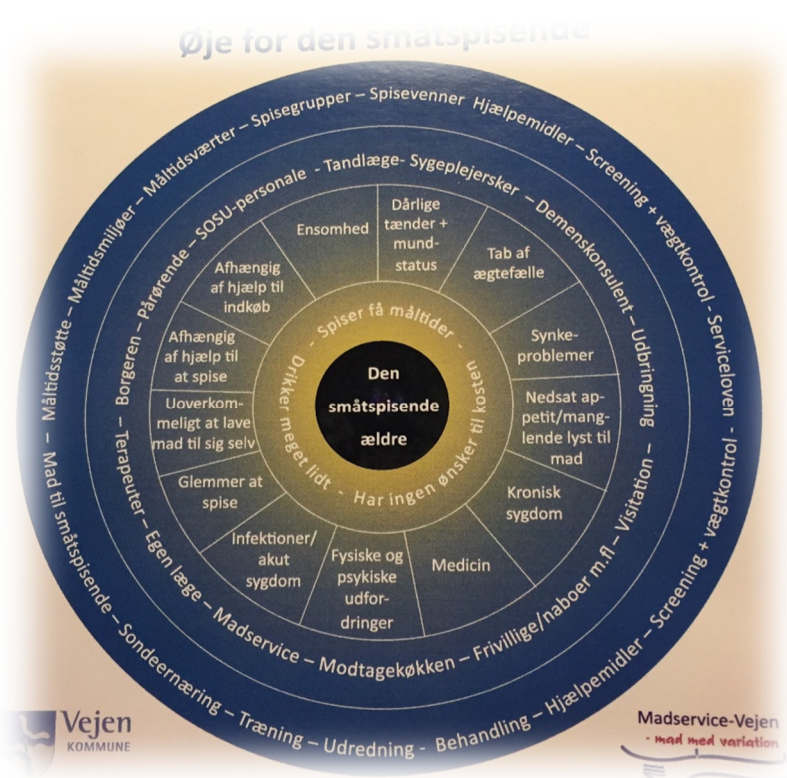


## 5. SEMESTER, Fødevarer og Ledelse

### Professionspraktik, kommunikation og kvalitet

30 ECTS point



Semesterets undervisere:

Marianne Skaarup Marker (studieretningsansvarlig)

Margrethe Meldgaard

Hans Iskov Jensen

Lora Kammenova Gammelgaard

Valdemar Kraft(gæsteunderviser)

Dorthe B. Hilker

# 5. Semester:

---

## *Indholdsfortegnelse*

Tema .....	3
2. Fag og fagområder.....	4
3. Mål for Læringsudbytte.....	4
4. UC SYDs profil .....	5
Semesterets opmærksomhedspunkter.....	5
Professionspraktik .....	5
• Anvendelse af teori i praksis .....	5
• Indhentning af praksiserfaring.....	5
• Refleksion over professionspraksis .....	5
Fordybelse i arbejdet med forandringsprocesser i relation til selvvalgt målgruppe .....	<b>Fejl! Bogmærke er ikke defineret.</b>
5. Semesterets fag og fagbeskrivelser.....	6
Professionsetik v/ psykolog 1 ECTS .....	7
Mad og måltidskoncepter v/msma 2 ECTS .....	7
Velfærdsteknologi v/mmel 2,5 ECTS (samlæst med SD/KD).....	7
Ernæring v/msma 3 ECTS.....	7
Bæredygtighed og økologi v/lkga 2 ECTS.....	7
Økonomistyring v/ vkra 2 ECTS + Regnskabsforståelse v/vkra 2 ECTS Valdemar Kraft (ekstern).....	7
Innovation v/mmel 2 ECTS.....	8
Ledelse v/hije 2,5 ECTS.....	8
Kommunikation v/psyk 1 ECTS.....	8
6. Semesterets ramme - arbejdsform/projekter og tidsplan .....	8
7. Praktik.....	9
8. Semesterafslutning og bedømmelse .....	9
8. Evaluering af semesteret.....	10
9. Internationale muligheder.....	10
10. Studieaktivitetsmodel (bilag 1):.....	11
11. Litteraturliste - obligatorisk litteratur, der skal anskaffes.....	12

Denne semesterplan er baseret på: Studieordning for uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed  
Denne semesterplan er baseret på og har hjemmel i:

\* Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed,  
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=180535>

\* Studieordning for uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed ved UC SYD sep. 2016 -  
findes på hjemmesiden under Uddannelsens officielle dokumenter:  
<https://www.ucsyd.dk/uddannelser/ernaering-og-sundhed/om-uddannelsen/uddannelsens-officielle-dokumenter/>

\* Semesterbeskrivelsen, der kan findes på UC SYDs hjemmeside:  
<https://www.ucsyd.dk/dk/uddannelser/ernaering-og-sundhed/om-uddannelsen/semesterbeskrivelser/1>.

