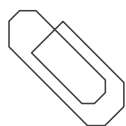


Gør tanke til handling  
VIA University College



# Studieordning VIA Ernæring og Sundheds- uddannelsen 30-9-2016

## INDHOLD

---

<b>1</b>	<b>Professionens formål og uddannelsens formål</b>	<b>6</b>
<b>1.1</b>	<b>Dimittendprofil</b>	<b>6</b>
<b>1.2</b>	<b>Formål med uddannelsen</b>	<b>7</b>

---

<b>2</b>	<b>Uddannelsens opbygning</b>	<b>8</b>
<b>2.1</b>	<b>Oversigt - uddannelsens opbygning og indhold</b>	<b>8</b>
<b>2.2</b>	<b>Uddannelsens temaer</b>	<b>9</b>
<b>2.3</b>	<b>Uddannelsens fordeling af fagområder i ECTS inden for uddannelsens første to år</b>	<b>10</b>
<b>2.4</b>	<b>Oversigt over prøver i uddannelsen</b>	<b>11</b>

---

<b>3</b>	<b>Uddannelsens semestre</b>	<b>13</b>
<b>3.1</b>	<b>Uddannelsens 1. semester</b>	<b>13</b>
3.1.1	Indhold	13
3.1.2	Læringsudbytter	13
3.1.3	ECTS-omfang	14
3.1.4	Prøver	14
3.1.5	Forudsætningskrav for prøven	14
<b>3.2</b>	<b>Uddannelsens 2. semester</b>	<b>15</b>
3.2.1	Indhold	15
3.2.2	Læringsudbytter	15
3.2.3	ECTS-omfang	15
3.2.4	Prøver	16
3.2.5	Forudsætningskrav til prøven	16
<b>3.3</b>	<b>Uddannelsens 3. semester. Studieretning: Fødevarer og Ledelse</b>	<b>16</b>
3.3.1	Indhold.	16
3.3.2	Læringsudbytter	16
3.3.3	ECTS-omfang	17
3.3.4	Prøver	17
3.3.5	Forudsætningskrav til prøven	17
<b>3.4</b>	<b>Uddannelsens 4. semester. Studieretning: Fødevarer og Ledelse</b>	<b>17</b>
3.4.1	Indhold.	17
3.4.2	Læringsudbytter	18
3.4.3	ECTS-omfang	18
3.4.4	Prøver	18
3.4.5	Forudsætningskrav til prøven	19
<b>3.5</b>	<b>Uddannelsens 5. semester. Studieretning: Fødevarer og Ledelse</b>	<b>19</b>
3.5.1	Indhold.	19
3.5.2	Læringsudbytter	19
3.5.3	ECTS-omfang	20
3.5.4	Prøver	20
3.5.5	Forudsætningskrav til prøven	20
<b>3.6</b>	<b>Uddannelsens 6. semester. Studieretning: Fødevarer og Ledelse</b>	<b>20</b>
3.6.1	Indhold.	20
3.6.2	Læringsudbytter	21
3.6.3	ECTS-omfang	21
3.6.4	Prøver	21
3.6.5	Forudsætningskrav til prøverne	22
<b>3.7</b>	<b>Uddannelsens 3. semester. Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik</b>	<b>22</b>
3.7.1	Indhold	22

3.7.2	Læringsudbytter	22
3.7.3	ECTS-omfang	23
3.7.4	Prøver	23
3.7.5	Forudsætningskrav til prøven	23
<b>3.8</b>	<b>Uddannelsens 4. semester. Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik</b>	<b>23</b>
3.8.1	Indhold	23
3.8.6	Læringsudbytter	24
3.8.7	ECTS-omfang	25
3.8.8	Prøver	25
3.8.9	Forudsætningskrav til prøven	25
<b>3.9</b>	<b>Uddannelsens 5. semester. Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik</b>	<b>26</b>
3.9.1	Indhold	26
3.9.2	Læringsudbytter	26
3.9.3	ECTS-omfang	27
3.9.4	Prøver	27
3.9.5	Forudsætningskrav til prøven	27
<b>3.10</b>	<b>Uddannelsens 6. semester. Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik</b>	<b>27</b>
3.10.1	Indhold	27
3.10.2	Læringsudbytter	28
3.10.3	ECTS-omfang	28
3.10.4	Prøver	29
3.10.5	Forudsætningskrav til prøven	29
<b>3.11</b>	<b>Uddannelsens 7. semester</b>	<b>29</b>
3.11.1	Indhold	29
3.11.2	Læringsudbytter	29
3.11.3	ECTS-omfang	30
3.11.4	Professionsbachelorprojektet i VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen	30
3.11.5	Forudsætningskrav til prøven	31
<hr/>		
<b>4</b>	<b>Valgfrie uddannelseselementer</b>	<b>31</b>
<b>4.1</b>	<b>Merit i valgfrie uddannelseselementer</b>	<b>31</b>
<hr/>		
<b>5</b>	<b>Tværfprofessionelle uddannelseselementer</b>	<b>32</b>
<b>6</b>	<b>Praktik</b>	<b>32</b>
<b>6.1</b>	<b>Deltagelses- og mødepligt</b>	<b>33</b>
<b>6.2</b>	<b>Samarbejde mellem uddannelsesinstitution og praktikinstitution</b>	<b>33</b>
<b>6.3</b>	<b>Godkendelse af praktiksted</b>	<b>33</b>
<b>6.4</b>	<b>Praktikstedets ansvar og rolle</b>	<b>34</b>
<hr/>		
<b>7</b>	<b>Innovation</b>	<b>34</b>
<b>8</b>	<b>Forskning og udvikling</b>	<b>35</b>
<b>9</b>	<b>Undervisnings- og arbejdsformer i VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen</b>	<b>35</b>
<b>10</b>	<b>Internationale uddannelsesmuligheder</b>	<b>36</b>
<b>10.1</b>	<b>Udvekslingsaftaler og muligheder</b>	<b>36</b>
<b>10.2</b>	<b>Læsning af tekster på engelsk</b>	<b>36</b>

---

<b>11</b>	<b>Generelt om prøver og bedømmelser i uddannelsen</b>	<b>37</b>
<b>11.1</b>	<b>Særlige prøvevilkår</b>	<b>37</b>
<b>11.2</b>	<b>Førsteårsprøven</b>	<b>38</b>
<b>11.3</b>	<b>Eksamensbevis</b>	<b>38</b>

---

<b>12</b>	<b>Syge- og omprøver</b>	<b>38</b>
<b>12.1</b>	<b>Sygeprøver</b>	<b>38</b>
<b>12.2</b>	<b>Omprøver</b>	<b>38</b>

---

<b>13</b>	<b>Snyd, plagiering og forstyrrende adfærd ved prøver</b>	<b>39</b>
<b>13.1</b>	<b>Snyd</b>	<b>39</b>
<b>13.2</b>	<b>Plagiering</b>	<b>39</b>
<b>13.3</b>	<b>Forstyrrende adfærd</b>	<b>39</b>
<b>13.4</b>	<b>Skærpende omstændigheder</b>	<b>40</b>

---

<b>14</b>	<b>Klager og anker over prøver</b>	<b>40</b>
<b>14.1</b>	<b>Klage over forhold ved prøver</b>	<b>40</b>
<b>14.2</b>	<b>Anke over forhold ved prøver</b>	<b>40</b>

---

<b>15</b>	<b>Krav til skriftlige opgaver og projekter</b>	<b>41</b>
<b>15.1</b>	<b>Formkrav hver uddannelse</b>	<b>41</b>
<b>15.2</b>	<b>Henvisninger</b>	<b>42</b>

---

<b>16</b>	<b>Mødepligt, deltagelsespligt og studieaktivitet</b>	<b>42</b>
<b>16.1</b>	<b>Mødepligt og deltagelsespligt</b>	<b>42</b>
<b>16.2</b>	<b>Studieaktivitet</b>	<b>42</b>

---

<b>17</b>	<b>Overflytning</b>	<b>43</b>
-----------	---------------------	-----------

<b>18</b>	<b>Orlov</b>	<b>43</b>
<b>18.1</b>	<b>Barsel, adoption og værnepligt</b>	<b>43</b>
<b>18.2</b>	<b>Ansøgning</b>	<b>43</b>

---

<b>19</b>	<b>Merit</b>	<b>44</b>
-----------	--------------	-----------

<b>20</b>	<b>Dispensation</b>	<b>44</b>
-----------	---------------------	-----------

<b>21</b>	<b>Ikrafttrædelse og overgangsordninger</b>	<b>44</b>
<b>21.1</b>	<b>Ikrafttrædelse</b>	<b>44</b>
<b>21.2</b>	<b>Overgangsordninger</b>	<b>44</b>

---

<b>22</b>	<b>Hjemmel</b>	<b>45</b>
-----------	----------------	-----------

<b>23</b>	<b>Bilag</b>	<b>45</b>
-----------	--------------	-----------

<b>24</b>	<b>Bilag 1 Fællesdel. Uddannelsens første to år</b>	<b>46</b>
-----------	---	-----------

---

<b>24.1</b>	<b>Læringsudbytte i uddannelsens første to år</b>	<b>46</b>
<b>24.2</b>	<b>Temaer i uddannelsens første to år</b>	<b>47</b>
<b>24.3</b>	<b>Fordeling af teori ECTS og praktik ECTS i uddannelsens første to år</b>	<b>47</b>
<b>24.4</b>	<b>Fordeling af fagområder i ECTS-point inden for uddannelsens første to år</b>	<b>48</b>
<b>24.5</b>	<b>Omfang af væsentligste fag inden for hvert fagområde i uddannelsens første to år</b>	<b>48</b>
<b>24.6</b>	<b>Prøver, der tilrettelægges inden for uddannelsens første to år</b>	<b>48</b>
<b>24.7</b>	<b>Krav til professionsbachelorprojektet</b>	<b>48</b>
<hr/>		
<b>25</b>	<b>Bilag 2 Samlede mål for læringsudbytte i VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen</b>	<b>50</b>
<b>26</b>	<b>Bilag 3 Uddannelsens struktur for studerende på overgangsordning</b>	<b>52</b>

# Indledning

Studieordningen for VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen er udarbejdet på grundlag af Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i Ernæring og Sundhed, BEK nr. 502 af 30/05/2016, Bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser, BEK nr. 1047 af 30/6 2016 samt øvrige bekendtgørelser nævnt i afsnit 22. Hjemmel.

Studieordningen er udarbejdet af VIA Sundhed i et samarbejde med repræsentanter fra Region Midtjylland, Region Nordjylland, Kommunernes Kontakt Råd, Sundhedskartellet og private organisationer. Studieordningen har været i høring i uddannelsens censorformandskab og uddannelsesudvalg og er endeligt godkendt af rektor for VIA University College.

Studieordningen omfatter en beskrivelse af uddannelsens indhold og struktur samt de muligheder og forpligtelser, der er forbundet med at gennemføre uddannelsen ved VIA University College.

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

---

## 1 Professionens formål og uddannelsens formål

### 1.1 Dimittendprofil

Den uddannede i professionen ernæring og sundhed skal kunne 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. Uddannelsen indeholder 2 studieretninger; Sundhedsfremme og Diætetik samt Fødevarer og Ledelse.

**Kernekompetencer** inden for ernæring og sundhedsfeltet:

- selvstændigt initiere, gennemføre og lede processer inden for 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

**Sundhedsfremme og Diætetik:**

- analysere, initiere, udføre og evaluere sundhedsfremmende initiativer
- håndtere diætetiske og ernæringsfaglige problemstillinger i samarbejde med patienter/borgere
- stille ernæringsdiagnose, diætbehandle og udøve ernæringsterapi
- udøve forebyggende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning og formidling

## **Fødevarer og Ledelse:**

- koordinere, udvikle og lede mad- og måltider af høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet
- initiere, dokumentere, evaluere og kvalitetssikre processer i relation til fødevarerikkerhed, 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 borgeres/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'

### **1.2 Formål med uddannelsen**

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 refleksiv 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.

Den uddannede skal have viden, færdigheder og kompetencer som angivet i bilag 2. 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.

Uddannelsen giver den studerende ret til at anvende titlen professionsbachelor i ernæring og sundhed. Den engelske titel er Bachelor of Nutrition and Health. Uddannelsens engelske betegnelse er Bachelor's Degree Programme of Nutrition and Health.

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.

---

## 2 Uddannelsens opbygning

Uddannelsen er normeret til 3½ år og tilrettelagt over 7 sammenhængende semestre. Et semester har et omfang på 30 ECTS-point (herefter ECTS) og afsluttes med prøve.

Uddannelsens samlede omfang er 210 ECTS. De er fordelt på en teoridel med et omfang af 180 ECTS og en praktikdel med et omfang af 30 ECTS. I uddannelsen er der to studieretninger; Sundhedsfremme og Diætetik og studieretningen Fødevarer og Ledelse. I studieretningen Sundhedsfremme og diætetik er desuden to toninger: Sundhedsfremme og Forebyggelse og Klinisk Diætetik. I toningen Klinisk Diætetik er der en teoridel på 168 ECTS og en praktikdel på 42 ECTS.

Studieretning vælges inden 3. semester. Toningerne inden for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik vælges inden 4. semester. I tilfælde af for mange ansøgere til toningen Klinisk Diætetik i forhold til antal normerede studiepladser, vil udvælgelse ske efter følgende kriterier:

- 1) Karaktergennemsnit af internt og eksternt bedømte prøver på 1., 2. og 3. semester
- 2) Karakter for eksternt bedømte prøver
- 3) Motiveret ansøgning

Jævnfør Bekendtgørelse for VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen BEK nr. 502 af 30/05/2016 opbygges uddannelsen med en fællesdel med et omfang af 120 ECTS og en institutionsdel på 90 ECTS. Aftaler i uddannelsens fællesdel, bilag 1, er aftalt mellem alle udbydere af uddannelsen i Danmark. Institutionsdelens indhold bestemmes af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen.

ECTS (European Credit Transfer System) er en måleenhed og et udtryk for den samlede arbejdsbelastning på en uddannelse. Et studenterårsværk er på 60 ECTS. Som fuldtidsstuderende indebærer dette en normtid med studieaktiviteter på ca. 40 timer/uge. Studieaktiviteter omfatter forberedelse, selvstudier, undervisning, efterbearbejdning, opgaver, projekter, eksamensdeltagelse m.v. Se i øvrigt afsnit 9 Undervisnings- og arbejdsformer og afsnit 16.2 Studieaktivitet.

### 2.1 Oversigt - uddannelsens opbygning og indhold

#### Studieretning Fødevarer og Ledelse

Semester	Overskrift	Teoretisk undervisning	Praktik	Ud af semestrets 30 ECTS udgør	
				Tværfaglige uddannelseselementer	Valgfrie uddannelseselementer
1.sem	Ernæring, mad og måltider	29 ECTS	1 ECTS	0 ECTS	0 ECTS
2.sem	Fødevarereproduktion og ledelse	28 ECTS	2 ECTS	0 ECTS	0 ECTS
3.sem	Ledelse, produktion og metode	24,5 ECTS	5,5 ECTS	5 ECTS	0 ECTS
4.sem	Fødevarer, metode og tværfaglighed	28,5 ECTS	1,5 ECTS	5 ECTS	10 ECTS
5.sem	Professionsudøvelse i teori og praksis	22 ECTS	8 ECTS	5 ECTS	0 ECTS
6.sem	Projektledelse og selvstændig professionsudøvelse	18 ECTS	12 ECTS	5 ECTS	0 ECTS
7.sem	Valgfrie uddannelseselementer og professionsbachelorprojekt	30 ECTS	0 ECTS	0 ECTS	10 ECTS



## Studieretning Sundhedsfremme og Diætetik

Semester	Overskrift	Teoretisk undervisning	Praktik	Ud af semestrets 30 ECTS udgør	
				Tværfaglige uddannelseselementer	Valgfrie uddannelseselementer
1.sem	Ernæring, mad og måltider	29 ECTS	1 ECTS	0 ECTS	0 ECTS
2.sem	Fødevarereproduktion og ledelse	28 ECTS	2 ECTS	0 ECTS	0 ECTS
3.sem	Livsstilsygdomme – Metode, vejledning og formidling	24,5 ECTS	5,5 ECTS	5 ECTS	0 ECTS
4.sem	Livsstilsfaktorer og intervention	28,5 ECTS	1,5 ECTS	5 ECTS	10 ECTS
<b>For toningen Sundhedsfremme og forebyggelse er følgende gældende for uddannelsens 5. og 6. semester</b>					
5. sem	Intervention i et teoretisk og praktisk perspektiv	22 ECTS	8 ECTS	0 ECTS	0 ECTS
6. sem	Ernærings- og sundhedsprofessionel – Viden og værdier i teori og praksis	18 ECTS	12 ECTS	10 ECTS	0 ECTS
<b>For toningen Klinisk Diætetik er følgende gældende for uddannelsens 5. og 6. semester</b>					
5. sem	Intervention i et teoretisk og praktisk perspektiv	15 ECTS	15 ECTS	0 ECTS	0 ECTS
6. sem	Ernærings- og sundhedsprofessionel – Viden og værdier i teori og praksis	13 ECTS	17 ECTS	10 ECTS	0 ECTS
<b>For den samlede uddannelse er følgende gældende for 7.semester</b>					
7.sem	Valgfrie uddannelseselementer og professionsbachelorprojekt	30 ECTS	0 ECTS	0 ECTS	10 ECTS

### 2.2 Uddannelsens temaer

VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen består af 7 temaer, som omfatter de overordnede fagområder inden for hvilke, de studerende skal opnå den nødvendige viden og de nødvendige færdigheder og kompetencer der kræves, for at gennemføre VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen.

