

## 2. SEMESTER

Fødevarer, forbrugeradfærd og organisation

30 ECTS-point

ES20 - 2021



### Semesterets undervisere:

Helle Engelbrekt Rossander (heer) Semesteransvarlig

Ane Gasbjerg (agas)

Anita Brodersen (abro)

Hans Iskov Jensen (hije)

Line Boisen Staal (lbst)

Line Ohrt Petersen (lope)

Maria Vendelbo, EUC SYD

## **UC SYDs profil**

For at sikre kvaliteten og øge sammenhængen for de studerendes uddannelsesforløb har alle uddannelser på UC SYD formuleret deres kerneopgave. Kerneopgaven er uddannelsens vision og det alle semestre, forløb, temaer og undervisning er rettet mod. Med udgangspunkt i kerneopgaven og ud fra de studerendes evaluering samt undervisernes refleksioner formulerer undervisergruppen hvert år uddannelsens opmærksomhedspunkter, som der er særligt fokus på i årets undervisning.

### **ES kerneopgave:**

At uddanne de studerende med og til kritisk og aktuel faglighed og samarbejde med dem som lærende mennesker samt bidrage til deres professionsdannelse i et samspil med professions- og aftagerfeltet.

### **Uddannelsens opmærksomhedspunkter 2020-21:**

#### At være studerende:

Uddannelsen er tilrettelagt ud fra præmissen, at læring foregår bedst i et socialt samspil. Du skal derfor understøtte et godt studiemiljø på holdet herunder fremme mulighed for alles aktive deltagelse og faglige refleksion.

Du skal desuden som studerende tage ansvar for eget studie, læring og trivsel.

#### At blive professionel:

Som ernæring og sundhedsbachelor forventes det, at du kan samarbejde professionelt. Derfor er det væsentligt, at du gennem hele uddannelsesforløbet kan samarbejde bredt.

Du skal som studerende udvikle din professionsidentitet gennem uddannelsen, dette sker bl.a. gennem dine refleksioner over praksisviden, udviklingsviden og forskningsviden i forhold til professionen.

**Denne semesterplan er baseret på og har hjemmel i:**

- Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed,
  - Studieordning for uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed ved UC SYD sep. 2016
- relevante dokumenter kan findes på hjemmesiden:  
<https://www.ucsyd.dk/uddannelse/ernaering-og-sundhed/regler-og-rammer-ernaering-og-sundhedsuddannelsen>

## 2. Semester:

---

### *Indholdsfortegnelse*

UC SYDs profil .....	2
1. Tema .....	4
2. Mål for Læringsudbytte – viden, færdigheder og kompetencer .....	4
3. Semesterets opmærksomhedspunkter .....	4
4. Semesterets fag og fagbeskrivelser.....	5
5. Semesterets ramme - arbejdsform/projekter og tidsplan .....	7
6. Semesterafslutning og bedømmelse .....	9
7. Evaluering af semesteret.....	10
8. Internationale muligheder.....	10
BILAG 1 .....	11
9. Studieaktivitetsmodel: .....	11
10. Litteraturliste: Obligatorisk litteratur, der skal anskaffes til 2. semester – ES20 2021, UC Syd .....	12

## **1. Tema**

I semesteret sættes fokus på råvarer, mad og måltider i et kvalitets-, sundheds- og fødevarerikkerhedsperspektiv. Der arbejdes med forholdet mellem forbruger og 'fødevarer-mad-måltidsproducent' i et hygiejne-, et bæredygtigheds- og markedsperspektiv. Semesteret introducerer til ledelse og organisation. Der arbejdes med kulturelle forandringsprocesser i organisationer relateret til indførelse af procedurer og handleplaner samt det politiske systems regulering af produktion og marked.

### **Centralt fagindhold**

- Fødevarerikkerhed og hygiejne i et teoretisk og praktisk perspektiv
- Råvarer, forarbejdningsmetoder, hygiejne, emballage, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til fødevarer, mad- og måltidsproduktion
- Risiko for udvikling af livsstilssygdomme ift. ernæring, sundhedsadfærd og social baggrund
- Organisation og organisationskultur, samarbejde og ledelse i relation til mad og måltider
- Forholdet mellem forbruger og producent af fødevarer, mad og måltider i relation til kvalitetssikring og dokumentation
- Forbrug i relation til fødevarerlovgivning og politik
- Anvendelsesorienterede aspekter i forhold til videnskabsteori og metode

## **2. Mål for Læringsudbytte – viden, færdigheder og kompetencer**

Efter semesteret har den studerende opnået følgende viden, færdigheder og kompetencer

### **Viden: Den studerende:**

- Kan forstå processer inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet.
- Har viden om metoder og standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- Kan reflektere over kvalitetssikring samt relatere denne viden til professionspraksis
- Har viden om og kan forstå fødevarer, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til mad og måltidsproduktion

### **Færdigheder: Den studerende kan**

- Anvende, vurdere og begrunde metoder og beskrive standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- Anvende og begrunde forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i forbindelse med praksisnære problemstillinger

### **Kompetencer: Den studerende kan**

- Håndtere udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag
- Selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår

## **3. Semesterets opmærksomhedspunkter**

Semesterets opmærksomhedspunkter er fremkommet gennem ønsket om at konkretisere kerneopgave og uddannelsens opmærksomhedspunkter, samt ud fra tidligere erfaringer og evalueringer. Semesterets opmærksomhedspunkter er udgangspunkt for den mundtlige semesterevaluering, der ligger sidst i forløbet.

Der er på semesteret fokus på:

## ERNÆRING OG SUNDHED. PLAN FOR 2. SEMESTER JAN. 21, ES20

- At kunne forholde sig kritisk til fødevarerproduktion og fødevarer kvalitet ud fra forskellige perspektiver (fx etik, sundhed, bæredygtighed og ledelse)
- Praktisk og teoretisk tilgang til egenkontrol, herunder selvplanlagt besøg på en fødevarerproducerende virksomhed
- At lave semesteropgaven, med introduktion til den problembaserede opgave, samt at kunne lave litteraturhenvisninger og udarbejde litteraturliste ud fra retningslinjer

### 4. Semesterets fag og fagbeskrivelser

Korte beskrivelser af hvordan de enkelte fag bidrager til semesterets mål med overordnet beskrivelse af arbejdsformer. Fagenes forløb uddybes i undervisningsplanerne (se It's Learning).

Fagområde	ECTS/Underviser/Fag
Sundhedsvidenskab	<b>Mad og måltider 2,5 ECTS v/abro</b> Faget indeholder både teoretisk og praktisk undervisning. Der tages afsæt i emner inden for ernærings-/ mad og måltidsområdet. De studerende arbejder bl.a. med kostvurdering både på næringsstofniveau og fødevarer niveau, så de bliver i stand til at håndtere og veksle mellem de to niveauer i deres faglige arbejde. De studerende arbejder således i praksis med at omsætte teori på næringsstofniveau til mad og måltider på fødevarer niveau. Faget beskæftiger sig endvidere med de forhold, der er afgørende for, at fødevarer er appetitlige, indbydende, hygiejniske og sunde, når de skal spises herunder inddragelse af fødevarer kvalitet, anvendelige tilberedningsmetoder samt sensoriske og kulinariske kvaliteter. Endvidere arbejdes der med en afdækning af hvilke faktorer, der er i spil, og hvordan et godt måltid kan forstås, når der arbejdes med mad til målgrupper og deres forskellige måltidspræferencer. Den studerende øves i at udvikle og tilberede sunde måltider og redigere opskrifter samt tilgå fødevarer, mad og måltider på en kritisk, reflekteret og bevidst måde.  Der arbejdes desuden med 2 forskellige praktiske projekter i faget: <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Nordic School: Education &amp; Philosophy</i> – Del af det internationale Erasmusforløb på UC SYD 2020. Målgruppe unge mennesker fra forskellige europæiske lande</li><li>• Samarbejde med Museum Sønderjylland – Målgruppe indskolingsbørn i Haderslev Kommune</li></ul>
	<b>Ernæring 1,0 ECTS v/agas</b> I faget arbejdes der videre med ernæringslæren fra 1. semester. Det overordnede tema for faget er overvægt, og den ernæringsfaglige viden, der er opnået på 1. semester, vil blive anvendt i forhold til dette tema.
	<b>Levnedsmiddelhygiejne, kvalitetssikring og egenkontrol 3,0 ECTS v/lbst</b> Med udgangspunkt i sundhedsmæssige aspekter i relation til fødevarer sikkerhed, arbejder vi med emner, som omfatter egenkontrol