## Tema

Professionspraktik, kommunikation og kvalitet.

### Fagområder og fag

I semesteret sættes fokus på at den studerende opnår teoretisk viden og praktisk erfaring med at imødekomme ernærings- og sundhedsmæssige problemstillinger i arbejdet med mad- og måltidskoncepter. Dette sker med fokus på ledelse, kommunikation, produktion, kvalitetssikring, bæredygtighed, servicedesign, virksomhedskultur og aftagerfelt. I semesteret arbejdes endvidere med brugerundersøgelser, innovations- og forandringsprocesser.

Centralt indhold:

- Professionsudøvelse i praksis
- Udvikling, kvalitetssikring og dokumentation af koncepter
- Brugerdrevet innovation og forandringsprocesser
- Kommunikation og samarbejde
- Produktionsoptimering og anvendelse af IKT
- Bæredygtighed og økologi
- Ledelse og økonomistyring
- Brugerundersøgelser og servicedesign

## 2. Fag og fagområder

Fordeling af fagområder	ECTS-point
Sundhedsvidenskab	9
Naturvidenskab	9
Humanvidenskab	6
Samfundsvidenskab	6
I alt	30

## 3. Mål for Læringsudbytte

### Viden

Den studerende:

- Har viden om og kan reflektere over anvendelse af kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå den kommunikative betydning i forhold til dialog og relations skabelse.
- Har viden om prioriteringer af professionsfaglige indsatser under de givne rammebetingelser i sundhedsvæsenet
- 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
- Har viden om og kan forstå ernæringsmæssig, hygiejnisk, teknologisk og sensorisk kvalitet samt økonomi og bæredygtighed

### Færdigheder

Den studerende kan:

- Anvende professionsrelevant informations- og kommunikations- og velfærdsteknologi, som i størst muligt omfang indtænker borgerens egne ressourcer
- Vurdere og mestre optimering af processer relateret til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til borgerens behov samt økonomi og bæredygtighed
- Anvende innovation og entreprenørskabs metoder med fødevarer-, mad og måltidskoncepter
- Anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning

### Kompetencer

Den studerende kan:

- Selvstændigt håndtere og udvikle formidlingsaktiviteter i forbindelse med udvikling af fødevarer-, mad- og måltidskoncepter
- Håndtere og påtage sig anvendelse af professionsrelevant teknologi, herunder informations- og kommunikationsteknologi i den relevante kontekst
- Håndtere udarbejdelse, dokumentation, evaluering og udvikling af styringsredskaber i et ledelsesmæssigt perspektiv inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter

## **4. UC SYDs profil**

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.

Ernæring og Sundhedsuddannelsens opmærksomhedspunkter 2017-18

### **At være studerende**

- De studerende skal have fokus på deres ansvar for egen og andres studie og trivsel
- De studerende skal fremme og udvikle deres aktive deltagelse og kritiske refleksioner
- De studerende skal arbejde med forberedelse, deltagelse i og uden for undervisningen

### **Professionsidentitet**

Den enkelte studerende skal udvikle en klar professionsidentitet gennem uddannelsen, dette sker bl. a. gennem:

- Inddragelse af praksisfeltet i undervisningen
- Anvendelse af praksisviden, udviklingsviden og forskningsviden i forhold til professionen
- At de fysiske rammer understøtter udvikling af professionsidentiteten

Semesterets opmærksomhedspunkter

Professionspraktik

- Anvendelse af teori i praksis
- Indhentning af praksiserfaring
- Refleksion over professionspraksis

