PROFESSIONSHØJSKOLERNE
UNIVERSITY COLLEGES
DENMARK

STUDIEORDNING
for
Ernæringsfaglig diplomuddannelse

01.07. 2011

Indholdsfortegnelse

1. Indledning 1

2. Uddannelsens formål 1

3. Uddannelses varighed 1

4. Uddannelsens titel 2

5. Adgangskrav 2

6. Uddannelsens mål for læringsudbytte, struktur og indhold 2

6.1 Uddannelsens mål for læringsudbytte 2

6.2 Uddannelsens struktur 3

7. Afgangsprojekt 4

7.1 Læringsmål for afgangsprojektet 4

7.2 Udarbejdelse af afgangsprojekt 5

8. Uddannelsens pædagogiske tilrettelæggelse 5

8.1 Undervisnings- og arbejdsformer 5

8.2 Evaluering 5

9. Prøver og bedømmelse 6

10. Merit 6

11. Censorkorps 6

12. Studievejledning 6

13. Klager og dispensation 6

14. Overgangsordninger 7

15. Retsgrundlag 7

Bilag 1 "Obligatoriske moduler" 8

Modul Ob1: Praksis – videnskabsteori og metode 8

Modul Ob2: Obligatorisk modul: Human ernæring og sundhedsfremme 9

Bilag 2 "Valgfrie moduler inden for uddannelsens faglige område" 10

Modul Vf1: Ernæring, motion og sport 10
Modul Vf2: Klinisk ernæring 11
Modul Vf3: Kroppen og fysisk aktivitet 12
Modul Vf4: Kostvaner og livsstilssygdomme 13
Modul Vf5: Måltidet belyst ud fra et brugerperspektiv 14
Modul Vf6: Sundhedskommunikation, vejledning og coaching 15
Modul Vf7: Forvaltning af fødevarelovgivning 16
Modul Vf8: Fødevarekommunikation 17
Modul Vf9: Fødevaresikkerhed 18
Modul Vf10: Fødevarekvalitet 19
Modul Vf11: Information og markedsføring 21
Modul Vf12: Innovation, projektledelse og intervention 22
Modul Vf84: Klinisk vejleder i sundhedsfaglige professionsuddannelser 23

1. Indledning

Ernæringsfaglig diplomuddannelse er en erhvervsrettet videregående uddannelse udbudt efter lov om erhvervsrettede grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne (VfV-loven) og efter bestemmelserne om tilrettelæggelse af deltidsuddannelser i lov om åben uddannelse (erhvervsrettet voksenuddannelse) m.v. Uddannelsen er omfattet af reglerne i Undervisningsministeriets bekendtgørelse om diplomuddannelser.

Uddannelsen hører under det sundhedsfaglige fagområde i bekendtgørelse om diplomuddannelser.

Studieordningen er udarbejdet i fællesskab af de institutioner, som er godkendt af Undervisningsministeriet til udbud af denne uddannelse. Studieordningen finder anvendelse for alle godkendte udbud af uddannelsen, og ændringer i studieordningen kan kun foretages i et samarbejde mellem de udbydende institutioner.

Følgende uddannelsesinstitutioner er ved denne studieordnings ikrafttræden godkendt til udbud af den Ernæringsfaglige diplomuddannelse:

- Professionshøjskolen Metropol
- University College Sjælland
- Professionshøjskolen University College Syddanmark
- VIA University College

Ved udarbejdelse af den fælles studieordning og væsentlige ændringer heraf tager institutionerne kontakt til aftagerne og øvrige interessenter samt indhenter en udtalelse fra censorformandskabet, jf. eksamensbekendtgørelsen.

Studieordningen og væsentlige ændringer heraf træder i kraft ved et studieårs begyndelse og skal indeholde de fornødne overgangsordninger.

Studieordningen har virkning fra 01.07.2011

2. Uddannelsens formål

Formålet med Ernæringsfaglig diplomuddannelse er at kvalificere den enkelte til selvstændigt at varetage højt kvalificerede funktioner og udviklingsorienterede opgaver af høj kompleksitet inden for den ernæringsfaglige felt samt videreudvikle egen praksis gennem anvendelse af forskningsbaseret teori og metode. Uddannelsens formål retter sig mod udvikling af enten specialistforståelse, et bredere/udvidet fagperspektiv og/eller nye faglige kompetencer.

Endvidere er formålet at kvalificere den enkelte til selvstændigt at indgå i tværfagligt og tværsektorielt samarbejde i såvel offentlige som private virksomheder.

Formålet ligger inden for fagområdets formål, som fastsat i bekendtgørelse om diplomuddannelser.

3. Uddannelses varighed

Uddannelsen er normeret til 1 studenterårsværk. 1 studenterårsværk er en heltidsstuderendes arbejde i 1 år og svarer til 60 ECTS-point (European Credit Transfer System).

ECTS-point er en talmæssig angivelse for den totale arbejdsbelastning, som gennemførelsen af en uddannelse eller et modul er normeret til. I studenterårsværket er indregnet arbejdsbelastningen ved alle former for uddannelsesaktiviteter, der knytter sig til uddannelsen eller modulet, herunder skemalagt undervisning, selvstudie, projektarbejde, udarbejdelse af skriftlige opgaver, øvelser og cases, samt eksaminer og andre bedømmelser.

Uddannelsen vil normalt være tilrettelagt som deltidsuddannelse. Den studerende skal afslutte afgangsprojektet senest 6 år efter påbegyndelsen af uddannelsen.

4. Uddannelsens titel

Ernæringsfaglig diplomuddannelse giver den uddannede ret til at anvende betegnelsen "ED" efter sit navn som betegnelse for uddannelsen. Den engelske betegnelse er: Diploma of Nutrition and Health jf. bekendtgørelse for diplomuddannelser.

Klinisk vejleder

Den, som gennemfører og består det inden for det sundhedsfaglige diplomområde valgfrie modul Klinisk vejleder i sundhedsfaglige professionsuddannelser, svarende til 10 ECTS-point, kan anvende betegnelsen klinisk vejleder.

5. Adgangskrav

Adgang til optagelse på den ernæringsfaglige diplomuddannelse eller enkelte moduler herfra er betinget af, at ansøgeren har gennemført en relevant adgangsgivende uddannelse mindst på niveau med en erhvervsakademiuddannelse eller en relevant videregående voksenuddannelse (VVU), samt at ansøger har mindst 2 års relevant erhvervserfaring efter gennemført adgangsgivende uddannelse. Institutionen kan optage ansøgere, der ikke har gennemført en relevant adgangsgivende uddannelse som ovenfor nævnt, men som ud fra en konkret vurdering skønnes at have uddannelsesmæssige forudsætninger, der kan sidestilles hermed.

