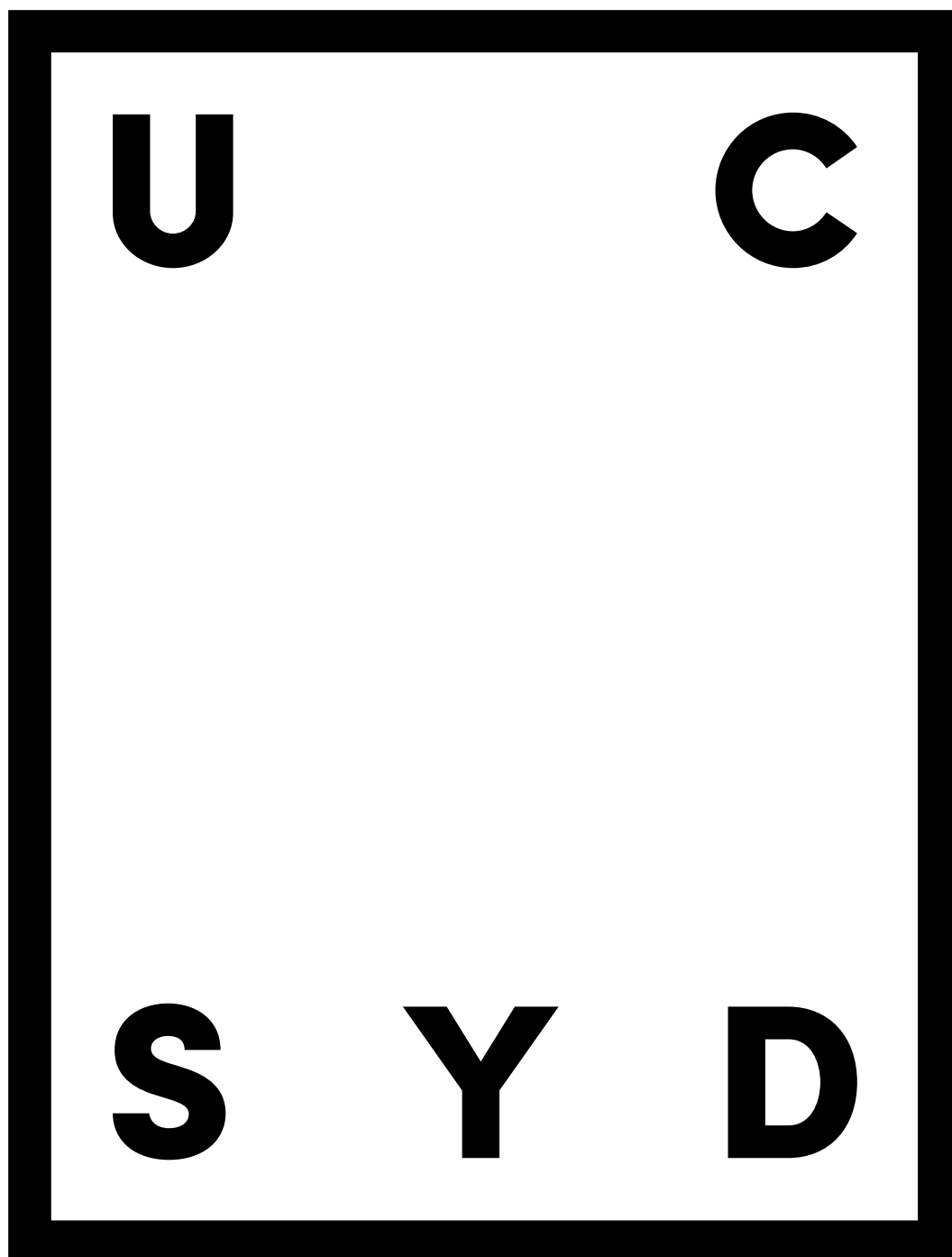


Studieordning



Forord

Uddannelses- og Forskningsministeriet igangsatte i 2014 et omfattende udviklingsarbejde for en række sundhedsuddannelser på professionsbachelorniveau. Arbejdet involverede professionshøjskolerne, kommuner og regioner, faglige organisationer samt studerende og indebar specifikke og målformulerede opgaver, nationale og regionale møder, drøftelser mellem interessenter samt høringer. Formålet var en revision af uddannelsesbekendtgørelserne med henblik på ændrede krav og behov i sundhedsvæsenet. Studieordningen for Professionsbachelor i Ernæring og Sundhed ved UC SYD er udarbejdet med afsæt i den nye bekendtgørelse og er en institutionel studieordning, som indeholder nationalt aftalte uddannelsesdele. Uddannelsesudvalget såvel som praktikinstitutionerne har deltaget i samarbejdet.

Tak til alle der har bidraget i processen.

Jannie Fibecker Ladegaard
Institutchef

Professionsbacheloruddannelsen i Ernæring og Sundhed ved UC SYD har som overordnet intention 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. Herudover er uddannelsen kendetegnet ved uddannelsen af specialiserede generalister i et sammenhængende forløb med faglig fordybelse, hvilket indebærer, at den studerende:

- Tilegner sig faglige kompetencer inden for f.eks. ernæring, mad og måltider, psykologi, sociologi, fysisk aktivitet, ledelse, formidling, samt udvikler sig personligt i samspil med medstuderende og undervisere.
- Specialiserer sig inden for én af studieretningerne og har mulighed for at udvikle sin egen faglige profil
- Arbejder med et sundhedssyn der respekterer, at der er forskellige måder at realisere det gode liv på
- Udvikler formidlingskompetence i forhold til individ, gruppe og på samfunds niveau
- Anvender viden gennem en innovativ tilgang
- Møder varierede undervisningsformer
- Bidrager forberedt og aktivt, og på den måde også bidrager til andre studerendes læring
- Oplever at sammenhængen mellem teoretiske og praktiske elementer samt praktik er essentiel for udvikling af professionsforståelse

Pia Øxenberghansen
Studieleder

Studieordningen for Professionsbachelor i Ernæring og Sundhed ved UC SYD er godkendt d. 19. august 2016



Birthe Friis Mortensen

Rektor

Senest opdateret den . januar 2019

Indhold

| | |
|---|-----------|
| 1. Indledning | 1 |
| 2. Studieordningens grundlag | 2 |
| 3. Uddannelsens formål | 3 |
| 3.1. Dimittendprofil | 3 |
| 4. Uddannelsens omfang og opbygning | 5 |
| 4.1. Uddannelsens omfang | 5 |
| 4.2. Uddannelsens mål for læringsudbytte | 5 |
| 4.3. Uddannelsens opbygning | 6 |
| 5. Uddannelsens samlede forløb | 8 |
| 6. Uddannelsens tilrettelæggelse og indhold fordelt på semestre | 12 |
| 6.1. 1. semester: Fælles basisdel | 12 |
| 6.2. 2. semester: Fælles basisdel | 15 |
| 6.3. 3. semester: Fødevarer og Ledelse | 17 |
| 6.4. 3. semester: Sundhedsfremme og Diætetik | 20 |
| 6.5. 4. semester: Fødevarer og Ledelse | 23 |
| 6.6. 4. semester: Sundhedsfremme og Diætetik | 25 |
| 6.7. 5. semester: Fødevarer og Ledelse | 27 |
| 6.8. 5. Semester: Sundhedsfremme og Diætetik, Sundhedsfremme og Forebyggelse | 29 |
| 6.9. 5. semester: Sundhedsfremme og Diætetik, Klinisk Diætetik | 31 |
| 6.10. 6. semester: Fødevarer og Ledelse | 33 |
| 6.11. 6. semester: Sundhedsfremme og Diætetik, Sundhedsfremme og Forebyggelse | 35 |
| 6.12. 6. semester: Sundhedsfremme og Diætetik, Klinisk Diætetik | 38 |
| 6.13. 7. semester | 41 |
| 7. Bindinger på uddannelsen | 43 |
| 7.1. Bindinger på uddannelsens første del | 43 |

| | | |
|------------|---|-----------|
| 7.2. | Bindinger på uddannelsens sidste del | 43 |
| 8. | Uddannelsens tværprofessionelle elementer | 44 |
| 8.1. | Tværprofessionelt element 1 | 44 |
| 8.2. | Tværprofessionelt element 2 | 44 |
| 9. | Uddannelsens valgfrie elementer | 45 |
| 9.1. | Valgfrit element 1 | 45 |
| 9.2. | Valgfrit element 2 | 45 |
| 10. | Professionsbachelor-projektet | 46 |
| 11. | Undervisnings- og arbejdsformer | 47 |
| 11.1. | Studieaktivitetsmodellen | 48 |
| 12. | Differentiering af uddannelsen og undervisningen | 49 |
| 12.1. | Studerende med særlige behov | 49 |
| 12.2. | Talentinitiativer | 49 |
| 13. | Praktik | 51 |
| 13.1. | Samarbejdet om uddannelsen | 51 |
| 13.2. | Kriterier for godkendelse af uddannelsessteder | 51 |
| 13.3. | Praktikstedets rolle | 52 |
| 14. | Prøver i uddannelsen | 54 |
| 14.1. | Til- og afmelding til prøve | 54 |
| 14.2. | Særlige prøvevilkår | 54 |
| 14.3. | Syge- og omprøver | 55 |
| 14.4. | Snyd og plagiering | 55 |
| 14.5. | Forstyrrende adfærd ved prøver | 55 |
| 14.6. | Klage over prøver | 55 |
| 14.7. | Anke | 56 |
| 15. | Merit | 58 |
| 16. | Krav til skriftlige opgaver og projekter | 59 |
| 16.1. | Formulerings- og staveevne | 59 |
| 16.2. | Læsning af tekster på fremmedsprog og sprog i skriftlige arbejder | 59 |

| | |
|--|-----------|
| 17. Deltagelsespligt og mødepligt | 60 |
| 17.1. Deltagelses- og mødepligt samt studieaktivitet | 60 |
| 17.2. Manglende opfyldelse af deltagelses- og mødepligt | 60 |
| 17.3. Vurdering af studieaktivitet | 60 |
| | |
| 18. Internationalisering | 61 |
| 18.1. Udvekslingsaftaler og muligheder | 62 |
| | |
| 19. Eksamensbevis | 63 |
| 20. Orlov | 64 |
| 21. Overflytning | 65 |
| 22. Dispensation | 66 |
| 23. Overgangsordninger | 67 |
| 24. Ikrafttrædelse | 68 |
| 25. Hjemmel | 69 |
| 26. Bilag 1: Oversigt over uddannelsens første to år | 70 |
| 27. Bilag 2: Oversigt over uddannelsens sidste del | 73 |
| 28. Bilag 3: Mål for læringsudbytte efter uddannelsens første to år | 75 |
| 29. Bilag 4: Mål for læringsudbytte efter afsluttet uddannelse | 77 |

1. Indledning

Studieordningen for Ernæring og Sundhedsuddannelsen ved Institut for sundhedsuddannelse omfatter en beskrivelse af uddannelsens indhold og struktur, samt de muligheder og forpligtelser, der er forbundet med at gennemføre uddannelsen ved UC SYD.

Studieordningen udgør det juridiske grundlag for uddannelsen og definerer rammen for det samlede uddannelsesforløb, som det er tilrettelagt ved UC SYD.

Fra 2016 tilbydes to studieretninger på Professionsbacheloruddannelse i Ernæring og Sundhed (herefter *Ernæring og Sundhedsuddannelsen*), henholdsvis 'Fødevarer og Ledelse' og 'Sundhedsfremme og Diætetik'. På studieretningen Fødevarer og Ledelse fokuseres i særlig grad på ledelse, kommunikation og organisation, og uddannelsen er primært rettet mod storkøkkendrift, mens der på Sundhedsfremme og Diætetik er et særligt fokus på kommunikation og formidling af ernæring og sundhed til forskellige målgrupper.

Studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik tones endvidere med henholdsvis 'Sundhedsfremme og Forebyggelse' eller 'Klinisk Diætetik'.

På toningen 'Sundhedsfremme og Forebyggelse' prioriteres særligt fysisk aktivitet, innovation og projektdelse.

På toningen 'Klinisk Diætetik' prioriteres særligt det individuelle vejledningsforløb, at tage udgangspunkt i patienten i et tværprofessionelt og -sektorielt forløb.

2. Studieordningens grundlag

Studieordningen for Ernæring og Sundhedsuddannelsen ved UC SYD er udarbejdet på grundlag af Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed, BEK nr. 502 af 30. maj 2016 og bekendtgørelse af lov om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser, LBK nr. 1147 af 23. oktober 2014, samt lovbekendtgørelse om autorisation af sundhedspersoner og om sundhedsfaglig virksomhed, LBK nr. 877 af 4. august 2011.

Øvrige bekendtgørelser, se kapitel 25, hjemmel.

3. Uddannelsens formål

§ 1. 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.

Stk. 2. Den uddannede skal have viden, færdigheder og kompetencer som angivet i bilag 1 [der henvises her til uddannelsesbekendtgørelsens bilag 1, kan ses som bilag 4 i denne studieordning].

Stk. 3. Uddannelsen er baseret på forsknings- og udviklingsviden inden for det ernærings- og sundhedsfaglige område og viden om praksis i den profession og de erhverv, som uddannelsen er rettet mod.

§ 2. Uddannelsen giver den studerende ret til at anvende titlen professionsbachelor i ernæring og sundhed. Den engelske titel er Bachelor of Nutrition and Health.