## 5. Semesterets fag og fagbeskrivelser

	Fagområde	ECTS/Underviser/Fag
Sundhedsvidenskab 9ECTS	Professionsetik (samlæst)	1/dbhi
	Mad og måltidskoncepter	2/msma
	Velfærdsteknologi (samlæst)	2,5/mmel
	Praktik	3,5
Naturvidenskab 9ECTS	Ernæring	3/msma
	Bæredygtighed og økologi	2/lkga
	Praktik	4
Samfundsvidenskab 6ECTS	Økonomistyring	2/vkra
	Regnskabsforståelse	2/vkra
	Praktik	2
Humanvidenskab 6ECTS	Innovation (samlæst)	2/mmel
	Ledelse	2,5/hije
	Kommunikation	1/dbhi
	Praktik	0,5

Litteratur fremgår af undervisningsplanen og litteraturliste bilag 2

### **Professionsetik v/ psykolog 1 ECTS (samlæst)**

I Professionsetik skal vi arbejde med de etiske perspektiver i arbejdet med mennesker og med, hvilke etiske og moralske udfordringer, der vil dukke op og som vil kræve et professionelt skøn og en professionel vurdering. Vi skal kigge nærmere på de etiske implikationer, tendensen til øget kontrol og standardisering i den offentlige forvaltning, kan få for den enkelte. Vi skal diskutere sammenhængen mellem moralsk ansvarlighed og udvikling af professionel dømmekraft, samt hvordan det enkelte menneskes integritet respekteres og hvordan forskellige former for levevis anerkendes i udøvelsen af professionen.

### **Mad og måltidskoncepter v/msma 2 ECTS**

I mad- og måltidskoncepter arbejdes videre med at undersøge forskellige mad og måltidskoncepter, herunder fx a la carte på sygehus(besøg) varmholdt produktion til ældre i eget hjem, servering af mad og måltider på plejecentre (besøg). Vi arbejder empiribaseret idet der inddrages studiebesøg.

### **Velfærdsteknologi v/mmel 2,5 ECTS (samlæst med SD/KD)**

Vi ser her på begrebet velfærdsteknologi og konkrete eksempler på velfærdsteknologi der allerede findes og anvendes. Vi ser på området i et sundhedsprofessionelt perspektiv, et brugerperspektiv (sundhedsprofessionel og borger) og et organisatorisk perspektiv.

### **Ernæring v/msma 3 ECTS**

I dette fag arbejdes målrettet med diætetik og kostberegning, således der opnås en viden om diæter og sammenhængen mellem diæter og serveringen af måltider til mange. Herunder arbejdes med dokumentation af næringsindhold i både normal kost, sygehuskost og diæter, samt kost der serveres til andre målgrupper, udenfor sygehus og plejesystemet.

Litteratur fremgår af undervisningsplanen og litteraturliste bilag 2

### **Bæredygtighed og økologi v/lkga 2 ECTS**

Faget tager udgangspunkt i begrebet bæredygtighed, men der fokuseres på dybdegående forståelse for begrebet 'økologi'. Vi arbejder også med videnskabelige undersøgelser, som giver indsigt i, hvordan pesticider påvirker/kan påvirke den humane fysiologi på kort og langt sigt.

### **Økonomistyring v/ vkra 2 ECTS + Regnskabsforståelse v/vkra 2 ECTS**

#### **Valdemar Kraft (ekstern)**

**Fagbeskrivelse:** I regnskabsforståelse og økonomistyring vil vi arbejde med de grundlæggende begreber indenfor økonomien. Modulet behandler områderne; omkostningsbegrebet, resultatopgørelsen, balancen, likviditet samt budgettering. Modulet vil indeholde de erhvervsøkonomiske områder der vil være relevante for udarbejdelsen af en forretningsplan.

## Innovation v/mmel 2 ECTS

I faget er der fokus på innovative tilgange til forandring og udvikling af forplejningskoncepter til grupper

## Ledelse v/hije 2,5 ECTS

I faget er der fokus på ledelse og organisation med fokus på de mangeartede udfordringer, der findes i en organisation. Endvidere arbejdes der med forandringsledelse, som beskæftiger sig med, hvordan man som leder kan gennemføre forandringer, der vedrører arbejds gange/-metoder såvel organisering m.m., på arbejdspladser.

## Kommunikation v/psyk 1 ECTS

I faget introduceres til kommunikationsteoretiske og -metodiske tilgange, samt til kommunikation i en institutionel og sundhedsprofessionel kontekst. Der vil også være fokus på alle de faktorer, som spiller ind i professionel kommunikation, dialog og relations dannelse.