Institutionen optager endvidere ansøgere, der efter individuel kompetencevurdering i henhold til § 15 a i lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne har realkompetencer, der anerkendes som svarende til adgangsbetingelserne.

Nogle af de faglige moduler kan forudsætte bestemte faglige forudsætninger. Det er den enkelte udbyder af de pågældende moduler, der vejleder den studerende med henblik på den studerendes vurdering af sine forudsætninger for at gennemføre det pågældende modul.

6. Uddannelsens mål for læringsudbytte, struktur og indhold

6.1 Uddannelsens mål for læringsudbytte

Viden

Den studerende

- har udviklingsbaseret viden om og forståelse af praksis i relation til det valgte ernæringsfaglige område
- har viden og forståelse af teori og videnskabelig metode i relation til det valgte ernæringsfaglige område
- kan reflektere over teorier samt anvendelsen af teori og videnskabelig metode inden for det valgte ernæringsfaglige område

Færdigheder
Den studerende kan

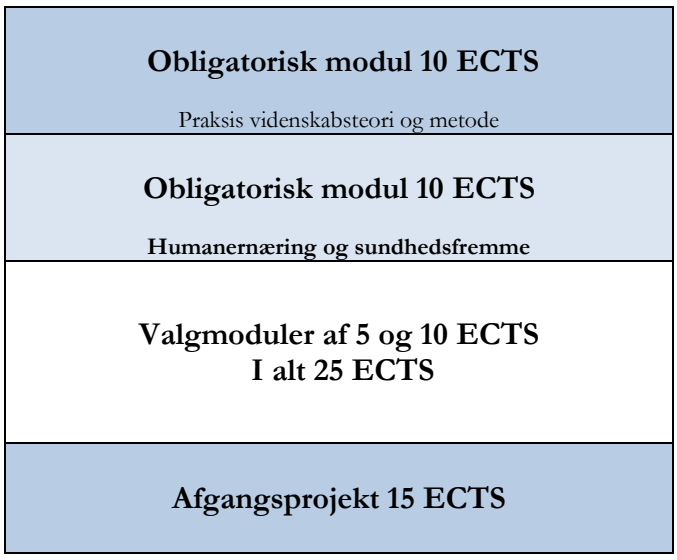
- indsamle og analysere informationer inden for det valgte ernæringsfaglige emne med anvendelse af relevant/e metode/r
- beskrive, analysere, kritisk vurdere, dokumentere og formidle praksisnære problemstillinger samt begrunde og formidle valgte handlemuligheder inden for sundhedsfremme og forebyggelse, der relaterer sig til udvikling af den ernæringsfaglige praksis
- formidle faglige såvel som praktiske problemstillinger og handlemuligheder for relevante samarbejdspartnere og/eller brugere

Kompetencer
Den studerende kan

- håndtere komplekse og udviklingsorienterede situationer i arbejdssammenhænge
- indgå i faglige som tværfaglige samarbejder
- udvikle egen praksis inden for valgte ernæringsfaglige område

6.2 Uddannelsens struktur
Ernæringsfaglig diplomuddannelse omfatter i alt tre obligatoriske moduler:
"Praksis – videnskabsteori og metode" - 10 ECTS-point,
"Humanernæring og sundhedsfremme"- 10 ECTS-point
Afgangsprojekt - 15 ECTS-point.

Derudover består den ernæringsfaglige diplomuddannelse af et antal valgmoduler på 5 eller 10 ECTS-point. Som valgfrie moduler skal den enkelte studerende vælge modul(er) svarende til mindst 25 ECTS-point. Den studerende har mulighed for som valgfrie moduler at vælge moduler fra andre diplomområder. Disse moduler kan dog højst udgøre 15 ECTS-point.
De obligatoriske moduler og valgmodulerne skal gennemføres og bestås før prøven i afgangsprojektet.
Hvert modul er en afgrænset faglig enhed, der kan studeres selvstændigt.



Obligatoriske moduler jf. bilag 1

For uddybning af læringsmål, indhold og omfang af de obligatoriske moduler henvises til bilag 1.

Valgfrie moduler jf. bilag 2

For uddybning af læringsmål, indhold og omfang af de valgfrie moduler inden for uddannelsens faglige område henvises til bilag 2.
Den studerende kan desuden vælge moduler uden for uddannelsens faglige område, dog højst 15 ECTS-point. Institutionen vejleder om valg af moduler uden for uddannelsens faglige område.

Afgangsprojekt
Afgangsprojektet på 15 ECTS-point afslutter uddannelsen. Afgangsprojektet skal dokumentere, at uddannelsens mål for læringsudbytte er opnået. Afgangsprojektets emne skal ligge inden for uddannelsens faglige område og formuleres, så eventuelle valgfag uden for uddannelsens faglige område inddrages. Institutionen godkender emnet.

Det er en forudsætning for at afslutte afgangsprojektet, at uddannelsens øvrige moduler er bestået.

7. Afgangsprojekt

7.1 Læringsmål for afgangsprojektet

Afgangsprojektet danner afslutningen på den ernæringsfaglige diplomuddannelse. Afgangsprojektet skal afspejle uddannelsens formål og indhold samt dokumentere, at uddannelsens formål er opnået. Fokus er således på analyse, refleksion, vurdering og håndtering af sundhedsfaglige problemer gennem anvendelse af relevante teorier, metoder og forskningsresultater.

Omfang
15 ECTS-point

Læringsmål

Viden
Den studerende

- har udviklingsbaseret viden om og forståelse af praksis i relation til det valgte sundhedsfaglige emne
- har viden og forståelse af teori og videnskabelig metode i relation til det valgte sundhedsfaglige emne
- kan reflektere over anvendelsen af teori og videnskabelig metode inden for det valgte sundhedsfaglige emne

Færdigheder
Den studerende kan

- indsamle og analysere informationer inden for det valgte sundhedsfaglige emne med anvendelse af relevant/e metode/r
- dokumentere og analysere teoretiske og praksisnære problemstillinger og handleløsninger og -muligheder, der er relateret til valgte sundhedsfaglige emne

- formidle faglige så vel som praktiske problemstillinger og handlemuligheder for relevante samarbejdspartnere og/eller brugere

Kompetencer
Den studerende kan
- håndtere komplekse og udviklingsorienterede situationer i arbejdssammenhænge
- indgå i faglige som tværfaglige samarbejder
- udvikle egen praksis inden for valgte sundhedsfaglige emne

Indhold
- Der tilbydes undervisning i mindre omfang i relation til afgangsprojektet. Indhold og omfanget bestemmes af den enkelte uddannelsesinstitution

Bedømmelse
Individuel ekstern bedømmelse efter 7-trins-skalaen.

7.2 Udarbejdelse af afgangsprojekt
I afgangsprojektet lægges der vægt på, at den studerende på selvstændig måde forholder sig analyserende, reflekterende og kritisk til praksisnære problemstillinger og forskellige teoretiske og metodiske positioner relateret til den ernæringsfaglige praksis.
Afgangsprojektets emne skal godkendes af uddannelsesinstitutionen.
Der ydes vejledning i tilknytning til projektarbejdet.

Betingelser for godkendelse af emnevalg, vejledning, information om vejledertimer etc. vil fremgå af udbyderinstitutionens studiemateriale.

8. Uddannelsens pædagogiske tilrettelæggelse

8.1 Undervisnings- og arbejdsformer
Uddannelsen vægter samspillet med den studerendes praksiserfaringer, teoriinddragelser og praksisbearbejdning. Dermed gives den studerende mulighed for at udvikle viden, færdigheder og kompetencer i samspillet mellem udviklingsviden, forskningsviden og praksisviden.

Tilrettelæggelsen af studiet og de anvendte pædagogiske metoder kommer til udtryk i forskellige undervisnings- og arbejdsformer, hvor fokus er på aktiv inddragelse af den studerendes erhvervserfaring og kompetence:
- Selvstændige studieaktiviteter som fx projektarbejde, studieøvelser, udvalgte undersøgelsesmetoder, litteratursøgning og -studier og deltagelse i studiegrupper
- Vejledning kan tilbydes såvel grupper som individuelt. I forbindelse med opgavearbejdet struktureres vejledningen som en individuelt rettet dialog med de studerende.
- Arbejdsformer som f.eks. forelæsning, holdundervisning, oplæg, e-læring og casearbejde.

Der arbejdes således med fleksible læringsformer herunder relevante virtuelle arbejdsformer, og undervisnings- og arbejdsformerne afspejles i prøver og bedømmelse.

8.2 Evaluering
Formålet med evaluering er at dokumentere og udvikle kvaliteten af uddannelsen. Evalueringen sigter mod at kvalificere de studeredes læring såvel teoretisk som professionsfagligt.

Udbyderinstitutionen fastlægger selv omfang og struktur.

I henhold til Lov om gennemsigtighed og åbenhed i uddannelserne, offentliggøres oversigter over opgjorte karaktergennemsnit for Ernæringsfaglig diplomuddannelse på udbyderinstitutionernes hjemmeside.

9. Prøver og bedømmelse

Alle moduler i diplomuddannelsen afsluttes med prøve med individuel bedømmelse efter 7-trins-skalaen.
Bestående prøver kan ikke tages om.

Minimum 25 ECTS point skal bestås ved eksterne prøver.

Tilmelding til et modul er samtidig tilmelding til prøve i modulet. Evt. frist for framelding fremgår af institutionens studiemateriale.

Institutionen udsteder et modulbevis til den studerende for hvert bestået modul. Den institution, hvor den studerende består afgangsprojektet, udsteder et samlet bevis for den gennemførte uddannelse suppleret med et Diploma Supplement.
De obligatoriske moduler og valgmodulerne skal bestås før prøven i afgangsprojektet.

10. Merit

Bestående uddannelseselementer fra anden dansk eller udenlandsk videregående uddannelse kan efter institutionens afgørelse i det enkelte tilfælde træde i stedet for uddannelseselementer, der er omfattet af Bekendtgørelse om diplomuddannelser. Afgørelsen træffes på grundlag af en faglig vurdering af ækvivalensen mellem de berørte uddannelseselementer.

11. Censorkorps

Ernæringsfaglig diplomuddannelse benytter det af Undervisningsministeriet godkendte censorkorps for Det sundhedsfaglige fagområde.

12. Studievejledning

Studievejledning skal støtte den studerende i uddannelsesforløbet fra valg af uddannelse til gennemførelse af uddannelsen og forudsætter aktiv henvendelse fra både studievejleder og studerende.

Hensigten med studievejledning er, at hjælpe den studerende til at skabe gennemsigtighed i uddannelsen og øge muligheden for at træffe begrundede valg i forhold til egen læring og trivsel.

13. Klager og dispensation

Klager

Klager vedrørende prøver følger bestemmelserne i Bekendtgørelsen om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser.
Klage over forhold ved prøven indgives individuelt af eksaminanden til institutionen, senest 2 uger efter, at bedømmelsen af prøven er bekendtgjort. Klagen skal være skriftlig og begrundet.
For yderligere oplysninger henvises til bekendtgørelsen.

Klager over institutionens afgørelser indgives inden for en frist af 2 uger til institutionen.

Dispensation
Institutionen kan dispensere fra de bestemmelser i studieordningen, der alene er fastsat af uddannelsesinstitutionerne.

14. Overgangsordninger
Studerende, der er begyndt på en ernæringsdiplomuddannelse, kan færdiggøre uddannelsen efter denne studieordning.
Der tilbydes særlige forløb på mindre end 5 ECTS-point i tilknytning til den enkelte studerendes afgangsprojekt, således at det sikres, at det samlede studieforløb for den enkelte studerende udgør i alt 60 ECTS-point.
Der tilbydes vejledning.

15. Retsgrundlag
Studieordningens retsgrundlag udgøres af:

1) Bekendtgørelse om diplomuddannelser
2) Bekendtgørelse af lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne
3) Bekendtgørelse af lov om åben uddannelse (erhvervsrettet voksenuddannelse) m.v.
4) Bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser
5) Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse
6) Bekendtgørelse om fleksible forløb inden for videregående uddannelse for voksne
7) Lov om gennemsigtighed og åbenhed i uddannelserne

Retsgrundlaget kan læses på adressen www.retsinfo.dk

Bilag 1 "Obligatoriske moduler"

Bilag 1 gennemgår læringsmål, indhold og omfang af de obligatoriske moduler.