**ERNÆRING OG SUNDHED. PLAN FOR 2. SEMESTER JAN. 21, ES20**

	<p>ved fødevareproduktion, virksomhedernes indretning og rengøring. Der arbejdes endvidere med lovgivningsmæssige og etiske problemstillinger ved fødevareproduktion.</p> <p><b>Bæredygtighed og materialer 2,0 ECTS v/Maria Vendelboe</b>          Undervisningen fokuserer her på:          1) Bæredygtighed/økologi i et køkkenperspektiv          2) Materialer, der anvendes til emballagering af fødevarer, bionedbrydelige vs. plast, fordele og ulemper.</p> <p>Ved gennemgang af emnet fødevareemballage diskuteres, hvor vidt nogle typer af emballager udgør sundhedsrisici. De centrale temaer relateres også til økologi og bæredygtighed.</p> <p><b>Praktik 0,5 ECTS v/lbst</b>          Praktikforløbet er en obligatorisk studieaktivitet organiseret i grupper. Grupperne skal selv organisere besøg på en fødevareproducerende virksomhed. Det giver mulighed for at samle empiri i forhold til praktisk implementering af teoretisk viden inden for egenkontrol ved fødevareproduktion. Observationer og analyser skal anvendes i en skriftlig opgave</p>
Naturvidenskab	<p><b>Ernæring 2,0 ECTS v/agas</b>          Se beskrivelse af faget ovenfor</p> <p><b>Fødevareteknologi 3,0 ECTS v/abro</b>          I faget arbejder vi med forståelse af udvalgte råvarers egenskaber, kvalitet og næringsindhold. Formålet med faget er således at få viden om og forståelse for, hvad der karakteriserer de enkelte råvaregrupper og hvordan denne viden kan anvendes i forbindelse med bl.a. mad og måltidsproduktion.</p> <p><b>Mikrobiologi og fødevarer 4 ECTS v/lbst</b>          Undervisningen i mikrobiologi lægger op til både teoretisk og praktisk arbejde med faget møntet på ernæringsmæssige og sundhedsmæssige aspekter ved fødevareproduktion. Centrale temaer vil være:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• den naturlige tarmflora</li> <li>• fødevarebårne sygdomme</li> <li>• produktionsteknologi og markedsføring af funktionelle fødevarer</li> <li>• omsætning af stoffer i naturen/bæredygtighed</li> </ul>
Humanvidenskab	<p><b>Videnskabsteori og metode 2 ECTS v/lope</b>          Undervisningen i videnskabsteori fokuserer på forskellige undersøgelsesmetoder med fokus på observationer som kvalitativ og kvantitativ metode.          Metodisk arbejdes der med såvel teoretiske oplæg som praktiske øvelser.</p>

	<p><b>Psykologi 3 ECTS v/heer</b> I faget sættes fokus på dynamiske, kognitive, sociale og koordinerende processer i organisationer. Fokus vil ligge på forandringsprocessers indflydelse på såvel den enkelte som gruppen. Dette belyses bl.a. via tænkningens to systemer og nudging.</p>
	<p><b>Praktik 1 ECTS v/lbst</b> Se beskrivelsen ovenfor</p>
<b>Samfundsvidenskab</b>	<p><b>Ledelse og organisation 3 ECTS v/hije</b> Vi arbejder med ledelse og organisation i teori og praksis, herunder beskæftiger os med ledelse i relation til medarbejdere, ledelsestyper samt forandringsprocesser i virksomheder og organisationer. Desuden ser vi på organisationstyper og organisationskultur. I forhold til centralt indhold: Organisation og organisationskultur, samarbejde og ledelse i relation til mad og måltider</p>
	<p><b>Videnskabsteori og metode 1ECTS/lope</b> Se beskrivelse ovenfor</p>
	<p><b>Marked, politik og forbrug 2 ECTS v/hije</b> Faget forholder sig overordnet til forbrug i relation til fødevarer kvalitet, fødevarerlovgivning og -politik samt fødevareretrends. I forhold til mål for læringsudbytte vedrører faget viden om metoder og standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling. Og i forhold til centralt fagindhold: forbrug i relation til fødevarerlovgivning og politik.</p>
	<p><b>Madkultur 1 ECTS v/abro</b> Med afsæt i dansk madkultur arbejdes der med kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til mad- og måltider. Desuden arbejdes der med mad- og spisevaner samt eksempler på forskellige kulturelle normer og regler indenfor feltet.</p>

## 5. Semesterets ramme - arbejdsform/projekter og tidsplan

2. semester starter i uge 5, 2021 og afsluttes uge 26, 2021. Semesteret vil indeholde samarbejde og opgaver på tværs af fagene og videnskabsområderne.