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

Tidsplan for modulet (oversigt)

Uge 35	Semesterstart (praktikforberedelse) Undervisning
Uge 36	Undervisning
Uge 37	Undervisning
Uge 38	Praktik
Uge 39	Praktik
Uge 40	Praktik
Uge 41	Praktik
Uge 42	Praktik
Uge 43	Praktik
Uge 44	Praktik Praktikopgave afleveres fredag i wiseflow senest kl. 12.00
Uge 45	Praktikfremlæggelse



	Undervisning
Uge 46	Undervisning
Uge 47	Emnevalg og evt. gruppeinddeling Undervisning
Uge 48	Undervisning Information om semester-opgaven
Uge 49	Undervisning Biblioteksundervisning
Uge 50	Undervisning
Uge 51	Skriveuge
Uge 52	Skriveuge
Uge 1	Skriveuge
Uge 2	Skriveuge Afløsning af problembaseret opgave
Uge 3	Prøve uge 3-4
Uge 4	Prøve uge 3-4

## 7. Praktik

Se særskilt praktikvejledning med bilag

## 8. Semesterafslutning og bedømmelse

### Prøve

Semesteret afsluttes med en prøve, der afprøver den studerendes forståelse for semesterets læringsmål. De praktikrelevante læringsmål afprøves igennem praktikforløbet (se bilag omkring semester prøven). Det er en forudsætning for at deltage i prøven, at den studerende har gennemført praktikforløb samt øvrige obligatoriske studieaktiviteter som beskrevet i semesterbeskrivelsen. Praktikforløb indeholder såvel forberedelse, gennemførelse som efterbehandling

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

**Obligatoriske studieaktiviteter på 5. semester:**

- Deltagelse i praktik, herunder forberedelse, gennemførelse og evaluering. Se praktikvejledning.

**Prøveform**

Skriftlig individuel opgave, efterfulgt af en individuel mundtlig 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.

Hvis prøven ikke består, laves der aftale om reeksamen.

**Til- og afmelding til prøver:**

Ved at påbegynde semesteret, er den studerende automatisk tilmelding til prøven. En eventuel afmelding til prøven skal ske senest 1 uge inden prøven begynder. Hvis den studerende melder afbud senere betragtes prøven som påbegyndt, og der bruges et forsøg. (Se endvidere eksamensbekendtgørelsen.)