Modul Ob1: Praksis – videnskabsteori og metode

Modulet indeholder en række centrale videnskabelige begreber og metoder inden for områder med relevans for det ernæringsfaglige felt, som videreføres på valgmodulerne.
Modulet er *obligatorisk* inden for den ernæringsfaglige diplomuddannelse og anbefales som indledende for de studerende, der ønsker at gennemføre en fuld diplomuddannelse inden for det ernæringsfaglige område.

Omfang

10 ECTS-point

Læringsmål

Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden

- har viden om og indsigt i professionsfaglighed og tværfaglighed i en konkret faglig sammenhæng
- har viden om og indsigt i videnskabsteoretiske positioner samt forskningsmetodologi og kan relatere disse til en konkret faglig sammenhæng
- har indsigt i forskellige videnskabsteoretiske tilgange til forståelse af ernæring og sundhed

Færdigheder

- kan søge, analysere og vurdere kvantitative og kvalitative forskningsartikler
- kan søge, udvælge, analysere, vurdere, argumentere og formidle viden i forhold til praksis
- anvende informationsteknologi

Kompetencer

- kan håndtere betydningen af forskellige videnskabsteoretiske positioner samt håndtere ernærings- og sundhedsopfattelser i konkrete faglige sammenhænge
- kan indgå i og påtage sig ansvar for og udfordre såvel egen professionsfaglighed som det tværfaglige samarbejde
- kan reflektere over sundhedsvæsenets værdier og deres betydning set fra et organisatorisk, fagligt og bruger-/patientperspektiv

Indhold

- Professioner og relationspraksis
- Vidensformer, videnskabsteori og forskningsmetodologi
- Argumentationsteori
- Evidensbaseret praksis
- Ernærings- og sundhedsopfattelser
- Faglighed og tværfagligt samarbejde
- Ernærings- og sundhedspolitik.

Bedømmelse

Individuel bedømmelse med intern censur efter 7-trins-skalaen.

Modul Ob2: Obligatorisk modul: Human ernæring og sundhedsfremme
Modulet har fokus på den humane organismes ernæring. Dette belyses ud fra et ernæringsfysiologisk perspektiv samt et socioøkonomisk og kulturelt perspektiv. Der fokuseres endvidere på kostanbefalinger, og hvordan disse anbefalinger omsættes i praksis i forhold til specifikke målgrupper.

Omfang
10 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden
- har viden om den humane organismes omsætning af energi og næringsstoffer biokemisk og fysiologisk
- har indsigt i, forståelse for og kan reflektere over de officielle kostanbefalinger og kostråd
- har indsigt i socioøkonomiske og kulturelle faktorers betydning i forhold til kostvaner

Færdigheder
- kan anvende kostanbefalingerne og danskernes kostvaner til at identificere forskellige grupper i befolkningen, og om de lever op til næringsstofanbefalingerne
- kan vurdere og formidle næringsstof- og kostanbefalinger ud fra fastsættelse af individets behov
- kan vurdere og formidle kostvaner relateret til socioøkonomiske og kulturelle forhold
- kan udvikle færdigheder i forhold til at optage en kostanamnese

Kompetencer
- kan håndtere komplekse og udviklingsorienterede situationer i arbejdssammenhænge
- kan indgå i samarbejde med andre faggrupper om at fremme forskellige målgruppers kostvaner

Indhold
- Kostråd og formidling heraf til forskellige målgrupper
- Optagelse af kostanamnese
- Energibehovsfastsættelse og makronæringsstoffers omsætning og -anbefalinger
- Udvalgte vitaminer, mineraler og antioxidanters omsætning og anbefalinger
- Kostundersøgelsesmetodik
- Den randomiserede klinisk kontrollerede undersøgelse
- Udvalgte teorier og metoder om, hvordan kostvaner påvirkes af individuelle socioøkonomiske og kulturelle forhold
- Kostvaner og fødevareforbrug relateret til forskellige målgrupper og deres socioøkonomiske og kulturelle forhold
- Fødevaredatabaser og kostberegning.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med ekstern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Bilag 2 "Valgfrie moduler inden for uddannelsens faglige område"

Bilag 2 gennemgår læringsmål, indhold og omfang af de valgfrie moduler.

Modul Vf1: Ernæring, motion og sport

Modulet er rettet mod den enkelte idrætsudøver og dennes målgruppe og har fokus på, hvordan kosten kan anvendes præstationsfremmende. Der arbejdes i modulet med indsigt i træningens energikrav og arbejdes med konkret at planlægge, begrunde og formidle kostforløb og kostplaner til forskellige idrætsaktive målgrupper.

Omfang
10 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden

- har viden om de fysiologiske, fysiske og anatomiske egenskaber, en eller flere sportsgrene er karakteriseret ved og risici for sportsskader.
- har indsigt i træningens og præstationens energikrav såvel kvalitativt som kvantitativt og kan reflektere over disse kravs samspil med kost og væskeindtag
- har viden om viden om udvalgte præstationsfremmende kosttilskud

Færdigheder

- kan analysere, vurdere og formidle energi-, næringsstof- og væskebehov til fysisk aktive udøvere eventuelt med udgangspunkt i eget praksisfelt
- kan udføre kostanamnese og kostberegning og dermed vurdere en sportsudøvers kost og komme med forslag til forbedringer
- kan vurdere og formidlerelevansen af diverse præstationsfremmende kosttilskud
- kan planlægge, begrunde og formidle kostforløb og kostplaner til forskellige idrætsaktive målgrupper

Kompetencer

- kan indgå i samarbejde med professionelle trænere og fysioterapeuter i eliteidræt
- kan indgå i udviklingsarbejde om kost, træning og sundhedsfremme i relation til forskellige sportsgrene og for alle målgrupper

Indhold

- Energi- og væskebehov ved forskellige typer af motion og sport
- Fedt- og kulhydratoxidation under fysisk aktivitet
- Proteinbehov og proteintilskud samt vitamin- og mineralbehov
- Kost- og væskeindtag før, under og efter træning/konkurrence
- Kostplanlægning til idrætsudøvere i praksis og præstationsfremmende kosttilskud
- Vægtændringer i relation til konkurrence
- Spiseforstyrrelser i eliteidrætten
- Restitution og sportsskader.

Bedømmelse

Individuel bedømmelse med intern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Modul Vf2: Klinisk ernæring

Modulet har fokus på sygdomsbetinget ernæring på baggrund af en identificering af patienter og borgeres ernæringsfysiologiske behov og sygdom. Der er særlig fokus på patienter, beboere og borgere i eget hjem, der er i ernæringsmæssig risiko og de muligheder, der ligger i at forbedre ernæringsstatus.