Stk. 2. Uddannelsens engelske betegnelse er Bachelor's Degree Programme of Nutrition and Health

Stk. 3. Den uddannede, der har gennemført studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik, toningen Klinisk Diætetik, kan tillige autoriseres med titlen Klinisk Diætist i medfør af lov om autorisation af sundhedspersoner og om sundhedsfaglig virksomhed. [BEK nr. 502 af 30. maj 2016].

3.1. Dimittendprofil

Formålet med professionen

Gennem uddannelsen i Ernæring og Sundhed, skal den studerende lære 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.

Dimittender fra Ernæring- og Sundhedsuddannelsen har følgende kernekompetencer:

- Selvstændigt initiere, gennemføre og lede processer indenfor 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

Dimittender fra studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik har endvidere følgende kernekompetencer:

- Analysere, initiere, udføre og evaluere sundhedsfremmende initiativer
- Håndtere diætetiske og ernæringsfaglige problemstillinger i samarbejde med patienter/borgere
- Stille ernæringsdiagnose, diætbehandler og udøve ernæringsterapi
- Udøve forebyggende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning og formidling

Dimittender fra studieretningen Fødevarer og Ledelse har endvidere følgende kernekompetencer:

- 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

Dimittendernes virke:

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

Effekten 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 værktøjer
 - Styrker fødevarer, mad og måltiders betydning for sundhed, rehabilitering og 'det sunde hverdagsliv'

Udviklingsperspektiver:

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

Dimittendprofilen er formuleret i et samarbejde mellem udbudsstederne, professionsaftagere og de faglige foreninger.

4. Uddannelsens omfang og opbygning

Uddannelsen har et samlet omfang på 210 ECTS-point. ECTS-point (European Credit Transfer System) er en måleenhed for den samlede arbejdsbelastning på uddannelsen. Se også kapitel 11 om undervisnings- og arbejdsformer i denne studieordning.

4.1. Uddannelsens omfang

Uddannelsen er normeret til 3½ år og tilrettelagt over 7 sammenhængende semestre. Et semester strækker sig fra september til februar henholdsvis fra februar til juni/juli. Et semester har et omfang på 30 ECTS-point og afsluttes med prøve.

Uddannelsen består af en teoridel med et omfang på 180 ECTS-point og en praktikdel (klinisk uddannelse)* med et omfang på 30 ECTS-point. For studerende der kan opnå autorisation som klinisk diætist, tilrettelægges uddannelsen med 168 teoretiske ECTS-point og 42 ECTS-point til praktik. [* Praktik (klinisk uddannelse) kaldes herefter 'praktik'].

Uddannelsens første to år har et omfang på 120 ECTS-point. Mål for læringsudbytte, minimummængden af udvalgte fag og fagområder, temaer og ECTS-fordeling mellem teori og praktik Indholdet af uddannelsens første 4 semestre og ECTS-point fordeling mellem teori og praktik er aftalt mellem alle udbydere af uddannelsen i Danmark. Se bilag 1.

Uddannelsens sidste halvandet år har et omfang på 90 ECTS-point. Indholdet af uddannelsens sidste halvandet år, 3 semestre, og ECTS-point fordeling mellem teori og praktik fremgår af bilag 2.

4.2. Uddannelsens mål for læringsudbytte

Ernæring og Sundhedsuddannelsen er placeret på niveau 6 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring. Kvalifikationsrammen går fra niveau 1-8, og definerer, hvad en person med en given kvalifikation forventes at kunne. Kvalifikationen beskrives ved hjælp af begrebet *læringsudbytte*, det vil sige det som den studerende ved, forstår og kan ved afslutningen af en læringsproces. Mål for læringsudbytte beskrives derfor via *viden*, *færdigheder* og *kompetencer*.

Mål for læringsudbytte i form af *viden*, *færdigheder* og *kompetencer*, som den studerende skal have opnået efter uddannelsens første 2 år i henhold til bekendtgørelsen, fremgår af bilag 3.

Mål for læringsudbytte i form af *viden, færdigheder og kompetencer*, den studerende skal have opnået ved uddannelsens afslutning i henhold til bekendtgørelsen, fremgår af bilag 4.

4.3. Uddannelsens opbygning

Ernæring og Sundhedsuddannelsen ved UC SYD er opbygget med et fælles basisår, hvor den studerende erhverver sig grundlæggende kompetencer i uddannelsens centrale fagområder. Den studerende vælger studieretning inden 3. semester. Der vælges mellem 2 studieretninger: Fødevarer og Ledelse samt Sundhedsfremme og Diætetik. De studerende som vælger studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik skal vælge toning inden 4. semester. Der vælges mellem toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse samt toningen Klinisk Diætetik. For den sidstnævnte er der et begrænset antal studiepladser. Hvis der er for mange studerende, som ønsker toningen Klinisk Diætetik i forhold til antallet af studiepladser og praktiksteder, anvendes følgende procedure i prioriteret rækkefølge:

1. kriterie er gennemsnittet af karaktererne i de bedømte prøver
2. kriterie er vurdering af den individuelle besvarelse af en skriftligt stillet opgave.

| Fælles basisdel 1. år, 1.- 2. semester | | | | | | | | | |
|--|---|--|--------------------------|---|---|--|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Ernæring og sundhed 2. Fødevarer, forbrugeradfærd og organisation | | | | | | | | | |
| Studieretningsdel 2. - 3. og 4. år, 3.- 7. semester | | | | | | | | | |
| <p>Fødevarer og ledelse</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Fødevarer, ledelse og kommunikation 4. Måltids- og fødevarekoncepter 5. Professionspraktik, kommunikation og kvalitet 6. Selvstændig professionsudøvelse innovation og projektledelse 7. Valgfrit element og bachelorprojekt | <p>Sundhedsfremme og diætetik</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Ernæring og formidling 4. Diætetik, sundhedsfremme og metode <table border="1"> <thead> <tr> <th>Toning: Sundhedsfremme og forebyggelse</th> <th>Toning: Klinisk diætetik</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5. Professionspraktik og fysisk aktivitet</td> <td>5. Professionspraktik og klinisk diætetik</td> </tr> <tr> <td>6. Selvstændig professionsudøvelse, innovation og projektledelse</td> <td>6. Selvstændig professionsudøvelse, klinisk diætetik og innovation</td> </tr> <tr> <td>7. Valgfrit element og bachelorprojekt</td> <td>7. Valgfrit element og bachelorprojekt</td> </tr> </tbody> </table> | Toning: Sundhedsfremme og forebyggelse | Toning: Klinisk diætetik | 5. Professionspraktik og fysisk aktivitet | 5. Professionspraktik og klinisk diætetik | 6. Selvstændig professionsudøvelse, innovation og projektledelse | 6. Selvstændig professionsudøvelse, klinisk diætetik og innovation | 7. Valgfrit element og bachelorprojekt | 7. Valgfrit element og bachelorprojekt |
| Toning: Sundhedsfremme og forebyggelse | Toning: Klinisk diætetik | | | | | | | | |
| 5. Professionspraktik og fysisk aktivitet | 5. Professionspraktik og klinisk diætetik | | | | | | | | |
| 6. Selvstændig professionsudøvelse, innovation og projektledelse | 6. Selvstændig professionsudøvelse, klinisk diætetik og innovation | | | | | | | | |
| 7. Valgfrit element og bachelorprojekt | 7. Valgfrit element og bachelorprojekt | | | | | | | | |

Uddannelsen er bygget op over en række temaer inden for fire fagområder og fag. Den studerende møder de fire fagområder og fagene i både teori og i praktik fordelt igennem uddannelsen. Se også bilag 1 og bilag 2.

| Fagområder | Fag | ECTS-point |
|----------------------------|---|------------|
| Det sundhedsvidenskabelige | Mad og måltider Diætetik, kostplanlægning og vurdering* | 63 |
| Det naturvidenskabelige | Ernæring* Anatomi og fysiologi Biokemi Fødevareteknologi | 63 |
| Det humanistiske | Pædagogik Psykologi Videnskabsteori og metode | 42 |
| Det samfundsvidenskabelige | Sociologi Ledelse og organisation** Videnskabsteori og metode | 42 |
| I alt | | 210 |

*Primært studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik

**Primært studieretningen Fødevarer og Ledelse

5. Uddannelsens samlede forløb

De tre illustrationer herunder giver et overordnet overblik over uddannelsens forløb, studieretninger og toninger samt fordelingen mellem teori og praktik på 7 semestre, prøver og øvrige studieaktiviteter.

Illustrationerne på de følgende 3 sider viser:

Studieretning: Fødevarer og Ledelse

Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik med toningen Diætetik

Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik med toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse

Studieretning: Fødevarer og Ledelse

| Semestre | 1. semester | 2. semester | 3. semester | 4. semester | 5. semester | 6. semester | 7. semester | ETCS-point i alt |
|----------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|------------------|---|---|------------------|------------------|
| Tema 1 | Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse | | | | | | | (30) |
| Tema 2 | Fødevarereproduktion, forbrugeradfærd og ledelse | | | | | | | (30) |
| Tema 3 | Metode og formidling | | | | | | | (30) |
| Tema 4b | | | Organisation, ledelse og produktion | | | | | (30) |
| Tema | | | | | Professionspraktik, kommunikation og kvalitet | | | (30) |
| Tema | | | | | | Selvstændig professionsudøvelse, innovation og projektledelse | | (30) |
| Tema | | | | | | | Bachelorprojekt | (20) |
| Valgfrit element | | | | Valgfrit element | | | Valgfrit element | (20) |
| Tværfprofessionelt element | | | Tværfprofessionelt element | | | Tværfprofessionelt element | | (20) |
| Praktik | | Praktik (1,5 ECTS-point) | Praktik (8,5 ECTS-point) | | Praktik (10 ECTS-point) | Praktik (10 ECTS-point) | | 30 |
| Teori | Teori | Teori | Teori | Teori | Teori | Teori | Teori | 180 |
| ECTS på semestre | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 30-ECTS point | 30 ECTS-point | 30ECTS-point | 30 ECTS-point | 30-ECTS point | 210 |

Studieretning Sundhedsfremme og Diætetik med toningen klinisk Diætetik

| Semestre | 1. semester | 2. semester | 3. semester | 4. semester | 5. semester | 6. semester | 7. semester | ETCS-point |
|----------------------------|---|--------------------------|--|------------------|--|---|------------------|------------|
| Tema 1 | Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse | | | | | | | (30) |
| Tema 2 | Fødevarerproduktion, forbrugeradfærd og ledelse | | | | | | | (30) |
| Tema 3 | Metode og formidling | | | | | | | (30) |
| Tema 4b | | | Behandling og intervention i et formidlende perspektiv | | | | | (30) |
| Tema | | | | | Professionspraktik og klinisk diætetik | | | (30) |
| Tema | | | | | | Selvstændig professionsudøvelse, klinisk diætetik og innovation | | (30) |
| Tema | | | | | | | Bachelorprojekt | (20) |
| Valgfrit element | | | | Valgfrit element | | | Valgfrit element | (20) |
| Tværfprofessionelt element | | | Tværfprofessionelt element | | | Tværfprofessionelt element | | (20) |
| Praktik | | Praktik (1,5 ECTS-point) | Praktik (8,5 ECTS-point) | | Praktik (16 ECTS-point) | Praktik (16 ECTS-point) | | 42 |
| Teori | Teori | Teori | Teori | Teori | Teori | Teori | Teori | 168 |
| ECTS på semestre | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 210 |

Studieretning Sundhedsfremme og Diætetik med toningen Sundhedsfremme og forebyggelse

| Semestre | 1. semester | 2. semester | 3. semester | 4. semester | 5. semester | 6. semester | 7. semester | ETCS-point |
|----------------------------|---|--------------------------|--|------------------|--|---|------------------|------------|
| Tema 1 | Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse | | | | | | | (30) |
| Tema 2 | Fødevarerproduktion, forbrugeradfærd og ledelse | | | | | | | (30) |
| Tema 3 | Metode og formidling | | | | | | | (30) |
| Tema 4b | | | Behandling og intervention i et formidlende perspektiv | | | | | (30) |
| Tema | | | | | Professionspraktik og fysisk aktivitet | | | (30) |
| Tema | | | | | | Selvstændig professionsudøvelse, innovation og projektledelse | | (30) |
| Tema | | | | | | | Bachelorprojekt | (20) |
| Valgfrit element | | | | Valgfrit element | | | Valgfrit element | (20) |
| Tværfprofessionelt element | | | Tværfprofessionelt element | | | Tværfprofessionelt element | | (20) |
| Praktik | | Praktik (1,5 ECTS-point) | Praktik (8,5 ECTS-point) | | Praktik (10 ECTS-point) | Praktik (10 ECTS-point) | | 30 |
| Teori | Teori | Teori | Teori | Teori | Teori | Teori | Teori | 180 |
| ECTS på semestre | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 30 ECTS-point | 210 |

6. Uddannelsens tilrettelæggelse og indhold fordelt på semestre

I dette kapitel beskrives uddannelsens indhold, temaer og fagområder samt tilrettelæggelse og prøvebetinger. Beskrivelsen er semesteropdelt. Det er samtidig angivet, i hvilket omfang der indgår teori og praktik, tværprofessionelle eller valgfrie elementer samt hvilke mål for læringsudbytte, der knytter sig til hvert semester.

6.1. 1. semester: Fælles basisdel

Semesteret indeholder 30 ECTS-point teori.

Temaer

Ernæring og Sundhed

Tema 1: Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse (20 ECTS-point), tema 2: Fødevareproduktion, forbrugeradfærd og ledelse (5 ECTS-point) og tema 3: Metode og formidling (5 ECTS-point).