## **8. Evaluering af semesteret**

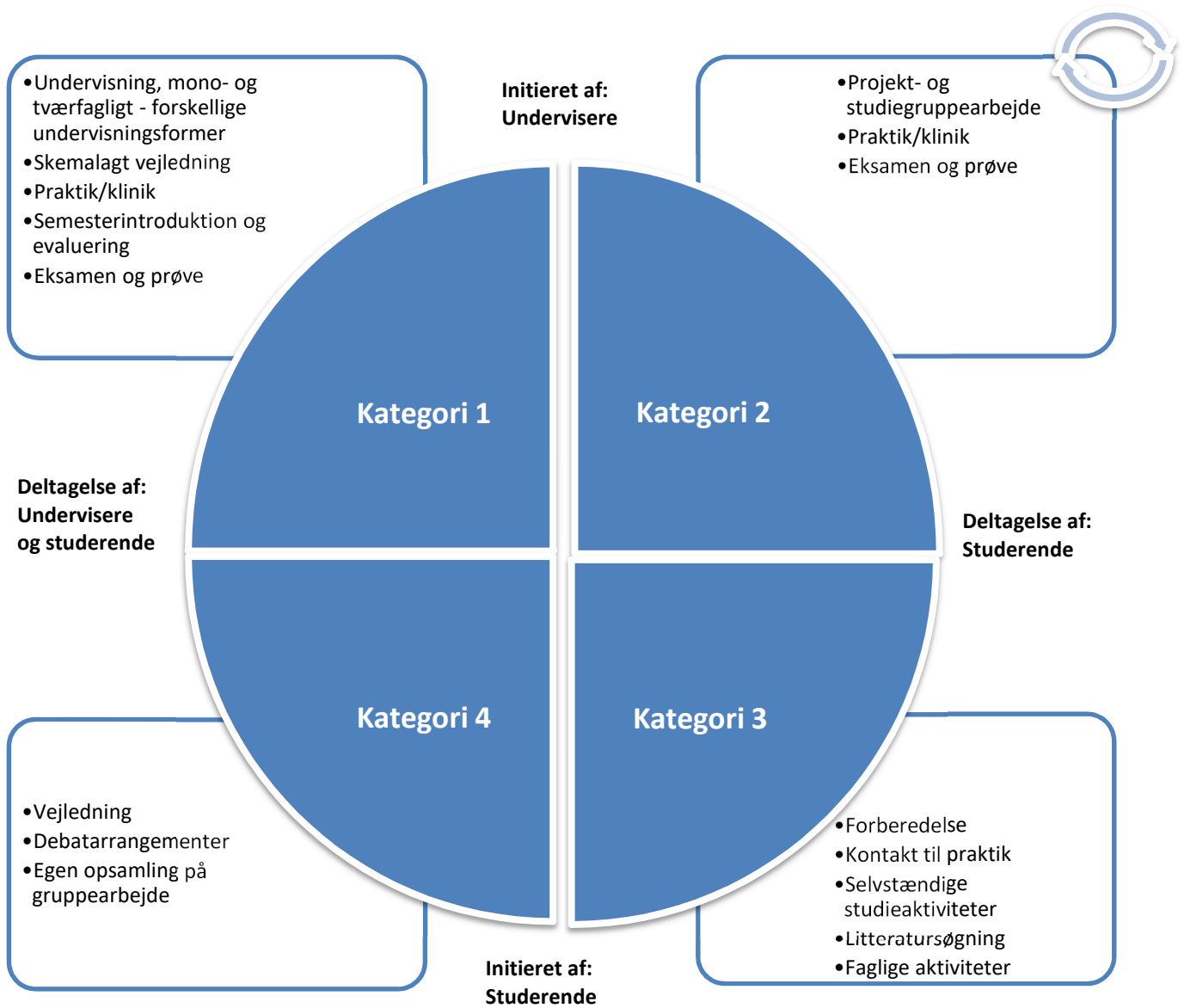
Evaluering af semesterets tilrettelæggelse og gennemførelse sker ved individuel besvarelse af et elektronisk spørgeskema. I forbindelse med de sidste lektioner på semesteret evaluerer underviser (-e) og holdet hvordan tilrettelæggelse og gennemførelse af semesteret har bidraget til læring og opnåelse 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.

## **9. Internationale muligheder**

International koordinator informerer om muligheder på semesteret.

## 10. Studieaktivitetsmodel (bilag 1):



## 11. Litteraturliste - obligatorisk litteratur, der skal anskaffes

Obligatorisk litteratur:

### **Bæredygtighed og økologi v/lkga**

Krebs T. og Nielsen K.M., 2017. ØKOLOGI, Landbrug, mad og bæredygtighed. Munksgaard, 1. udgave.

### **Ledelse v/hije**

Dinitzen, H. B.; Jensen, L. K. (2010): Organisation og ledelse i teori og praksis. København: Hans Reitzels Forlag

Thorborg, S. (2013): Forandringsledelse – En grundbog. København: Hans Reitzels Forlag

### **Regnskabsforståelse og økonomistyring.**

Virksomhedens økonomistyring. Micheal Andersen & Carsten Rohde Udgave 3, 2007, DJØF Forlag

### **Ernæring og mad og måltidskoncepter.**

SST. Anbefalingerne for den danske institutionskost (2015) **(ADIK)**

Jensen, Ulla Bach Det professionelle køkken (2012) Kost og ernæringsforbundet.

Astrup, Bügel, Dyerberg & Stender(red.) Menneskets ernæring. 4. udg. 2015 , Munksgaard, København

Jeppesen og Hesso(2011) Klinisk ernæring. Munksgaard 5. udgave.

Nordic Nutrition Recommendations 2012. Nordic Council of Ministers, 2014.

### **Kommunikation.**

Jørgensen, K. (2014) *Kommunikation – for sundhedsprofessionelle* Kbh.: Gad

Nielsen, L. (red.) (2016) *Kostvejledning. Teorier, metoder og perspektiver*

Kbh.: Munksgaard

### **Professionsetik.**

Christoffersen, Svein Aage (2013): *Professionsetik: om etiske perspektiver i arbejdet med mennesker*

Aarhus: Klim

Yderligere litteratur på modulet:

### **Innovation**

Litteratur følger, se lektionsplan.