Omfang
10 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden
- har indsigt i ernæringsfysiologiske sammenhænge i forbindelse med sygdom og sygdomsbetinget ernæring
- kan reflektere over kriterier for risikovurdering, monitorering og vurdering af madindtaget hos syge og ældre
- har viden om og forståelse af forskellige kostformer, som kan anvendes ved optimering af madindtag

Færdigheder
- kan optage en kostanamnese og formidle resultatet heraf
- kan identificere, analysere og vurdere patienter, beboere og borgere i eget hjem og deres ernæringsmæssige risiko, herunder småtspisende og undervægtige ældre, med henblik på at forbedre madindtaget
- kan begrunde og formidle valg af produkter til at forbedre patienters, beboeres og borgeres madindtag, således at de ikke er i ernæringsmæssig risiko
- kan vurdere og formidle faglige problemstillinger og løsninger i forhold til såvel sygdom som diætetik

Kompetencer
- kan påtage sig ansvar for at identificere og vurdere patienters, beboeres og borgeres ernæringsstatus og dermed deres ernæringsrisiko
- kan indgå i et fagligt tværprofessionelt samarbejde med patienter, beboere og borgere i ernæringsmæssig risiko

Indhold
- Særlige målgruppers ernæringsbehov herunder kriterier for risikovurdering
- Ernæringsfysiologi, herunder legemets reaktion på faste og stress
- Ernæringsbehov og konsekvenser af underernæring hos syge og ældre
- Ernæring under rekonvalescensen
- Monitorering og vurdering af kostindtaget

- Kriterier for anvendelse og anbefalinger af forskellige kostformer
- Dokumentation af ernæringsindsatsen relateret til syge og ældre.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med intern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Modul Vf3: Kroppen og fysisk aktivitet

Modulet har fokus på fysisk aktivitet og træningsplanlægning og lægger vægt på såvel fysiologisk og naturvidenskabelig viden som vejlednings- og rådgivningskompetencer. Der fokuseres på forståelse af såvel individet som forskellige målgrupper og anvendelsen af fysisk aktivitet med afsæt i sundhedsfremme og forebyggelse, hvilket er af stor betydning for at mindske udviklingen af livsstilssygdomme.

Omfang
10 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden
- har viden om kroppens adaptioner på akut og gentagen fysisk aktivitet
- har viden om forskellige træningsformer og idrætsgrene og restitution i forbindelse hermed
- har forståelse for fysisk aktivitets forebyggende effekt på udviklingen af livsstilssygdomme: overvægt, fedme, type 2-diabetes, hjertekarsygdomme og knogleskørhed.
- har indsigt i teorier og metoder om forandringsprocesser og læring på individniveau

Færdigheder
- kan anvende og formidle viden om forskellige former for fysisk aktivitet og træningsformer i sundhedsfremmende arbejde med forskellige målgrupper
- kan anvende og formidle viden om fysisk aktivitets effekt på udviklingen af livsstilssygdomme i sundhedsfremmende/forebyggende sammenhæng gennem vejledning
- kan formidle og vejlede grupper i forbindelse med ændringer i fysisk aktivitet, således at det kan føre til en livsstilsændring
- kan anvende viden og metoder om forandringsprocesser

Kompetencer
- kan indgå i tværfaglige arbejdsfællesskaber i et sundhedsfremmende arbejde med særlig fokus på fysisk aktivitet
- kan gennem vejledning bidrage til forandringsprocesser

Indhold
- Teorier og metoder knyttet til den humane organismes respons på fysiske aktivitetsændringer, såvel akut som adaptiv respons
- Metoder til konditions- og intensitetsmåling og måling af effekt af fysisk aktivitet

- Forskellige træningstyper i teori og praksis tilrettelagt til forskellige målgrupper
- Fysisk aktivitet som forebyggelse
- Vejledning og vejledningsteorier
- Teori og metoder om forandringsprocesser og læring på individ- og gruppeniveau
- Arbejdskravanalyse og træningsplanlægning.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med intern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Modul Vf4: Kostvaner og livsstilssygdomme

Modulet fokuserer på sammenhængen mellem kostvaner og risiko for udvikling af forskellige livsstilssygdomme så som type 2 diabetes, hjertekarsygdom og knogleskørhed. Derudover fokuserer modulet på forebyggende og sundhedsfremmende initiativer, udfordringer og muligheder i forbindelse med disse initiativer og tager afsæt i et tværprofessionelt samarbejde, hvori vurderingen af den enkelte borgers levevilkår og livsstil indgår.

Omfang
10 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden
- har indsigt i livsstilssygdommenes forekomst og ætiologi, fx fedme, type 2-diabetes, hjerte-karsygdomme og knogleskørhed
- har viden om og forståelse for sammenhængen mellem udviklingen af livsstilssygdomme, levevilkår og livsstil, herunder kost- og måltidsvaner
- kan reflektere over sammenhængen mellem målgruppens forandringsparathed, livsstilssyg-domme, levevilkår og livsstil i forhold til sundhedsfremmende initiativer
- har indsigt i sundhedsfremme og forebyggelse i relation til livsstilssygdomme

Færdigheder
- kan anvende, analysere, vurdere og formidle metoder og teorier til undersøgelser inden for ernæringsmæssige problemstillinger
- kan begrunde og formidle sundhedsfremmende initiativer på baggrund af viden om sam-menhængen mellem livsstilssygdomme, levevilkår og livsstil
- kan vurdere og formidle de udfordringer og muligheder, der ligger i et tværprofessionelt samarbejde inden for sundhedsfremme og forebyggelse

Kompetencer
- kan håndtere ernæringsmæssige problemstillinger relateret til forskellige målgrupper
- kan udvikle egen praksis i forhold til at udvikle, implementere, evaluere og formidle sund-hedsfremmende initiativer
- kan indgå i samarbejde med andre faggrupper om at udvikle sundhedsfremmende initiativer

Indhold

- Sammenhæng mellem ernæring og livsstilssygdomme relateret til forskellige målgrupper
- Forekomst og ætiologi for f.eks. underernæring, fedme, type 2-diabetes, hjertekarsygdomme og knogleskørhed
- Livsstilssygdomme i sundhedsfremme- og i forebyggelsessammenhæng
- Centrale begreber og metoder inden for sundhedsfremme og forebyggelse
- Indsigt i og forståelse for tværprofessionelt samarbejde
- Centrale begreber og metoder inden for ernæringsepidemiologi
- Kostundersøgelsesmetodik.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med intern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Modul Vf5: Måltidet belyst ud fra et brugerperspektiv

Modulet fokuserer på måltidstilbud i offentlig og privat regi, hvor der lægges særlig vægt på metoder til at inddrage målgruppen med det formål at højne måltidets kvalitet og madoplevelse. Der arbejdes med måltidsproduktion, måltidsdistribution og spisemiljø samt måltidspolitikker.