Fagområder og fag

I semesteret sættes fokus på introduktion til ernæring og sundhed ud fra det brede, positive sundhedsbegreb med fokus på både livsstil og levevilkår og der arbejdes med forskellige sundhedsfremmende strategier. De studerende arbejder med borgerens sundhedsadfærd med afsæt i grundlæggende teorier og metoder inden for professionen. Der fokuseres desuden på ernæringens betydning for kroppens funktioner samt mad og måltidskvalitet. Den studerende lærer at håndtere og identificere egne læringsbehov samt udvikle formidlingskompetencer.

Centralt indhold:

- Basal ernæringslære på næringsstof og fødevarer niveau
- Biokemi og fysiologi i relation til kroppens funktioner og processer
- Ernærings- og sundhedsaspekter i forhold til danskernes kostvaner og de officielle anbefalinger
- Mad og måltider i et sundhedsfremmende perspektiv
- Sundhedsfremme og forebyggelse med afsæt i grundlæggende teorier, begreber og metoder inden for ernærings- og sundhedsområdet
- Sundhedspsykologiske, samfundsvidenskabelige, etiske og pædagogiske perspektiver relateret til sundhed og sundhedsfremme
- Introduktion til kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder

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

Mål for læringsudbytte

Viden

Den studerende:

- Har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer gennem livet i en samfundsmæssig kontekst
- Kan reflektere over borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv
- Har viden om og kan reflektere over sundhedsfremme og forebyggelse på individ- og gruppeniveau, såvel som strukturelt niveau
- Kan reflektere over etiske problemstillinger
- Har viden om egen professionsudøvelse samt egen professions opgaver
- Har viden om videnskabsteori og forskningsmetode

Færdigheder

Den studerende kan:

- Formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau
- Anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet
- Anvende relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder
- Anvende forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider

Kompetencer

Den studerende kan:

- Identificere egne læringsbehov
- Håndtere kommunikation i forskellige kontekster
- Udvide ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov

Prøve

Semesteret afsluttes med en prøve. Det er en forudsætning for at deltage i prøven, at den studerende har gennemført de obligatoriske studieaktiviteter, som er beskrevet i semesterbeskrivelsen. 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

Individuel skriftlig prøve.

Bedømmelsesgrundlag

Den skriftlige prøve.

Bedømmelse

Intern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 samt af semesterbeskrivelsen.

6.2. 2. semester: Fælles basisdel

Semesteret indeholder 28,5 ECTS-point teoretiske elementer og teori og 1,5 ECTS-point praktik.

Temaer

Fødevarer, forbrugeradfærd og organisation

Tema 1: Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse (5 ECTS-point), tema 2: Fødevarerproduktion, forbrugeradfærd og ledelse (20 ECTS-point) og tema 3: Metode og formidling (5 ECTS-point).

Fagområder og fag

I semesteret sættes fokus på råvarer, mad og måltider i et kvalitets-, sundheds- og fødevarer sikkerhedsperspektiv. 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 indhold:

- Fødevarer sikkerhed 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 fødevarer lovgivning og politik
- Anvendelsesorienterede aspekter i forhold til videnskabsteori og metode

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

Mål for læringsudbytte

Viden

Den studerende:

- Kan forstå processer inden for fødevarer, ernærings- 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

Prøve

Semesteret afsluttes med en prøve. Det er en forudsætning for at deltage i prøven, at den studerende har gennemført de obligatoriske studieaktiviteter, som er beskrevet i semesterbeskrivelsen. 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 i grupper med op til 4 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.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 samt af semesterbeskrivelsen.

6.3. 3. semester: Fødevarer og Ledelse

Semesteret indeholder 21,5 ECTS-point teoretiske elementer og teori og 8,5 ECTS-point praktik. I semesteret indgår et tværprofessionelt element med 10 ECTS-point, samt et valgfrit element på 10 ECTS

Det tværprofessionelle element tager udgangspunkt i praktikken og skal give den studerende indblik i egen og andre professioner samt muligheden for samarbejde

Det valgfrie element på 3. semester skal give den studerende mulighed for at fordybe sig i professionsrelevante områder. Forløbet organiseres i forhold til praktikforløbet.

Temaer

Fødevarer, ledelse og kommunikation

Tema 1: Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse (5 ECTS-point), tema 2: Fødevareproduktion, forbrugeradfærd og ledelse (5 ECTS-point), tema 3: Metode og formidling (10 ECTS-point) og tema 4: Organisation, ledelse og produktion (10 ECTS-point).

Fagområder og fag

I semesteret sættes fokus på mad og måltidsproduktion til målgrupper i forhold til ernæringstilbud og kvalitetsudvikling. Der arbejdes med sundhedsfremmende, forebyggende og rehabiliterende perspektiver. De studerende udvikler observations- og kommunikationskompetencer med henblik på at kunne indgå i professionsfeltet samt kunne varetage kommunikations- og formidlingsopgaver relateret til professionens praksis i en tværprofessionel kontekst.

Centralt indhold:

- Praktisk ledelse og kommunikation i relation til organisationer
- Tværprofessionelt samarbejde i teori og praksis
- Ernæringstilbud, fødevarer og kvalitetssikring
- Mad og måltider til målgrupper med henblik på sundhedsfremmende, forebyggende og rehabiliterende interventioner
- Pædagogik, formidling- og kommunikationsteori med fokus på mundtlighed og skriftlighed
- Serviceledelse og forandringer i organisationer
- Introduktion til dokumentation, kvalitetssikring, og -udvikling
- Videnskabsteori, kvalitativ og kvantitativ metode

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

Mål for læringsudbytte

Viden

Den studerende:

- Kan reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende interventioner, der øger borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv
- Kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom,
- Har viden om kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå den kommunikative betydning i forhold til dialog og relationsskabelse
- 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
- Kan forstå ledelse og planlægning af opgaver inden for fødevarer-, ernærings- og sundhedsområdet.
- Har viden om og kan forstå fødevarer, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til mad og måltidsproduktion.
- Har viden om og kan reflektere over processer og ledelse vedrørende fødevarer og fødevarerforarbejdning i relation til mad og måltider

Færdigheder

Den studerende kan:

- Vurdere tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde
- Anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning

Kompetencer

Den studerende kan:

- Håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov
- Håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster
- Håndtere formidlingsaktiviteter i forbindelse med udvikling af fødevarer-, mad- og måltidskoncepter

Prøve

Semesteret afsluttes med en prøve. 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.

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

Skriftlig opgave med udgangspunkt i praktikken. Opgaven skrives i grupper med op til 4 studerende, efterfulgt af en mundtlig gruppeprøve. Prøven indeholder tværprofessionelle elementer.

Bedømmelsesgrundlag

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

Bedømmelse

Intern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 samt af semesterbeskrivelsen.

6.4. 3. semester: Sundhedsfremme og Diætetik

Semesteret indeholder 21,5 ECTS teoretiske elementer og teori og 8.5 ECTS praktik. I semesteret indgår et tværprofessionelt element med 10 ECTS samt et valgfrit element på 10 ECTS.

Det tværprofessionelle element tager udgangspunkt i praktikken og skal give den studerende indblik i egen og andre professioner samt muligheden for samarbejde

Det valgfrie element på 3. semester skal give den studerende mulighed for at fordybe sig i professionsrelevante områder. Forløbet organiseres i forhold til praktikforløbet.

Temaer

Ernæring og formidling

I semesteret arbejdes med tema 1: Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse (5 ECTS), tema 2: Fødevarereproduktion, forbrugeradfærd og ledelse (5 ECTS), tema 3: Metode og formidling (10 ECTS) og tema 4: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv (10 ECTS)

Fagområder og fag

I semesteret sættes fokus på pædagogik, formidling og kommunikation til målgrupper. Der arbejdes med ernæring med henblik på sundhedsfremmende, forebyggende og rehabiliterende interventioner. De studerende udvikler observations- og kommunikationskompetencer med henblik på, at de kan indgå i professionsfeltet og varetage kommunikations- og formidlingsopgaver relateret til professionens praksis i en tværprofessionel kontekst.

Centralt indhold:

- Praktik med fokus på formidling af ernæring og sundhed
- Tværprofessionelt samarbejde i teori og praksis
- Forebyggende ernæring til målgrupper i relation til livsstilssygdomme
- Pædagogik, formidling- og kommunikationsteori med fokus på mundtlighed og skriftlighed
- Formidling af viden om ernæring, mad og måltider til målgrupper med henblik på sundhedsfremmende, forebyggende og rehabiliterende interventioner
- Den professionelle samtale
- Videnskabsteori og kvalitativ og kvantitativ metode

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

Mål for læringsudbytte

Viden

Den studerende:

- Kan reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende interventioner, der øger borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv
- Kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom,
- Har viden om kommunikationsteorier og -metoder og kan forstå den kommunikative betydning i forhold til dialog og relationskabelse,
- 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 principper for diætbehandling af sygdomme under hensyntagen til livsstil og levevilkår
- Har viden om sundhedspædagogik, formidling og den professionelle samtale relateret til undervisning

Færdigheder

Den studerende kan:

- Vurdere tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde
- Anvende, vurdere og udvikle vejledningsmateriale under hensyntagen til individuelle og samfundsmæssige forhold

Kompetencer

Den studerende kan:

- Håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov
- Håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster

Prøve

Semesteret afsluttes med en prøve. 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.

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

Prøveform

Skriftlig opgave med udgangspunkt i praktikken. Opgaven skrives i grupper med op til 4 studerende, efterfulgt af en mundtlig gruppeprøve. Prøven indeholder tværprofessionelle elementer.

Bedømmelsesgrundlag

Den skriftlige opgave og den mundtlige præstation, der gives en samlet bedømmelse

Bedømmelse

Intern bedømmelse efter 7-trinsskalalen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af semesterbeskrivelsen.

6.5. 4. semester: Fødevarer og Ledelse

Semesteret indeholder 30 ECTS-point teori.

Temaer

Måltids- og fødevarekoncepter

Tema 3: Metode og formidling (10 ECTS-point) og tema 4: Organisation, ledelse og produktion (20 ECTS-point)

Fagområder og fag

I semesteret sættes fokus på ledelse af måltids- og fødevarekoncepter, samt hvilke krav og forventninger offentlige og private brugere har til kvalitet, fødevarer sikkerhed og sundhed. Der arbejdes med sundhedspolitik som rammefaktor for mad- og måltidsproduktion. De studerende skal fordybe sig i et emne inden for semesterets rammer og arbejde casebaseret.

Centralt indhold:

- Politologi herunder sundhedspolitik
- Sundhedsvæsenets opbygning og funktion herunder persondatalovgivning og krav til journalisering
- Måltids og fødevarekoncepter
- Bæredygtighed og produktionsteknologi som kvalitetsparametre
- Ledelse i forhold til produktionsteknologi, mad og måltidskoncepter, produktionsomlægning samt kvalitetssikring
- Videnskabsteori og kvalitativ metode herunder litteratursøgning, læsning og vurdering af forskningsbaserede artikler, empiri og evidens

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

Mål for læringsudbytte

Viden

Den studerende:

- Kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet
- Har viden om metoder og standarder for kvalitetssikring, patientsikkerhed og kvalitetsudvikling og kan reflektere over deres anvendelse
- Kan reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professionsopgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv i forhold til at være aktør i hele sundhedsvæsenet
- Har viden om rammebetingelser i sundhedsvæsenet
- Har viden om og kan reflektere over processer og ledelse vedrørende fødevarer og fødevarerforarbejdning i relation til mad og måltider

Færdigheder

Den studerende kan:

- Udvalgte og kvalitetssikre fødevarer-, mad og måltidskoncepter

Kompetencer

Den studerende kan:

- Udvikle kvalitetsstandarder
- Håndtere kvalitetssikring

Prøve

Semesteret afsluttes med en prøve. Det er en forudsætning for at deltage i prøven, at den studerende har gennemført de obligatoriske studieaktiviteter, der fremgår af semesterbeskrivelsen. 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

Skriftlig opgave, efterfulgt af en mundtlig prøve med udgangspunkt i den skriftlige opgave. Den mundtlige prøve kan foregå individuelt eller i gruppe.

Bedømmelsesgrundlag

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

Bedømmelse

Intern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 samt af semesterbeskrivelsen.

6.6. 4. semester: Sundhedsfremme og Diætetik

Studieretning:

Semesteret indeholder 30 ECTS-point teori.

Temaer

Diætetik, sundhedsfremme og metode

Tema 3: Metode og formidling (10 ECTS-point) og tema 4: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv (20 ECTS-point).

Fagområder og fag

I semesteret arbejdes med ernæring i relation til livsstilssygdomme og individuel vejledning. Der arbejdes med sundhedspolitik som rammefaktor for sundhedsfremme, diætbehandling og kostvejledning. Undervisningen tager udgangspunkt i evidensbaseret viden, og de studerende arbejder med metoder til indsamling og vurdering af empiri. Udgangspunktet er et helhedsorienteret syn på borgerens livssituation.

De studerende skal fordybe sig i et emne med udgangspunkt i patient/borgerforløb.