Det er en forudsætning for at blive indstillet til eksamen, at den studerende har deltaget i obligatoriske studieaktiviteter, eksempelvis deltaget i praktikbesøg, afleveret opgaver og projekter i henhold til semesterbeskrivelsen og deltaget i køkkentimerne, der er obligatoriske på semesteret.

Planlagte studiebesøg på semesteret er ligeledes obligatoriske, og den studerende skal således påregne kørselsudgifter på semesteret.

Tværfagligt Element (TPE) – I uge 14 planlægges to dage på Campus Haderslev med tværfaglige aktiviteter.

## ERNÆRING OG SUNDHED. PLAN FOR 2. SEMESTER JAN. 21, ES20

### Obligatoriske studieaktiviteter på 2. semester

#### Der tages forbehold for ændringer grundet restriktioner ang. Covid19

- Det praktiske arbejde i køkkenet i fagene Mad og Måltider samt Fødevareteknologi
- Studiesamtale
- ~~Erasmus-samarbejde:  
De studerende deltager i et internationalt samarbejde med udenlandske Erasmusstuderende, der læser et semester på UC SYD i foråret 2020. Forløbet indeholder gensidig udveksling og læring af dansk og fremmed madkultur både i teori og praksis (Der tages forbehold for ændringer i forløbet grundet Corona-restriktioner)~~
- Tværprofessionelt samarbejde – ES, UC Syd og Museum Sønderjylland  
I 2. semester deltager de studerende i et samarbejde med Museum Sønderjylland omkring et formidlingsforløb, hvor de studerende planlægger, gennemfører og leder workshops målrettet elever i indskolingen (Der tages forbehold for ændringer i forløbet grundet Corona-restriktioner)
- Egenkontrolprojekt. Projektet er organiseret i grupper. Grupperne planlægger og gennemfører besøg på en eller flere fødevarereproducerende virksomheder. Observationer og analyser skal anvendes i en skriftlig opgave, som skal godkendes. Opgaven har et omfang af max 12.000 anslag pr. gruppe. Krav til opgaven beskrives yderligere i forbindelse med forløbet

### Tidsplan for modulet - oversigt over de aktiviteter ugerne indeholder ud over almindelig undervisning.

#### Der tages forbehold for ændringer grundet restriktioner ang. Covid19

Uge 5	Evaluering af 1. semester. Intro og opstart på 2. semester <del>Intro til Erasmusforløb</del>
Uge 6	<del>Evt. Erasmus-forløb</del> Fællestimer ES
Uge 7	Undervisningsfri uge
Uge 8	
Uge 9	
Uge 10	Studieretningsvalg - info
Uge 11	Info obligatorisk opgave om egenkontrol og virksomhedsbesøg
Uge 12	Studieuge (Mulighed for studietur – to dage) Info om tavshedspligt
Uge 13	Påske
Uge 14	Studiesamtaler Tværprofessionelt element (TPE)



## ERNÆRING OG SUNDHED. PLAN FOR 2. SEMESTER JAN. 21, ES20

Uge 15	Stud. puls intro Fællestimer ES
Uge 16	Stud. puls dialogmøde
Uge 17	
Uge 18	Mulighed for praktik/virksomhedsbesøg Skruedage - obligatorisk studieaktivitetsopgave  Aflevere obligatorisk studieaktivitetsopgave senest fredag den 7. maj kl. 12.00
Uge 19	Info om 2. sem.-opgaven Videnskabsteori og metode-forløb om opgaven Biblioteksundervisning
Uge 20	Fællestimer ES
Uge 21	Tværfaglig formidlingsopgave i samarbejde med Museum Sønderjylland (Renæssanceforløb) Praktikinfo til 3. semester-praktikken
Uge 22	Evaluering 2. semester Skruedage - semesteropgaven
Uge 23	Skruedage - semesteropgaven
Uge 24	Skruedage – semesteropgaven Aflevere opgave onsdag d. 16. juni
Uge 25	Prøve
Uge 26	

### 6. Semesterafslutning og bedømmelse

Prøven på 2. semester

Semesteret afsluttes med en prøve, der er tilrettelagt med det formål at afprøve de studerendes forståelse for semesterets mål for læringsudbytte.

Det er en forudsætning for at deltage i prøven, at den studerende har gennemført de obligatoriske studieaktiviteter. Se beskrivelsen ovenfor.