Omfang
5 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden

- har viden om organisering af måltidstilbud i offentligt regi samt en forståelse for, hvordan produktion og distribution af maden kan påvirke den ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet
- har viden og forståelse for spisemiljøets og det sociale samværs betydning for måltidsoplevelsen
- har viden om og kan reflektere over tilrettelæggelse af mad og måltidspolitikker med afsæt i et brugerperspektiv

Færdigheder

- kan analysere informationer om forskellige målgruppers madkultur, kulturelle og religiøse baggrund samt kan krav, som dette stiller til måltidet og måltidsproduktion og -distribution
- kan dokumentere, analysere, vurdere og formidle metoder og teorier til undersøgelse af brugertilfredshed og brugerinddragelse
- kan formidle faglige såvel som praktiske problemstillinger og handlemuligheder for relevante samarbejdspartnere og/eller målgrupper.

Kompetencer

- kan indgå i faglige og tværfaglige samarbejde om måltidstilbud og –politikker

- kan udvikle egen praksis i forhold til at planlægge, implementere, formidle og evaluere måltidskoncepter ud fra et brugerperspektiv.

Indhold
- Teorier og metoder knyttet til den private og offentlige måltidsservice med fokus på organisering af menutilbud, produktionssystemer, produktkvalitet, lagring, udbringning
- Ernæringsmæssig og sensorisk kvalitetsanalyse og kvalitetssikring
- Teorier og metoder knyttet til mad og måltider med hovedvægt på de sociale, kulturelle, og religiøse aspekter af betydning for måltidet
- Teori og metoder til brug for brugertilfredshedsundersøgelser og brugerinddragelse samt ressourcestyrkende foranstaltninger i relation til patient/bruger/borger.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med intern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Modul Vf6: Sundhedskommunikation, vejledning og coaching

Modulet fokuserer på sundhedskommunikation, handlekompetence, lærings- og forandringsprocesser i relation til ernæring og sundhedsrelaterede problemstillinger.
I modulet arbejder den studerende med vejledning og coaching af specifikke målgrupper.

Omfang
10 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden
- har viden om lærings- og forandringsprocesser
- har viden om og kan reflektere over kommunikative og vejledningsmæssige problemstillinger og handlemuligheder inden for ernærings- og sundhedsfagligt arbejde
- har indsigt i og forståelse for forskelle og ligheder mellem vejledning og coaching

Færdigheder
- kan søge, udvælge, analysere og vurdere litteratur og undersøgelses- og forskningsresultater med relevans for sundhedskommunikation, vejledning og coaching.
- kan analysere sundhedskommunikationen i relation til udvikling af handlekompetence, læringsprocesser og forandringsstrategier
- kan vejlede og coache specifikke målgrupper med henblik på lærings- og forandringsprocesser
- kan analysere, vurdere og formidle teoretiske og praksisnære problemstillinger og handlemuligheder, der er relateret til vejledningskonteksten

Kompetencer
- kan varetage kommunikations- og vejledningsopgaver samt coache udvalgte målgrupper

- kan håndtere problemstillinger relateret til sundhedskommunikation, vejledning og coaching
- kan selvstændigt indgå i et fagligt og tværfagligt samarbejde, der har fokus på sundheds-kommunikation

Indhold
- Læring og forandringsprocesser relateret til individ og grupper
- Kommunikationsteori relateret til ernærings- og sundhedsrelaterede problemstillinger
- Mundtlig og skriftlig vejledning
- Psykologiske, sociologiske og kulturelle aspekters betydning for forståelse af sundheds-kommunikation, vejledning og coaching
- Vejledningsteori
- Vejledningsmetoder relateret til sundhedskommunikation
- Coaching som metode.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med intern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Modul Vf7: Forvaltning af fødevarelovgivning

Modulet sætter fokus på de lovgivningsmæssige rammer for fødevareproduktion og distribution og samspillet mellem forskellige aktører på fødevareområdet og forskellige myndigheder. Forskellige interessenters mulighed for at påvirke den fødevarepolitiske dagsorden belyses med henblik på innovation af det fødevarepolitiske felt.

Omfang
5 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden
- har indsigt i fødevarelovgivningen, opbygningen af forvaltningsmyndigheder samt øvrige aktører i etablering af den fødevarepolitiske dagsorden
- Kan reflektere over samspil og rolle- og ansvarsfordeling mellem aktører på fødevareområdet

Færdigheder
- kan vurdere, dokumentere og formidle relevante målsætninger for fødevarepolitikken med udgangspunkt i fødevarelovgivningens regelsæt, herunder vurdere samspil og rolle- og ansvarsfordelingen mellem aktører på fødevareområdet samt andre myndigheders kontrolhåndtering
- kan vurdere metoder til dokumentation og evaluering i relation til den fødevarepolitiske dagsorden
- kan vurdere fødevarepolitiske indsatsområder i egen praksis i relation til fødevarebranchen øvrige aktører og arenaer

Kompetencer
- kan håndtere komplekse situationer i egne arbejdssammenhænge relateret til fødevarelovgivningen
- Kan håndtere kompleksiteten i implementering og evaluering af fødevarelovgivning
- kan indgå i udviklingsarbejde på fødevareområdet

Indhold
- Fødevarebranchens aktører og den parlamentariske styringskæde: Fødevaremyndigheder, arbejdstilsynet, SKAT, arbejdsdirektoratet, politi, plantetilsynet, fiskerikontrollen m.v.
- Interessenter og lobbyisme i relation til varetagelse og etablering af den fødevarepolitiske dagsorden
- Lovgivning såvel international som nationalt: direktiver, forordninger, love og bekendtgørelser
- Mærkningsregelsæt.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med intern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Modul Vf8: Fødevarekommunikation

Modulet sætter fokus på konflikthåndtering og faktorer, der har betydning for fødevarekommunikation internt i den enkelte organisation, mellem organisationer, myndigheder samt med aftagerfeltet. Der belyses forskellige former for kommunikation i forbindelse med kontrol, vejledning, kampagner samt kommerciel markedsføring.