Centralt indhold:

- Politologi, herunder sundhedspolitik
- Sundhedsvæsenets opbygning og funktion herunder persondatalovgivning og krav til journalisering
- Diætbehandling i forhold til livsstilssygdomme
- Dokumentation og kvalitetssikring af diætbehandling
- Vejledning individuelt og i gruppe
- Sociologiske, psykologiske og etiske perspektiver ifht. mødet med borgeren/patienten
- Videnskabsteori og kvalitativ metode herunder litteratursøgning, læsning og vurdering af forskningsbaserede artikler, empiri og evidens

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

Mål for læringsudbytte

Viden

Den studerende:

- Kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet
- Har viden om rammebetingelser i sundhedsvæsenet
- Har viden om metoder og standarder for kvalitetssikring, patientsikkerhed og kvalitetsudvikling og kan reflektere over deres anvendelse
- Kan reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professionsopgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv i forhold til at være aktør i hele sundhedsvæsenet
- Har viden om og kan forstå principper for diætbehandling og farmakologisk behandling af sygdomme under hensyntagen til livsstil og levevilkår
- Har viden om metoder relateret til den diætetiske praksis samt dokumentation og kvalitetsudvikling

Færdigheder

Den studerende kan

- Vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko samt stille ernæringsdiagnose

Kompetencer

Den studerende kan:

- Håndtere analyse, igangsætning, dokumentation, journalisering og evaluering af undervisnings- og vejledningsmateriale

Prøve

Semesteret afsluttes med en prøve. Det er en forudsætning for at deltage i prøven, at den studerende har gennemført de obligatoriske studieaktiviteter, der fremgår af semesterbeskrivelsen. Hvis den studerende ikke gennemfører en obligatorisk studieaktivitet, er forudsætningskravet for at deltage i prøven ikke opfyldt, og den studerende har brugt et prøvforsøg til den afsluttende prøve i semestret.

Prøveform

Skriftlig opgave i grupper med op til 4 studerende, efterfulgt af en mundtlig prøve med udgangspunkt i den skriftlige opgave. Den mundtlige prøve kan foregå individuelt eller i gruppe.

Bedømmelsesgrundlag

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

Bedømmelse

Intern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 samt af semesterbeskrivelsen.

6.7. 5. semester: Fødevarer og Ledelse

Semesteret indeholder 20 ECTS-point teori og 10 ECTS-point praktik.

Temaer

Professionspraktik, kommunikation og kvalitet.

Fagområder og fag

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

Den studerende arbejder med tydeliggørelse af faglig profil og professionsidentitet.

Centralt indhold:

- Professionsudøvelse i praksis
- Udvikling, kvalitetssikring og dokumentation af koncepter
- Brugerdreven innovation, forandringsledelse og brugerundersøgelser
- Kommunikation og samarbejde
- Produktionsoptimering
- Velfærdsteknologi
- Bæredygtighed og økologi
- Ledelse og økonomistyring
- Professionsidentitet og faglig profil

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

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 relationskabelse
- 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
- Mestrelvante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder samt initiere og deltage i innovations-, udviklings- og forskningsarbejde
- Vurdere og mestrelvante optimering af processer relateret til fødevarer-, mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til borgerens behov samt økonomi og bæredygtighed

Kompetencer

Den studerende kan:

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

Prøve

Semesteret afsluttes med en prøve. 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. 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

Skriftlig opgave, individuel eller gruppe på op til 4 studerende, efterfulgt af en mundtlig prøve med udgangspunkt i den skriftlige opgave. Den mundtlige prøve kan foregå individuelt eller i gruppen.

Bedømmelsesgrundlag

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

Bedømmelse

Ekstern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 samt af semesterbeskrivelsen.

6.8. 5. Semester: Sundhedsfremme og Diætetik, Sundhedsfremme og Forebyggelse

Toning: Sundhedsfremme og Forebyggelse

Semesteret indeholder 20 ECTS-point teori og 10 ECTS-point praktik.

Temaer

Professionspraktik og fysisk aktivitet.

I semesteret sættes fokus på at den studerende opnår teoretisk viden og praktisk erfaring med ernærings- og sundhedsmæssige problemstillinger i arbejdet med borgere. I semesteret arbejdes desuden med fokus på ernæring og fysisk aktivitet som sundhedsfremmende interventioner samt digitale vejlednings- og sundhedsfremmende kommunikationsløsninger. Den studerende arbejder med tydeliggørelse af faglig profil og professionsidentitet.

Centralt indhold:

- Professionsudøvelse i praksis.
- Kommunikationsteori i forhold til målgrupper
- Fysisk aktivitet som forebyggende og sundhedsfremmende intervention.
- Undervisning til og træning af målgrupper
- Anvendelsen af velfærdsteknologi i forhold til sundhedsfremme, herunder elektronisk vejledningsmateriale.
- Formidling, motivations- og forandringsteori i relation til borgerens livssituation, livsstil og levevilkår.
- Professionsidentitet og faglig profil

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

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 relationsskabelse
- Har viden om og kan forstå sundhedspædagogik, formidling og den professionelle samtale relateret til undervisning og vejledning

Færdigheder

Den studerende kan:

- Anvende professionsrelevant informations- og kommunikations- og velfærdsteknologi
- Mestrelvante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder samt initiere og deltage i innovations-, udviklings- og forskningsarbejde
- Vurdere og mestrelvante understøttelse af borgerens og patientens motivation i forbindelse med kostændringer i relation til livssituationen og levevilkår
- Anvende situationsbestemt og professionsrelevant kommunikation, vejledning og rådgivning om borger- og patientforløb inden for forberedelse, udførelse og efterbehandling i professionspraksis
- Vurdere og begrunde betydningen af fysisk aktivitet i et sundhedsfremmeperspektiv

Kompetencer

Den studerende kan:

- Håndtere anvendelse af professionsrelevant teknologi, herunder informations- og kommunikationsteknologi i den relevante kontekst
- Udøve sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning
- Selvstændigt påtage sig ansvar for og håndtering af analyse, igangsætning, dokumentation, journalisering og evaluering af undervisnings- og vejledningsmateriale
- Selvstændigt planlægge, igangsætte og evaluere sundhedsfremmende tiltag med baggrund i ernæring og fysisk aktivitet

Prøve

Semesteret afsluttes med en prøve. 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.

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

Prøveform

Skriftlig opgave, individuel eller gruppe på op til 4 studerende, efterfulgt af en mundtlig prøve med udgangspunkt i den skriftlige opgave. Den mundtlige prøve kan foregå individuelt eller i gruppen.

Bedømmelsesgrundlag

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

Bedømmelse

Ekstern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 samt af semesterbeskrivelsen.

6.9. 5. semester: Sundhedsfremme og Diætetik, Klinisk Diætetik

Toning: Klinisk Diætetik

Semesteret indeholder 14 ECTS teori og 16 ECTS praktik

Temaer

Professionspraktik og klinisk diætetik.

Fagområder og fag

I semesteret sættes fokus på, at den studerende opnår teoretisk viden og praktisk erfaring med behandling af borgere og patienter med diætetiske problemstillinger primært i relation til livsstilssygdomme. Endvidere arbejdes med individuel diætbehandling og farmakologisk behandling af patienter med specifikke problemstillinger samt kommunikations- og velfærdsteknologi i forhold til diætbehandling.

Den studerende arbejder med tydeliggørelse af faglig profil og professionsidentitet.

Centralt indhold:

- Professionsudøvelse i praksis
- Diætbehandling og ernæringsterapi til patienter med gastroenterologiske sygdomme
- Ernæringsdiagnose og dokumentation
- Elektronisk vejledningsmateriale, herunder anvendelsen af velfærdsteknologi i forhold til diætbehandling
- Formidling, motivations- og forandringsteori i relation til patienters livssituation og levevilkår
- Kommunikation og individuel vejledning
- Professionsidentitet og faglig profil

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

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 relationsskabelse
- Har viden om og kan forstå sundhedspædagogik, formidling og den professionelle samtale relateret til undervisning og vejledning

Færdigheder

Den studerende kan:

- Anvende professionsrelevant informations- og kommunikations- og velfærdsteknologi
- Mestrelvante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder samt initiere og deltage i innovations-, udviklings- og forskningsarbejde
- Vurdere og mestrelvante understøttelse af borgerens og patientens motivation i forbindelse med kostændringer i relation til livssituationen og levevilkår
- Anvende situationsbestemt og professionsrelevant kommunikation, vejledning og rådgivning om borger- og patientforløb inden for forberedelse, udførelse og efterbehandling i professionspraksis
- Anvende diætbehandling og ernæringsterapi af borgere og patienter

Kompetencer

Den studerende kan:

- Håndtere anvendelse af professionsrelevant teknologi, herunder informations- og kommunikationsteknologi i den relevante kontekst
- Udøve sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning
- Selvstændigt påtage sig ansvar for og håndtering af analyse, igangsætning, dokumentation, journalisering og evaluering af undervisnings- og vejledningmateriale
- Stille en ernæringsdiagnose og kan igangsætte, dokumentere og evaluere diætbehandling og ernæringsterapi under hensyntagen til borgerens og patientens livssituation og levevilkår
- Påtage sig ansvar for håndtering af komplekse diætetiske problemstillinger i forhold til specifikke patientgrupper

Prøve

Semesteret afsluttes med en prøve. 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.

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

Prøveform

Skriftlig opgave, individuel eller gruppe på op til 4 studerende, efterfulgt af en mundtlig prøve med udgangspunkt i den skriftlige opgave. Den mundtlige prøve kan foregå individuelt eller i gruppen.

Bedømmelsesgrundlag

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

Bedømmelse

Ekstern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 samt af semesterbeskrivelsen.

6.10. 6. semester: Fødevarer og Ledelse

Semesteret indeholder 20 ECTS-point teori og 10 ECTS-point praktik. I semesteret indgår et tværprofessionelt element med 10 ECTS-point.

Temaer

Selvstændig professionsudøvelse, innovation og projektledelse.

Fagområder og fag

I semesteret arbejder den studerende med at udvikle en selvstændig professionsforståelse såvel monofagligt som i en tværprofessionel/tværasektoriel sammenhæng. Den studerende skal arbejde entreprenant og med projektledelse i forhold til fødevarer, mad og måltidskoncepter, med fokus på kommunikation som ledelsesredskab. I semesteret indgår praktik, hvor ernæring og sundhed sættes i centrum i forhold til ledelse og fødevarer.

Centralt indhold:

- Tværprofessionelt og tværasektorielt samarbejde
- Projektledelse og innovation
- Den primære og sekundære sektors opbygning og beslutningsprocesser
- Kommunikation i organisationer
- Jura og etik i relation til produktion og ledelse
- Professionsidentitet og selvstændig professionsudøvelse
- Innovation og kritisk undersøgende arbejdsform

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

Mål for læringsudbytte

Viden

Den studerende:

- Har viden om og kan reflektere over professionens anvendelse af informations- og kommunikationsteknologi og teknologiens betydning
- Har viden om og kan forstå innovation som metode til forandring af praksis, og har kendskab til simple implementeringsmetoder i relation til konkrete målgrupper
- Har viden om prioriteringer af professionsfaglige indsatser under de givne rammebetingelser i sundhedsvæsenet
- Viden om og kan forstå konceptudvikling, innovation og projektledelse på tværs af den offentlige og det private område

Færdigheder

Den studerende kan:

- Mestre tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde
- Anvende professionsrelevant informations- og kommunikations- og velfærdsteknologi, som i størst muligt omfang indtænker borgerens egne ressourcer
- Mestre at udvælge, udvikle og kvalitetssikre fødevare-, mad og måltidskoncepter
- Mestre udvikling, implementering og evaluering af processer og ledelsesopgaver
- Mestre at arbejde innovativt og entreprenant med fødevare-, mad og måltidskoncepter

Kompetencer

Den studerende kan:

- Selvstændigt udvikle kvalitetsstandarder
- Selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge, herunder sundhedsvæsenet
- Selvstændigt håndtere at arbejde innovativt, udviklingsorienteret, kritisk reflektivt og målfokuseret i faglig såvel som i tværprofessionelt og tværsektorielt kontekst
- Håndtere selvstændigt at indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde og med afsæt i et helhedsperspektiv
- Håndtere og påtage sig ansvar for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- Selvstændigt påtage sig ansvar for at arbejde innovativt inden for fødevare-, mad- og måltidskoncepter
- Selvstændigt håndtere ledelsesmæssige problemstillinger i et mono- og tværprofessionelt samarbejde

Prøve

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

Prøveform

Individuel skriftlig opgave, med udgangspunkt i praktikforløbet, efterfulgt af en mundtlig individuel prøve.

Bedømmelsesgrundlag

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

Bedømmelse

Intern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 samt af semesterbeskrivelsen.

6.11. 6. semester: Sundhedsfremme og Diætetik, Sundhedsfremme og Forebyggelse

Toning: Sundhedsfremme og Forebyggelse

Semesteret indeholder 20 ECTS-point teori og 10 ECTS-point praktik. I semesteret indgår et tværprofessionelt element med 10 ECTS-point.

Temaer

Selvstændig professionsudøvelse, innovation og projektledelse.

Fagområder og fag

I semesteret arbejder den studerende med at udvikle en selvstændig professionsforståelse såvel monofagligt som i en tværprofessionel/tværasektoriel sammenhæng. Den studerende skal arbejde entreprenant, innovativt og med projektledelse i forhold til sundhedsfremme og forebyggelse i den primære sektor. I semesteret indgår praktik med selvstændig professionsudøvelse i forhold til ernæring og sundhed.