	Navn på temaer i uddannelsen	Antal ECTS
T 1	<b>Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse</b> 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.	30
T 2	<b>Fødevarereproduktion, forbrugeradfærd og ledelse</b> 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 markeds perspektiv. Fødevarerkvalitet, fødevarer sikkerhed og forbrug sættes i relation til det politiske systems regulering af produktion og marked.	30
T 3	<b>Metode og formidling</b> Temaet sætter fokus på videnskabs-teoretiske 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	30

	antager forskellige former afhængig af kontekst, formål og mål for formidlingsaktiviteten.	
T 4a	<b>For studieretningen Fødevarer og ledelse: Organisation, ledelse og produktion</b> 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.	30
T 4b	<b>For studieretningen Sundhedsfremme og diætetik: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv</b> 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
Temaerne på de 2 første år af uddannelsen skal tilsammen udgøre		120
T 5a	<b>For studieretningen Fødevarer og ledelse: Professionsudøvelse i teori og praksis</b>	30
T 5b	<b>For studieretningen Sundhedsfremme og diætetik: Intervention i et teoretisk og praktisk perspektiv</b>	30
T 6a	<b>For studieretningen Fødevarer og ledelse: Projektledelse og selvstændig professionsudøvelse</b>	30
T 6b	<b>For studieretningen Sundhedsfremme og diætetik: Ernærings- og sundhedsprofessionel – Viden og værdier i teori og praksis</b>	30
T 7	<b>Valgfrie uddannelseselementer og professionsbachelorprojekt</b>	30
Temaerne i uddannelsens sidste 1½ år skal til sammen udgøre		90
<b>I alt:</b>		<b>210</b>

### 2.3 Uddannelsens fordeling af fagområder i ECTS inden for uddannelsens første to år

Fag med et omfang på mindst 5 ECTS medtages. For yderligere information se bilag 3. Oversigt over fagområder, fag og semestre.

Fagområder		Antal ECTS
<b>Sundhedsvidenskabelige fag i alt</b>		<b>36</b>
Heraf Mad og måltider	5	
Heraf Diætetik, kostplanlægning og vurdering*	7	
<b>Naturvidenskabelige fag i alt</b>		<b>36</b>
Heraf Ernæring*	10	
Heraf Anatomi og fysiologi	5	
Heraf Biokemi	5	
Heraf Fødevareteknologi	5	
<b>Humanistiske fag i alt</b>		<b>24</b>
Heraf Pædagogik	5	
Heraf Psykologi	5	
Heraf Videnskabsteori og metode	5	
<b>Samfundsvidenskabelige fag i alt</b>		<b>24</b>
Heraf Sociologi	5	

Heraf Ledelse og organisation**	5	
Heraf Videnskabsteori og metode	5	
<b>I alt</b>		<b>120</b>

\*Primært studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik

\*\*Primært studieretningen Fødevarer og Ledelse

## 2.4 Oversigt over prøver i uddannelsen

1.semester						
Uddannelseselement	Prøveform			Vurdering	Censur	ECTS
	Teoretisk / praktisk	Mundtlig / skriftlig	Individuel / gruppe	7-trinsskala	Intern / ekstern	
<b>1. semesterprøven med fokus på ernæring, sundhed, mad, mennesker og samfund består af to delprøver:</b>						
*Delprøve 1a	Teoretisk	Skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	17,5
*Delprøve 1b	Teoretisk	Skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	12,5
2.semester						
Uddannelseselement	Prøveform			Vurdering	Censur	ECTS
	Teoretisk / praktisk	Mundtlig / skriftlig	Individuel / gruppe	7-trinsskala	Intern / ekstern	
<b>2. semesterprøven med fokus på fødevarer, produktion og ledelse består af to delprøver:</b>						
*Delprøve 2a	Teoretisk	Skriftlig og mundtlig	Individuel	7-trinsskala	Ekstern	25
*Delprøve 2b	Teoretisk	Skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	5
3. semester						
Uddannelseselement	Prøveform			Vurdering	Censur	ECTS
	Teoretisk / praktisk	Mundtlig / skriftlig	Individuel / gruppe	7-trinsskala	Intern / ekstern	
<b>I studieretningen Sundhedsfremme og diætetik består 3. semesterprøven af en prøve:</b>						
*Livsstilssygdomme, kostvejledning, sundhedspædagogik, metode og formidling.	Teoretisk	Skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	30
<b>I studieretningen Fødevarer og Ledelse består 3. semesterprøven af en prøve:</b>						
*Ledelse, produktionsteknologi, metode og formidling.	Teoretisk	Skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	30
4.semester						
Uddannelseselement	Prøveform			Vurdering	Censur	ECTS
	Teoretisk / praktisk	Mundtlig / skriftlig	Individuel / gruppe	7-trinsskala	Intern / ekstern	
<b>I studieretningen Sundhedsfremme og diætetik består 4. semesterprøven af to delprøver. Delprøve 4b er afhængig af den studerendes valg af toning:</b>						
*Delprøve 4a. Livsstilssygdomme, intervention samt metode.	Teoretisk	Skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	20
<b>I studieretningen Sundhedsfremme og diætetik med TONING Sundhedsfremme og forebyggelse er delprøve 4b:</b>						
*Delprøve 4b. Ernæring	Teoretisk	Skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	10
<b>I studieretningen Sundhedsfremme og diætetik med TONING Klinisk Diætetik er delprøve 4b:</b>						
*Delprøve 4b. Diætetik	Teoretisk	Skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	10
<b>I studieretningen Fødevarer og Ledelse består 4. semesterprøven af en prøve:</b>						
*Fødevarekemi, sensorik, lovgivning samt metode.	Teoretisk	Skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	30

5.semester						
Uddannelseselement	Prøveform			Vurdering	Censur	ECTS
	Teoretisk / praktisk	Mundtlig / skriftlig	Individuel / gruppe	7-trinsskala	Intern / ekstern	
<b>I studieretningen Sundhedsfremme og diætetik med toning sundhedsfremme og forebyggelse består 5. semesterprøven af to prøver:</b>						
*1. prøve. Større skriftlig opgave [titel på projekt]	Teoretisk	Skriftlig	Gruppe	7-trinsskala	Ekstern	10
*2. prøve. Intervention i et teoretisk og praktisk perspektiv	Teoretisk og praktisk	Skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	20
<b>I studieretningen Sundhedsfremme og diætetik med toning Klinisk Diætetik består 5. semesterprøven af to prøver:</b>						
*1. prøve. Større skriftlig opgave [titel på projekt]	Teoretisk	Skriftlig	Gruppe	7-trinsskala	Ekstern	10
*2. prøve. Intervention i et teoretisk og praktisk perspektiv	Teoretisk og praktisk	Skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	20
<b>I studieretningen Fødevarer og Ledelse består 5. semesterprøven af to prøver:</b>						
*1. prøve. Større skriftlig opgave [titel på projekt]	Teoretisk	Skriftlig	Gruppe	7-trinsskala	Ekstern	10
*2. prøve. Professionsudøvelse i teori og praksis med fokus på ledelse	Teoretisk og praktisk	Skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	20
6.semester						
Uddannelseselement	Prøveform			Vurdering	Censur	ECTS
	Teoretisk / praktisk	Mundtlig / skriftlig	Individuel / gruppe	7-trinsskala	Intern / ekstern	
<b>I studieretningen Sundhedsfremme og diætetik med toning sundhedsfremme og forebyggelse består 6. semesterprøven af to prøver:</b>						
*1. prøve. Selvstændig professionsudøvelse	Teoretisk / praktisk	Mundtlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	15
*2. prøve. Projektledelse, fysisk aktivitet og ernæring	Teoretisk	Mundtlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	15
<b>I studieretningen Sundhedsfremme og diætetik med toning Klinisk Diætetik består 6. semesterprøven af to prøver:</b>						
*1. prøve. Selvstændig professionsudøvelse	Teoretisk / praktisk	Mundtlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	18
*2. prøve. Projektledelse, rehabilitering og ernæring	Teoretisk	Mundtlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	12
<b>I studieretningen Fødevarer og Ledelse består 6. semesterprøven af to prøver:</b>						
*1. prøve. Selvstændig professionsudøvelse	Teoretisk / praktisk	Mundtlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	18
*2. prøve. Projektledelse, Innovation, produktudvikling og ernæring	Teoretisk	Mundtlig	Individuel	7-trinsskala	Intern	12
7.semester						
Uddannelseselement	Prøveform			Vurdering	Censur	ECTS
	Teoretisk / praktisk	Mundtlig / skriftlig	Individuel / gruppe	7-trinsskala	Intern / ekstern	
Valgfrie uddannelseselementer og *Professionsbachelorprojekt [titel på projekt]	Teoretisk	Mundtlig / skriftlig	Individuel	7-trinsskala	Ekstern	30

\* Indikerer de eksamener, som vil stå på den studerendes eksamensbevis.

Regler i de til enhver tid gældende bekendtgørelser om uddannelsen, om karakterskala og bedømmelse og om prøver og eksamener i erhvervsrettede videregående uddannelser gælder for afvikling af uddannelsens prøver.

Til alle prøver kan der indgå forudsætningskrav, som skal være gennemført i teori eller praktik inden prøvens afholdelse. Forudsætningskrav *kan* optage dele af semestrets 30 ECTS.

Det er uddannelsens undervisere, der vurderer om de opstillede forudsætningskrav er indfrie og om indholdet er fundet redeligt. I tvivlstilfælde inddrages uddannelseslederen i afgørelsen.

I relation til praktik kan forudsætningskravet være indfrielse af deltagelsespligt.

Læs om øvrige forhold vedrørende prøver i afsnit 11 og 12.

---

### 3 Uddannelsens semestre

VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen er opbygget af 7 semestre á 30 ECTS, som udgør de obligatoriske uddannelseselementer, som en studerende skal gennemføre for at bestå VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen.

I nedenstående beskrivelse af uddannelsens 7 semestre angives først uddannelsens fælles semestre svarende til 1. og 2. semester. Herefter følger beskrivelser af semestrene i de to studieretninger svarende til 3., 4., 5. og 6. semester. Afslutningsvis beskrivelse af det fælles 7. semester.

I det følgende anvendes den Danske Kvalifikationsramme til beskrivelse af mål for læringsudbytter. I studieordningen anvendes begreberne praktik og praktikvejleder.

## Uddannelsens 1. og 2. semester – fælles for begge retninger

### 3.1 Uddannelsens 1. semester

#### 3.1.1 Indhold

Semestret 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.

Semestret beskæftiger sig desuden med fødevaremærkning, mad og måltider, som leder hen til 2. semester. Semestret har tillige fokus på professionsintroduktion.

I semestret indgår tema 1: Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse (15 ECTS), tema 2: Fødevareproduktion, forbrugeradfærd og ledelse (10 ECTS) og tema 3: Metode og formidling (5 ECTS).

#### 3.1.2 Læringsudbytter

##### Viden om

- folkesundhed, sundhedsfremme og forebyggelse
- kost, ernæring og sundhed
- grundlæggende sociologiske og antropologiske teorier og problemstillinger
- fødevaremærkning

- kroppens grundlæggende fysiologiske og biokemiske processer i relation til ernæring og sundhed
- mad og måltider
- professionen
- grundlæggende studiemetoder og – teknikker

### **Færdigheder i at**

- vurdere og begrunde kost i relation til udvalgte ernæringsprincipper
- anvende undersøgelsesmetoder til vurdering af ernæringsmæssige problemstillinger
- vurdere levevilkårs betydning for sundhed hos forskellige befolkningsgrupper
- vurdere ernæringsrelaterede problemstillinger hos individer og grupper
- foretage basal analyse af problemer, begreber og initiativer i relation til sundhedsfremme og forebyggelse
- identificere grundlæggende sociologiske og antropologiske problemstillinger af relevans for ernæring og sundhed

### **Kompetencer til at**

- kvalificere egen studiepraksis og indgå i relevante faglige og sociale relationer

### **3.1.3 ECTS-omfang**

Teoretiske perioder udgør 29 ECTS af semestrets 30 ECTS

Praktiske perioder udgør 1 ECTS af semestrets 30 ECTS

### **3.1.4 Prøver**

I semestret afvikles 2 delprøver. Delprøverne dækker semesterets læringsudbytter.

Kriterier for delprøverne er beskrevet i semesterbeskrivelsen for 1. semester.

Se i øvrigt afsnit 2.4 Oversigt over uddannelsens prøver og afsnit 11 Generelt om prøver og bedømmelser i uddannelsen.

### **3.1.5 Forudsætningskrav for prøven**

I løbet af semestret vil der være en studieaktivitet med deltagelsespligt. Studieaktiviteten i 1. semester består af en gruppeopgave med mundtlig fremlæggelse og feedback. Der er desuden mødepligt til fremlæggelse og feedback. Se semesterbeskrivelse og studieplan for yderligere beskrivelse af disse.

Deltagelsespligten i studieaktiviteten er forudsætningskrav for at kunne indstilles til den afsluttende semesterprøve. Hvis deltagelsespligten ikke overholdes, sidestilles det med udeblivelse, og der registreres et prøveforsøg. Forudsætningskravene skal under alle omstændigheder opfyldes for at kunne indstilles til prøven.

## 3.2 Uddannelsens 2. semester

### 3.2.1 Indhold

Semestret sætter fokus på fødevarer, mad og måltider. Der arbejdes med råvarer, forarbejdningsmetoder, hygiejne, bæredygtighed, kulinarisk kvalitet og sensorik i relation til fødevarer samt mad- og måltidsproduktion. Der er fokus på organisation og ledelse i relation til mad og måltider.

Semestret beskæftiger sig desuden med forholdet mellem forbruger og producent af fødevarer og måltider i et bæredygtigheds- og markedspektiv. Fødevarerens kvalitet, fødevarerens sikkerhed og forbrug sættes i relation til det politiske systems regulering af produktion og marked.

Semestret har desuden fokus på grundlæggende pædagogisk, psykologisk og kommunikativ teori og problemstillinger af relevans for ernæring og sundhed.

Semestret har fortsat fokus på professionsintroduktion.

I semestret indgår tema 1: Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse (10 ECTS), tema 2: Fødevarerproduktion, forbrugeradfærd og ledelse (15 ECTS) og tema 3: Metode og formidling (5 ECTS).

### 3.2.2 Læringsudbytter

#### Viden om

- udvalgte råvarer og bæredygtighed
- processen ved fødevarer- og måltidsproduktion fra råvare til tilberedt produkt
- kulinarisk kvalitet og sensorik
- fødevarerens sikkerhed, fødevarerens hygiejne og emballage
- forbrug, forbrugerpolitik og markedsføring i relation til relevant lovgivning
- grundlæggende teorier og problemstillinger inden for ledelse, organisation, kommunikation og kultur
- grundlæggende pædagogisk, psykologisk og kommunikativ teori og problemstillinger
- ernæring i et livscyklusperspektiv

#### Færdigheder i at

- anvende forskellige metoder i tilberedning af fødevarer og måltider
- håndtere og dokumentere fødevarerens sikkerhed, -emballage og -hygiejne i forbindelse med fødevarer- og måltidsproduktion
- sammensætte måltider til udvalgte målgrupper
- foretage basal analyse af politisk håndtering og regulering af fødevarermarkedet og måltidsproduktion samt forbrugerens og andre aktørers rolle heri
- identificere sundheds- og miljømæssige problemstillinger samt forandringsmuligheder i en organisation
- identificere grundlæggende pædagogiske, psykologiske og kommunikative problemstillinger af relevans for ernæring og sundhed

#### Kompetencer til at

- vurdere og tage hensyn til bæredygtighed, forbrug, marked og politik i tilrettelæggelsen af sunde måltider
- vurdere og begrunde måltidssammensætning til udvalgte grupper

### 3.2.3 ECTS-omfang

Teoretiske perioder udgør 28 ECTS af semestrets 30 ECTS

Praktiske perioder udgør 2 ECTS af semestrets 30 ECTS

### 3.2.4 Prøver

I semestret afvikles 2 delprøver. Delprøverne dækker semesterets læringsudbytter. Kriterier for delprøverne er beskrevet i semesterbeskrivelsen for 2. semester.

Se i øvrigt afsnit 2.4 Oversigt over uddannelsens prøver og afsnit 11 Generelt om prøver og bedømmelser i uddannelsen.

### 3.2.5 Forudsætningskrav til prøven

I løbet af semestret vil der være studieaktiviteter med deltagelsespligt. Studieaktiviteterne i 2. semester består af udarbejdelse af to fødevareteknologirapporter. Se semesterbeskrivelse og studieplan for yderligere beskrivelse af disse.

Deltagelsespligten i disse studieaktiviteter er forudsætningskrav for at kunne indstilles til den afsluttende semesterprøve. Hvis deltagelsespligten ikke overholdes, sidestilles det med udeblivelse, og der registreres et prøveforsøg. Forudsætningskravene skal under alle omstændigheder opfyldes for at kunne indstilles til prøve.

## Studieretning: Fødevarer og ledelse

### 3.3 Uddannelsens 3. semester. Studieretning: Fødevarer og Ledelse

#### 3.3.1 Indhold.

Semestret sætter fokus på produktionsteknologi samt ledelse og organisation i relation til mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til målgruppens eventuelle udfordringer. Herudover arbejdes der med videnskabssteoretiske og metodemæssige problemstillinger, som har relevans for professionsfeltet. De studerende arbejder desuden med pædagogisk og psykologisk teori og praksis, relateret til formidling af ernæring og sundhed i et professionsperspektiv.

I semestret indgår tema 1: Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse (5 ECTS), tema 2: Fødevareproduktion, forbrugeradfærd og ledelse (5 ECTS), tema 3: Metode og formidling (10 ECTS) og tema 4a: Organisation, ledelse og produktion (10 ECTS).