Omfang
10 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden
- forstår og reflekterer over sproglige og visuelle elementers betydning for kommunikation, menings- og betydningssammenhænge i relation til formidling af fødevarefaglige problemstillinger
- har viden om og forståelse for forskellige kommunikationsformer og metoder inden for det fødevarefaglige praksisfelt, herunder formidling i forhold til forbrugere og marked
- har viden om teorier og metode i forhold til at håndtere såvel interne som eksterne konflikter

Færdigheder
- kan beskrive, dokumentere og formidle relevante problemstillinger og handlemuligheder inden for fødevaresikkerhed i praksis, der angår mundtlig og skriftlig kommunikation

- kan reflektere og anvende relevant teori og metode i relation til kommunikative problemstillinger, der knytter sig til eksempelvis risikokommunikation og konflikthåndtering såvel i forbindelse med kontrol, vejledning, kampagner som kommerciel markedsføring
- kan opstille og begrunde handlingsforslag til kommunikation i praksis samt perspektivere dette
- søge, udvælge, analysere og vurdere litteratur og undersøgelses- og forskningsresultater med relevans for fødevarekommunikation

Kompetencer
- kan udvælge forsknings- og undersøgelsesmetoder med særlig relevans for fødevarekommunikation
- kan analysere og vurdere kommunikationsmodeller reflekteret i forhold til formidling til fødevarebranchens målgrupper, aktører og arenaer.
- kan indgå i udvikling, implementering og evaluering af kommunikative tiltag i forbindelse med sundhedsfaglige kontekster
- udvikler fødevarekommunikation og samarbejdsrelationer i og uden for eget arbejdsfelt

Indhold
- Kommunikationsteori, herunder kommunikation i forbindelse med vejledning, kampagner og markedsføring
- Kommunikation i samarbejds-, organisations-, kontrol- eller tilsynsrelationer
- Formidlerrollen med fokus på risikokommunikation og konflikthåndtering
- Kulturelle aspekter med betydning for kommunikation samt kropsprogets betydning i forbindelse med formidling
- Arbejdsplanlægning, projektplanlægning og – styring relateret til fødevarekommunikation
- Fagpersoners forskellige roller og udvikling af egen praksis
- Mundtlig, skriftlig, visuelt og webbaseret formidling.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med intern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Modul Vf9: Fødevaresikkerhed

Modulet sætter fokus på teorier om og metoder til styring og optimering af fødevaresikkerhed i relation til sundhedsmæssige risici, herunder egenkontrol, certificerings- og ledelsessystemer med henblik på at styrke fødevare- og forbrugersikkerhed. Der arbejdes med problemstillinger vedrørende egenkontrol HACCP-princippet samt risikohåndtering og -kommunikation.

Omfang
10 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden

- har indsigt i og kan reflektere over forhold, der påvirker fødevaresikkerhed i internationalt, nationalt og regionalt perspektiv
- har viden om egenkontrol, herunder viden om udarbejdelse af og værktøjer til risikovurderinger, styring, implemtering, dokumentation og evaluering

Færdigheder
- kan vurdere og formidle udvalgte procedurer for fødevaresikkerhed i praksis eksempelvis med udgangspunkt i en risikofaktoranalyse
- kan vurdere og formidle forskellige indsatsområder, værktøjer og metoder såvel i egen praksis som i relation til fødevarebranchens øvrige aktører og arenaer
- kan søge, udvælge, analysere, vurdere relevant litteratur, samt undersøgelses- og forskningsresultater med relevans for optimering af fødevaresikkerhed

Kompetencer
- kan håndtere at planlægge, implementere, overvåge og evaluere forskellige fødevareproduktioner i relation til fødevarerisici
- kan træffe og fagligt begrunde valg af værktøjer og procedurer i forbindelse med HACCP og egenkontrol, herunder viden om udarbejdelse af risikovurderinger
- kan indgå i samarbejde og udviklingsarbejder om blandt andet risikohåndtering og - vurdering

Indhold
- Egenkontrol herunder HACCP samt eksempler på standarder, systemer og certificeringsordninger
- Metoder til udarbejdelse af risikoanalyse og -vurderinger relateret til biologiske, kemiske og fysiske risici
- Mikrobiologiske metoder til overvågning af fødevarer og produktionsmiljøet
- Faktorer med indflydelse på fødevaresikkerhed, eksempelvis: valg af råvarer, specifikationer, sporbarhed, kontamineringsrisici herunder f. eks patogene mikroorganismer, produktionsflow, allergener, emballage, produktionsmaterialer, personlig hygiejne, rengøringsmetoder, indretning, produktionsflow og distributionsmetoder
- Restriktioner af særlige fødevarer fra bestemte lande, herunder certifikater
- Formidling og risikokommunikation.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med intern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Modul Vf10: Fødevarekvalitet

Modulet sætter fokus på fødevarebranchens og øvrige aktørers arbejde med fødevarekvalitet. Det sker ved at belyse kompleksiteten i kvalitetsbegrebet, identificere faktorer, der har indflydelse på fødevarekvalitet, samt hvordan forskellige aktører i fødevarekæden kan optimere fødevarekvaliteten.

Omfang

10 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden

- har indsigt i og kan reflektere over teorier og metoder i relation til fødevarekvalitetsbegrebets kompleksitet og konkrete produktionsflow
- har indsigt i kvalitetsoptimerende målsætninger og programmer på internationalt, nationalt og regionalt niveau
- kan forstå og reflektere over, hvilken betydning forskellige kvalitetsopfattelser har for arbejdet med fødevarer i eget praksisfelt

Færdigheder

- kan identificere, dokumentere og formidle relevante målsætninger for optimering af fødevarekvalitet
- kan undersøge og anvende konkrete kvalitetskriterier i forhold til målsætninger og indsatser i eget praksisfelt
- kan vurdere og formidle udvalgte kvalitetstiltag i egen praksis i forhold til fødevarebranchens øvrige aktører og arenaer

Kompetencer

- kan analysere og vurdere fødevarers kvaliteter og på den baggrund træffe og fagligt begrunde beslutninger i forbindelse med planlægning, implementering,dokumentering og evaluering af fødevarekvalitetsarbejde
- kan indgå i samarbejde og udviklingsarbejde med relevante aktører på området samt målrette kommunikationen til specifikke målgrupper
- kan udvælge forsknings- og undersøgelsesmetoder med særlig relevans for fødevarekvalitet

