødevarer	5	5	5	15	30
Studieretning Sundhedsfremme og Diætetik						
S3 - SD	Diætetik og læring	0	0	15	15	30
S4 - SD	Livscyklus, ernæring og sundhed	5	5	5	15	30
I alt		30*	30*	30*	30*	120*

* Skemaet læses særskilt for de to studieretninger.

Antal ECTS til teoretisk undervisning og praktik på uddannelsens 1.-4. semester

Undervisning	Antal ECTS
Teoretisk	110
Praktisk	10
I alt	120

Antal ECTS til teoretisk undervisning og praktik på uddannelsens 5.-7. semester

Undervisning	Antal ECTS
Teoretisk	70
Praktisk	20
I alt	90

Antal ECTS til teoretisk og klinisk undervisning på uddannelsens 5.-7. semester for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik, toning klinisk diætetik*

Undervisning	Antal ECTS
Teoretisk	58
Klinisk	32
I alt	90

Samlet oversigt over teoretiske og praktiske ECTS samt tværprofessionelle og valgfrie elementer

Semester	Teoretiske ECTS			Praktiske ECTS			I alt ECTS
		Heraf tværprof. elementer	Heraf valgfrie elementer		Heraf tværprof. elementer	Heraf valgfrie elementer	
1	28			2			30
2	27			3			30
3	25			5	5		30
4	30	5	10	0			30
5	20	5		10	5		30
6	30		10	0			30
6*	18*			12*		10*	30*
7	20			10			30
I alt							210

*For studieretning *Sundhedsfremme og Diætetik, toning klinisk diætetik* er det valgfrie element tilrettelagt med obligatorisk klinisk undervisning i et særligt forløb

Fordelingen af videnskabsområder i ECTS inden for uddannelsens 1.-4. semester, herunder indhold med et omfang på mindst 5 ECTS

Videnskabsområder		Antal ECTS*
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt		36
Heraf mad og måltider	5	
Heraf diætetik, kostplanlægning og vurdering**	7	
Naturvidenskabeligt indhold i alt		36
Heraf ernæring	10	
Heraf anatomi og fysiologi	5	
Heraf biokemi	5	
Heraf fødevareteknologi	5	
Humanvidenskabeligt indhold i alt		24
Heraf pædagogik	5	
Heraf psykologi	5	
Heraf videnskabsteori og metode	5	
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt		24
Heraf sociologi	5	
Heraf ledelse og organisation***	5	
Heraf videnskabsteori og metode	5	
I alt		120

*Videnskabsområderne skal tilsammen give 120 ECTS, men det betyder ikke, at det fremhævede indhold i sig selv giver 120 ECTS

**Primært studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik

***Primært studieretningen Fødevarer og Ledelse

Fordelingen af videnskabsområder i ECTS inden for uddannelsens 5.-7. semester, herunder fag med et omfang på mindst 5 ECTS

Videnskabsområder	Antal ECTS*
Sundhedsvidenskabeligt indhold i alt	27
Naturvidenskabeligt indhold i alt	27
Humanvidenskabeligt indhold i alt	18
Samfundsvidenskabeligt indhold i alt	18
I alt	90

*Videnskabsområderne skal til sammen give 90 ECTS

Mål for læringsudbytte afsluttet efter uddannelsens 4. semester

Læringsudbytte fordelt på viden

- 1) har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer gennem livet i en samfundsmæssig kontekst,
- 2) kan reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende interventioner, der øger borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv,
- 3) kan reflektere over borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv,
- 4) har viden og kan reflektere over sundhedsfremme og forebyggelse på individ- og gruppeniveau, såvel som strukturelt niveau,
- 5) kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet,
- 7) kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom,
- 8) kan reflektere over etiske problemstillinger,
- 12) 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,
- 14) 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
- 15) Har viden om og kan forstå fødevarer, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til mad og måltidsproduktion

Den uddannede inden for studieretningen Fødevarer og Ledelse har tillige

- 1) viden om og kan reflektere over processer og ledelse vedrørende fødevarer og fødevarerforarbejdning i relation til mad og måltider,

Den uddannede inden for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik har tillige

- 1) viden om og kan forstå principper for diætbehandling og farmakologisk behandling af sygdomme under hensyntagen til livsstil og levevilkår,

Læringsudbytte fordelt på færdigheder

- 1) formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau,
- 2) anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet,

Den uddannede inden for studieretningen Fødevarer og Ledelse kan tillige

- 5) anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning.