Centralt indhold:

- Tværprofessionelt og tværasektorielt samarbejde
- Projektledelse og innovation
- Den primære og sekundære sektors opbygning og beslutningsprocesser
- Sundhedsfremme og forebyggelse i et innovativt perspektiv
- Udarbejde ernæringsdiagnoser og igangsætte, dokumentere og evaluere diætbehandling
- Jura og etik i relation til borgere og patienter
- Professionsidentitet og selvstændig professionsudøvelse
- Innovation og kritisk undersøgende arbejdsform

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

Mål for læringsudbytte

Viden

Den studerende:

- Har viden om og kan reflektere over professionens anvendelse af informations- og kommunikationsteknologi og teknologiens betydning
- Har viden om og kan forstå innovation som metode til forandring af praksis, og har kendskab til simple implementeringsmetoder i relation til konkrete målgrupper
- Har viden om prioriteringer af professionsfaglige indsatser under de givne rammebetingelser i sundhedsvæsenet
- Har viden om og kan reflektere over metoder relateret til den diætetiske praksis samt dokumentation og kvalitetsudvikling

Færdigheder

Den studerende kan:

- Mestre tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde
- Anvende professionsrelevant informations- og kommunikations- og velfærdsteknologi, som i størst muligt omfang indtænker borgerens egne ressourcer
- 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
- Mestre diætbehandling af borgere med livsstilssygdomme og ernæringsterapi af småtspisende

Kompetencer

Den studerende kan:

- Selvstændigt udvikle kvalitetsstandarder
- Selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge, herunder sundhedsvæsenet,
- Selvstændigt håndtere at arbejde innovativt, udviklingsorienteret, kritisk reflektivt og målfokuseret i faglig såvel som i tværprofessionelt og tværsektorielt kontekst
- Håndtere selvstændigt at indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde og med afsæt i et helhedsperspektiv
- Håndtere og påtage sig ansvar for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- Selvstændigt udøve sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning
- 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
- Selvstændigt håndtere at arbejde innovativt med formidling

Prøve

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

Prøveform

Individuel skriftlig opgave, med udgangspunkt i praktikforløbet, efterfulgt af en mundtlig individuel prøve.

Bedømmelsesgrundlag

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

Bedømmelse

Intern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 samt af semesterbeskrivelsen.

6.12. 6. semester: Sundhedsfremme og Diætetik, Klinisk Diætetik

Toning: Klinisk Diætetik

Semesteret indeholder 14 ECTS-point teori og 16 ECTS-point praktik. I semesteret indgår et tværprofessionelt element med 10 ECTS-point.

Temaer

Selvstændig professionsudøvelse, klinisk diætetik og innovation.

Fagområder og fag

I semesteret arbejder den studerende med at udvikle en selvstændig professionsforståelse såvel monofagligt som i en tværprofessionel/tværasektoriel sammenhæng. Den studerende skal fortsat arbejde med diætbehandling og ernæringsterapi. I semesteret er der fokus på, at den studerende arbejder innovativt og kritisk undersøgende. I semesteret indgår praktik med selvstændig professionsudøvelse.

Centralt indhold

- Tværprofessionelt og tværasektorielt samarbejde
- Den primære og sekundære sektors opbygning og beslutningsprocesser
- Ernæringsterapi og diætbehandling til patienter med specifikke sygdomme
- Jura og etik i relation til borgere og patienter
- Professionsidentitet og selvstændig professionsudøvelse
- Innovation og kritisk undersøgende arbejdsform

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

Mål for læringsudbytte

Viden

Den studerende:

- Har viden om og kan reflektere over professionens anvendelse af informations- og kommunikationsteknologi og teknologiens betydning
- Har viden om og kan forstå innovation som metode til forandring af praksis, og har kendskab til simple implementeringsmetoder i relation til konkrete målgrupper
- Har viden om prioriteringer af professionsfaglige indsatser under de givne rammebetingelser i sundhedsvæsenet
- Har viden om og kan reflektere over metoder relateret til den diætetiske praksis samt dokumentation og kvalitetsudvikling

Færdigheder

Den studerende kan:

- Mestre tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde
- Anvende professionsrelevant informations- og kommunikations- og velfærdsteknologi, som i størst muligt omfang indtænker borgerens egne ressourcer
- 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.
- Mestre diætbehandling og ernæringsterapi af borgere og patienter

Kompetencer

Den studerende kan:

- Selvstændigt udvikle kvalitetsstandarder
- Selvstændigt agere inden for organisatoriske sammenhænge, herunder sundhedsvæsenet
- Selvstændigt håndtere at arbejde innovativt, udviklingsorienteret, kritisk reflektivt og målfokuseret i faglig såvel som i tværprofessionelt og tværsektorielt kontekst
- Håndtere selvstændigt at indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde og med afsæt i et helhedsperspektiv
- Håndtere og påtage sig ansvar for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- Selvstændigt udøve sundhedsfremme, forebyggende, behandlende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning
- 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
- 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

Semesteret afsluttes med en prøve. 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.

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

Prøveform

Kombineret praktisk og teoretisk individuel prøve, der omhandler en vejledningssituation fra praksis og den studerendes overvejelser i relation hertil.

Bedømmelsesgrundlag

Den praktiske og teoretiske præstation. Der gives en samlet bedømmelse.

Bedømmelse

Intern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 samt af semesterbeskrivelsen.

6.13. 7. semester

Temaer

Professionsrettet fordybelse (10 ECTS-point) og Bachelorprojekt (20 ECTS-point). I semesteret indgår et valgfrit element med 10 ECTS.

Fagområder og fag

Den professionsrettede fordybelse, som består af et valgfrit element, skal give den studerende mulighed for at fordybe sig i områder med relevans for den studerendes studieretning. Der kan indgå obligatoriske studieaktiviteter. De beskrives i semesterbeskrivelsen.

Uddannelsesstedet udbyder valgfrie elementer, men den studerende kan også selv planlægge et forløb eller deltage i forløb på andre uddannelser eller internationalt. For at forløbet kan indgå i uddannelsen, skal uddannelsesstedet forhåndsgodkende forløbet.

I bachelorprojektet sættes fokus på den studerendes selvstændige bearbejdelse af en selvvalgt professionsrelevant problemstilling. Den studerende skal inddrage relevant videnskabsteori, videnskabelig metode, resultater fra praksisrelaterede udviklings-, forsøgs- og forskningsarbejde samt forskningsbaseret litteratur.

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

Mål for læringsudbytte

Mål for læringsudbytte for 7. semester bestemmes af den studerendes studieretning og formålet for uddannelsen, dette uddybes i semesterbeskrivelsen. Der henvises til bilag 4.

Prøver

Semesteret afsluttes med 2 prøver: 1: Prøve i professionsrettet fordybelse og 2: Prøve i bachelorprojektet. Det er en forudsætning for at deltage i prøverne, at den studerende har gennemført de obligatoriske studieaktiviteter, der fremgår af semesterbeskrivelsen og eventuelt i beskrivelsen af det valgfrie element. Hvis den studerende ikke gennemfører en obligatorisk studieaktivitet, er forudsætningskravet for at deltage i prøven ikke opfyldt, og den studerende har brugt et prøvoforsøg.

Vedrørende prøve 2: Prøve i bachelorprojektet

Uddannelsen afsluttes med en prøve i bachelorprojektet. Prøven i bachelorprojektet kan først finde sted, når uddannelsens øvrige prøver er bestået. Prøven skal, sammen med uddannelsens øvrige prøver, dokumentere uddannelsens samlede mål for læringsudbyttet.

Centralt indhold for bachelorprojektet:

- Identifikation og bearbejdning af professionsrelevante problemstillinger
- Anvendelse af grundlæggende akademiske færdigheder.
- Anvendelse af empiri i relation til projektets problemstilling

Prøveform

Prøve 1: Individuelt skriftligt produkt

Prøve 2: Bachelorprojektet består af en skriftlig opgave, som kan udarbejdes alene eller i grupper på op til 4 studerende og en mundtlig prøve. Den mundtlige prøve kan foregå individuelt eller i gruppe. Den skriftlige opgave kan udarbejdes som et monofagligt eller et tværprofessionelt projekt. Problemstillingen formuleres af den/de studerende og godkendes af uddannelsesinstitutionen. Studerende, som ønsker at udarbejde et tværprofessionelt bachelorprojekt modtager vejledning om mulighederne inden bachelorforløbet påbegyndes.

Bedømmelsesgrundlag

Prøve 1: Det skriftlige produkt.

Prøve 2: Det skriftlige produkt og den mundtlige præstation. Der gives en samlet bedømmelse.

Bedømmelse

Prøve 1: Intern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

Prøve 2: Ekstern bedømmelse efter 7-trinsskalaen.

Øvrige krav vedrørende prøven fremgår af kapitel 14 og 16 samt af semesterbeskrivelsen.

7. Bindinger på uddannelsen

Det gælder for de sundhedsfaglige professionsbacheloruddannelser ved UC SYD, at uddannelserne sikrer mulighed for, at de studerende kan arbejde sammen om tværprofessionelle elementer (TPE) med studerende fra andre relevante uddannelser.

De sundhedsfaglige professionsbacheloruddannelser indgår i de tværprofessionelle aktiviteter defineret af UC SYD.

Den enkelte professionsbacheloruddannelse afgør, om det er teoretiske eller praktiske ECTS-point.

7.1. Bindinger på uddannelsens første del

Der er ingen særskilte bindinger på uddannelsen.

7.2. Bindinger på uddannelsens sidste del

Der er ingen særskilte bindinger på uddannelsen.

8. Uddannelsens tværprofessionelle elementer

Ernæring og Sundhedsuddannelsens tværprofessionelle elementer er placeret på henholdsvis 3. og 6. semester. 10 ECTS-point ligger på 3. semester og 10 ECTS-point ligger på 6. semester.

Det fremgår af prøvebeskrivelsen ved de respektive semestre, hvordan de tværprofessionelle elementer prøves.

Antallet af ECTS-point på de tværprofessionelle elementer er aftalt mellem alle udbydere af uddannelsen i Danmark.

8.1. Tværprofessionelt element 1

Hovedfokus for det tværprofessionelle element på 3. semester er samarbejdet mellem forskellige professioner omkring formidling af professionsrelevant viden.

De studerende arbejder med deres observations- og kommunikationskompetencer med henblik på, at de kan indgå i professionsfeltet og varetage kommunikations- og formidlingsopgaver relateret til professionens praksis i en tværprofessionel kontekst. Der henvises til studieordningens beskrivelse af 3. semester.

8.2. Tværprofessionelt element 2

Overordnet hovedfokus for det tværprofessionelle element på 6. semester er samarbejdet mellem forskellige professioner omkring professionsrelevante problemstillinger.

Fælles for de to studieretninger er, at forløbet er teoretisk, med inddragelse af praksis, hvor begreber og teorier omkring tværfagligt og tværprofessionelt samarbejde inddrages.

I semesteret arbejdes hen imod, at den studerende opnår en selvstændig professionsforståelse såvel monofagligt som i en tværprofessionel/tværasektoriel sammenhæng. Den studerende skal arbejde innovativt i forhold til ledelse, behandling, sundhedsfremme og forebyggelse. I det tværprofessionelle element indgår praktik med selvstændig professionsudøvelse. Der henvises til studieordningens beskrivelse af 6. semester.

9. Uddannelsens valgfrie elementer

På Ernæring og Sundhedsuddannelsen er der placeret 2 valgfrie elementer. 10 ECTS-point ligger på 3. semester, og 10 ECTS-point ligger på 7. semester.

Valgfrie elementer i fællesdelen udgør 10 ECTS og er underordnet til og styret af de fælles obligatoriske temaer fastsat i uddannelsesbekendtgørelsen. Valgfriheden i fællesdelen kan dreje sig om f.eks. målgruppe, diagnosetype, arbejdsformer, som studerende kan vælge at arbejde med under det obligatoriske tema. Ændringer i valgfrie elementer indenfor fællesdelen aftales i fællesskab af de institutioner, der er godkendt til at udbyde uddannelsen.

Det fremgår af prøvebeskrivelsen ved de respektive semestre, hvordan de valgfrie elementer prøves.

Antallet af ECTS-point på de valgfrie elementer er aftalt mellem alle udbydere af uddannelsen i Danmark.

9.1. Valgfrit element 1

Det valgfrie element på 3. semester skal give den studerende mulighed for at fordybe sig i professionsrelevante områder. Forløbet organiseres i forhold til praktikforløbet, hvor den studerende individuelt eller i grupper fordyber sig i en valgfri målgruppe og et valgfrit emne indenfor semesterets rammer.

9.2. Valgfrit element 2

Det valgfrie element på 7. semester skal give den studerende mulighed for at fordybe sig i områder, der er relevante for studieretningen.

Uddannelsesstedet udbyder valgfrie elementer, men den studerende kan også selv planlægge et forløb eller deltage i forløb på andre uddannelser eller internationalt. Uddannelsesstedet skal forhåndsgodkende forløbet for at det kan indgå i uddannelsen. Der henvises til studieordningens beskrivelse af 7. semester.

10. Professionsbachelorprojektet

Uddannelsen afsluttes med et bachelorprojekt, der udgør 20 ECTS-point.

I bachelorprojektet skal den studerende demonstrere sin selvstændige anvendelse af professionens arbejdsformer og undersøgelsesmetoder og inddrage resultater fra praksisrelaterede udviklings-, forsøgs- og forskningsarbejde samt forskningsbaseret litteratur af relevans for problemstillingen.

Bachelorprojektet kan først afsluttes, når øvrige prøver på uddannelsen er bestået.

Øvrige forhold vedrørende prøven i bachelorprojektet fremgår af beskrivelsen under 7. semester og af kapitel 14 og 16 om prøver.

11. Undervisnings- og arbejdsformer

Gennem uddannelsen skabes læringsmæssige betingelser for, at den studerende kan udvikle professionelle kompetencer til at fungere selvstændigt som professionsbachelor i Ernæring og Sundhed og til at fortsætte i kompetencegivende videreuddannelse. Læreprocesser tilrettelægges med henblik på, at den studerende udvikler selvstændighed, samarbejdsevne, evne til refleksion og til at skabe faglig fornyelse. Dette sker i samspil med undervisere, medstuderende og praktiksteder og kræver en aktiv deltagelse fra den studerende. Undervisningen tilrettelægges med henblik på faglig og pædagogisk progression og giver den studerende mulighed for at kombinere sin teoretiske viden med praksiserfaring og viden fra praktik.