Indhold

- Fødevarekvalitet som begreb
- Forsknings- og undersøgelsesmetoder med særlig relevans for fødevarekvalitet
- Produktionsflowets betydning for hygiejne, kontaminiering og holdbarhed i fødevarerne
- Forskellige kvalitetsparametre relateret til produktion af fødevare: eksempelvis sundhed og bæredygtighed, herunder økologi, miljø, økonomi, arbejdsmiljø og etik
- Mærkning af fødevarer herunder ingrediensliste, E-numre, anprisninger og næringsdeklaration
- Identificering af centrale aktører i produktionskæden belyst ud fra et producent- og aftagerperspektiv
- Kvalitetsstrategier, herunder målsætninger og indsatser i eget praksisfelt.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med intern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Modul Vf11: Information og markedsføring

Modulet sætter fokus på informationskanaler og markedsføring med særlig fokus på de muligheder og barrierer, der ligger i anvendelse af internettet. Der arbejdes med kritisk selektiv anvendelse af internettet, herunder hjemmesider og sociale medier som led i markedsføring i forhold til ernæring og sundhed.

Omfang
5 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden
- har viden om samspillet mellem grafisk kommunikation, visuelle virkemidler og layout af hjemmesider således, at informationen formidles forståeligt og præcist
- har viden om og kan reflektere over samspillet mellem grafisk kommunikation, visuelle virkemidler og layout i relation til forståelig og målrettet informationsformidling
- kan inddrage viden om forskellige målgruppers fortrukne webbaserede informationsmedievalg i relation til udvikling af markedsføringsstrategi
- har indsigt i og forståelse for ophavsret og sikkerhed forbundet med brug af internet og hjemmesider

Færdigheder
- kan anvende internetbaserede webteknologier og vurdere data og evidensen af den information, der formidles via internetbaserede medier
- kan analysere, vurdere, diskutere og formidle fordele og ulemper ved internetrelaterede kommunikationskoncepter og herunder brugen af hjemmesider som led i markedsføringsstrategier
- kan udforme hjemmesider målrettet specifikke målgrupper og herunder forstå og anvende relevante redskaber i grafisk kommunikation

Kompetencer
- kan træffe fagligt begrundede beslutninger om informations- og kommunikationsteknologiers anvendelse samt markedsføring i forhold til egen praksis
- kan indgå i faglige og tværfaglige samarbejder om udvikling af hjemmesider og grafisk kommunikation

Indhold
- Markedsføringsprincipper og aktuelle markedsføringstendenser på nettet relateret til en etisk dimension
- Internettet som formidlingskanal, herunder sociale medier
- Hjemmesider - koncepter og brug
- Grafisk kommunikation og visuelle virkemidler, herunder layout i word, microsoft Publisher og powerpoint
- Ophavsret-, sikkerhed og kildekritik.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med intern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Modul Vf12: Innovation, projektledelse og intervention

Modulet har fokus på rammerne for og tilrettelæggelse af en innovativ intervention i offentlig eller privat regi. Der arbejdes med konkrete eksempler på materielle og immaterielle projekter, hvilket foregår under hensyntagen til interessenter og med inddragelse af relevant lovgivning og etik. Der er særlig fokus på projektleders og teamets rolle i den innovative interventionsproces, eksempelvis i relation til sundhedsfremme og forebyggelse.

Omfang
10 ECTS-point

Læringsmål
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden
- har viden om og metoder til at arbejde projektorienteret og innovativt med interventioner
- har viden og forståelse for samt kan reflektere over projektledelse, projektets målgrupper og interessenter samt evalueringsformer
- har indsigt i lovgivning relateret til borgerens rettigheder og etiske dilemmaer i relation til en intervention

Færdigheder
- kan arbejde projektorienteret
- kan analysere, vurdere og formidle produkt- og forbrugerprofiler
- kan fagligt begrunde, kvalitetssikre og formidle et interventionstiltag

Kompetencer
- kan udvikle en innovativ intervention, der er sundhedsfremmende og forebyggende på individ, gruppe og organisationsniveau
- kan håndtere problemstillinger relateret til samspillet mellem borgere og sundhedsprofessionelle, der rammesætter en innovativ intervention med henblik på at udvikle nye koncepter
- kan udvikle, formidle og evaluere koncepter for produkt- og forbrugerprofiler

Indhold
- Innovation som begreb
- Teori og metode om projektarbejde og dets faser
- Teori og metode om projektledelse og forskellige projekttyper og deres ledelsesformer
- Metoder til innovation og læring, herunder teorier og metoder om teamsamarbejde
- Konceptudvikling relateret til en innovativ intervention
- Interessent- og SWOT-analyse
- Lovgivning og etik knyttet til materielle og immaterielle projektforløb
- Forskellige evalueringsformer.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med intern vurdering efter 7-trins-skalaen.

Modul Vf84: Klinisk vejleder i sundhedsfaglige professionsuddannelser

Modulet retter sig specifikt mod vejledere i professionsuddannelser, som skal varetage vejledning i forbindelse med den kliniske undervisning. Modulet tager udgangspunkt i deltagernes erfaringer, og der arbejdes med lærings-, vejlednings- og didaktisk teori samt den mulige anvendelser i praksis. Der fokuseres på styrkelse og udvikling af den kliniske undervisning.

Omfang
10 ECTS-point

Læringsudbytte
Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering

Viden
- har viden om og forståelse for pædagogik og didaktik i relation til klinisk undervisning og kan reflektere over mulig anvendelse i praksis
- har forståelse for læringsmiljøets betydning for læreprocesser

Færdigheder
- kan analysere og vurdere deltagerforudsætninger i forhold til vejledning og undervisning ud fra et pædagogisk perspektiv
- kan iagttage, analysere, begrunde, vurdere og formidle klinisk undervisning
- kan evaluere og bedømme studerende i forhold til beskrevne mål, gældende love, bekendtgørelser og regler
- kan søge, udvælge, analysere og vurdere pædagogisk litteratur relateret til klinisk undervisning

Kompetencer
- kan videreudvikle sin underviser- og vejlederprofessionalitet
- kan håndtere den kompleksitet der knytter sig til klinisk undervisning

Indhold
- Pædagogik og didaktik i relation til klinisk undervisning
- Underviser- og vejlederprofessionalitet
- Iagttagelse og vurdering af kliniske undervisnings- og læreprocesser
- Læringsmiljø i klinisk undervisning
- Vejledning og bedømmelse, herunder den studerendes egen vejlederpraksis.

Bedømmelse
Individuel bedømmelse med ekstern vurdering efter 7-trins-skalaen.