Den uddannede inden for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik kan tillige

- 1) vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko samt stille ernæringsdiagnose,
- 2) anvende, vurdere og udvikle vejledningsmateriale under hensyntagen til individuelle og samfundsmæssige forhold,

Læringsudbytte fordelt på kompetence

- 3) håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov,
- 5) håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster,
- 9) udvise ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov.
- 10) kan selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår

Mål for læringsudbytte afsluttet efter uddannelsens 7. semester

Læringsudbytte fordelt på viden

- 1) har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer gennem livet i en samfundsmæssig kontekst,
- 2) kan reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende interventioner, der øger borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv,
- 3) kan reflektere over borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv,
- 4) har viden og kan reflektere over sundhedsfremme og forebyggelse på individ- og gruppeniveau, såvel som strukturelt niveau,
- 5) kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet,
- 6) har viden om og kan reflektere over professionens anvendelse af informations- og kommunikationsteknologi og teknologiens betydning,
- 7) kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom,
- 8) kan reflektere over etiske problemstillinger,
- 9) har viden om og kan forstå innovation som metode til forandring af praksis, og har kendskab til simple implementeringsmetoder i relation til konkrete målgrupper,
- 10) har viden om og kan reflektere over anvendelse af kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå den kommunikative betydning i forhold til dialog og relationsskabelse,
- 11) har viden om metoder og standarder for kvalitetssikring, patientsikkerhed og kvalitetsudvikling og kan reflektere over deres anvendelse,
- 12) 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,
- 13) har viden om prioriteringer af professionsfaglige indsatser under de givne rammebetingelser i sundhedsvæsenet
- 14) 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
- 15) Har viden om og kan forstå fødevarer, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til mad og måltidsproduktion

Den uddannede inden for studieretningen Fødevarer og Ledelse har tillige

- 1) viden om og kan reflektere over processer og ledelse vedrørende fødevarer og fødevarerforarbejdning i relation til mad og måltider,
- 2) viden om og kan forstå ernæringsmæssig, hygiejnisk, teknologisk og sensorisk kvalitet samt økonomi og bæredygtighed
- 3) viden om og kan forstå konceptudvikling, innovation og projektledelse på tværs af den offentlige og det private område.

Den uddannede inden for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik har tillige

- 1) viden om og kan forstå principper for diætbehandling og farmakologisk behandling af sygdomme under hensyntagen til livsstil og levevilkår,
 - 2) viden om og kan forstå sundhedspædagogik, formidling og den professionelle samtale relateret til undervisning og vejledning
 - 3) viden om og kan reflektere over metoder relateret til den diætetiske praksis samt dokumentation og kvalitetsudvikling.
-

Læringsudbytte fordelt på færdigheder

- 1) formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau,
- 2) anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet,
- 3) mestre tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde
- 4) anvende professionsrelevant informations- og kommunikations- og velfærdsteknologi, som i størst muligt omfang indtænker borgerens egne ressourcer,
- 5) anvende, vurdere og begrunde metoder og beskrive standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- 6) mestre relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder samt initiere og deltage i innovations-, udviklings- og forskningsarbejde.
- 7) Kan anvende og begrunde forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i forbindelse med praksisnære problemstillinger

Den uddannede inden for studieretningen *Fødevarer og Ledelse* kan tillige

- 1) vurdere og mestre optimering af processer relateret til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til borgerens behov samt økonomi og bæredygtighed,
- 2) mestre at udvælge, udvikle og kvalitetssikre fødevarer-, mad og måltidskoncepter,
- 3) mestre udvikling, implementering og evaluering af processer og ledelsesopgaver,
- 4) mestre at arbejde innovativt og entreprenant med fødevarer-, mad og måltidskoncepter og
- 5) anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning.

Den uddannede inden for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik* kan tillige

- 1) vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko samt stille ernæringsdiagnose,
- 2) anvende, vurdere og udvikle vejledningsmateriale under hensyntagen til individuelle og samfundsmæssige forhold,
- 3) vurdere og mestre understøttelse af borgerens og patientens motivation i forbindelse med kostændringer i relation til livssituationen og levevilkår,
- 4) anvende og mestre situationsbestemt og professionsrelevant kommunikation, vejledning og rådgivning om borger- og patientforløb inden for forberedelse, udførelse og efterbehandling i professionspraksis og i tværprofessionel praksis.