Variation, differentierede arbejdsformer og brug af relevante medier giver mulighed for, at den studerende oplever perspektiv og sammenhæng mellem uddannelsens enkelte fagområder og fag og mellem teoretisk undervisning og praktik

Den teoretiske undervisning tilrettelægges således, at undervisningens form understøtter det faglige indhold og de mål for læringsudbytte som den studerende skal opnå. Undervisnings- og arbejdsformer omfatter en bred vifte af aktiviteter, der kan variere mellem forelæsninger, studenteroplæg, teoretiske øvelser og opgaver, dialog- og diskussionsbaseret undervisning, casebaseret undervisning, undervisning i laboratorier samt projektorganiseret undervisning med variation i fremstilling og formidling af arbejdets resultat og produkt, vejledning, der foregår i forbindelse med individuelle og fælles arbejdsopgaver herunder i tilknytning til projektarbejde, forskellige former for brug af virtuelle læringsmuligheder, læsegrupper og studiekredse. Der anvendes undervisningsformer og -metoder, der søger at fremme innovative kompetencer.

Målet er at skabe sammenhæng mellem teoretiske og praktiske kundskaber og derved sikre professionsbaseret og praksisnærhed samt udvikling af professionel kompetence.

11.1. Studieaktivitetsmodellen

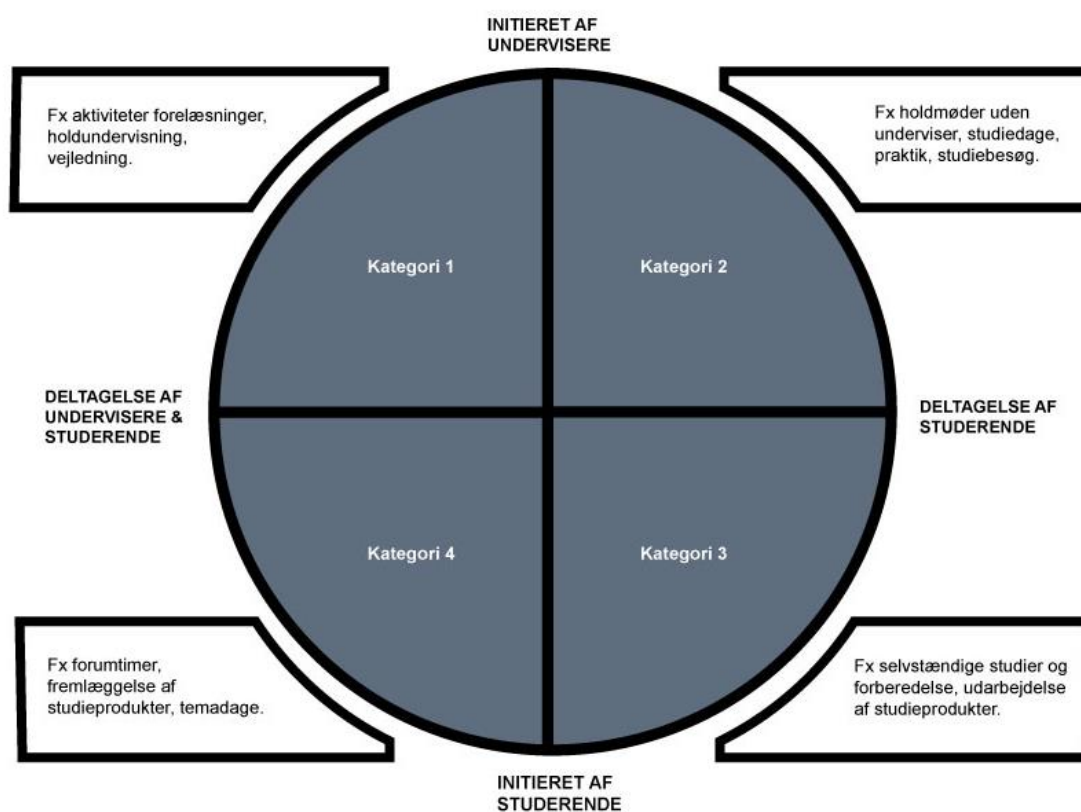
Professionshøjskolerne har udviklet en model – studieaktivitetsmodellen – (se herunder) der viser studieaktiviteterne og derigennem understreger de krav, som stilles til den studerendes arbejdsindsats, og de forventninger der er fra uddannelsesinstitutionen til den studerede. Studieaktivitetsmodellen kan ses på uddannelsens hjemmeside og illustrerer alle enkeltdele og forløb i uddannelsen samt arbejdsbelastningen. Se også kapitel 17, deltagelses- og mødepligt.

Alle semesterbeskrivelser er beskrevet med undervisning- og arbejdsformer. Modellens indhold revideres, men en overordnet fordeling af den studerendes arbejdsfordeling er:

1. cirkeludsnit: 25 %
2. cirkeludsnit: 30 %
3. cirkeludsnit: 35 %
4. cirkeludsnit: 10 %

Semestrenes ECTS-point er udtryk for den samlede arbejdsbelastning for alle studieaktiviteter. Et semester udgør 30 ECTS-point, der svarer til en studieindsats på gennemsnitlig 40 arbejdstimer pr. uge. Modellen angiver den studerendes forventede tidsforbrug indenfor hver kategori. Ligeledes tydeliggør modellen de forventninger, der er fra uddannelsens side til den studerendes selvstændige deltagelse i aktiviteter, som ikke er skemalagt på uddannelsen (kategori 2, 3 og 4).

STUDIEAKTIVITETSMODEL



12. Differentiering af uddannelsen og undervisningen

Der arbejdes ikke med særskilt differentiering på uddannelsen eller i undervisningen.

12.1. Studerende med særlige behov

Ernæring og Sundhedsuddannelsen optager mange forskellige typer studerende med forskellige styrker og udfordringer. De fleste studerende gennemgår studiet uden behov for særlige tiltag, men nogle studerende kan have særlige behov ved studiestart og for andre, kan der gennem studiet opstå behovet for særlige forløb. Det kræver en aktiv henvendelse enten til studievejleder eller til studieleder. Henvendelsen skal sædvanligvis ske fra den studerende, men kan i særlige tilfælde ske fra en repræsentant fra undervisergruppen eller andre relevante.

Studerende med en varig funktionsnedsættelse kan søge om Specialpædagogisk Støtte (SPS) efter bevilning fra Undervisningsministeriet, Kvalitets- og Tilsynsstyrelsen, <http://www.spsu.dk/>. Se også afsnit 14.2, særlige prøvevilkår, i denne studieordning.

12.2. Talentinitiativer

Bekendtgørelsen om uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed og talentbekendtgørelsen åbner for tilrettelæggelse af ekstra uddannelsesaktiviteter sideløbende med uddannelsen, de såkaldte talentinitiativer.

Talentarbejdet baseres på en bred forståelse af talentbegrebet og en nuanceret tilgang til talentudvikling. Talentudvikling bliver, sammen med karrierevejledning, et tilbud for alle studerende og tilrettelægges gennem målrettet talentpleje, -udvikling og vejledning. Tilbuddet tilrettelægges på baggrund af de karakteristika, som kendetegner et talent inden for uddannelsen.

Talentinitiativer tager derudover afsæt i en uddannelsesmæssig tanke om, at den enkelte studerende på uddannelsen udnytter sine særlige potentialer og ressourcer til gavn for den pågældendes profession.

Udbud af ekstra uddannelsesaktivitet i henhold til bekendtgørelsen om talent omfatter:

- Udmærkelse på eksamensbeviset. Forudsætter opnåelse af et højt fagligt niveau og opfyldelse af visse særlige kriterier.
- Anerkendelse af ekstra-curriculære aktiviteter. Vedrører gennemførelse af særlige faglige aktiviteter fx deltagelse i internationale konferencer.
- Talentforløb med ekstra ECTS-point på eksamensbeviset. Vedrører gennemførelsen af ekstra forløb (ekstra ECTS-point) i forhold til normeringen af den uddannelse, den studerende er optaget på.

For at komme i betragtning til et talentforløb skal den studerende ansøge om deltagelse. Ansøgningen sendes til den uddannelse, hvor man er optaget.

Det er uddannelsen, der på baggrund af objektive og faglige kriterier afgør om den studerende kan tilbydes deltagelse i talentforløb og om det ønskede forløb er i overensstemmelse med uddannelsens formål.

Talentinitiativer er ekstra-curriculære aktiviteter og må ikke gribe ind i den ordinære uddannelse og den studerendes deltagelses- og mødepligt til denne. Det er samtidig en forudsætning at den studerende på ansøgningstidspunktet for deltagelse i talentforløbet samt i den resterende studietid følger og gennemfører Ernæring og Sundhedsuddannelsen på normeret tid.

13. Praktik

Ernæring og Sundhedsuddannelsens praktik finder sted i statslige, regionale, kommunale, eller private institutioner inden for sundhedsområdet og det tilgrænsende sociale område, eller ved andre uddannelsesrelevante institutioner, organisationer eller virksomheder. Et praktiksted er et ledelsesmæssigt afgrænset område, der er godkendt af UC SYD som uddannelsessted for studerende på ét eller flere niveauer i den pågældende uddannelse.

13.1. Samarbejdet om uddannelsen

Ernæring og Sundhedsuddannelsen er i tæt kontakt med professionen gennem samarbejde med praktikken på institutions, leder-, koordinator- og underviserniveau, ligesom der er kontakt til både offentlige og private partnere. Uddannelsesudvalgene har en central rolle i samarbejdet med praksis / klinik, jf. LBK nr. 936 af 25. august 2014 (Lovbekendtgørelse om professionshøjskoler for videregående uddannelser).

Praktikken tilrettelægges i et samarbejde mellem uddannelsesinstitutionen, praktikstedet og den studerende. I praktikken indgår den studerende i arbejdsfunktioner i samspil med andre professionelle, borgere og brugere tilrettelagt med henblik på læring.

Uddannelsesinstitutionen og praktikstedet samarbejder om rammer og vilkår for den studerendes læring i overensstemmelse med de mål for læringsudbytter (viden, færdigheder og kompetencer) den studerende skal opnå.

Med udgangspunkt i studieordningen tilrettelægges en individuel studieplan for praktikken, der omfatter formål, mål og indhold samt tidspunkter for praktikkens gennemførelse og for evaluering. Uddannelsesinstitutionen forbereder den studerende på praktikken, og erfaringerne inddrages i den teoretiske undervisning.

13.2. Kriterier for godkendelse af uddannelsessteder

Kriterierne for godkendelse af uddannelsessteder i Region Syddanmark er udarbejdet i fællesskab mellem professionshøjskolerne University College Lillebælt og UC SYD og disses samarbejdspartnere. Det enkelte praktiske/kliniske uddannelsessted er ansvarlig for at sikre rammer og vilkår i henhold til godkendelsen. Uddannelsesinstitutionen godkender de praktiske/kliniske uddannelsessteder på baggrund af en beskrivelse af de organisatoriske, faglige og uddannelsesmæssige forhold i henhold til kriterierne.

Det er en forudsætning for godkendelse:

1. at de studerende har mulighed for på det praktiske/kliniske uddannelsessted at lære at planlægge, yde og vurdere mono- og tværfaglige sundhedsydelser i borger- og/eller patientforløb på tværs af sektorer.
2. at der foreligger et beskrevet grundlag for uddannelsen i praktik/klinik på de uddannelsesniveauer, som godkendelsen omfatter
3. at der er tilknyttet praktikvejledere/kliniske vejledere *der har den pågældende professionsbacheloruddannelse eller en anden relevant uddannelse.*
4. at disse praktikvejledere/kliniske vejledere forestår og har ansvar for den kontinuerlige daglige praktikundervisning/kliniske undervisning og praktikvejledning/klinisk vejledning af studerende. I valgfri praktikuddannelse/klinisk uddannelse, i praktikuddannelse/klinisk uddannelse med vægt på tværprofessionelt samarbejde, og i forbindelse med udarbejdelse af bachelorprojekter kan en eventuel vejledning varetages af andre særligt kvalificerede vejledere
5. at der er afsat ressourcer til praktikvejledning.
6. at der foreligger en plan/procedure for studenterevaluering, og for hvordan de studerendes evaluering af undervisningen i praktik/klinik samt vejledning indgår i en fortsat udvikling af undervisningen i klinik/praktik og kvaliteten af vejledningen i praktik/den kliniske undervisning.
7. at det praktiske/kliniske uddannelsessted forpligter sig til, efter nærmere aftale, at dokumentere eventuelle uddannelsesspecifikke krav eller ønsker.

13.3. Praktikstedets rolle

Det er praktikinstitutionens ansvar at sikre, at de nødvendige betingelser er opfyldt for at en studerende i praktik har mulighed for at opnå læringsudbyttet for praktikken. Det er uddannelsesinstitutionens ansvar, at praktikstedet informeres om de relevante læringsudbytter samt andre formelle krav til praktikperioden. Praktikinstitutionen er medansvarlig for at en studerende i praktik arbejder mod opfyldelse af læringsudbyttet i praktikken.

Praktikinstitutionen skal, eventuelt i samarbejde med praktikkoordinatoren fra Ernærings og sundhedsuddannelsen, tage kontakt til en studerende i praktik, hvis praktikinstitutionen vurderer, at den studerende ikke vil kunne leve op til læringsudbyttet for praktikken eller ikke arbejder mod opfyldelsen af dette på en hensigtsmæssig måde.