#### 3.3.2 Læringsudbytter

##### Viden om

- ledelse af mad-, måltids- og fødevareproduktion
- organisationsteori- og analyse samt forandringsprocesser
- mad- og måltidskoncepter i et brugerperspektiv
- produktionsmetoder, produktionsudstyr og distribution samt miljømæssige konsekvenser af produktion
- livsstilssygdommes årsager, forløb, følger og behandling
- epidemiologi og statistisk metode og beregning
- pædagogisk og psykologisk teori i relation til formidling af ernæring, mad og måltider i praksis

##### Færdigheder i at



- anvende relevante ledelsesværktøjer i relation til mad-, måltids og fødevarerproduktion
- anvende relevante produktionsmetoder i relation til mad- og måltidskoncepter
- vurdere og mestre optimering af processer relateret til mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til borgerens behov
- udarbejde måltidspolitikker i relation til en konkret målgruppe
- anvende og vurdere publicerede kvantitative undersøgelser og forskningsresultater
- anvende statistisk metode
- planlægge, gennemføre og evaluere undervisnings- og formidlingsaktiviteter med fokus på ernæring, mad-, måltider og fødevarer med udgangspunkt i pædagogisk og psykologisk teori

#### **Kompetencer til at**

- varetage praktiske formidlingsopgaver med fokus på ernæring, mad, måltider og fødevarer på et teoretisk informeret og reflekteret grundlag

#### **3.3.3 ECTS-omfang**

Teoretiske perioder udgør 24,5 ECTS af semestrets 30 ECTS

Praktiske perioder udgør 5,5 ECTS af semestrets 30 ECTS

Ud af semestrets 30 ECTS afvikles 5 ECTS tværprofessionelle uddannelseselementer

#### **3.3.4 Prøver**

I semestret afvikles 1 prøve, der dækker semesterets læringsudbytter.

Se i øvrigt afsnit 2.4 Oversigt over uddannelsens prøver og afsnit 11 Generelt om prøver og bedømmelser i uddannelsen.

#### **3.3.5 Forudsætningskrav til prøven**

I løbet af semestret vil der være studieaktiviteter med deltagelsespligt. Se semesterbeskrivelse og studieplan for yderligere beskrivelse af disse.

Deltagelsespligten i studieaktiviteter er forudsætningskrav for at kunne indstilles til den afsluttende semesterprøve. Hvis deltagelsespligten ikke overholdes, sidestilles det med udeblivelse, og der registreres et prøvoforsøg. Forudsætningskravene skal under alle omstændigheder opfyldes for at kunne indstilles til prøve.

Nærmere beskrivelse af prøver og forudsætningskrav vil med reference til Bek nr. 1046 af 30/06/2016 om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) præsenteres for studerende ved studiestart 1.9.2017.

### **3.4 Uddannelsens 4. semester. Studieretning: Fødevarer og Ledelse**

#### **3.4.1 Indhold.**

Semestret sætter fokus på fødevarer og fødevarer kemi samt lovgivning. Der arbejdes videre med ledelse og organisation i relation til den kommende praktik. Der arbejdes med forskellige sundhedsfaglige professioners tværprofessionelle og tværsektorielle samarbejde samt etik, kvalitativ metode og spørgeskemametodik af relevans for professionsfeltet.

I semestret indgår tema 3: Metode og formidling (10 ECTS) og tema 4a: Organisation, ledelse og produktion (20 ECTS).

### 3.4.2 Læringsudbytter

#### Viden om

- fødevarelovgivning i EU og DK herunder fødevarerhygiejne
- fødevarekemiske processer og indholdsstoffer
- tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde inden for relevante professioner
- kvalitativ metode samt spørgeskemametodik
- etiske teorier og problemstillinger
- aktuelle emner inden for mad-, måltids- og fødevarerproduktion
- ledelse i praksis

#### Færdigheder i at

- anvende lovgivning i relation mad-, måltids- og fødevarerproduktion.
- vurdere fødevars kvalitets- og sundhedsparametre samt anvendelsesmuligheder
- udføre tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde i forskellige borgerforløb
- anvende kvalitative metoder med henblik på at planlægge, generere og bearbejde egen empiri
- forholde sig kritisk til kvalitative studier
- planlægge og gennemføre spørgeskemaundersøgelser samt bearbejde resultaterne heraf
- identificere og analysere etiske problemstillinger
- reflektere over professionens praksis og egne læringsbehov
- anvende teoretisk viden i praksis inden for ledelse, udvikling og planlægning

#### Kompetencer til at

- indgå som en aktiv medspiller i virksomhed inden for mad-, måltids- eller fødevarerproduktion
- håndtere studier inden for kvalitativ metode og spørgeskemametodik
- tage stilling til og handle på etiske problemstillinger på et teoretisk informeret og reflekteret grundlag
- indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde med afsæt i et helhedsperspektiv på baggrund af anerkendelse af egen og andres professioners ansvar og kompetencer

### 3.4.3 ECTS-omfang

Teoretiske perioder udgør 28,5 ECTS af semestrets 30 ECTS

Praktiske perioder udgør 1,5 ECTS af semestrets 30 ECTS

Ud af semestrets 30 ECTS afvikles 5 ECTS tværprofessionelle uddannelseselementer og 10 ECTS valgfrie uddannelseselementer.

### 3.4.4 Prøver

I semestret afvikles 1 prøve. Prøven dækker semesterets læringsudbytter.

Se i øvrigt afsnit 2.4 Oversigt over uddannelsens prøver og afsnit 12 Generelt om prøver og bedømmelser i uddannelsen.

### 3.4.5 Forudsætningskrav til prøven

I løbet af semestret vil der være studieaktiviteter med deltagelsespligt. Se semesterbeskrivelse og studieplan for yderligere beskrivelse af disse.

Deltagelsespligten i studieaktiviteter er forudsætningskrav for at kunne indstilles til den afsluttende semesterprøve. Hvis deltagelsespligten ikke overholdes, sidestilles det med udeblivelse, og der registreres et prøveforsøg. Forudsætningskravene skal under alle omstændigheder opfyldes for at kunne indstilles til prøve.

Nærmere beskrivelse af prøver og forudsætningskrav vil med reference til Bek nr. 1046 af 30/06/2016 om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) præsenteres for studerende ved studiestart 1.9.2017.

## 3.5 Uddannelsens 5. semester. Studieretning: Fødevarer og Ledelse

### 3.5.1 Indhold.

Semestret sætter fokus på fødevarereproduktion i et teoretisk og praktisk perspektiv. Centralt i semestret er professionspraktikken, hvor der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende til det selvstændigt udøvende. Der arbejdes desuden teoretisk med fødevareteknologi, dokumentation- og kvalitetsudvikling, økonomi samt ledelse og organisation. På semestret sættes der desuden fokus på ernæring i et teoretisk og praktisk perspektiv, entreprenørskab i relation til fødevarer-, mad- og måltidskoncepter, samt akademisk skrivning og argumentation.

### 3.5.2 Læringsudbyttet

#### Viden om

- aktuel og ny ernæringsfaglig forskning
- personligt lederskab og selvledelse
- entreprenørskab og innovation i relation til fødevarer-, mad- og måltidskoncepter
- virksomhedsøkonomiske principper herunder regnskab, budgetter og budgetkontrol
- metoder og standarder til dokumentations- og kvalitetssikring samt kvalitetsudvikling
- fødevareteknologiske processer
- argumentationsteori

#### Færdigheder i at

- mestre relevante metoder til at opsøge, vurdere og fortolke aktuel ernæringsfaglig forskning i en professionsfaglig kontekst
- mestre udvikling, implementering og evaluering af processer og ledelsesopgaver
- arbejde entreprenant med fødevarer-, mad og måltidskoncepter
- anvende økonomistyring som redskab i daglig drift
- anvende, vurdere og begrunde metoder og beskrevne standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling
- vurdere forandringer i fødevarer som følge af forskellige fødevarerprocesser
- anvende akademisk argumentation og skrivning
- vælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater til løsning af problemstillinger i teori og praksis

#### Kompetencer til at

- håndtere aktuel ernæringsfaglig forskning målrettet professionens praksis
- håndtere ledelsesopgaver i sammenhæng med måltids- og fødevarerproduktion
- udvikle entreprenante løsningsforslag målrettet professionen
- håndtere og påtage sig ansvar for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling samt selvstændigt at udvikle kvalitetsstandarder
- indgå i professionens daglige virke, kollegiale samarbejde samt selvstændigt at agere inden for organisatoriske sammenhænge
- identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til professionen

### 3.5.3 ECTS-omfang

Teoretiske perioder udgør 22 ECTS af semestrets 30 ECTS.

Praktiske perioder udgør 8 ECTS af semestrets 30 ECTS.

Tværfaglige uddannelseselementer udgør 5 ECTS af semestrets 30 ECTS

### 3.5.4 Prøver

I semestret afvikles 2 prøver. Prøverne dækker semesterets læringsudbytter.

Se i øvrigt afsnit 2.4 Oversigt over uddannelsens prøver og afsnit 12 Generelt om prøver og bedømmelser i uddannelsen.

### 3.5.5 Forudsætningskrav til prøven

I løbet af semestret vil der være studieaktiviteter med deltagelsespligt. Se semesterbeskrivelse og studieplan for yderligere beskrivelse af disse.

Deltagelsespligten i studieaktiviteter er forudsætningskrav for at kunne indstilles til den afsluttende semesterprøve. Hvis deltagelsespligten ikke overholdes, sidestilles det med udeblivelse, og der registreres et prøvoforsøg. Forudsætningskravene skal under alle omstændigheder opfyldes for at kunne indstilles til prøven.

Nærmere beskrivelse af prøver og forudsætningskrav vil med reference til Bek nr. 1046 af 30/06/2016 om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) præsenteres for studerende ved studiestart 1.9.2017.

## 3.6 Uddannelsens 6. semester. Studieretning: Fødevarer og Ledelse

### 3.6.1 Indhold.

På dette semester arbejdes der projektorienteret med konceptudvikling, produktudvikling og innovation inden for fødevarer, mad og måltider med inddragelse af relevant viden inden for ernæring, kommunikation og fagetik med udgangspunkt i målgruppen. Projekterne kan både rette sig mod privat og offentlig virksomhed. I praktikken er fokus at opnå praksiserfaringer fra professionsfeltet. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende over i det reflekterende til det selvstændigt udøvende inden for det faglige felt.

### 3.6.2 Læringsudbytter

#### Viden om

- metoder til at arbejde projektorienteret
- konceptudvikling herunder markeds- og konkurrenceforhold samt forskellige innovationsformer i relation til professionens praksis
- kommunikation og markedsføring af fødevarer-, mad og måltidskoncepter
- udvikling af fødevarer, mad og måltidsprodukter
- aktuel og ny ernæringsfaglig forskning
- professionsetiske problemstillinger
- videnskabsteoretiske positioner og problemstillinger

#### Færdigheder i at

- vælge og anvende relevante projektledelsesmetoder og -værktøjer i udøvelsen af professionens praksis
- mestre at arbejde innovativt med fødevarer-, mad- og måltidskonceptudvikling
- mestre relevante metoder til at opsøge, vurdere og fortolke aktuel ernæringsfaglig forskning i en professionsfaglig kontekst
- identificere og analysere videnskabsteoretiske problemstillinger
- identificere og analysere fagetiske problemstillinger
- vurdere professionens praksisnære og teoretiske muligheder og problemstillinger
- vælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater til løsning af problemstillinger i praksis
- begrunde og vælge relevante professionsfaglige løsningsmodeller i relation til ledelse, fødevarer og service

#### Kompetencer til at

- selvstændigt kunne initiere, gennemføre, håndtere og evaluere komplekse opgaver relateret til nye projekter, produkter og koncepter inden for fødevarer, mad og måltider
- håndtere og identificere muligheder og problemstillinger relateret til innovation, konceptudvikling og marked
- håndtere aktuel ernæringsfaglig forskning målrettet professionens praksis
- indgå selvstændigt i faglige og tværprofessionelle samarbejder i professionen
- udvise professionalisme, etisk ansvarlighed og handlekompetence i relation til professionens praksis
- identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til professionen.

### 3.6.3 ECTS-omfang

Teoretiske perioder udgør 18 ECTS af semestrets 30 ECTS

Praktiske perioder udgør 12 ECTS af semestrets 30 ECTS

Tværprofessionelle uddannelseselementer udgør 5 ECTS af semestrets 30 ECTS

### 3.6.4 Prøver

I semestret afvikles 2 prøver. Prøverne dækker semesterets læringsudbytter.

Se i øvrigt afsnit 2.4 Oversigt over uddannelsens prøver og afsnit 11 Generelt om prøver og bedømmelser i uddannelsen.

### 3.6.5 Forudsætningskrav til prøverne

I løbet af semestret vil der være studieaktiviteter med deltagelsespligt. Se semesterbeskrivelse og studieplan for yderligere beskrivelse af disse.

Deltagelsespligten i studieaktiviteter er forudsætningskrav for at kunne indstilles til den afsluttende semesterprøve. Hvis deltagelsespligten ikke overholdes, sidestilles det med udeblivelse, og der registreres et prøvoforsøg. Forudsætningskravene skal under alle omstændigheder opfyldes for at kunne indstilles til prøve.

Nærmere beskrivelse af prøver og forudsætningskrav vil med reference til Bek nr. 1046 af 30/06/2016 om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) præsenteres for studerende ved studiestart 1.9.2017.

## Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik

### 3.7 Uddannelsens 3. semester. Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik

#### 3.7.1 Indhold

Semestret sætter fokus på livsstilssygdomme samt metode, vejledning og formidling. Der arbejdes med sygdomslære, farmakologi og diætbehandling i forhold til livsstilssygdomme. Der sættes fokus på kvantitativ metode og problemstillinger af relevans for professionsfeltet. Derudover arbejdes der med mad, måltider, formidling og kostvejledning i et sociologisk, psykologisk, pædagogisk og sundhedspædagogisk perspektiv. Semestret indeholder en formidlingspraktik.

I semestret indgår tema 1: Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse (5 ECTS), tema 2: Fødevarerproduktion, forbrugeradfærd og ledelse (5 ECTS), tema 3: Metode og formidling (10 ECTS) og tema 4b: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv (10 ECTS).

#### 3.7.2 Læringsudbytter

##### Viden om

- livsstilssygdommes årsager, forløb og følger
- diætetisk og farmakologisk behandling af livsstilssygdomme
- epidemiologi og statistisk metode og beregning
- pædagogiske og psykologiske teorier, modeller og problemstillinger af relevans for undervisning og formidling med fokus på ernæring, mad, måltider og sundhed
- kostvejledningsmetodik og sundhedspædagogisk teori
- mad- og måltidssociologi

##### Færdigheder i at

- vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko samt stille ernæringsdiagnose
- udvælge, anvende og vurdere principper for diætbehandling og ernæringsterapi til patienter under hensyntagen til familiære, etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold

- anvende og vurdere publicerede kvantitative undersøgelser og forskningsresultater
- anvende statistisk metode
- planlægge, gennemføre og evaluere undervisnings- og formidlingsaktiviteter med fokus på ernæring, mad, måltider og sundhed.
- mestre den professionelle samtale
- anskue maden og måltidet fra et sociologisk perspektiv

#### **Kompetencer til at**

- håndtere kostvejledning til raske borgere og diætbehandling af ukomplicerede forløb af adipositas, hjertekarsygdom og diabetes mellitus
- varetage praktiske undervisnings- og formidlingsopgaver med fokus på ernæring, mad, måltider og sundhed på et teoretisk informeret og reflekteret grundlag

#### **3.7.3 ECTS-omfang**

Teoretiske perioder udgør 24,5 ECTS af semestrets 30 ECTS

Praktiske perioder udgør 5,5 ECTS af semestrets 30 ECTS

Tværfaglige uddannelseselementer udgør 5 ECTS af semestrets 30 ECTS.

#### **3.7.4 Prøver**

I semestret afvikles 1 prøve. Prøven dækker semesterets læringsudbytter.

Se i øvrigt afsnit 2.4 Oversigt over uddannelsens prøver og afsnit 12 Generelt om prøver og bedømmelser i uddannelsen.

#### **3.7.5 Forudsætningskrav til prøven**

I løbet af semestret vil der være studieaktiviteter med deltagelsespligt. Se semesterbeskrivelse og studieplan for yderligere beskrivelse af disse.

Deltagelsespligten i studieaktiviteter er forudsætningskrav for at kunne indstilles til den afsluttende semesterprøve. Hvis deltagelsespligten ikke overholdes, sidestilles det med udeblivelse, og der registreres et prøveforsøg. Forudsætningskravene skal under alle omstændigheder opfyldes for at kunne indstilles til prøven.

Nærmere beskrivelse af prøver og forudsætningskrav vil med reference til Bek nr. 1046 af 30/06/2016 om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) præsenteres for studerende ved studiestart 1.9.2017.

### **3.8 Uddannelsens 4. semester. Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik**

#### **3.8.1 Indhold**

Semestret sætter fokus på livsstilsfaktorer og intervention. Der arbejdes med livsstilsfaktorer i et fysiologisk, sociologisk og sundhedspolitisk perspektiv. Desuden sættes der fokus på tværfagligt og tværsektorielt samarbejde inden for sundhedsprofessionerne samt kvalitativ metode og spørgeskemametodik. Endelig

arbejdes der med sundhedspædagogik, didaktik, formidling og kommunikation i relation til udvalgte målgrupper samt etiske teorier og problemstillinger af relevans for professionsfeltet.

Desuden vil valget af toningen Klinisk Diætetik medføre, at der arbejdes yderligere med diætetisk behandling og ernæringsterapi ved komplekse diætetiske problemstillinger gennem valgfrie uddannelseselementer i semestret.