Den studerende inden for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik, toningen sundhedsfremme og forebyggelse*, kan tillige

- 1) vurdere og begrunde betydningen af fysisk aktivitet i et sundhedsfremmeperspektiv
- 2) mestre diætbehandling af borgere med livsstilssygdomme og ernæringsterapi af småtspisende

Den studerende inden for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik, toningen klinisk diætetik*, kan tillige

- 1) mestre diætbehandling og ernæringsterapi af borgere og patienter
-



Læringsudbytte fordelt på kompetence

- 1) selvstændigt udvikle kvalitetsstandarder,
- 2) selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge, herunder sundhedsvæsenet,
- 3) håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov,
- 4) selvstændigt håndtere at arbejde innovativt, udviklingsorienteret, kritisk reflektivt og målfokuseret i faglig såvel som i tværprofessionelt og tværsektorielt kontekst,
- 5) håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster,
- 6) håndtere selvstændigt at indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde og med afsæt i et helhedsperspektiv,
- 7) håndtere anvendelse af professionsrelevant teknologi, herunder informations- og kommunikationsteknologi i den relevante kontekst,
- 8) håndtere og påtage sig ansvar for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- 9) udvise ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov.
- 10) kan selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår

Den uddannede inden for studieretningen *Fødevarer og Ledelse* kan tillige

- 1) selvstændigt påtage sig ansvar for at arbejde innovativt inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter,
- 2) selvstændigt håndtere og udvikle formidlingsaktiviteter i forbindelse med udvikling af fødevarer-, mad- og måltidskoncepter,
- 3) selvstændigt håndtere ledelsesmæssige problemstillinger i et mono- og tværprofessionelt samarbejde set i forhold til, arbejdsmiljø, økonomi og bæredygtighed
- 4) håndtere udarbejdelse, dokumentation, evaluering og udvikling af styringsredskaber i et ledelsesmæssigt perspektiv inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter.

Den uddannede inden for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik* kan tillige

- 1) selvstændigt udøve sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning
- 2) selvstændigt påtage sig ansvar for og håndtering af analyse, igangsætning, dokumentation, journalisering og evaluering af undervisnings- og vejledningsmateriale,
- 3) selvstændigt håndtere at stille en ernæringsdiagnose og påtage sig ansvar for at igangsætte, dokumentere og evaluere diætbehandling og ernæringsterapi under hensyntagen til borgerens og patientens livssituation og levevilkår.

Den studerende inden for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik, toningen sundhedsfremme og forebyggelse*, kan tillige

- 1) selvstændigt håndtere at arbejde innovativt med formidling
- 2) selvstændigt planlægge, igangsætte og evaluere sundhedsfremmende tiltag med baggrund i ernæring og fysisk aktivitet

Den studerende inden for studieretningen *Sundhedsfremme og Diætetik, toningen klinisk diætetik*, kan tillige

- 1) selvstændigt påtage sig ansvar for håndtering af komplekse diætetiske problemstillinger i et tværprofessionelt samarbejde i forhold til specifikke patientgrupper
 - 2) selvstændigt understøtte sammenhængende diætetiske forløb for borgere/patienter både i det primære og sekundære sundhedsvæsen
-

Oversigt over uddannelsens prøver

Semesterprøve		Form og tilrettelæggelse			Vurdering	Bedøm- melse	Antal ECTS
1. semester	Delprøve a (50%)	Teoretisk og praktisk	Skriftlig	Individuel	Intern	7-trins-skalaen	30 se side 15
	Delprøve b (50%)	Teoretisk og praktisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Gruppe (max. 6 studerende)	Intern	7-trins-skalaen	
2. semester	Delprøve a (50%)	Teoretisk og praktisk	Mundtlig	Individuel	Intern	7-trins-skalaen	30 se side 17
	Delprøve b (50%)	Teoretisk og praktisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Gruppe (max. 6 studerende)	Intern	7-trins-skalaen	
3. semester	Delprøve a (33%)	Praktisk og teoretisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Individuel	Intern	7-trins-skalaen	30 se side 19+27
	Delprøve b (67%)	Teoretisk og praktisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Gruppe (max. 6 studerende)	Intern	7-trins-skalaen	
4. semester		Teoretisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Gruppe (max. 6 studerende)	Ekstern	7-trins-skalaen	30
5. semester	a)	Praktisk og teoretisk	Mundtlig	Individuel	Intern	7-trins-skalaen	10
	b)	Teoretisk og praktisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Gruppe (max. 6 studerende)	Ekstern	7-trins-skalaen	20
6. semester for alle undtagen studieretning SD – toning KD		Teoretisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Gruppe (max. 6 studerende)	Intern	7-trins-skalaen	30
6. semester for studieretningen SD – toning KD		Praktisk og teoretisk - tydelig vægtning af kliniske ECTS	Kombineret skriftlig og mundtlig	Gruppe (max. 6 studerende)	Intern	7-trins-skalaen	30
7. semester	a)	Praktisk og teoretisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Individuel	Intern	7-trins-skalaen	10
	b)	Teoretisk	Kombineret skriftlig og mundtlig	Gruppe (max. 4 studerende)	Ekstern	7-trins-skalaen	20