Praktikinstitutionen forpligter sig til ikke at afbryde en studerendes praktik på praktikstedet før Ernæring og Sundhedsuddannelsen ved UC SYD, har været inddraget med henblik på løsningen af en konflikt eller udredning af et forhold den studerende og praktikinstitutionen imellem.

Praktikinstitutionens indstilling til Ernæring og Sundhedsuddannelsen vedrørende en studerendes praktikperiode må alene være praktikstedets vurdering af, hvorvidt og i hvilken grad de opstillede mål for lærings-

udbytte for praktikken er opfyldte. Det er således Ernæring og Sundhedsuddannelsen alene, som har kompetencen til at vurdere om den studerende må anses for at kunne virke som professionsbachelor i ernæring og sundhed efter afsluttet uddannelse.

14. Prøver i uddannelsen

På uddannelsen og i overensstemmelse med prøvebekendtgørelsen anvendes forskellige prøveformer med henblik på at studerende kan demonstrere opnåelse af de krævede professionskompetencer.

Det fremgår af beskrivelsen af de enkelte semestre i denne studieordning, om den pågældende prøve er en individuel prøve eller en gruppeprøve, og om den studerende i stedet kan vælge en individuel prøve.

Individuel prøve

Den studerende besvarer, og/eller udfører, og/eller afleverer samt prøves og bedømmes individuelt.

Gruppeprøve

De studerende besvarer, og/eller udfører, og/eller afleverer en given opgave/et projekt i gruppe.

Ved såvel en individuel prøve som en gruppeprøve foretages en individuel bedømmelse af de studerendes præstationer, jf. prøvebekendtgørelsen.

Hvis studerende eksamineres individuelt på grundlag af et gruppefremstillet produkt, må de øvrige medlemmer af gruppen ikke være til stede i prøvelokalet, før de selv skal eksamineres.

Der kan kun gives en selvstændig og individuel bedømmelse af skriftlige opgavebesvarelser, som er udarbejdet af flere studerende, hvis den enkelte studerendes bidrag kan konstateres, jf. prøvebekendtgørelsen.

14.1. Til- og afmelding til prøve

Et påbegyndt semester eller uddannelseselement er en automatisk tilmelding til prøven eller prøverne. Afmelding til prøver, herunder tidsfrist, fremgår af semesterbeskrivelserne. Se endvidere prøvebekendtgørelsen.

14.2. Særlige prøvevilkår

Studerende med en funktionsnedsættelse eller helbredsmæssige forhold og tilsvarende vanskeligheder der begrundes, at de ikke kan gennemføre prøver på almindelige vilkår, kan søge om særlige prøvevilkår. Studerende med andet modersmål end dansk kan tilsvarende anmode om særlige prøvevilkår, jf. prøvebekendtgørelsen.

Det er en forudsætning for tildeling af særlige vilkår, at prøvens niveau ikke påvirkes af de særlige prøvevilkår.

14.3. Syge- og omprøver

En studerende, der har været forhindret i at gennemføre en prøve på grund af dokumenteret sygdom eller af anden dokumenteret grund, skal have mulighed for at aflægge prøven snarest muligt.

Er det en prøve, der er placeret i uddannelsens sidste prøvetermin, skal den studerende have mulighed for at aflægge prøven i samme prøvetermin eller i umiddelbar forlængelse heraf, jf. prøvebekendtgørelsen.

14.4. Snyd og plagiering

I henhold til prøvebekendtgørelsen skal den studerende ved aflevering af en skriftlig besvarelse bekræfte med egen underskrift, der kan være digital, at besvarelsen er udfærdiget uden uretmæssig hjælp, og er eget arbejde. Ved upload af materiale foretages en plagieringskontrol. Er der tale om plagiat, træder prøvebekendtgørelsens regler om uretmæssig brug af andres materiale i kraft. Uddannelsesinstitutionen kan bortvise en studerende fra en prøve, hvis der opstår formodning om, at en studerende uretmæssigt har udgivet en andens arbejde for sit eget eller anvendt eget tidligere bedømt arbejde uden henvisning.

Hvis plagiatkontrollen viser et resultat på 20% plagiat eller derover, vil sagen blive undersøgt nærmere. Det betyder dog ikke at skriftlige produkter, som påviser en plageringsprocent på mindre end 20% automatisk er fredet. Ej heller at alle skriftlige produkter, som overstiger de 20%, skal medføre sanktioner. Vurderingen skal altid ske på baggrund af sund fornuft og bedømmernes faglige indsigt.

Uddannelsesinstitutionen kan bortvise en studerende fra en prøve, hvis den studerende under prøven skaffer sig eller giver en anden studerende uretmæssig hjælp til besvarelse af en opgave eller benytter ikke tilladte hjælpemidler. Opstår formodningen efter prøvens afholdelse indberettes dette til uddannelsesinstitutionen. Bliver formodningen bekræftet, og handlingen har fået eller ville kunne få betydning for bedømmelsen, bortviser institutionen den studerende fra prøven.

Hvis bedømmer finder, at der er begrundet mistanke om plagiat, indberettes dette skriftligt vedlagt dokumentation til studieleder/institutchef på uddannelsen, som vurderer henvendelsen.

14.5. Forstyrrende adfærd ved prøver

Uddannelsesinstitutionen bortviser en studerende fra en prøve, hvis den studerende forstyrrer prøvens afholdelse, dog kan der gives en advarsel først. Under skærpene omstændigheder kan en studerendes forstyrrelse af en prøve medføre længevarende eller fuldstændig bortvisning fra uddannelsen. Der gives i begge tilfælde en forudgående skriftlig advarsel. Hvis en studerende bortvises som følge af snyd eller forstyrrende adfærd bortfalder en eventuel karakter for prøven, og den studerende har brugt en prøvegang. Der henvises i øvrigt til prøvebekendtgørelsen.

14.6. Klage over prøver

Klage over prøver indgives individuelt af den studerende til uddannelsesinstitutionen. Klagen skal være skriftlig og begrundet. Klagen indgives senest 2 uger efter, at bedømmelsen af prøven er bekendtgjort på sædvanlig måde. Institutionen kan dispensere fra fristen, når usædvanlige forhold begrundet det.

Klagen kan vedrøre:

- Prøvegrundlaget, herunder prøvespørgsmål, opgaver og lignende, samt dets forhold til uddannelsens mål og krav
- Prøveforløbet
- Bedømmelsen

Uddannelsesinstitutionen forelægger straks klagen for bedømmerne af prøven. Bedømmerne har normalt en frist på 2 uger til at afgive en udtalelse, der vedrører de faglige spørgsmål i klagen. Den studerende skal have lejlighed til at kommentere udtalelserne inden for en frist af normalt 1 uge. Uddannelsesinstitutionen træffer en afgørelse og gør denne skriftlig og begrundet.

Afgørelsen er

- Ombedømmelse (gælder ikke mundtlige prøver) eller
- Omprøve eller
- Den studerende får ikke medhold

Kun hvis bedømmerne er enige kan afgørelsen blive, at klager ikke får medhold.

Uddannelsesinstitutionen skal straks give den studerende og bedømmerne meddelelse om afgørelsen. Den studerende informeres om, at såfremt afgørelsen medfører tilbud om ombedømmelse eller omprøve kan resultatet blive en lavere karakter. Den studerende skal senest 2 uger efter modtaget meddelelse acceptere tilbud om ombedømmelse eller omprøve. Der henvises til prøvebekendtgørelsen.

14.7. Anke

I henhold til prøvebekendtgørelsen kan den studerende indbringe uddannelsesinstitutionens afgørelse vedrørende faglige spørgsmål for et af institutionen nedsat ankenævn, der træffer afgørelse.

Den studerende indgiver anken til institutionen, nærmere bestemt studielederen for uddannelsen, hvor den studerende er indskrevet. Anken skal være skriftlig og begrundet. Anken skal indgives senest 2 uger efter, at den studerende er gjort bekendt med institutionens afgørelse. Institutionen kan dispensere fra fristen, hvor usædvanlige forhold begrundet det.

Uddannelsesinstitutionen nedsætter et ankenævn og afholder udgiften til dette nævns arbejde. Ankenævnets virksomhed er omfattet af forvaltningsloven og dennes regler om inhabilitet, tavshedspligt og videregivelse af fortrolige oplysninger. Nævnets beslutningsdygtighed baseres på alle medlemmers deltagelse – eventuelt elektronisk – og at alle akter er kommet deltagerne til kendskab. Ankenævnets afgørelse skal være skriftlig og begrundet. Afgørelsen kan få tre udfald:

- Tilbud om ombedømmelse ved nye bedømmere (dog ikke mundtlige prøver).
- Tilbud om omprøve med nye bedømmere.
- Klageren får ikke medhold i anken

Ankenævnet meddeler snarest afgørelsen til uddannelsesinstitutionen. Ved vintereksamen senest 2 måneder efter – ved sommereksamen senest 3 måneder efter at anken er indgivet til uddannelsesinstitutionen. Eventuelle forskydninger i disse tidsfrister meddeles snarest til klageren med begrundelse og anslået tidspunkt for meddelelsen.

Den studerende modtager snarest muligt meddelelse om og kopi af ankenævnets afgørelse, og såfremt der er tale om omprøve eller ombedømmelse tillige information om at dette kan medføre en lavere karakter.

Omprøve og ombedømmelse finder sted efter reglerne i prøvebekendtgørelsen.

Ankenævnets afgørelse kan ikke indbringes for anden administrativ myndighed.

Klager over retlige spørgsmål i afgørelser, der er truffet af bedømmerne og ankenævnet kan indbringes for Styrelsen for Videregående Uddannelser. Der henvises til prøvebekendtgørelsen.

15. Merit

En ansøger har pligt til at oplyse om gennemførte uddannelseselementer fra en anden dansk eller udenlandsk videregående uddannelse og om beskæftigelse, der må antages at kunne give merit. På baggrund af ansøgerens oplysninger og på grundlag af en faglig vurdering kan UC SYD bestemme, at ansøgeren skal meritere dele af den ønskede uddannelse. Der henvises til adgangs bekendtgørelsen.

En studerende har pligt til at oplyse om gennemførte uddannelseselementer fra en anden dansk eller udenlandsk videregående uddannelse og om beskæftigelse, der må antages at kunne give merit. På baggrund af den studerendes oplysninger og en faglig vurdering træffer UC SYD afgørelse om eventuel merit. Der henvises til LEP bekendtgørelsen.

Studerende som har gennemført første og andet år på en anden uddannelsesinstitution inden for samme uddannelse, vil ved overflytning få meriteret de første to år uden individuel vurdering.

Vedrørende merit for godkendte studieophold i udlandet henvises til kapitel 18 om internationalisering. Den studerende kan ikke få merit for den adgangsgivende uddannelse.

16. Krav til skriftlige opgaver og projekter

Den studerende vil møde forskellige former for og krav om produktion af skriftlige arbejder igennem hele uddannelsen. Det fremgår af studieordningen, om og i hvilket omfang skriftlige arbejder indgår i de enkelte prøver. En beskrivelse af krav til de skriftlige produkter findes i semesterbeskrivelserne. Se også afsnit 16.1 og 16.2. i denne studieordning.

Ved angivelsen af maksimum antal anslag i skriftlige opgaver forstås 'anslag med mellemrum'. En normalside er således 2400 anslag inklusive mellemrum. For retningslinjer vedrørende bilag og andre produkttyper henvises til semesterbeskrivelsen.

På Ernæring og Sundhedsuddannelsen udarbejder studerende deres skriftlige arbejder med anvendelse af et anerkendt referencesystem, der beskriver hvordan teksthenvísninger, citater og litteratur anføres i skriftlige opgaver. De studerende modtager vejledning i brugen af referencesystemet.

Uddannelsesinstitutionen kan i henhold til prøvebekendtgørelsen afvise en besvarelse som led i en prøve, hvis den ikke opfylder de fastsatte formkrav. Hvis besvarelsen afvises, gives ikke en bedømmelse, og den studerende har brugt et prøveforsøg.

16.1. Formulerings- og staveevne

Ved bedømmelsen af skriftlige arbejder, samt ved bedømmelsen af professionsbachelorprojektet lægges vægt på den studerendes formulerings- og staveevne, idet formulerings- og staveevne kan trække ned i karakter (bedømmelsen). Det faglige indhold af det skriftlige arbejde vægtes altid tungest.

Der kan dispenseres fra kravet for studerende, der dokumenterer en relevant specifik funktionsnedsættelse.

16.2. Læsning af tekster på fremmedsprog og sprog i skriftlige arbejder

Undervisningen foregår på dansk, men den studerende må forvente at skulle læse litteratur på engelsk og nordisk (svensk/norsk).

Skriftlige arbejder, opgaver og projekter afleveres på dansk eller nordisk (svensk/norsk).

17. Deltagelsespligt og mødepligt

17.1. Deltagelses- og mødepligt samt studieaktivitet

Den studerende har pligt til at være studieaktiv og deltage i uddannelsen, som den tilrettelægges ved UC SYD. Pligt til at være studieaktiv og deltage i uddannelsen betyder også, at man som studerende har ansvar for at indgå i læreprocesserne i det synlige samarbejde mellem undervisere, medstuderende og praktiksteder.

Pligt til at deltage i uddannelsen herunder aflevering af opgaver, er en forudsætning for deltagelse i prøver. Dette fremgår af studieordningens prøvebeskrivelser ved semestrene samt i semesterbeskrivelserne.