Valget af toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse vil tilsvarende medføre, at der arbejdes yderligere med ernæring, forskellige kostformer og målgrupper i et sundhedsfremmende og forebyggende perspektiv gennem valgfrie uddannelseselementer i semestret.

I semestret indgår tema 3: Metode og formidling (10 ECTS) og tema 4b: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv (20 ECTS).

### 3.8.6 Læringsudbytter

#### Viden om

- livsstilsfaktorer i et fysiologisk, sociologisk og sundhedspolitisk perspektiv
- tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde inden for relevante professioner
- kvalitativ metode samt spørgeskemametodik
- sundhedspædagogik, didaktik, formidlings- og kommunikationsstrategier til udvalgte målgrupper
- etiske teorier og problemstillinger

#### Toningen Klinisk Diætetik har tillige viden om

- diætbehandling og farmakologisk behandling i relation til udvalgte sygdomme

#### Toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse har tillige viden om

- forskellige kostformer i relation til etnicitet, trends, sport, madkulturer

#### Færdigheder i at

- vurdere forskellige livsstilsfaktorerers betydning for sundhed og sygdom i et fysiologisk, sociologisk og sundhedspolitisk perspektiv
- fremme sund levevis og velvære blandt målgrupper med forskellig social og kulturel baggrund
- udføre tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde i forskellige patient- og borgerforløb
- anvende kvalitative metoder med henblik på at planlægge, generere og bearbejde egen empiri
- forholde sig kritisk til kvalitative studier
- planlægge og gennemføre spørgeskemaundersøgelser samt bearbejde resultaterne heraf
- anvende sundhedspædagogiske metoder til at planlægge og udføre ernærings- og sundhedsinterventioner til udvalgte målgrupper
- identificere og analysere etiske problemstillinger
- reflektere over professionens praksis og egne læringsbehov

#### Kompetencer til at

- varetage sundhedsfremmende og forebyggende indsatser med udgangspunkt i sundhedspædagogiske overvejelser baseret på individets fysiske, psykiske og sociale muligheder, ressourcer og motivation
- håndtere og selvstændigt vælge kommunikationsform i forhold til den aktuelle kontekst



- indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde med afsæt i et helhedsperspektiv på baggrund af anerkendelse af egen og andres professioners ansvar og kompetencer
- håndtere studier inden for kvalitativ metode og spørgeskemametodik
- tage stilling til og handle på etiske problemstillinger på et teoretisk informeret og reflekteret grundlag

#### **Toningen Klinisk Diætetik har tillige kompetencer til at**

- planlægge, udføre, evaluere og dokumentere specifik diætbehandling af patienter med komplekse diætetiske problemstillinger under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold

#### **Toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse har tillige kompetencer til at**

- planlægge, udføre, evaluere og dokumentere sundhedsfremmende og forebyggende tiltag under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold

### **3.8.7 ECTS-omfang**

Teoretiske perioder udgør 28,5 ECTS af semestrets 30 ECTS

Praktiske perioder udgør 1,5 ECTS af semestrets 30 ECTS

Valgfrie uddannelseselementer, på baggrund af toningsvalg (se 3.8.1), udgør 10 ECTS af semestrets 30 ECTS. Tværprofessionelle uddannelseselementer udgør 5 ECTS af semestrets 30 ECTS.

### **3.8.8 Prøver**

I semestret afvikles 1 prøve bestående af 2 delprøver i toningen Sundhedsfremme og forebyggelse og 1 prøve bestående af 2 delprøver i toningen Klinisk Diætetik. Prøverne dækker semesterets læringsudbytter.

Se i øvrigt afsnit 2.4 Oversigt over uddannelsens prøver og afsnit 12 Generelt om prøver og bedømmelser i uddannelsen.

### **3.8.9 Forudsætningskrav til prøven**

I løbet af semestret vil der være studieaktiviteter med deltagelsespligt. Se semesterbeskrivelse og studieplan for yderligere beskrivelse af disse.

Deltagelsespligten i studieaktiviteter er forudsætningskrav for at kunne indstilles til den afsluttende semesterprøve. Hvis deltagelsespligten ikke overholdes, sidestilles det med udeblivelse, og der registreres et prøveforsøg. Forudsætningskravene skal under alle omstændigheder opfyldes for at kunne indstilles til prøven.

Nærmere beskrivelse af prøver og forudsætningskrav vil med reference til Bek nr. 1046 af 30/06/2016 om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) præsenteres for studerende ved studiestart 1.9.2017.

## 3.9 Uddannelsens 5. semester. Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik

### 3.9.1 Indhold

Semestret sætter fokus på intervention i et teoretisk og praktisk perspektiv. Centralt i semestret er professionspraktikken. Der arbejdes med omsætning af teoretisk viden om ernæring, samt med didaktiske og sundhedspædagogiske teorier og redskaber. Derudover arbejdes der med intervention i et samfundsvidenskabeligt og humanistisk perspektiv samt akademisk skrivning og argumentation. Toningen Klinisk Diætetik arbejder tillige med diætetik. Toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse arbejder med fysisk aktivitet, og målemetoder.

### 3.9.2 Læringsudbytter

#### Viden om

- politologi, sundhedsideologi, magt og sundhed
- aktuel og ny ernæringsfaglig forskning
- argumentationsteori
- ernæringsterapi samt udvalgte sygdomme

#### Toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse har tillige viden om

- fysisk aktivitet i teori og praksis herunder fysiologiske adaptationer ved fysisk aktivitet
- fysiologisk baggrund for brug af målemetoder i relation til sundhed

#### Toningen Klinisk Diætetik har tillige viden om

- baggrund, forløb og behandling af specifikke sygdomme
- baggrund og principper for diæter anvendt i behandling af specifikke sygdomme

#### Færdigheder i at

- anvende teoretisk viden om ernæring og sundhed samt professionsrelevante metoder og redskaber i en praksiskontekst
- mestre relevante metoder til at opsøge, vurdere og fortolke aktuel ernæringsfaglig forskning i en professionsfaglig kontekst
- anvende argumentationsteori i akademisk formidling
- vælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater til løsning af problemstillinger i teori og praksis

#### Toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse har tillige færdigheder i at

- planlægge, udføre og evaluere fysisk aktivitet interventioner med sundhedsfremme og forebyggelse som mål samt anvende og vurdere forskellige målemetoder i relation til sundhed

#### Toningen Klinisk Diætetik har tillige færdigheder i at

- planlægge, udføre og evaluere diætbehandling af patienter med specifikke sygdomme

#### Kompetencer til at

- håndtere aktuel ernæringsfaglig forskning målrettet professionens praksis
- indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde
- varetage ernæringsterapi af patienter med ukomplicerede sygdomsforløb
- forholde sig kritisk til sundhed og forbrug i et sociologisk og filosofisk perspektiv
- anskue professionsfaglige problemstillinger ud fra et ernæringsmæssigt, pædagogisk, psykologisk, sociologisk og politologisk perspektiv

### **Toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse har tillige kompetence i at**

- varetage sundhedsfremmende og forebyggende interventioner med fysisk aktivitet

### **Toningen klinisk diætetik har tillige kompetence i at**

- varetage ernæringsterapi af patienter med komplicerede sygdomsforløb

### **3.9.3 ECTS-omfang**

Teoretiske perioder udgør 15 ECTS på toningen KD og 22 ECTS på toningen SF.

Praktiske perioder udgør 15 ECTS på toningen KD og 8 ECTS på toningen SF.

### **3.9.4 Prøver**

I semestret afvikles 2 prøver i toningen Sundhedsfremme og forebyggelse og 2 prøver i toningen Klinisk Diætetik prøve. Prøverne dækker semesterets læringsudbytter.

Se i øvrigt afsnit 2.4 Oversigt over uddannelsens prøver og afsnit 11 Generelt om prøver og bedømmelser i uddannelsen.

### **3.9.5 Forudsætningskrav til prøven**

I løbet af semestret vil der være studieaktiviteter med deltagelsespligt. Se semesterbeskrivelse og studieplan for yderligere beskrivelse af disse.

Deltagelsespligten i studieaktiviteter er forudsætningskrav for at kunne indstilles til den afsluttende semesterprøve. Hvis deltagelsespligten ikke overholdes, sidestilles det med udeblivelse, og der registreres et prøveforsøg. Forudsætningskravene skal under alle omstændigheder opfyldes for at kunne indstilles til prøven.

Nærmere beskrivelse af prøver og forudsætningskrav vil med reference til Bek nr. 1046 af 30/06/2016 om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) præsenteres for studerende ved studiestart 1.9.2017.

## **3.10 Uddannelsens 6. semester. Studieretning: Sundhedsfremme og Diætetik**

### **3.10.1 Indhold**

Semestret sætter fokus på at opnå praksiserfaringer med, og foretage teoretiske refleksioner over forholdet mellem viden og de værdier, der er karakteristiske for ernærings- og sundhedsprofessionen. Som en central del af semestret indgår en praktik i et tværprofessionelt miljø med selvstændig varetagelse af opgaver. I semestret arbejdes der med fagetik, dokumentation, kvalitetsudvikling og ernæring i teori og praksis. Derudover fokuseres der på innovation, projektledelse samt videnskabsteori.

Inden for toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse arbejdes derudover med henholdsvis fysisk aktivitet og praktisk madlavning i et formidlingsperspektiv. Inden for toningen Klinisk Diætetik arbejdes der med diætbehandling af patienter i henholdsvis rehabiliterings-/behandlingsforløb.

### 3.10.2 Læringsudbytter

#### Viden om

- professionsetiske problemstillinger
- metoder og modeller til dokumentation og kvalitetsudvikling
- metoder til at arbejde projektorienteret
- forskellige innovationsformer i relation til professionens praksis
- aktuel og ny ernæringsfaglig forskning
- videnskabsteoretiske positioner og problemstillinger

#### Færdigheder i at

- identificere og analysere fagetiske problemstillinger
- dokumentere og kvalitetssikre relevante interventionstiltag i den ernærings- og sundhedsprofessionelle praksis
- vælge og anvende relevante projektledelsesmetoder og værktøjer i udøvelsen af professionens praksis
- mestre relevante metoder til at opsøge, vurdere og fortolke aktuel ernæringsfaglig forskning i en professionsfaglig kontekst
- identificere og analysere videnskabsteoretiske problemstillinger
- vælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater til løsning af problemstillinger i praksis
- vurdere professionens praksisnære og teoretiske problemstillinger
- vælge og anvende relevante metoder og redskaber i udøvelsen af professionens praksis

#### Kompetencer til at

- indgå selvstændigt i faglige, kollegiale og tværprofessionelle samarbejder i professionen
- udvise professionalisme, etisk ansvarlighed og handlekompetence i relation til professionens praksis
- identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til professionen

#### Toningen Sundhedsfremme og Forebyggelse har tillige kompetencer til at

- varetage formidlingsaktiviteter i henholdsvis fysisk aktivitet og praktisk madlavning

#### Toningen Klinisk Diætetik har tillige kompetencer til at

- varetage diætbehandling til udvalgte patientgrupper i henholdsvis rehabiliterings-/behandlingsforløb

### 3.10.3 ECTS-omfang

Teoretiske perioder udgør for toningen KD 13 ECTS og for toningen SF 18 af semestrets 30 ECTS

Praktiske perioder udgør for toningen KD 17 ECTS og for toningen SF 12 ECTS af semestrets 30 ECTS

Tværprofessionelle uddannelseselementer udgør 10 ECTS af semestrets 30 ECTS

### 3.10.4 Prøver

I semestret afvikles 2 prøver i toningen Sundhedsfremme og forebyggelse og 2 prøver i toningen Klinisk Diætetik prøve. Prøverne dækker semesterets læringsudbytter.

Se i øvrigt afsnit 2.4 Oversigt over uddannelsens prøver og afsnit 11 Generelt om prøver og bedømmelser i uddannelsen.

### 3.10.5 Forudsætningskrav til prøven

I løbet af semestret vil der være studieaktiviteter med deltagelsespligt. Se semesterbeskrivelse og studieplan for yderligere beskrivelse af disse.

Deltagelsespligten i studieaktiviteter er forudsætningskrav for at kunne indstilles til den afsluttende semesterprøve. Hvis deltagelsespligten ikke overholdes, sidestilles det med udeblivelse, og der registreres et prøvoforsøg. Forudsætningskravene skal under alle omstændigheder opfyldes for at kunne indstilles til prøve.

Nærmere beskrivelse af prøver og forudsætningskrav vil med reference til Bek nr. 1046 af 30/06/2016 om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) præsenteres for studerende ved studiestart 1.9.2017.

## Uddannelsesretningernes fælles 7. semester

### 3.11 Uddannelsens 7. semester

#### 3.11.1 Indhold

7. semester består af 2 dele: Valgfrit element (10 ECTS) og professionsbachelorprojekt (20 ECTS) Det valgfrie element skal give den studerende mulighed for at fordybe sig i områder, der er relevante for studieretningen og har særlig interesse for den studerende. Der kan indgå obligatoriske studieaktiviteter i det valgfrie element. Disse beskrives i semesterbeskrivelsen.

Uddannelsesstedet planlægger tilbud til de studerende, men den studerende kan også selv planlægge et forløb eller deltage i forløb på andre uddannelser i Danmark eller i udlandet. Uddannelsesstedet skal forhåndsgodkende forløbene for, at de kan indgå i uddannelsen.

I bachelorprojektet sættes fokus på den studerendes selvstændige bearbejdelse af en selvvalgt faglig problemstilling.

Den studerende arbejder selvstændigt i relation til en professionsrelevant problemstilling. Den studerende skal inddrage relevante videnskabelige metoder, resultater fra praksisrelaterede udviklings-, forsøgs- og forskningsarbejde samt forskningsbaseret litteratur.

#### 3.11.2 Læringsudbytter

##### Viden om

- 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 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,
- 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.

#### **Færdigheder i at**

- formidle faglige og praksisnære problemstillinger og løsninger på individ-, gruppe- og strukturelt niveau,
- anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet,
- mestre relevante studie- og arbejdsmetoder til at opsøge, vurdere og fortolke empiri, teori og forskningsmetoder
- initiere og deltage i innovations-, udviklings- og forskningsarbejde

#### **Kompetencer til at**

- selvstændigt håndtere at arbejde innovativt, udviklingsorienteret, kritisk reflektivt og målfokuseret i faglig såvel som i tværprofessionelt og tværsektorielt kontekst
- selvstændigt at kunne identificere og bearbejde relevante aspekter i relation til den valgte problemstilling
- vælge, vurdere og håndtere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater relateret til projektets problemstilling

#### **3.11.3 ECTS-omfang**

Teoretiske perioder udgør 30 ECTS af semestrets 30 ECTS

Ud af semestrets 30 ECTS afvikles 10 ECTS valgfrie uddannelseselementer.

#### **3.11.4 Professionsbachelorprojektet i VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen**

Uddannelsen afsluttes med et afsluttende professionsbachelorprojektet. Projektet udgør 20 ECTS af uddannelsens samlede 210 ECTS og afsluttes med en prøve.

Prøven skal, sammen med uddannelsens øvrige prøver, dokumentere VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsens samlede mål for læringsudbytter.

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.

### 3.11.5 Forudsætningskrav til prøven

Projektet kan først afsluttes, når alle andre prøver på uddannelsen er bestået og den studerende har opnået 190 ECTS på uddannelsen.

---

## 4 Valgfrie uddannelseselementer

Som en del af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen skal den studerende gennemføre 20 ECTS valgfrie uddannelseselementer. Den tidsmæssige placering i uddannelsen af valgfrie uddannelseselementer fremgår af afsnit 2.1 og afsnit 3.

De valgfrie uddannelseselementer giver den studerende mulighed for at fordybe sig i udvalgte temaer og herigennem skærpe og/eller udvide sin faglige profil. Dermed bliver den studerende medskabende af og medansvarlig for egen uddannelse inden for de gældende rammer.

10 ECTS valgfrie uddannelseselementer er placeret inden for uddannelsens første 2 år og 10 ECTS valgfrie uddannelseselementer er placeret inden for uddannelsens sidste 1½ år.

De valgfrie uddannelseselementer, som afvikles i løbet af uddannelsens 2 første år, har et professionsfagligt fokus.

Valgfrie uddannelseselementer, som afvikles i uddannelsens sidste 1½ år, placeres i begyndelsen af et semester og har et tværprofessionelt eller professionsfagligt indhold, som har bred appel og kan vælges på tværs af uddannelser. De valgfrie uddannelseselementer på uddannelsens sidste 1½ år kan desuden indeholde et selvdefineret indhold, som godkendes af uddannelsen.

Uddannelsesinstitutionens udbud af valgfrie uddannelseselementer udvikles løbende i overensstemmelse med centrale udviklingstendenser i samfundet og professionens virksomhedsfelt.

Valgfrie uddannelseselementer kan afvikles lokalt, nationalt eller internationalt som teoretiske og/eller praktiske ECTS.

De valgfrie uddannelseselementer bidrager til at skabe en smidig uddannelse, som tidligt kan opfange nyeste udvikling og tilbyde uddannelsesforløb baseret på den nyeste forskning og praksisudvikling inden for relevante faglige tematikker.

Den studerende har gennem prioritering af ønsker til valgfrie uddannelseselementer indflydelse på egen faglige profil og mulighed for at afsøge forskellige job- og karrieremuligheder. Talentforløb kan medtænkes i valgfrie uddannelsesforløb.

Ideer til temaer, form og indhold i de valgfrie uddannelseselementer udvikles i samarbejde med praksis, uddannelsesinstitutioner og studerende og drøftes i relevante samarbejdsfora.

For studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik angiver toningsvalg samtidig obligatorisk valgfag på 4. semester.

### 4.1 Merit i valgfrie uddannelseselementer

Beståede uddannelseselementer ækvivalerer tilsvarende uddannelseselementer på en anden institution, som udbyder uddannelsen i Danmark.