Hvis den studerende ikke gennemfører en obligatorisk studieaktivitet, er forudsætningskravet for at deltage i prøven ikke opfyldt, og den studerende har brugt et prøveforsøg til den afsluttende prøve i semestret.

### **Prøveform:**

En skriftlig opgave med udgangspunkt i semesterets fag og fagområder i grupper med op til fire studerende efterfulgt af mundtlig individuel prøve med udgangspunkt i den skriftlige opgave.

### **Bedømmelsesgrundlag**

Den skriftlige opgave og den mundtlige præstation. Der gives en samlet bedømmelse.

### **Bedømmelse**

Ekstern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

### **Til- og afmelding til prøver:**

Ved at påbegynde semesteret er den studerende automatisk tilmeldt til prøven. En eventuel afmelding til prøven skal ske senest 1 måned inden prøven begynder. Hvis den studerende melder afbud senere, betragtes prøven som påbegyndt, og der bruges et forsøg. (Se endvidere eksamensbekendtgørelsen.) Hvis prøven ikke består, laves der aftale om reeksamen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 i studieordningen.

## **7. Evaluering af semesteret**

Evaluering af semesterets tilrettelæggelse og gennemførelse sker ved individuel besvarelse af et elektronisk spørgeskema. I forbindelse med de sidste lektioner på semesteret eller inden det kommende semesters begyndelse evaluerer underviser(-e) og holdet hvordan tilrettelæggelse og gennemførelse af semesteret har bidraget til læring og opnåelse af mål for læringsudbytte. Der drøftes semesterets opmærksomhedspunkter som kan være forhold der har vist sig særligt udfordrende eller befordrende for fx læring, forståelse, overblik, refleksion, samarbejde, fordybelse og udvikling. Her drøftes også de elementer som skal bevares.

Spørgeskemabesvarelserne og de drøftede opmærksomhedspunkter vil indgå i undervisernes afsluttende semesterevaluering med henblik på at kvalificering af semesteret for det næste hold.

## **8. Internationale muligheder**

Uddannelsen sigter mod, at den studerende opnår interkulturelle og internationale kompetencer, der indebærer viden om og respekt for andre kulturer samt evne til at reflektere over egne kulturelle værdier og til at forstå, hvordan disse kan influere på praksis både nationalt og internationalt. Endvidere fordres viden om andre kulturers opfattelser af ernæring og sundhed.

De studerende på 2. semester 2020 er aktivt deltagende i dele af Erasmusprogrammet *Nordic School: Education & Philosophy*, sammen med udenlandske studerende, der læser et semester i 2020 på UC SYD, Campus Haderslev i forbindelse med deres uddannelse. Med afsæt i dansk madkultur og danskernes madvaner samt eksempler på forskellige kulturelle normer og regler indenfor feltet, arbejder de studerende med at forberede, udføre, deltage i og evaluere teoretiske og praktiske læringsforløb i et internationalt perspektiv.

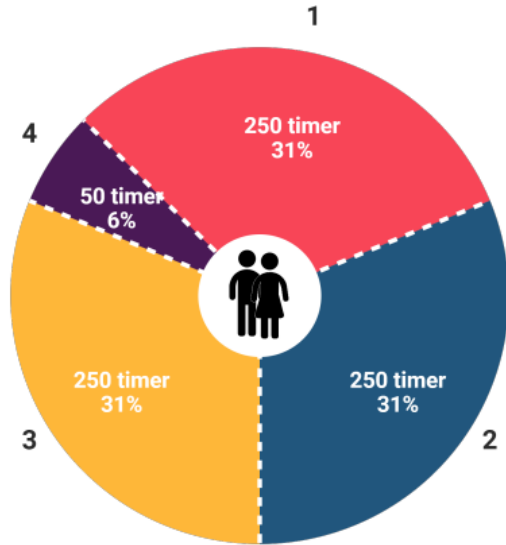
BILAG 1

9. Studieaktivitetsmodel:

Studieaktivitetsmodellen

2. sem. Fødevarer forbrugeradfærd og organisation

800 timer i alt  
30 ECTS points  
20 uger



**Kategori 1**

Undervisere har hovedansvaret for studieaktiviteterne, og studerende har et medansvar gennem forberedelse og deltagelse. Både studerende og underviser deltager.