Pligt til at deltage i uddannelsen omfatter studieaktiv deltagelse i de undervisnings- og arbejdsformer, som er skitseret i studieaktivitetsmodellen og tilhørende semesterbeskrivelser.

Den studerendes studieaktivitet og deltagelsespligt er i alle dele af praktikken, tydeliggjort som mødepligt.

17.2. Manglende opfyldelse af deltagelses- og mødepligt

Hvis uddannelsesinstitutionen bemærker, at en studerende ikke er studieaktiv, tilbydes den studerende en samtale og/eller særlig rådgivning.

Ikke opfyldt deltagelsespligt og/eller mødepligt registreres som anvendt prøvforsøg. Undtaget er dokumenteret sygdom eller bevilget dispensation ved særlige omstændigheder.

17.3. Vurdering af studieaktivitet

Har den studerende ikke bestået mindst én prøve på uddannelsen i en sammenhængende periode på mindst ét år, kan den studerende udskrives af uddannelsen, jf. adgangs bekendtgørelsen.

18. Internationalisering

UC SYD stræber efter at fremme internationalisering og derved støtte studerende, der ønsker at gennemføre internationale aktiviteter i form af studieophold i udlandet ved en anerkendt uddannelsesinstitution, som dette er muligt i henhold til uddannelsens bekendtgørelse.

Ernæring- og Sundhedsuddannelsen 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.

Internationalisering kan indgå på mange måder i uddannelsen:

- I den daglige undervisning
- I samarbejde på tværs af den dansk/tyske grænse
- På tværs af sundhedsuddannelser nationalt
- På en uddannelsesinstitution i udlandet, som er godkendt af den danske uddannelsesinstitution.
- I praktikforløb, forhåndsgodkendt af den danske uddannelsesinstitution.

UC SYD samarbejder med en række universiteter og University Colleges, primært i Europa. Flere af disse uddannelsesinstitutioner tilbyder uddannelser, hvorfra elementer kan gennemføres af udenlandske studerende i afrundede forløb. Det studieelement, som en studerende ønsker at gennemføre ved en uddannelse på en udenlandsk uddannelsesinstitution, skal godkendes forinden opholdet påbegyndes.

Godkendelse af et internationalt studieelement som en del af den studerendes samlede uddannelse, har følgende mindstekrav:

- Uddannelsens placering på ISCED niveau. Det vil sige, at uddannelsen ved den udenlandske uddannelsesinstitution skal være på identisk niveau med eller på et niveau højere end professionsbachelor. Hvis dette er tilfældet vil det ønskede studieelement opfylde kravet om ISCED/er sideordnet. Ernæring og Sundhedsuddannelsen ved UC SYD skal kunne ækvivalere mål og indhold for studieelementer på den udenlandske institution med læringsudbytte for de områder i uddannelsen, der ønskes meriteret gennem udlandsopholdet.
- Der er indgået en kontrakt (Learning agreement) for den enkelte studerende mellem den udenlandske institution og Ernæring og Sundhedsuddannelsen ved UC SYD
- Studieelementerne på den udenlandske institution har en arbejdsbelastning, der målt i ECTS-point svarer til de elementer i uddannelsen, der meriteres gennem udlandsopholdet.

18.1. Udvekslingsaftaler og muligheder

Ernæring og Sundhedsuddannelsen kan desuden indgå aftaler med udenlandske uddannelsesinstitutioner om udveksling af studerende. Formålet med internationale uddannelsesmuligheder er, at den studerende efterfølgende kan agere professionelt inden for virksomhedsområder i en globaliseret verden.

Den internationale koordinator er sammen med uddannelseslederen ansvarlig for at de studerende informeres om aftaler, ansøgningsprocedure, godkendelse samt økonomiske støttemuligheder

19. Eksamensbevis

UC SYD udsteder bevis for fuldført uddannelse efter reglerne i prøvebekendtgørelsen. Beviset er på både dansk og engelsk. Som bilag til beviset udsteder UC SYD et engelsksproget Diploma Supplement.

20. Orlov

Studerende kan ikke søge orlov førend prøverne på 1. og 2. semester er bestået, medmindre der er tale om barsel, adoption, indkaldelse til værnepligts- eller FN-tjeneste. Den studerende kan ikke deltage i undervisningen og prøver i orlovsperioden. UC SYD kan alene dispensere for ovenstående, såfremt der vurderes at foreligge usædvanlige forhold.

21. Overflytning

Den studerende kan ansøge om overflytning til samme uddannelse ved en anden institution. Overflytning kan, medmindre der foreligger særlige forhold, tidligst finde sted, når den studerende har bestået prøver svarende til første studieår (2 semestre) og forudsætter, at der er ledige uddannelsespladser på det pågældende uddannelsesstrin af uddannelsen på det uddannelsessted, hvor den studerende ønsker at flytte til.

22. Dispensation

I henhold til bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser, kan Ernæring og Sundhedsuddannelsen ved UC SYD dispensere fra de regler i studieordningen, der alene er fastsat af UC SYD eller af alle udbydere af den pågældende professionsbacheloruddannelse, når det findes begrundet i usædvanlige forhold. Institutionerne samarbejder om en ensartet dispensionspraksis.

23. Overgangsordninger

Alle studerende, der påbegyndte Ernæring og Sundhedsuddannelsen før d.1. september 2016 overføres til Ernæring og Sundhedsuddannelsen reguleret af BEK nr. 502 af 30. maj 2016 senest september 2017, dog med undtagelse af studerende som 1. september 2017 kun mangler 7. semester (modul 13 og 14), disse studerende færdiggør deres uddannelse efter BEK nr. 491 af 11. maj 2010

Studerende på Ernæring og Sundhedsuddannelsen, der reguleres af BEK nr. 491 af 11. maj 2010 skal have færdiggjort deres uddannelse under denne bekendtgørelse senest sommeren 2019.

24. Ikrafttrædelse

Denne studieordning træder i kraft 1. september 2016. Tidligere studieordninger for Ernæring og Sundhedsuddannelsen ophæves, jf. overgangsordningen.

25. Hjemmel

Udover studieordningens grundlag, jf. kapitel 2, er denne studieordning fastsat med hjemmel i:

Bekendtgørelse nr. 1047 af 30. juni 2016 om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser (LEP-bekendtgørelsen)

Bekendtgørelse nr. 107 af 27. januar 2017 om adgang til erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser (adgangsbekendtgørelsen)

Bekendtgørelse nr. 1500 af 2. december 2016 om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (prøvebekendtgørelsen)

Bekendtgørelse nr. 114 af 3. februar 2015 om karakterskala og anden bedømmelse ved uddannelser på Uddannelses- og Forskningsministeriets område (karakterbekendtgørelsen)

Bekendtgørelse nr. 597 af 8. marts 2015 om talentinitiativer på de videregående uddannelser på Uddannelses- og Forskningsministeriets område (talentbekendtgørelsen).

Bekendtgørelse nr. 1662 af 14. december 2015 om statens uddannelsesstøtte (SU-bekendtgørelsen).

Link til Uddannelses- og Forskningsministeriets hjemmeside og gældende love og regler:

<http://ufm.dk/lovstof/gældende-love-og-regler/uddannelser/professionsbacheloruddannelser>

26. Bilag 1: Oversigt over uddannelsens første to år

Skemaerne i bilag 1 viser:

- Teori og praktik fordelt på uddannelsens første to år
- Fagområder og fag på uddannelsens første to år
- Temaer på uddannelsens første to år
- Prøver på uddannelsens første to år

Teori og praktik fordelt på uddannelsens første to år

| Teori og praktik | Antal ECTS* |
|------------------|-------------|
| Teori | 110 |
| Praktik | 10 |
| I alt | 120 |

*Antal teoretiske og antal kliniske/praktiske ECTS skal til sammen give 120 ECTS

Fagområder og fag på uddannelsens første to år. Kun fag på 5 ECTS-point eller flere fremgår under det enkelte fagområde.

| Fagområder | Antal ECTS* |
|---|-------------|
| Sundhedsvidenskabelige fag i alt | 36 |
| Heraf mad og måltider | 5 |
| Heraf diætetik, kostplanlægning og vurdering* | 7 |
| Naturvidenskabelige fag i alt | 36 |
| Heraf ernæring* | 10 |
| Heraf anatomi og fysiologi | 5 |
| Heraf biokemi | 5 |
| Heraf fødevareteknologi | 5 |
| Humanistiske fag i alt | 24 |
| Heraf pædagogik | 5 |
| Heraf psykologi | 5 |

| | |
|---|------------|
| Heraf videnskabsteori og metode | 5 |
| Samfundsvidenskabelige fag i alt | 24 |
| Heraf sociologi | 5 |
| Heraf ledelse og organisation** | 5 |
| Heraf videnskabsteori og metode | 5 |
| I alt | 120 |

*Primært studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik

**Primært studieretningen Fødevarer og Ledelse

Temaer på uddannelsens første to år

| | | Antal ECTS* |
|-----|--|-------------|
| 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 inden for 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>Fødevarerproduktion, 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 markedsperspektiv. 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 Sundhedsfremme og diætetik: 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 diætetiske principper 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 Fødevarer og ledelse: Organisation, ledelse og produktion</p> | 30 |

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 med at identificere og vurdere produktion i et ledelses- og produktionsteknologisk perspektiv.

Med afsæt i teori og refleksion arbejdes der med den studerendes begyndende udvikling af personlige kompetencer som fagprofessionel og professionel samarbejdspartner i en tværprofessionel kontekst.

I alt

120

Prøver på uddannelsens første to år

Tre internt bedømte prøver

En eksternt bedømt prøve

27. Bilag 2: Oversigt over uddannelsens sidste del

Skemaerne i bilag 2 viser:

- Teori og praktik fordelt på uddannelsens sidste del
- Temaer på uddannelsens sidste del
- Prøver på uddannelsens sidste del

Teori og praktik fordelt på uddannelsens sidste del. Studieretningerne: Fødevarer og Ledelse, samt Sundhedsfremme og Diætetik med toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse

| Teori og praktik | Antal ECTS* |
|------------------|-------------|
| Teori | 70 |
| Praktik | 20 |
| I alt | 90 |

Teori og praktik fordelt på uddannelsens sidste del. Studieretningen: Sundhedsfremme og Diætetik med toningen Klinisk Diætetik

| Teori og praktik | Antal ECTS* |
|------------------|-------------|
| Teori | 58 |
| Praktik | 32 |
| I alt | 90 |

Temaer på uddannelsens sidste del - studieretning Fødevarer og Ledelse

Temaer på uddannelsens 5., 6., og 7. semester, som tilsammen har et omfang på 90 ECTS.

| | | Antal ECTS* |
|--------------|--|-------------|
| T1 | Professionspraktik og kvalitet | 30 |
| T2 | Selvstændig professionsudøvelse, innovation og projekt | 30 |
| T3 | Valgfrit element | 10 |
| T4 | Bachelorprojekt | 20 |
| I alt | | 90 |

Temaer på uddannelsens sidste del - studieretning Sundhedsfremme og Diætetik med toning Sundhedsfremme og Forebyggelse

Temaer på uddannelsens 5., 6., og 7. semester, som tilsammen har et omfang på 90 ECTS.

| | | Antal ECTS* |
|--------------|--|-------------|
| T1 | Professionspraktik og fysisk aktivitet | 30 |
| T2 | Selvstændig professionsudøvelse, innovation og projekt | 30 |
| T3 | Valgfrit element | 10 |
| T4 | Bachelorprojekt | 20 |
| I alt | | 90 |

Temaer på uddannelsens sidste del – studieretning Sundhedsfremme og Diætetik med toningen Klinisk Diætetik

Temaer på uddannelsens 5., 6., og 7. semester, som tilsammen har et omfang på 90 ECTS.

| | | Antal ECTS* |
|--------------|--|-------------|
| T1 | Professionspraktik og klinisk diætetik | 30 |
| T2 | Selvstændig professionsudøvelse, klinisk diætetik og projekt | 30 |
| T3 | Valgfrit element | 10 |
| T4 | Bachelorprojekt | 20 |
| I alt | | 90 |

Prøver på uddannelsens sidste del

To eksternt bedømte prøver

En klinisk internt bedømt prøve

28. Bilag 3: Mål for læringsudbytte efter uddannelsens første to år

Mål for læringsudbytte efter uddannelsens første to år

Læringsudbytter 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,
-

Læringsudbytter 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,

Læringsudbytter fordelt på kompetencer

- 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.
-

29. Bilag 4: Mål for læringsudbytte efter afsluttet uddannelse

Mål for læringsudbytte efter afsluttet uddannelse

Læringsudbytter 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 relationskabelse,
 - 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 professionsopgaver 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 og
- 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 og
 - 3) viden om og kan reflektere over metoder relateret til den diætetiske praksis samt dokumentation og kvalitetsudvikling.
-

Læringsudbyttet 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 inddrager 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 og
- 7) 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 borgernes 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 og
 - 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 på studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik, toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse, kan tillige

- 1) vurdere og begrunde betydningen af fysisk aktivitet i et sundhedsfremme perspektiv og
- 2) mestre diætbehandling af borgere med livsstilsygdomme og ernæringsterapi af småtspisende

Den studerende på studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik, toningen klinisk Diætetik, kan tillige

- 1) Mestre diætbehandling og ernæringsterapi af borgere og patienter

Læringsudbytter 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 og
- 10) 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 og
- 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 på studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik, toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse, kan tillige

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

Den studerende på 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 og
- 2) selvstændigt understøtte sammenhængende diætetiske forløb for borgere/patienter både i det primære og sekundære sundhedsvæsen