Oplysningspligten og reglerne for automatisk ansøgning om merit for gennemførte og/eller beståede uddannelseselementer på mindst samme niveau (obligatorisk merit), som findes i adgangsbekendtgørelsen og

bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser gælder ikke for valgfrie uddannelseselementer på VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen.

Merit i valgfrie uddannelseselementer tilkendes efter en faglig vurdering af, hvorvidt gennemført uddannelse, for så vidt angår indhold og niveau, står mål med indhold og niveau på et eller flere valgfrie uddannelseselementer.

---

## 5 Tværprofessionelle uddannelseselementer

Som en del af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen skal den studerende gennemføre 20 ECTS tværprofessionelle uddannelseselementer. Den tidsmæssige placering i uddannelsen af tværprofessionelle uddannelseselementer fremgår af afsnit 2.1 og 3.

Fokus i de tværprofessionelle uddannelseselementer er sammenhængende og meningsfulde borger- og patientforløb, hvor deltagernes professionsfaglige kompetencer udnyttes, og tværprofessionelle kompetencer udvikles med afsæt i borgerens og patientens forudsætninger, ressourcer og mål.

De tværprofessionelle uddannelseselementer understøtter, at den studerende opnår kompetencer, som kvalificerer dimittenden til at indgå professionelt i og udvikle forskellige typer af tværprofessionelle og tværsektorielle samarbejder.

10 ECTS tværprofessionelle uddannelseselementer er placeret inden for uddannelsens første 2 år og 10 ECTS tværprofessionelle uddannelseselementer er placeret inden for uddannelsens sidste 1½ år.

I VIA udvikles og afvikles tværprofessionelle uddannelseselementer svarende til 5 af de 20 ECTS på tværs af uddannelserne i VIA.

Uddannelsens tværprofessionelle uddannelseselementer og studieaktiviteter afspejler autentiske tværprofessionelle og tværsektorielle udfordringer og samarbejder. Forløbene tilrettelægges med henblik på at anvende og udnytte professionernes samlede faglige kompetencer i forhold til den enkelte borgers og patients mål og uafhængigt af strukturer og organisering.

Tværprofessionelle uddannelseselementer afvikles dels som selvstændige uddannelsesforløb i samarbejde med andre uddannelser og/eller professioner og dels som integrerede elementer i uddannelsens professionsfaglige uddannelseselementer.

De tværprofessionelle uddannelseselementer kan indgå i såvel teoretiske som praktiske forløb. Indholdet udvikles i tæt samarbejde med praksis, har fokus på borger/patient-perspektiver og tager afsæt i meningsfulde og praksisrelaterede cases og udfordringer.

---

## 6 Praktik

Praktik er centralt i professionsbacheloruddannelser, hvor sammenhænge mellem teori og praktik bidrager til, at den studerende tilegner sig professionsfaglige kompetencer og færdigheder i at udøve professionen på baggrund af den viden og de metoder og teknikker, der knytter sig til professionsudøvelsen.

Sammenhængen mellem teori og praktik understøtter, at mål for læringsudbyttet i uddannelsen opnås.

I praktikken danner og uddanner de studerende sig i aktuelle, konkrete, komplekse og autentiske professionsfaglige situationer og forløb. De studerende deltager i praksis- og arbejdsfællesskaber, hvor aktører i den sundhedsprofessionelle kultur gensidigt påvirker hinanden. I mødet med praksis udvikler de studerende professionsidentitet og kompetencer til med stigende grad af selvstændighed at varetage opgaver, der knytter sig dels til professionen og dels til det tværprofessionelle fællesskab.



Uddannelsesinstitutionen og organisationer, der stiller praktikpladser til rådighed, indgår i et forpligtende samarbejde, som bidrager til kvalitetsudvikling og kvalitetssikring af uddannelsen, sikrer vilkår for de studerendes læring og understøtter sammenhænge mellem teori og praktik i de studerendes læringsforløb.

### **6.1 Deltagelses- og mødepligt**

Jvf. § 8, stk 3 i bekendtgørelse for VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen er der mødepligt i praktikken. Opfyldelse af mødepligten er en forudsætning for, at den studerende kan gå til semestrenes prøver. Deltagelses- og mødepligt beskrives for studerende i VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen i studieordningens kapitel 16.

### **6.2 Samarbejde mellem uddannelsesinstitution og praktikinstitution**

Uddannelsesinstitutionen og organisationer, der stiller praktikpladser til rådighed, indgår i forpligtende samarbejder på tværs af sektorer. Praktikpladser kan eksempelvis være på hospitaler, i kommuner og i private virksomheder.

Den fælles målsætning i samarbejdet er at tilbyde de bedste læringsmuligheder for den studerende samt kvalitetssikring og kvalitetsudvikling af uddannelserne.

I samarbejdet er der fokus på samfundsmæssige udfordringer, centrale tendenser i erhverv og professioner samt krav til professionsudøvere, professionernes udvikling og forskning og betydningen for udvikling af professionsuddannelserne.

I samarbejdet indgår dialoger om indhold i uddannelsen, sammenhænge mellem teori og praktik og vilkår for de studerendes læring.

Samarbejdet på alle niveauer understøtter kvalitet, relevans og udvikling og giver et klart pejlemærke for det professionelle arbejde med uddannelserne.

Samarbejdet mellem uddannelsesinstitution og praktikinstitutioner er formaliseret på følgende niveauer:

- Det strategiske niveau
  - Mellem øverste ledelse af uddannelsesinstitutionen og øverste ledelse af de organisationer, der stiller praktikpladser til rådighed.
- Det taktiske niveau
  - Mellem ledelse af udbudssteder samt ledelse på praktikinstitutioner.
- Det operationelle niveau
  - Mellem undervisere fra udbudsstederne og praktikvejledere.
  - Mellem den konkrete studerende, underviser fra udbudssted og praktikvejledere.

### **6.3 Godkendelse af praktiksted**

Uddannelsesinstitutionen godkender praktikstedet på baggrund af nedenstående to kriterier;

- Et praktiksted skal redegøre for det uddannelsesstilbud, der sikrer de studerende muligheder for at erhverve de læringsudbytter, som er beskrevet for det enkelte semester. I redegørelsen skal praktikstedets organisatoriske, professionsfaglige og uddannelsesmæssige forhold indgå.
- Praktikstedet skal redegøre for, at de studerendes evalueringer af praktikken indgår i en fortsat kvalitetsudvikling. Kvalitetsudviklingen skal foregå i samarbejde med uddannelsesinstitutionen.

Desuden vil nedenstående jf. Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed, BEK nr. 502 af 30/05/2016 kapitel 3, stk. 5) og stk. 6) være gældende for uddannelsesinstitutionens godkendelse af praktikstedet;

- *Stk. 5.* Det er en forudsætning for godkendelse af praktikstedet, at praktikstedet tilknytter en ansvarlig vejleder for praktikken.
- *Stk. 6.* Det er tillige en forudsætning for godkendelse, at praktikken inden for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik, toningen Klinisk diætetik, at den opfylder følgende:
  - 1) Ved praktik forstås den del af uddannelsen, hvor den studerende i ernæring og sundhed er i direkte kontakt med raske eller syge enkeltpersoner eller grupper og lærer at planlægge, yde og vurdere den samlede ernærings- og sundhedsindsats.
  - 2) Praktikken finder sted på statslige, regionale, kommunale og private institutioner og foregår under vejledning. For toningen klinisk diætist er det en forudsætning, at mindst én praktik gennemføres på et sygehus.
  - 3) Udvalgte elementer af praktikken kan i begrænset omfang og f.eks. som forberedelse til patientkontakt tilrettelægges i et færdighedslaboratorium eller simulationslaboratorium, men kan ikke erstatte direkte patientkontakt i den kliniske afdeling eller institution.

#### **6.4 Praktikstedets ansvar og rolle**

Det er praktikstedets ansvar at sikre, at de nødvendige betingelser er opfyldt for, at en studerende i praktik har mulighed for at leve op til mål for praktikken.

Praktikken har ansvar for at kontakte uddannelsesinstitutionen, hvis der er udfordringer med de godkendte rammer eller hvis det vurderes, at en studerende forudsiges problemer med at nå sine læringsmål.

Praktikinstitutionen kan ikke afbryde den studerendes praktikophold på institutionen, før VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen har været inddraget.

---

## **7 Innovation**

Formålet med innovation i uddannelsen er at uddanne den studerende til gennem foretagsomhed at skabe ny værdi for borgerne, samfundet, virksomheder og professionen på et stærkt fagligt grundlag. Uddannelsen sigter mod, at de studerende opnår entreprenørielle kompetencer, der indebærer viden om og færdigheder i at udvikle nye velfærdsløsninger i samarbejde med egen og andre professioner, civilsamfundet eller det private erhvervsliv.

Innovative uddannelsesmuligheder skal bidrage til, at studerende udvikler karrieremuligheder på grænsefladen af den faglige profil eller i forbindelse med udvikling af professionen.

Uddannelsen skal initiere de studerendes foretagsomhed gennem specifikke mono- eller tværfaglige uddannelsesforløb. Disse forløb skal baseres på reelle og aktuelle samfundsudfordringer og skal ligeledes have afsæt i den studerendes eget initiativ.

På campus kan studerende i studentervæksthuset opøve employability, entreprenørielle kompetencer og mulighed for samarbejde med det private erhvervsliv ved at benytte tilbud om bl.a. sparring til den enkelte studerende, kursusforløb og events.

---

## 8 Forskning og udvikling

Uddannelsen tilrettelægges, så den studerende erhverver kompetencer i at *skabe* og *anvende* viden, der kommer uddannelse, profession og praksis til gavn.

At *skabe* viden sker igennem studerendes involvering i innovative og udviklings- og forskningsbaserede processer, der tager afsæt i patient-, borger- og brugeroplevede forløb, hændelser eller udfordringer. Studerendes involvering kan foregå i eller på tværs af uddannelserne, det private såvel som det offentlige og i organiserede forsknings- og udviklingsmiljøer.

At *anvende* viden sker ved inddragelse af national og international forsknings-, udviklings- og erfaringsbaseret viden gennem hele uddannelsen. Uddannelsen bygger på et opdateret videngrundlag, der er baseret på professions-, udviklings- og forskningsviden.

At kunne *skabe* og *anvende* viden indebærer, at den studerende kan søge, håndtere og integrere national og international praksis-, udviklings- og forskningsviden samt reflektere over forskellige former for viden og vurdere relevansen i den konkrete situation.

Forskning og udvikling i de sundhedsfaglige professionsbacheloruddannelser bygger på en forståelse af, at viden skabes, cirkulerer og anvendes i en dynamisk proces, der involverer undervisere, studerende, forskere og praktikere, samt patienter, borgere og brugere. Endvidere bygger det på et samspil mellem de forskellige aktører i sundhedsvæsen og samfund i såvel den offentlige som den private sektor.

Uddannelsen tilrettelægges, så de studerendes professionsfaglige, metodiske og personlige kompetencer styrkes i forhold til at *skabe* og *anvende* viden. Dette sker gennem hele uddannelsen ved studieaktiviteter. De studerende får mulighed for at involvere sig og arbejde systematisk med relevante metodetilgange og blive udfordret på deres nysgerrighed, kreativitet og dømm- og handlekraft i forhold til forskning og udvikling.

---

## 9 Undervisnings- og arbejdsformer i VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen

Uddannelsen er tilrettelagt i et samarbejde mellem uddannelsesinstitution og praktik institution. Undervisningen gennemføres med henblik på at styrke sammenhængen mellem den studerendes læring i teori og praktik. Undervisnings- og arbejdsformer tilrettelægges så vidt muligt, så erfaringer fra praksis bearbejdes i den teoretiske undervisning, og indsigter fra teoretisk undervisning bringes i anvendelse i analyser og handlinger i praktik.

Arbejds- og undervisningsformer anvendes, så de understøtter de studerendes dannelse og opbygning af fagidentitet. Gennem brug af forskellige undervisningsformer styrkes den studerendes mulighed for at tilegne sig det faglige indhold og anvende dette i professionsfaglige analyser og praksissituationer.

Den studerende vil møde arbejds- og undervisningsformer, som understøtter fastholdelse og udvikling af nysgerrighed, engagement, selvtillid og gåpåmod i forhold til løsning af professionsfaglige problemstillinger. Det er hensigten, at den studerendes dømmekraft og robusthed fremmes gennem kvalificeret anvendelse af undervisningsformer.

Uddannelsesinstitutionen beskriver undervisnings- og arbejdsformer, herunder studieaktiviteter med udgangspunkt i studieaktivitetsmodellens fire kategorier.

Studerende vil møde undervisning, som initieres af underviser og med studerende og underviser som deltagere. Der vil ligeledes være studieaktiviteter som initieres af underviser, men hvor studieaktiviteten gennem-

føres uden underviserens tilstedeværelse. Sidst vil der være studieaktiviteter, som initieres af studerende og som gennemføres enten med eller uden deltagelse af undervisere.

I den praktiske del af undervisningen i uddannelsens teoridel er fokus på at afprøve og træne praktiske færdigheder. Formålet er, at den studerende bliver klar til at anvende færdighederne i den ernæring og sundhedsfaglige praksis. Anvendelse af færdigheder kræver gentagne træningssituationer i forskellige sammenhænge.

De praktiske færdigheder trænes i undervisningen, hvor der er underviser til stede. Desuden trænes praktiske færdigheder i skemalagte træningstimer, hvor den studerende kan få vejledning. Den studerende forventes at tage initiativ til selv at vælge fokus og selvstændigt at opsøge vejledning. Der er endvidere skemalagte træningstimer, hvor den studerende forventes at træne uden vejledning.

---

## **10 Internationale uddannelsesmuligheder**

Formålet med internationale muligheder i uddannelsen er at uddanne den studerende til at kunne agere professionelt i en globaliseret verden. Uddannelsen sigter mod, at de studerende opnår interkulturelle og internationale kompetencer, der indebærer viden om og respekt for andre kulturer samt evne til at reflektere over faglige problemstillinger og at forstå disse i relation til professionens praksis og kerneområder.

Uddannelsesinstitutionen indgår aftaler med udenlandske institutioner med henblik på studenter- og undervisermobilitet. Den studerende har mulighed for at gennemføre dele af den teoretiske undervisning eller praktikken i udlandet på uddannelsesinstitutioner eller praktiksteder, der er godkendt af uddannelsesinstitutionen.

Uddannelsens internationale dimension vedrører endvidere integration af internationale aspekter i den daglige undervisning. Der etableres et styrket internationalt lærings- og studiemiljø med inddragelse af international litteratur og globale sundhedsfaglige udfordringer i undervisningen, samt ved internationale gæsteforelæsere og deltagelse i international videnudvikling og forskning.

Den enkelte uddannelsesinstitution har indgået aftaler med udenlandske uddannelsesinstitutioner og praktikværter om udveksling af studerende.

Det internationale område kvalitetssikres gennem fælles procedurer i VIA international.

### **10.1 Udvekslingsaftaler og muligheder**

VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen har aftaler med uddannelsesinstitutioner i Europa, Asien og Australien m.v.

Studerende i VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen kan efter det første studieår gennemføre enten 3., 4., 5., 6. eller 7. semester af uddannelsen i udlandet.

### **10.2 Læsning af tekster på engelsk**

Undervisningen på VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen foregår på dansk.

Som en del af uddannelsen vil der forekomme tekster på engelsk, evt. norsk og svensk. Læsning af teksterne kræver engelsk på mindst c-niveau. Forståelse af teksterne er en forudsætning for gennemførelse af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen.

---

## 11 Generelt om prøver og bedømmelser i uddannelsen

Ved afslutning af hvert semester foretages der en bedømmelse af den studerendes opfyldelse af læringsudbytter beskrevet for semestret. Bedømmelsen sker enten gennem interne prøver, hvor eksaminator(er) udpeges af uddannelsesinstitutionen, eller gennem eksterne prøver, hvor der tillige medvirker en censor beskikket af Uddannelses- og Forskningsministeriet.

Prøver i uddannelserne afholdes, så kravene i den aktuelle bekendtgørelse og lovgivning om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser overholdes.

Prøveformerne varierer og afspejler det professionsfaglige indhold, anvendte arbejdsformer og læringsudbytter for de enkelte semestre. De enkelte uddannelser fastsætter selv prøveformerne.

Alle prøver på de første 6 semestre skal være bestået før man kan deltage i den afsluttende bacheloreksamen.

Prøver på VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen afholdes på dansk. I vurderingen af en studerendes præstation ved skriftlige prøver og mundtlige prøver med skriftligt prøvegrundlag, udarbejdet af den studerende selv, indgår den studerendes stave- og formuleringsevner som en væsentlig del.

VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen beslutter, om deltagelse i studieaktiviteter, tilstedeværelse i praktisk og teoretisk undervisning, udarbejdelse af opgaver, anvendelse af portfolio m.v. er en forudsætning for at blive indstillet til semesterprøver. Karakteren af deltagelsespligt fremgår af studieordningen og kan være detailbeskrevet i andre curriculumdokumenter knyttet til teoretisk og praktisk undervisning.

Hvis den studerende ikke opfylder forudsætningerne for indstilling til semesterprøven eller ikke deltager i prøven, betragtes det som et brugt prøvforsøg, med mindre den studerende er blevet forhindret i at deltage på grund af dokumenteret sygdom og barsel.

### 11.1 Særlige prøvevilkår

Der henvises til Bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser, hvori rammer for særlige prøvevilkår angives.

VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen tilbyder særlige prøvevilkår til studerende med fysisk eller psykisk funktionsnedsættelse, til studerende med tilsvarende vanskeligheder samt til studerende med et andet modersmål end dansk, når institutionen vurderer, at dette er nødvendigt for at ligestille disse studerende med andre i prøvesituationen. Det er en forudsætning, at der med tilbuddet ikke sker en ændring af prøvens niveau.

Særlige prøvevilkår kan være i form af ekstra tid, tilladt brug af hjælpemidler, udskudt eksamen eller anderledes eksamensform.

Med baggrund i eksamensbekendtgørelsen vurderes og aftales særlige prøvevilkår mellem studievejlederen på VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen og den pågældende studerende.

Fristen for at søge om særlige vilkår er minimum 2 uger før prøveafholdelse. Ansøgningen indgives til studievejleder, som træffer afgørelse i den konkrete sag og melder tilbage til den studerende om ansøgningen er godtaget en uge før prøveafholdelse.

## 11.2 Førsteårsprøven

Førsteårsprøven består af prøverne på 1. og 2. semester. Førsteårsprøven skal være bestået inden slutningen af 2. studieår.

Består prøven ved omprøve inden begyndelse på det eller de uddannelseselementer, som udgør 3. studieår, anses prøven for bestået rettidigt, og den studerende kan fortsætte uddannelsen i overensstemmelse med den progression, som er skitseret i afsnit 2.1 (Oversigt over uddannelsens opbygning og indhold)

Reglen i eksamensbekendtgørelsen, § 6 stk. 3 kan ikke fraviges med henvisning til kravet om, at en studerende skal bestå 1. årsprøven inden udgangen af 2. studieår.

Prøverne, som udgør førsteårsprøven, skal være bestået inden en studerende kan søge om overflytning, studieskift eller orlov begrundet i andet end sygdom, barsel, adoption eller værnepligt.

## 11.3 Eksamensbevis

I afsnit 2.4 er det i oversigten angivet, hvilke eksamener, der vil fremgå af eksamensbeviset.

---

## 12 Syge- og omprøver

### 12.1 Sygeprøver

For studerende, som fritages for deltagelse i ordinær prøve på baggrund af dokumenteret sygdom eller andre lignende forhold efter eksamensbekendtgørelsen, § 7 afholdes ny prøve snarest muligt efter ordinær prøve.

Studerende er automatisk tilmeldt den nye prøve.

I særlige tilfælde vil sygeprøve tilrettelægges ved næste ordinære prøve i uddannelseselementet. Dette gælder dog ikke ved sygeprøver i forbindelse med bachelorprojektet, som til enhver tid tilrettelægges i samme prøvetidspunkt.

Studerende orienteres om tid og sted for sygeprøvens afholdelse snarest muligt efter afholdelse af den ordinære prøve.

### 12.2 Omprøver

For studerende, som ikke har bestået en prøve, afholdes omprøve snarest muligt. Såfremt der afholdes sygeprøve, regnes denne prøve for næstkommende forsøg for de studerende, som ikke har bestået den ordinære prøve.

Studerende er automatisk tilmeldt den nye prøve.

I særlige tilfælde vil omprøve tilrettelægges ved næste ordinære prøve i uddannelseselementet. Dette gælder dog ikke ved omprøver i forbindelse med bachelorprojektet, som til enhver tid tilrettelægges i samme prøvetidspunkt.

Studerende orienteres om tid og sted for omprøvens afholdelse snarest muligt efter afholdelse af den ordinære prøve.

---

## **13 Snyderi, plagiering og forstyrrende adfærd ved prøver**

### **13.1 Snyderi**

Jævnfør gældende eksamensbekendtgørelse anses eksamenssnyderi, som det forhold, at en studerende, under en prøve, skaffer sig eller giver en anden studerende uretmæssig hjælp til besvarelse af prøven eller benytter sig af ikke tilladte hjælpemidler.

Bliver VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen opmærksom på tilfælde af eksamenssnyderi under en igangværende prøve, bortvises den pågældende studerende fra prøven. Bekræftes forholdet anses den studerende for at have forbrugt et prøveforsøg.

Er prøven bedømt før det kan bekræftes, at der har været tale om eksamenssnyderi, bortfalder bedømmelsen, såfremt forholdet bekræftes.

I særlige tilfælde vil VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen kunne se bort fra forhold, som anses for eksamenssnyderi, såfremt den uretmæssige hjælp ikke har fået eller ville kunne få betydning for bedømmelsen.

### **13.2 Plagiering**

Ved plagiering forstås, at en studerende ved en prøve har udgivet en andens arbejde for sit eget eller anvendt eget tidligere bedømt arbejde uden behørig kildehenvisning.

Bliver VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen opmærksomme på tilfælde af plagiering under en igangværende prøve, bortvises den pågældende studerende fra prøven. Bekræftes forholdet anses den studerende for at have forbrugt et prøveforsøg.

Er prøven bedømt før det kan bekræftes, at der har været tale om plagiering, bortfalder bedømmelsen, såfremt forholdet bekræftes.

I særlige tilfælde vil VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen jf. eksamensbekendtgørelsen kunne se bort fra forhold, som anses for plagiering, såfremt det plagierede ikke har fået eller ville kunne få betydning for bedømmelsen.

### **13.3 Forstyrrende adfærd**

Udviser en studerende, under en prøve, forstyrrende adfærd, kan VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen bortvise den studerende fra prøven. I mindre alvorlige tilfælde giver VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen dog først en advarsel.

Bortvises en studerende fra en prøve på grund af forstyrrende adfærd anses den studerende for at have brugt et prøveforsøg.

### 13.4 Skærpende omstændigheder

Sker eksamenssnyd, plagiering eller forstyrrende adfærd under skærpende omstændigheder, kan VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen bortvise den studerende i en periode. Med midlertidig bortvisning gives samtidig skriftlig advarsel om, at gentagelsestilfælde kan føre til varig bortvisning og udskrivning af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen.

---

## 14 Klager og anker over prøver

### 14.1 Klage over forhold ved prøver

En studerende kan klage over forhold ved en prøve. Klagen skal være skriftlig og begrundet, og skal indgives til VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsens uddannelsesleder senest 2 uger efter, at den studerende er blevet gjort bekendt med bedømmelsen af prøven.

En klage over forhold ved en prøve kan omhandle:

- Prøvegrundlaget
- Prøveforløbet
- Bedømmelsen

VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen sender straks klagen til bedømmerne, som har en frist på 2 uger til at afgive udtalelse til sagen. Bedømmerne skal udtale sig om de konkrete, faglige spørgsmål i klagen. Efter bedømmernes udtalelser er modtaget af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen, fremsender VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen udtalelserne til den studerende, som sagen vedrører. Den studerende har herefter 1 uge til at kommentere bedømmernes udtalelser.

VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen, repræsenteret ved uddannelsesleder, træffer herefter afgørelse i sagen. Afgørelsen skal være skriftlig og indeholde begrundelse og klagevejledning. En afgørelse kan have ét af følgende resultater:

- Tilbud om ny bedømmelse (ombedømmelse) (gælder kun skriftlige prøver)
- Tilbud om ny prøve (omprøve)
- Ej medhold

En afgørelse af en klage over forhold ved en prøve kan kun resultere i, at den studerede ikke får medhold i klagen, hvis bedømmerne er enige herom.

VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen giver straks den studerende og bedømmerne besked om afgørelsens resultat. Giver der med afgørelsen tilbud om ombedømmelse eller omprøve, skal tilbuddet accepteres senest 2 uger efter, at afgørelsen er gjort den studerende bekendt. Ombedømmelse eller omprøve skal finde sted snarest muligt.

Ombedømmelse og omprøve kan resultere i en lavere karakter end ved den oprindelige bedømmelse eller prøve. Der udpeges nye bedømmere ved både ombedømmelse og omprøve. Ved ombedømmelse forelægges de nye bedømmere sagens akter og afgiver ny bedømmelse vedlagt en skriftlig begrundelse for bedømmelsens resultat.

### 14.2 Anke over forhold ved prøver

En studerende kan indbringe VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsens afgørelse af en klagesag over forhold ved en prøve for et ankenævn, som nedsættes af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen. Anken skal



være skriftlig og begrundet og skal være modtaget af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen senest 2 uger efter afgørelsen i klagesagen er gjort den studerende bekendt.

Ankenævnet på VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen nedsættes på sagsbasis. Ankenævnet består af 2 beskikkede censorer, 1 eksaminationsberettiget underviser og 1 studerende. Alle ankenævnets medlemmer skal have tilknytning til VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsens fagområde.

Ankenævnet træffer afgørelse i sagen på baggrund af det materiale, som forelå, da VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen traf afgørelse i klagesagen samt den studerendes begrundede anke. Ankenævnets afgørelse kan gå ud på ét af følgende:

- Tilbud om ny bedømmelse (ombedømmelse) (gælder kun skriftlige prøver)
- Tilbud om ny prøve (omprøve)
- Ej medhold

Afgørelsen i ankesagen sendes til VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen snarest muligt, som videresender afgørelsen til den studerende.

Gives der med afgørelsen tilbud om ombedømmelse eller omprøve, skal tilbuddet accepteres senest 2 uger efter, at afgørelsen er gjort den studerende bekendt. Ombedømmelse eller omprøve skal finde sted snarest muligt.

Ombedømmelse og omprøve kan resultere i en lavere karakter. Der udpeges nye bedømmere ved både ombedømmelse og omprøve. Ved ombedømmelse forelægges de nye bedømmere sagens akter og afgiver ny bedømmelse vedlagt en skriftlig begrundelse for bedømmelsens resultat.

Ankenævnets afgørelse er endelig og kan ikke indbringes for anden administrativ myndighed.

---

## **15 Krav til skriftlige opgaver og projekter**

### **15.1 Formkrav hver uddannelse**

De til enhver tid gældende formkrav fremgår af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsens "Retningslinjer for referenceskrivning" samt de "Tekniske retningslinjer for opgaveskrivning" som er tilgængelige på studienet.

For skriftlige opgaver og projekter på VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen gælder følgende formkrav

- En normalside udgøres af 2400 anslag
- Krav om bestemt forside. Forsideskemaet findes på studienet under eksamen
- Krav om standard sideopsætning
- Linjeafstand: 1,5
- Skrifttype: Times New Roman
- Skriftstørrelse: 12

## 15.2 Henvisninger

Gengivelse af citater og kildehenvisninger i skriftlige opgaver og projekter på VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen fremgår af de gældende "Retningslinjer for referenceskrivning" samt de "Tekniske retningslinjer for opgaveskrivning" som er tilgængelige på studienet.

Ukorrekt kildehenvisning, herunder manglende kildehenvisning, regnes som fejl i opgaven eller det skriftlige projekt, og kan samtidig blive genstand for en plagieringsundersøgelse.

---

## 16 Mødepligt, deltagelsespligt og studieaktivitet

### 16.1 Mødepligt og deltagelsespligt

På VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen kan forudsætningskrav udgøres af mødepligt og deltagelsespligt. Se afsnit 3 og uddannelsens semesterbeskrivelser for nærmere angivelse heraf.

I de længerevarende praktikperioder deltager den studerende i fastlagte og målrettede undervisnings- og vejledningsforløb med henblik på at opfylde det beskrevne læringsudbytte i semestret. De studerendes deltagelsespligt i praktikperioder har et omfang på gennemsnitligt 30 timer om ugen. Praktikvejlederen attesterer, at den studerende har opfyldt deltagelsespligten. Praktikvejlederens attestation er en forudsætning for, at den studerende kan indstilles til semesterprøven i det pågældende semester. Der er som udgangspunkt ikke mødepligt til den teoretiske undervisning.

#### Deltagelsespligt

Den studerende har pligt til at deltage i studieaktiviteter, som udgør de forudsætningskrav, som skal gennemføres inden prøvens afholdelse. Forudsætningskrav kan eksempelvis være udarbejdelse af opgaver/produkter, afholdelse af mundtlige oplæg, deltagelse i vejledning og refleksionssamtaler, deltagelse i gruppearbejde og simulationsaktiviteter. Konkrete krav til deltagelsespligt fremgår af semesterbeskrivelserne.

### 16.2 Studieaktivitet

En studerende på VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen anses for studieaktiv så længe deltagelsespligten på uddannelsen er opfyldt.

Manglende studieaktivitet kan have betydning for, hvorvidt en studerende er berettiget til Statens Uddannelsesstøtte (SU).

Har en studerende ikke bestået mindst én prøve på VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen i en sammenhængende periode på mindst 1 år, udskrives den studerende af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen efter reglerne i adgangsbekendtgørelsen. Den studerende orienteres om den manglende studieaktivitet inden udskrivningen.

En studerende kan til enhver tid orientere sig om sin egen studieaktivitet ved henvendelse til studieadministrationen.

#### Manglende opfyldelse af deltagelses- og mødepligt

Såfremt den studerende ikke opfylder deltagelses- og/eller mødepligten vil dette registreres som et anvendt prøvoforsøg, medmindre den studerende kan dokumentere sygdom eller der kan opnås dispensation.

---

## 17 Overflytning

Overflytning til VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen, VIA University College, fra samme uddannelse på en anden dansk uddannelsesinstitution kan tidligst ske, når den studerende har bestået prøver svarende til 1. studieår på VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen.

Overflytning forudsætter, at der er ledige pladser på det uddannelsesstrin på VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen, VIA University College, som den studerende vil skulle indskrives på.

Ansøgning om overflytning til VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen, VIA University College skal ske elektronisk til uddannelsen på: [es@via.dk](mailto:es@via.dk). Fristen for at søge er senest d. 1. juni ved overflytning til september, eller senest d. 1. december ved overflytning til februar.

Ansøgning om overflytning skal indeholde mindst:

- Studiejournal
- Beskrivelse af grundlag for overflytning

---

## 18 Orlov

Orlov fra VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen betyder, at en studerende ikke kan deltage i undervisning og prøver i orlovsperioden. Efter endt orlovsperiode genindtræder den studerende så vidt muligt fra det tidspunkt i uddannelsen, hvor orlovsperioden startede.

For orlov, som ikke er begrundet i barsel, adoption eller værnepligt gælder, at der alene kan tilkendes orlov for perioder, som svarer til hele uddannelseselementer.

En studerende er ikke berettiget til Statens Uddannelsesstøtte (SU) i en orlovsperiode, som er begrundet i andet end barsel eller adoption.

Alle studerende kan søge om orlov fra deres uddannelse. Dette kan først ske, når den studerende har bestået alle de prøver, som udgør det første studieår. VIA er dog forpligtet til at give den studerende orlov, hvis orloven er begrundet i barsel, adoption eller værnepligt.

### 18.1 Barsel, adoption og værnepligt

En orlovsansøgning begrundet i dokumenteret barsel, adoption eller værnepligt skal imødekommes af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen. Orlovsperiodens afslutning bør tilstræbes tilrettelagt således, at der opstår færrest og kortest mulige undervisningsfrie perioder af hensyn til den studerende, herunder den studerendes ret til Statens Uddannelsesstøtte (SU).

### 18.2 Ansøgning

En ansøgning om orlov skal være skriftlig og begrundet. VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen kan kræve, at ansøgningen udfærdiges på særskilt blanket, herunder digitalt.

For orlov som ikke er begrundet i barsel, adoption eller værnepligt gælder endvidere, at orlov først kan ansøges, når den studerende har bestået den eller de prøver, som svarer til 1. studieår.

Ansøgning om orlov kan ikke ske bagud i tid, og skal indgives mindst 1 måned før orlovsperiodens start.

Frister og procedure oplyses på uddannelsens intranet.

---

## **19 Merit**

Den studerende har ret til merit for dele af uddannelsen på grundlag af allerede opnåede kvalifikationer og kompetencer i henhold til Lov om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser, Lov nr. 1147 af 23/10/2014.

Ved ønske om vurdering af merit eller overførsel af merit fra en anden dansk eller udenlandsk videregående uddannelse, skal institutionen vurdere meritmuligheden. Merit gives på baggrund af dokumenteret gennemført undervisning og beskæftigelse, der står mål med de uddannelsesdele og praktik, der søges merit om.

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

Den studerende kan ikke få merit for den adgangsgivende uddannelse.

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

I øvrigt henvises til reglerne for obligatorisk ansøgning om merit i bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser og adgangsbekendtgørelsen.

Ansøgning om merit, som ikke er omfattet af reglerne for obligatorisk merit, skal fremsendes til uddannelsen senest 1 måned inden det uddannelseselement, der søges merit for, påbegyndes.

---

## **20 Dispensation**

VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen kan dispensere fra de regler i nærværende studieordnings fælles- og institutionsdel, som er fastsat af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen, VIA University College eller nationalt i samarbejde mellem alle udbydere af VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen.

---

## **21 Ikrafttrædelse og overgangsordninger**

### **21.1 Ikrafttrædelse**

Nærværende studieordning træder i kraft fra studieåret 2016. Tidligere fastsatte studieordninger for VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen ophæves.

### **21.2 Overgangsordninger**

For studerende, som på tidspunktet for ikrafttrædelse af nærværende studieordning, var omfattet af tidligere bekendtgørelse for studieordningen for VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen, jf. Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed BEK nr. 491 af 11/05/2010, gælder, at disse kan gennemføre uddannelsen efter reglerne i den tidligere gældende studieordning indtil udgangen af studieåret 2018 (se bilag 3). Herefter kan uddannelsen alene færdiggøres efter nærværende studieordning.

Bilag 3 indeholder en oversigt over moduler og prøver fra modul 5 – 14 beskrevet for studieretningerne "Fødevarer, Ledelse og Service", "Sundhedsfremme, Forebyggelse og Formidling" samt "Klinisk diætetik" i studieordningen for VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen fra 2010, moduler.

---

## **22 Hjemmel**

Nærværende studieordning er fastsat med hjemmel i:

- Lov om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser (senest bekendtgjort ved lovbekendtgørelse nr. 1147 af 23/10/2014)
- Bekendtgørelse nr. 1047 af 30/6/2016 om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser (LEP-bekendtgørelsen)
- Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed, BEK nr. 502 af 30/05/2016
- Bekendtgørelse nr. 85 af 26/01/2016 om adgang til erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser (adgangsbekendtgørelse)
- Bekendtgørelse nr. 1046 af 30/6/2016 om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (eksamensbekendtgørelse)
- Bekendtgørelse nr. 114 af 03/02/2015 om karakterskala og anden bedømmelse ved uddannelser på Uddannelses- og Forskningsministeriets område (karakterbekendtgørelsen)

---

## **23 Bilag**

Bilag 1 Fælles del. Uddannelsens første to år

Bilag 2 Samlede mål for læringsudbytte

Bilag 3 Uddannelsens struktur for studerende på overgangsordning

---

## 24 Bilag 1 Fællesdel. Uddannelsens første to år

Fællesdelen har et omfang af 120 ECTS her af 110 ECTS teori og 10 ECTS praktik. Aftaler om fællesdelen svarende til uddannelsens 1., 2., 3. og 4. semester er indgået mellem de uddannelser, der i Danmark udbyder Ernæring og Sundhedsuddannelsen.

### 24.1 Læringsudbytte i uddannelsens første to år

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

## 24.2 Temaer i uddannelsens første to år

VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsens fællesdel består af 4 temaer, som omfatter de overordnede fagområder inden for hvilke, de studerende skal opnå den nødvendige viden og de nødvendige færdigheder og kompetencer der kræves, for at gennemføre VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen.

	Navn på temaer	Antal ECTS
T 1	<b>Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse</b> 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.	30
T 2	<b>Fødevarerproduktion, forbrugeradfærd og ledelse</b> 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 markeds perspektiv. Fødevarekvalitet, fødevarer sikkerhed, forbrug sættes i relation til det politiske systems regulering af produktion og marked.	30
T 3	<b>Metode og formidling</b> 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
T 4a	<b>For studieretningen Fødevarer og ledelse: Organisation, ledelse og produktion</b> Temaet sætter fokus på måltids-, og fødevarer koncepter. 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.	30
T 4b	<b>For studieretningen Sundhedsfremme og diætetik: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv</b> 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
I alt		120

\*Temaerne for de første to år skal tilsammen give 120 ECTS.

## 24.3 Fordeling af teori ECTS og praktik ECTS i uddannelsens første to år

Teori og praktik	Antal ECTS*
Teori	110
Praktik	10
I ALT	120

\*Antal teori ECTS og antal praktik ECTS skal til sammen give 120 ECTS

#### 24.4 Fordeling af fagområder i ECTS-point inden for uddannelsens første to år

Fagområder	Antal ECTS
Sundhedsvidenskab	36
Naturvidenskab	36
Humanvidenskab	24
Samfundsvidenskab	24
I ALT	120

#### 24.5 Omfang af væsentligste fag inden for hvert fagområde i uddannelsens første to år

Fagområder	Antal ECTS
<b>Sundhedsvidenskabelige fag i alt</b>	<b>36</b>
Heraf Mad og måltider	5
Heraf Diætetik, kostplanlægning og vurdering*	7
<b>Naturvidenskabelige fag i alt</b>	<b>36</b>
Heraf Ernæring*	10
Heraf Anatomi og fysiologi	5
Heraf Biokemi	5
Heraf Fødevareteknologi	5
<b>Humanistiske fag i alt</b>	<b>24</b>
Heraf Pædagogik	5
Heraf Psykologi	5
Heraf Videnskabsteori og metode	5
<b>Samfundsvidenskabelige fag i alt</b>	<b>24</b>
Heraf Sociologi	5
Heraf Ledelse og organisation**	5
Heraf Videnskabsteori og metode	5
<b>I alt</b>	<b>120</b>

\*Primært studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik

\*\*Primært studieretningen Fødevarer og Ledelse

#### 24.6 Prøver, der tilrettelægges inden for uddannelsens første to år

3 internt bedømte prøver
1 eksternt bedømt prøve

#### 24.7 Krav til professionsbachelorprojektet

I bachelorprojektet på ernæring og sundhedsuddannelsen 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.

## 25 Bilag 2 Samlede mål for læringsudbytte i VIA Ernæring og Sundhedsuddannelsen

Fra Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed, BEK nr. 502 af 30/05/2016

### Læringsudbytter fordelt på viden

#### Den uddannede

- 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 om 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 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 relationsskabelse,
- 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 egne 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 og
- 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.

### Læringsudbytter fordelt på færdigheder

#### Den uddannede kan

- 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-, kommunikations- og velfærdsteknologi, som i størst muligt omfang indtænker 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 borgerens 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 livsstilssygdomme 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.

**Læringsudbytte fordelt på kompetence**

*Den uddannede kan*

- 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 refleksivt 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 og
- 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 levevil-

kår.

*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 og patienter både i det primære og i det sekundære sundhedsvæsen.

---

## 26 Bilag 3 Uddannelsens struktur for studerende på overgangsordning

Med henvisning til studieordningens afsnit 21 Ikrafttrædelse og overgangsordninger viser dette bilag regler og strukturer for den uddannelse, der er gældende for studerende på overgangsordning. Se afsnit 21 for nærmere uddybning.

Jf. Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed BEK nr. 491 af 11/05/2010:

### Modul 5: Tværprofessionel virksomhed – det nationale sundhedsmodul

#### Tema:

Modulet sætter fokus på sundhedsfaglige professioners forskellige bidrag til at fremme kvalitet, kontinuitet og tværfagligt samarbejde med henblik på at kvalificere helhedsindsatsen og kommunikationen i relation til brugere af sundhedssektoren og sundhedsrelaterede opgaver i samfundet i øvrigt.

#### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

##### Viden om og forståelse for:

- lovretslige og etiske aspekter i sundhedssektoren i relation til udøvelsen af egen profession i en tværprofessionel virksomhed
- metoder til dokumentation samt udvikling og sikring af kvalitet i sundhedsydelserne
- sundhedssektorens opbygning, organisering og placering i samfundet, samt de politiske og økonomiske rammer, der ligger til grund for sektorens virke
- sundhedssektorens forskellige samarbejdspartnere samt deres funktion og rollefordeling

##### Færdighed til:

- at vurdere kommunikation i et tværprofessionelt samarbejde
- at kommunikere praksisnære og tværprofessionelle problemstillinger og løsninger til og med samarbejdspartnere og borgere
- at anvende forskningsbaseret viden i relation til sundhedsfremmende, forebyggende, diagnosticerende, behandlende og/eller rehabiliterende opgaver

##### Kompetence til:

- at indgå i tværfagligt samarbejde om helhedsorienterede sundhedsydelser på baggrund af anerkendelse af egen og andre professioners ansvar og kompetencer
- at identificere, analysere og perspektivere tværprofessionelle problemstillinger

##### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	8
Natur- og sundhedsvidenskab	0
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	2

Praksis	3
---------	---

**Bedømmelse:**

Modulet afsluttes med en intern prøve.

**Modul 6: Ernæring og sundhed i et formidlingsperspektiv**

**Tema:**

Modulet sætter fokus på pædagogisk teori og praksis, relateret til formidling af ernæring og sundhed, hvor pædagogisk praktik indgår som en integreret del af den teoretiske undervisning. Der arbejdes med de studerendes egen undervisning og formidling med henblik på, at den studerende kan indgå i professionsfeltet og varetage formidlingsopgaver relateret til professionens praksis.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

**Viden om og forståelse for:**

- pædagogisk teori og praksis relateret til formidling af ernæring og sundhed
- psykologisk, sociologisk og politologisk teori relateret til arbejdet med formidling af ernæring og sundhed

**Færdighed i:**

- at planlægge, gennemføre og evaluere undervisnings- og formidlingsforløb i relation til konkrete læringsmål
- at udføre undervisnings- eller formidlingsopgaver relateret til ernæring og sundhed i en given kontekst ud fra pædagogisk, psykologisk og sociologisk teori

**Kompetence til:**

- at identificere læringsbehov relateret til ernæring og sundhed
- at håndtere pædagogisk praksis relateret til ernæring og sundhed

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	4
Natur- og sundhedsvidenskab	0
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	4
Praktik	5

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en ekstern prøve.

Det er en forudsætning for gennemførelse af den eksterne prøve, at den studerende har gennemført praktik på et praktiksted der er godkendt af uddannelsesinstitutionen.

**Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling**

Studieretningen består af 8 moduler.

**Modul 7: Videnskabsteori og -metode**

**Tema:**

Modulet sætter fokus på videnskabsteoretiske problemstillinger samt kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder i relation til studieretningen. I modulet arbejder den studerende med at anvende videnskabelige undersøgelses- og dokumentationsmetoder.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

**Viden om og forståelse for:**

- videnskabsteori og etik

- begreber inden for kvantitativ og kvalitativ metode

**Færdighed i:**

- at anvende og vurdere eksisterende undersøgelser og forskningsresultater såvel kvantitative som kvalitative i relation til den valgte studieretning
- at anvende statistik som arbejdsredskab i relation til den studerendes valgte studieretning
- at planlægge, generere og bearbejde empiri i relation til den valgte studieretning.

**Kompetence til:**

- at håndtere enkle kvantitative og kvalitative undersøgelser i relation til den valgte studieretning

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	3
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	3

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

**Modul 8: Livscyklus, ernæring og sundhed**

**Tema:**

Modulet sætter fokus på sundheds- og kostvaner hos udvalgte grupper i samfundet. Desuden arbejdes eksemplarisk med specifikke ernæringsmæssige behov og fysiologiske ændringer gennem livet. Herudfra arbejdes med kostvejledning relateret til madvaner og måltidskultur.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

**Viden om og forståelse for:**

- fysiologiske ændringer gennem livet
- sundheds- og kostvaner hos grupper i samfundet
- måltidskultur og kostvaner i relation til livssituation
- 

**Færdighed i:**

- at fastlægge ernæringsstatus
- at vælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater
- at udarbejde og begrunde forslag til ændring af livsstil

**Kompetence til:**

- at tilrettelægge, udføre og evaluere kostvejledning til specifikke målgrupper med forskellige ernæringsmæssige behov under hensyntagen til etiske, psykosociale, kulturelle og økonomiske forhold.

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	3
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	3

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en ekstern prøve, som indeholder elementer fra modul 7 og 8.

**Modul 9: Professionspraktik**

**Tema:**

Modulet sætter fokus på at opnå praksiserfaringer med sundhedspædagogiske muligheder for at imødekomme ernærings- og sundhedsmæssige problemstillinger hos specifikke målgrupper. I modulet indgår praktik med fokus på formidling. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende til det reflekterende inden for det faglige felt.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:****Viden om og forståelse for:**

- sundhedspædagogik i relation til ernæring og sundhed
- den professionelle samtale og formidlingsteknik

**Færdighed i:**

- at formidle professionsfaglig viden
- at anvende relevant informationsmateriale
- at mestre professionens metoder og redskaber
- at reflektere over professionens praksis og egne læringsbehov

**Kompetence til:**

- at anvende og evaluere informationsmateriale om ernæring og sundhed under hensyntagen til en given problemstilling og målgruppe
- at indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	3
Natur- og sundhedsvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	2
Praktik	10

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en intern prøve.

## Modul 10: Fysisk aktivitet i relation til sundhedsfremme og forebyggelse

### Tema:

Modulet sætter fokus på fysisk aktivitet set i forhold til normer, forståelse og opfattelser af sundhed og sundhedsfremme. Der indgår forskellige træningsformer i teori og praksis.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- fysiologiske adaptationer ved træning
- fysisk aktivitet, idræt, sport og motions betydning i et pædagogisk og samfundsmæssigt perspektiv
- forskellige træningsformer i teori og praksis
- sammenhæng mellem kost, ernæring og fysisk aktivitet
- 

#### Færdighed i:

- at planlægge, gennemføre og evaluere aktivitets- og træningsprogrammer til relevante målgrupper
- at foretage enkle målinger af arbejdskapacitet og arbejdsbelastninger
- at udarbejde sammenhængende planer for kost og fysisk aktivitet
- at anvende sundhedsprofiler som metode- og styringsværktøj
- 

#### Kompetence til:

- at håndtere og igangsætte sundhedsfremmende initiativer med udgangspunkt i ernæring og fysisk aktivitet
- at udvikle, gennemføre og evaluere sammenhængende kost- og træningsprogrammer.

### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	4
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	2

### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 11: Innovation, projektledelse og intervention

### Tema:

Modulet sætter fokus på innovation og der arbejdes projektorienteret med intervention, sundhedsfremme og forebyggelse, under hensyntagen til den enkelte borgers levevilkår og med inddragelse af relevant lovgivning og etik. Projektet kan både rette sig mod privat og offentlig virksomhed.

### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

#### Viden om og forståelse for:

- metoder til at arbejde projektorienteret
- innovation og projektledelse
- lovgivning relateret til borgerens rettigheder samt til drift af virksomhed
- markeds- og konkurrenceforhold
- markedsføring af nye produkter og koncepter
- etiske dilemmaer i relation til intervention

#### Færdighed i:



- at arbejde projektorienteret
- at analysere og vurdere produkt- og forbrugerprofiler
- at dokumentere og kvalitetssikre i relation til interventionstiltag

**Kompetence til:**

- at intervenere sundhedsfremmende og forebyggende på individ, gruppe og organisationsniveau
- at håndtere og identificere problemstillinger relateret til intervention og det komplekse samspil omkring borgernes motivation til ændringer under hensyntagen til livssituation
- at udvikle og evaluere koncepter for produkt- og forbrugerprofiler
- at udvælge relevante forskningsresultater

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	3
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	4

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en ekstern prøve. Den eksterne prøve indeholder elementer fra modul 10 og 11.

**Modul 12: Selvstændig professionsudøvelse: Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling**

**Tema:**

Modulet sætter fokus på at opnå praksiserfaringer fra professionsfeltet. I modulet indgår praktik, hvor ernæring og sundhed sættes i centrum i forhold til sundhedsfremme og forebyggelse. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende over det reflekterende til det selvstændigt udøvende inden for det faglige felt.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

**Færdighed i:**

- at vælge og anvende relevante metoder og redskaber i udøvelsen af professionens praksis
- at vurdere professionens praksisnære og teoretiske problemstillinger
- at begrunde og vælge relevante professionsfaglige løsningsmodeller til sundhedsfremme og forebyggelse
- at vælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater til løsning af problemstillinger i praksis
- at mestre professionens metoder og redskaber
- at reflektere over professionens praksis

**Kompetence til:**

- at håndtere af udviklingsorienterede situationer i professionssammenhæng
- selvstændigt at indgå i faglige og tværfaglige samarbejder og påtage sig ansvar inden for rammerne af en professionel etik
- at udvise professionalisme og handlekompetence i relation til professionens praksis
- at identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til professionen.
- at indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	3
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0
Praktik	12

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en intern prøve

**Modul 13: Ernæring og sundhed, praksis-, udviklings- og forskningsviden****Tema:**

Valgmodulet retter sig mod ernærings- og sundhedsfaglig udvikling inden for professionsrettet virksomhed nationalt og internationalt. Valgmodulet afspejler aktuelle sundhedsmæssige temaer/problemstillinger i professionen og i samfundet og udbydes nationalt på alle sundhedsuddannelser.

Valgmodulet kan tilrettelægges som selvstændigt praksisundervisning eller teoretiske selvstudier. Valgmodulet skal forhåndsgodkendes af uddannelsesinstitutionen.

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	10
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

**Modul 14: Professionsbachelorprojekt****Tema:**

I professionsbachelorprojektet behandles en selvvalgt og af uddannelsesinstitutionen godkendt problemstilling i relation til den valgte studieretning. Der indgår anvendelse af videnskabelig metode og inddragelse af praksiserfaringer.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:****Kompetence til:**

- selvstændigt at kunne identificere og bearbejde relevante aspekter i relation til den valgte problemstilling
- at generere og bearbejde empiri i relation til projektets problemstilling
- at vælge, vurdere og håndtere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater relateret til projektets problemstilling

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	20
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0

**Bedømmelse:**

Professionsbachelorprojektet afsluttes med en ekstern prøve, hvor det skriftlige projekt og den mundtlige eksamination bedømmes i sin helhed.

## Ledelse - fødevarer og service

Studieretningen består af 8 moduler.

### Modul 7: Videnskabsteori og -metode

#### Tema:

Modulet sætter fokus på videnskabsteoretiske problemstillinger samt kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder i relation til studieretningen. I modulet arbejder den studerende med at anvende videnskabelige undersøgelses- og dokumentationsmetoder.

#### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

##### Viden om og forståelse for:

- videnskabsteori og etik
- begreber inden for kvantitativ og kvalitativ metode

##### Færdighed i:

- at anvende og vurdere eksisterende undersøgelser og forskningsresultater såvel kvantitative som kvalitative i relation til den valgte studieretning
- at anvende statistik som arbejdsredskab i relation til den studerendes valgte studieretning
- at planlægge, generere og bearbejde empiri i relation til den valgte studieretning.

##### Kompetence til:

- at håndtere enkle kvantitative og kvalitative undersøgelser i relation til den valgte studieretning

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	3
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	3

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

### Modul 8: Måltider, fødevarer og service – teknologi og brugerperspektiv

#### Tema:

Modulet sætter fokus på sunde måltider, fødevarer og service under hensyntagen til brugerne og teknologiske muligheder. Der arbejdes med koncepter ud fra værdibaserede parametre som bæredygtighed, miljø- og sundhedsfremme samt kvalitet. Desuden arbejdes med ledelse og produktionsteknologi.

#### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

##### Viden om og forståelse for:

- måltids-, fødevare- og servicekoncepter,
- ledelse af måltids- og fødevareproduktion, samt servicekoncepter,
- produktionsmetoder og -udstyr samt distribution,
- måltider, fødevarer og service i et brugerperspektiv,
- værdibaserede parametre i relation til måltids-, fødevare- og servicekoncepter,
- miljømæssige konsekvenser af produktion

##### Færdighed i:

- at vurdere processer i forhold til kvalitet, miljø, hygiejne og sundhed
- at vælge produktionsmetoder og -udstyr under hensyntagen til arbejdsmiljø, miljø- og sundhedsfremme

**Kompetence til:**

- at varetage enkle ledelsesopgaver relateret til måltids- og fødevarerproduktion, serviceopgaver, de teknologiske muligheder og brugernes ønsker.

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	7
Natur- og sundhedsvidenskab	5
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	0

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en ekstern prøve. Den eksterne prøve indeholder elementer fra modul 7 og 8.

**Modul 9: Professionspraktik****Tema:**

Modulet sætter fokus på at opnå praksiserfaring med at imødekomme ernærings- og sundhedsmæssige problemstillinger i arbejdet med måltids-, fødevarer- eller servicekoncepter. I modulet indgår praktik med fokus på ledelse, produktion, virksomhedskultur og aftagerfelt. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende til det reflekterende inden for det faglige felt.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:****Viden om og forståelse for:**

- ledelse i praksis
- virksomhedskultur i praksis
- måltids-, fødevarer- eller servicekoncepter i praksis
- aftagerfeltets betydning for virksomheden
- produktion i praksis

**Færdighed i:**

- at anvende koncepter i relation til mad- og måltidsproduktion, fødevarerhåndtering eller serviceopgaver
- at vurdere sammenhæng mellem produktion, virksomhedskultur og aftagerfelt
- at mestre professionens metoder og redskaber
- at reflektere over professionens praksis og egne læringsbehov

**Kompetence til:**

- at håndtere enkle ledelsesopgaver i praksis
- at indgå i virksomhedens daglige virke og kollegiale samarbejde

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	3
Natur- sundhedsvidenskab	0
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	0
Praktik	10

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en intern prøve.

## Modul 10: Ledelse, kvalitetssikring og økonomi

### Tema:

Modulet sætter fokus på ledelse og kvalitetssikring af daglig drift i forbindelse med måltidsløsninger, fødevarereproduktion og serviceopgaver. Der arbejdes med sammenhæng mellem ledelse og kommunikation i relevante organisationer samt ledelses- og kommunikationsredskaber i relation til arbejdsmiljø. Endvidere arbejdes med økonomistyring.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

### Viden om og forståelse for:

- virksomhedsøkonomiske principper
- regnskaber, budgetter og budgetkontrol
- ledelse, kvalitetssikring og styring
- standarder til kvalitetssikring og -udvikling
- forandringsprocesser og kompetenceudvikling i en virksomhed
- lovgivning relateret til fysisk og psykisk arbejdsmiljø

### Færdighed i:

- at planlægge, begrunde og gennemføre ledelsesopgaver relateret til måltids- og fødevarereproduktion samt service
- at anvende og vurdere relevante økonomiske principper og muligheder
- at anvende kvalitets, hygiejne og miljøstyringsværktøjer i relation til måltids- og fødevarereproduktion og service
- at anvende ledelsesværktøjer i relation til arbejdsmiljø og personalepolitik
- at anvende økonomistyring som redskab i daglig drift

### Kompetence til:

- håndtere kommunikations- og ledelsesopgaver i sammenhæng med måltids- og fødevarereproduktion samt løsning af serviceopgaver
- at udvikle og evaluere ledelsesopgaver relateret til måltids- og fødevarereproduktion samt service

### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	7
Natur- og sundhedsvidenskab	2
Samfundsvidenskab	4
Humanvidenskab	2

### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## Modul 11: Innovation, projektledelse og konceptudvikling

### Tema:

Modulet sætter fokus på innovation og der arbejdes projektorienteret med måltids-, fødevarer- og servicekoncepter ud fra samfunds-, markeds- og forbrugermæssige forhold. Der arbejdes desuden med relevant lovgivning nationalt og internationalt samt markeds- og konkurrenceforhold, herunder markedsføring.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

### Viden om og forståelse for:

- metoder til at arbejde projektorienteret
- innovation og projektledelse
- lovgivning relateret til borgerens rettigheder, samt til drift af virksomhed
- markeds- og konkurrenceforhold
- markedsføring af nye produkter og koncepter

- etiske dilemmaer i relation til ledelse

**Færdighed i:**

- at arbejde projektorienteret
- at analysere og vurdere produkt-, forbruger- og virksomhedsprofil, samt markedsføringsstrategi

**Kompetence til:**

- selvstændigt at kunne initiere, gennemføre og håndtere komplekse situationer relateret til nye produkter inden for måltider, fødevarer og service
- at håndtere og identificere problemstillinger relateret til innovation, konceptudvikling og marked
- at udvikle og evaluere produkt-, forbruger og virksomhedsprofil
- at udvælge relevante forskningsresultater

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	6
Naturvidenskab	3
Samfundsvidenskab	4
Humanvidenskab	2

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter

Modulet afsluttes med en ekstern prøve. Den eksterne prøve indeholder væsentlige elementer fra modul 10 og 11.

**Modul 12: Selvstændig professionsudøvelse: Ledelse - fødevarer og service**

**Tema:**

Modulet sætter fokus på at opnå praksiserfaringer fra professionsfeltet. I modulet indgår praktik, hvor ernæring og sundhed sættes i centrum i forhold til ledelse, fødevarer og service. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende over det reflekterende til det selvstændigt udøvende inden for det faglige felt.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

**Færdighed i:**

- at vælge og anvende relevante metoder og redskaber i udøvelsen af professionens praksis
- at vurdere professionens praksisnære og teoretiske problemstillinger
- at begrunde og vælge relevante professionsfaglige løsningsmodeller i relation til ledelse, fødevarer og service
- at vælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater til løsning af problemstillinger i praksis
- at mestre professionens metoder og redskaber
- at reflektere over professionens praksis

**Kompetence til:**

- At håndtere udviklingsorienterede situationer i professionssammenhæng
- selvstændigt at indgå i faglige og tværfaglige samarbejder og påtage sig ansvar inden for rammerne af en professionel etik
- at udvise professionalisme og handlekompetence i relation til professionens praksis
- at identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til professionen.
- at indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	3
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0
Praktik	12

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en intern prøve.

**Modul 13: Ernæring og sundhed, praksis-, udviklings- og forskningsviden**

**Tema:**

Valgmodulet retter sig mod ernærings- og sundhedsfaglig udvikling inden for professionsrettet virksomhed nationalt og internationalt. Valgmodulet afspejler aktuelle sundhedsmæssige temaer/problemstillinger i professionen og i samfundet og udbydes nationalt på alle sundhedsuddannelser.

Valgmodulet kan tilrettelægges som selvstændigt praksisundervisning eller teoretiske selvstudier. Valgmodulet skal forhåndsgodkendes af uddannelsesinstitutionen.

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	10
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

**Modul 14: Professionsbachelorprojekt**

**Tema:**

I professionsbachelorprojektet behandles en selvvalgt og af uddannelsesinstitutionen godkendt problemstilling i relation til den valgte studieretning. Der indgår anvendelse af videnskabelig metode og inddragelse af praksiserfaringer.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

**Kompetence til:**

- selvstændigt at kunne identificere og bearbejde relevante aspekter i relation til den valgte problemstilling
- at generere og bearbejde empiri i relation til projektets problemstilling
- at vælge, vurdere og håndtere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater relateret til projektets problemstilling

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	20
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0

**Bedømmelse:**

Professionsbachelorprojektet afsluttes med en ekstern prøve, hvor det skriftlige projekt og den mundtlige eksamination bedømmes i sin helhed.

## Klinisk diætetik

Studieretningen består af 8 moduler.

### Modul 7: Videnskabsteori og -metode

#### Tema:

Modulet sætter fokus på videnskabsteoretiske problemstillinger samt kvantitative og kvalitative undersøgelsesmetoder i relation til studieretningen. I modulet arbejder den studerende med at anvende videnskabelige undersøgelses- og dokumentationsmetoder.

#### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

##### Viden om og forståelse for:

- videnskabsteori og etik
- begreber inden for kvantitativ og kvalitativ metode

##### Færdighed i:

- at anvende og vurdere eksisterende undersøgelser og forskningsresultater såvel kvantitative som kvalitative i relation til den valgte studieretning
- at anvende statistik som arbejdsredskab i relation til den studerendes valgte studieretning
- at planlægge, generere og bearbejde empiri i relation til den valgte studieretning.

##### Kompetence til:

- at håndtere enkle kvantitative og kvalitative undersøgelser i relation til den valgte studieretning

#### Videnskabsområder, ECTS-point:

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	3
Samfundsvidenskab	3
Humanvidenskab	3

#### Bedømmelse:

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

### Modul 8: Diætbehandling og ernæringsterapi

#### Tema:

Modulet sætter fokus på den kliniske diætists funktion i forbindelse med behandling af patienter. Der arbejdes med individuel- og gruppevejledning i forbindelse med diætbehandling og livsstilsintervention under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold. Desuden arbejdes med problemstillinger vedrørende dækning af patienters ernæringsmæssige behov eksempelvis i form af ernæringsterapi.

#### Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:

##### Viden om og forståelse for:

- den kliniske diætists funktion i samarbejdet med patienter og andre sundhedsprofessionelle
- kostanamnese, kostundersøgelsesmetoder og biologiske parametre,
- principper for diætbehandling med ernæringsterapi
- principper for diætbehandling af adipositas, hjertekarsygdomme og diabetes mellitus,
- almindeligt forekommende sygdomme og farmakologisk behandling af disse
- den professionelle samtale i relation til diætbehandling

##### Færdighed i:

- at vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko,



- at anvende sundhedspsykologiske og -pædagogiske teorier, begreber og metoder i relation til det diætetiske arbejde
- at udvælge, anvende og vurdere principper for diætbehandling og ernæringsterapi til patienter under hensyntagen til familiære, etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold

**Kompetence til:**

- at gennemføre, evaluere og dokumentere diætbehandling og ernæringsterapi til en udvalgt patient eller patientgruppe

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	6
Natur- og sundhedsvidenskab	4
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	2
Praksis	1

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet skal afsluttes med en ekstern prøve. Den eksterne prøve indeholder væsentlige elementer fra modul 7 og 8.

**Modul 9: Professionspraktik**

**Tema:**

Modulet sætter fokus på den kliniske diætists arbejde i praksis. Der arbejdes med problemstillinger vedrørende de repræsenterede patientgrupper på praktikstedet, og praktikstedet inddrages i evaluering af modulet. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende til det reflekterende og udøvende inden for det klinisk diætetiske felt.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

**Viden om og forståelse for:**

- praksisfeltet inden for klinisk diætetisk virksomhed
- dokumentation i sundhedsvæsnet
- mødet mellem den kliniske diætist, patienten og pårørende
- at reflektere over professionens praksis og egne læringsbehov

**Færdighed i:**

- at vurdere den kliniske diætists profession og arbejde under givne organisatoriske rammer
- at planlægge, gennemføre og evaluere diætetisk vejledning og ernæringsterapi i praksis
- at anvende sundhedsvæsnets dokumentationssystem i relation til den givne diætetiske behandling
- at mestre professionens metoder og redskaber

**Kompetence til:**

- at bedømme patientens ernæringsstatus og risiko samt udføre ernæringsterapi og diætbehandling
- at håndtere relevante oplysninger fra journal samt at skrive journalnotater
- at indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	0
Natur- og sundhedsvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0
Praktik	15

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en intern klinisk prøve.

## **Modul 10: Diætbehandling til patienter med specifikke sygdomme**

### **Tema:**

Modulet sætter fokus på problemstillinger vedrørende dækning af patienters ernæringsmæssige behov i relation til patientens sygdom eksempelvis gastroenterologiske og nefrologiske sygdomme. Desuden sættes fokus på udarbejdelse og brug af vejledningsmateriale i forbindelse med diætbehandling under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold.

### **Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

#### **Viden om og forståelse for:**

- diætbehandling og farmakologisk behandling i relation til udvalgte sygdomme eksempelvis gastroenterologiske og nefrologiske sygdomme
- vejledningsmateriale i forbindelse med diætbehandling

#### **Færdighed i:**

- at planlægge diætetisk og sundhedspædagogisk intervention
- at planlægge og kvalitetsudvikle vejledningsmateriale til patienter, patientgrupper og pårørende under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold
- at udvælge og udarbejde vejledningsmateriale i forbindelse med diætbehandling, under hensyntagen til målgruppens ressourcer

#### **Kompetence til:**

- at planlægge, udføre, evaluere og dokumentere specifik diætbehandling af patienten under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold

### **Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	4,5
Natur- og sundhedsvidenskab	4
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	3
Praksis	1,5

### **Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

## **Modul 11: Diætbehandling og projektorientering**

### **Tema:**

Modulet sætter fokus på problemstillinger vedrørende dækning af patientens ernæringsmæssige behov i relation til sygdom eksempelvis onkologiske, reumatologiske, geriatriske, pædiatriske og psykiske sygdomme. Desuden arbejdes der projektorienteret med diætbehandling til den pågældende patient og patientgruppe under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold.

### **Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

#### **Viden om og forståelse for:**

- metoder til at arbejde projektorienteret
- lovgivning relateret til patientens rettigheder
- diætbehandling og farmakologisk behandling i relation til udvalgte sygdomme eksempelvis onkologiske, reumatologiske, geriatriske, pædiatriske og psykiske sygdomme
- etiske dilemmaer i relation til diætbehandling af patienter

**Færdighed i:**

- at arbejde projektorienteret
- at opstille en plan for diætbehandling til patienter med udvalgte sygdomme
- at anvende den professionelle samtale i relation til patientens diætbehandling

**Kompetence til:**

- at håndtere det komplekse samspil omkring patientens motivation til kostændring under hensyntagen til livssituation
- at udvælge relevante forskningsresultater

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	4,5
Natur- og sundhedsvidenskab	4
Samfundsvidenskab	2
Humanvidenskab	3
Praksis	1,5

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en ekstern prøve. Den eksterne prøve indeholder elementer fra modul 10 og 11.

**Modul 12: Selvstændig professionsudøvelse – Klinisk diætetik****Tema:**

Modulet sætter fokus på den komplekse praksisudøvelse som den kliniske diætist skal håndtere i forhold til de repræsenterede patientgrupper. Praktikstedet inddrages i evaluering af modulet. Der sker en progression i løbet af praktikken fra det observerende over det reflekterende til det selvstændigt udøvende inden for det klinisk diætetiske felt.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:****Færdighed i:**

- at vælge og anvende relevante metoder og redskaber i udøvelsen af professionens praksis
- at vurdere professionens praksisnære og teoretiske problemstillinger
- at begrunde og vælge relevante professionsfaglige løsningsmodeller til sundhedsfremme, forebyggelse og behandling i arbejdet som klinisk diætist
- at vælge, anvende og vurdere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater til løsning af problemstillinger i praksis
- at mestre professionens metoder og redskaber
- at reflektere over professionens praksis

**Kompetence til:**

- at planlægge, udføre, evaluere og dokumentere diætbehandling under hensyntagen til etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold
- at håndtere udviklingsorienterede situationer i professionssammenhæng
- selvstændigt at indgå i faglige og tværfaglige samarbejder og påtage sig ansvar inden for rammerne af en professionel etik
- at udvise professionalisme og handlekompetence i relation til professionens praksis
- at identificere egne læringsbehov og udvikle egen viden, færdigheder og kompetencer i relation til professionen.
- at udarbejde og evaluere informationsmateriale om ernæring og sundhed som klinisk diætist under hensyntagen til en given problemstilling og målgruppe
- at indgå i professionens daglige virke og kollegiale samarbejde

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	0
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0
Praktik	15

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

Modulet afsluttes med en intern klinisk prøve.

**Modul 13: Ernæring og sundhed, praksis-, udviklings- og forskningsviden**

**Tema:**

Valgmodulet retter sig mod ernærings- og sundhedsfaglig udvikling inden for professionsrettet virksomhed nationalt og internationalt. Valgmodulet afspejler aktuelle sundhedsmæssige temaer/problemstillinger i professionen og i samfundet og udbydes nationalt på alle sundhedsuddannelser.

Valgmodulet kan tilrettelægges som selvstændigt praksisundervisning eller teoretiske selvstudier. Valgmodulet skal forhåndsgodkendes af uddannelsesinstitutionen.

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	10
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0

**Bedømmelse:**

Det er en forudsætning for at få godkendt modulet, at den studerende har deltaget i planlagte studieaktiviteter.

**Modul 14: Professionsbachelorprojekt**

**Tema:**

I professionsbachelorprojektet behandles en selvvalgt og af uddannelsesinstitutionen godkendt problemstilling i relation til den valgte studieretning. Der indgår anvendelse af videnskabelig metode og inddragelse af praksiserfaringer.

**Efter modulet har den studerende opnået følgende læringsudbytte:**

**Kompetence til:**

- selvstændigt at kunne identificere og bearbejde relevante aspekter i relation til den valgte problemstilling
- at generere og bearbejde empiri i relation til projektets problemstilling
- at vælge, vurdere og håndtere eksisterende materialer, undersøgelser og forskningsresultater relateret til projektets problemstilling

**Videnskabsområder, ECTS-point:**

Ernæring og sundhedsfag	20
Naturvidenskab	0
Samfundsvidenskab	0
Humanvidenskab	0

**Bedømmelse:**

Professionsbachelorprojektet afsluttes med en ekstern prøve, hvor det skriftlige projekt og den mundtlige eksamination bedømmes i sin helhed.