Semesterintro  
Holduv. og samlæste lektioner med forskellige tilrettelæggelsesformer og indhold  
Arbejde med modulets obligatoriske studieaktiviteter

**Kategori 2**

Undervisere har hovedansvaret for rammesætning af læringsaktiviteterne, og studerende har hovedansvar for aktiv deltagelse i de tilrettede studieaktiviteter. Kun studerende deltager.

Studiegrupper  
Studiespørgsmål  
Planlægning og udførelse af semesterets forskellige opgaver  
Evaluerer af semesteret  
Planlægning af virksomhedsbesøg

**Kategori 3**

Studerende har hovedansvaret for studieaktiviteterne, og undervisere har medansvar for at rammerne er til stede. Kun studerende deltager.

Studiegrupperarbejde, selvstudie, forberedelse, fordybelse, semesteropgave, eksamensforberedelse

**Kategori 4**

Studerende har hovedansvaret for læringsaktiviteterne, og undervisere har medansvar for at rammerne er til stede. Både studerende og underviser deltager.

fremlæggelse, vejledning i forhold til opgaver og fremlæggelser af semesterets opgaver

BILAG 2

## 10. Litteraturliste: Obligatorisk litteratur, der skal anskaffes til 2. semester – ES20 2021, UC Syd

### Mad og måltider v/abro

- Holm, L. & Kristensen, S.T. (2012). *Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver*. 2. udgave, 4. oplag, 2017. København: Munksgaard. Bogen bruges også i fagene Marked, politik og forbrug v/hije + Madkultur v/abro
- Ingeborg Suhr: *Mad* - redigeret af Katrine Klinken (god grundlæggende kogebog med opskrifter, hvor de forskellige madlavningstekniske metoder indgår, og hvor der også er teori om fødevarergrupperne)
- Bøger fra 1. semester - Kulinarisk sensorik og Fødevarerlære

### Levnedsmiddelhygiejne, kvalitetssikring og egenkontrol v/lbst

- Lise Justesen m.fl.: *Fødevarer og kvalitet- råvarer og forarbejdning*. Nyt Teknisk Forlag
- Thougard H. M. fl.: (2018) *Mikrobiologi - Systematik, Vækst, Fødevarer* 5. udgave, 1. oplag, 2018 PRAXIS

### Bæredygtighed og materialer v/Maria Vendelbo

- Virtuelt materiale – fremgår af undervisningsplanen for faget

### Praktik v/lbst

Ikke noget litteratur

### Ernæring v/agas

- Svendsen OL m. fl.: (2011). *Adipositas – sygdom, behandling og organisation*. Munksgaard Danmark

### Fødevareteknologi v/abro

- Justesen L. m.fl.: (2010). *Fødevarer og kvalitet - råvarer og forarbejdning*. Nyt Teknisk Forlag

### Mikrobiologi og fødevarer v/lbst

- Thougard H. M. fl.: (2018) *Mikrobiologi - Systematik, Vækst, Fødevarer* 5. udgave, 1. oplag, 2018 PRAXIS

### Videnskabsteori og metode v/lope

- Henricson, Maria (2018) *Videnskabelig teori og metode- fra ide til eksamination, 2. udgave*. Munksgaard

### Psykologi v/heer

- Kaufmann, A. og G. (2008). *Psykologi i organisation og ledelse*. Akademisk forlag.

### Ledelse og organisation v/hije

- Erik Staunstrup, A. Kærgaard, N. V. Olsen m.fl. (2017, 4. udgave): *Ledelse i praksis*. København: Trojka
- Læggaard, Jørgen (2006): *Organisation* (downloades gratis på bookboon.com)

### Marked, politik og forbrug v/hije

- Lise Justesen m.fl. (2010): *Fødevarer og kvalitet - råvarer og forarbejdning, 2. udgave*. kap 1- 3, København: Nyt Teknisk Forlag
- Holm, L. & Kristensen, S.T. (2012). *Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver*. København: Munksgaard.

### Madkultur v/abro

- Holm, L. & Kristensen, S.T. (2012). *Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver*. 2. udgave, 4. oplag, 2017. København: Munksgaard.

### Yderligere litteratur på modulet:

Der kan endvidere være litteraturhenvisninger på undervisningsplanerne for fagene. Dette gælder dog primært litteratur, der kan downloades fra nettet, litteratur der er indscannet og kan downloades fra UC Syds bibliotek, eller litteratur underviseren medbringer til fotokopiering, eksempelvis rapporter, uddrag af fagbøger og videnskabelige artikler. Den studerende skal være opmærksom på udgifter til kopier og andet i alle fag.