

Fællesdel Ernæring og Sundhedsuddannelsen

Fordelingen af fagområder i ECTS-point inden for uddannelsens første to år, herunder fag med et omfang på mindst 5 ECTS-point.

Hvert af de fire fagområder består af en række fag. Fag samt omfanget af fagområder og fagene fremgår af skemaet herunder.

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

Teori og klinik/praktik på uddannelsens første to år

Teori og klinik/praktik	Antal ECTS*
Teori	110
Klinik/praktik	10
I alt	120

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

Prøver på uddannelsens første to år

3 internt bedømte prøver
1 eksternt bedømte prøver

Temaer på uddannelsens første to år

	Navn på temaer og udfoldelse heraf	Antal ECTS*
T1	<u>Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse</u> Temaet sætter fokus på ernæringens indflydelse på kroppens funktioner, processer og udvikling samt forebyggelse af sygdomme. Det gøres med afsæt i grundlæggende teorier, begreber og metoder indenfor professionsområdet. Der arbejdes med problemstillinger i relation til sundhedsfremme, forebyggelse og rehabilitering på individuelt og samfundsmæssigt plan i forhold til de officielle anbefalinger.	30
T2	<u>Fødevarerproduktion, forbrugeradfærd og ledelse</u> 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. Temaet beskæftiger sig desuden med forholdet mellem forbruger og producent af fødevarer og måltider i et bæredygtigheds- og markedsperspektiv. Fødevarekvalitet, fødevaresikkerhed, forbrug sættes i relation til det politiske systems regulering af produktion og marked.	30
T3	<u>Metode og formidling</u> 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. 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.	30
T4a	<u>For studieretningen Sundhedsfremme og diætetik: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv:</u> 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 diætprincipper 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.	30
T4b	<u>For studieretningen Fødevarer og ledelse: Organisation, ledelse og produktion</u> Temaet sætter fokus på måltids-, og fødevarerkoncepter. Der arbejdes med, hvilke krav og forventninger forbrugere samt offentlige og	30

	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

*Temaerne for de første to år skal til sammen give 120 ECTS.

Regler om merit

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

I øvrigt henvises til den gældende adgangsbekendtgørelse for bestemmelser om merit.

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

Krav til professionsbachelorprojekt

I bachelorprojektet på ernæring og sundhedsuddannelsen uddannelse indgår 0 praktiske/kliniske ECTS.

Bachelorprojektet består af en skriftlig og en mundtlig del og kan udarbejdes alene eller i grupper, mono- eller tværprofessionelt.

Problemstillingen godkendes af uddannelsesinstitutionen.

Bachelorprojektet skal dokumentere den studerendes evne til at arbejde med en faglig problemstilling med afsæt i praksis og inddragelse af relevant teori og metode. I bachelorprojektet skal den studerende demonstrere sin selvstændige anvendelse af professionens arbejdsformer og undersøgelsesmetoder og skal inddrage resultater fra praksisrelaterede udviklings-, forsøgs- og forskningsarbejde samt forskningsbaseret litteratur af relevans for problemstillingen.

Mål for læringsudbytte afsluttet efter uddannelsens første to år:

Læringsudbytte fordelt på viden
1) har viden om og kan forstå sammenhæng mellem kost og fysiologiske ændringer gennem livet i en samfundsmæssig kontekst, 2) kan reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende interventioner, der øger borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv, 3) kan reflektere over borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv, 4) har viden og kan reflektere over sundhedsfremme og forebyggelse på individ- og gruppeniveau, såvel som strukturelt niveau, 5) kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer, ernæring og sundhedsområdet, 7) kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom, 8) kan reflektere over etiske problemstillinger, 12) har viden om og kan reflektere over egen professionsudøvelse samt egen professions opgaver og ansvarsområder i et organisatorisk, administrativt og samfundsmæssigt perspektiv i forhold til at være aktør i det hele sundhedsvæsen, 14) har viden om og kan reflektere over videnskabsteori, forskningsmetode og modeller til evaluering, kvalitetssikring og -udvikling, samt relatere denne viden til forsknings- og udviklingsarbejde i professionspraksis 15) Har viden om og kan forstå fødevarer, hygiejne, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til mad og måltidsproduktion
<i>Den uddannede inden for studieretningen Fødevarer og Ledelse har tillige</i> 1) viden om og kan reflektere over processer og ledelse vedrørende fødevarer og fødevareforarbejdning i relation til mad og måltider,
<i>Den uddannede inden for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik har tillige</i> 1) viden om og kan forstå principper for diætbehandling og farmakologisk behandling af sygdomme under hensyntagen til livsstil og levevilkår,
Læringsudbytte fordelt på færdigheder
1) formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau, 2) anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet,
<i>Den uddannede inden for studieretningen Fødevarer og Ledelse kan tillige</i> 5) anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning.
<i>Den uddannede inden for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik kan tillige</i> 1) vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko samt stille ernæringsdiagnose, 2) anvende, vurdere og udvikle vejledningsmateriale under hensyntagen til individuelle og samfundsmæssige forhold,
Læringsudbytte fordelt på kompetence
3) håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger på et analytisk og metodisk grundlag og identificere egne læringsbehov, 5) håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster, 9) udvise ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov. 10) kan selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår