

Udskriftsdato: 15. december 2025

BEK nr 491 af 11/05/2010 (Historisk)

Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed

Ministerium: Uddannelses- og Forskningsministeriet

Journalnummer: Undervisningsmin., j.nr. 095.704.021

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 502 af 30/05/2016

Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed

I medfør af § 22 i lov nr. 207 af 31. marts 2008 om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser fastsættes:

§ 1. Formålet med uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed er at kvalificere den uddannede til selvstændigt at kunne planlægge, organisere og gennemføre opgaver inden for ernæring og sundhed med henblik på national og international beskæftigelse i privat og offentlig virksomhed.

Stk. 2. Den uddannede skal have viden, færdigheder og kompetencer som angivet i bilag 1.

§ 2. Uddannelsen, der er en fuldtidsuddannelse, er normeret til 210 ECTS-point. 60 ECTS-point svarer til en fuldtidsstuderendes arbejde i 1 år.

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

Stk. 3. Uddannelsens engelske betegnelse er Bachelor's Degree Programme in Nutrition and Health.

§ 3. Uddannelsen består af:

- 1) Obligatoriske uddannelseselementer med et samlet omfang på 82 ECTS-point, der er fælles for de studerende.
- 2) 3 bundne studieretninger, hvoraf den studerende vælger én:
 - a) Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling, der har et omfang på 68 ECTS-point.
 - b) Klinisk diætetik, der har et omfang på 56 ECTS-point.
 - c) Ledelse, fødevarer og service, der har et omfang på 68 ECTS-point..
- 3) Praktik der for den studerende har et samlet omfang på:
 - a) 30 ECTS-point for studerende, der har valgt studieretningen Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling, jf. stk. 1, nr. 2, litra a.
 - b) 42 ECTS-point for studerende, der har valgt studieretningen Klinisk diætetik, jf. stk. 1, nr. 2, litra b.
 - c) 30 ECTS-point for studerende, der har valgt studieretningen Ledelse, fødevarer og service, jf. stk. 1, nr. 2, litra c.
- 4) Valgfri uddannelseselementer, der for den enkelte studerende har et samlet omfang på 10 ECTS-point.
- 5) Bachelorprojekt på 20 ECTS-point.

Stk. 2. De obligatoriske uddannelseselementer, jf. stk. 1, nr. 1, tilrettelægges inden for følgende kerneområder:

- 1) Sundhed, kost og fysisk aktivitet.
- 2) Ernæring og sundhed i et formidlings- og læringsperspektiv.
- 3) Fødevarer, produktion, hygiejne og forbrug.
- 4) Ledelse, kvalitet og miljø.
- 5) Sundhedsfremme og forebyggelse.
- 6) Tværprofessionel virksomhed.

Stk. 3. Studieretningen inden for Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling, jf. stk. 1, nr. 2, litra a, tilrettelægges inden for følgende kerneområder:

- 1) Ernæring og sundhed i relation til livscyklus og undervisning.
- 2) Fysisk aktivitet relateret til sundhedsfremme og forebyggelse.
- 3) Vejledning, sundhedsfremme og forebyggelse.

Stk. 4. Studieretningen inden for Klinisk diætetik, jf. stk. 1, nr. 2, litra b, tilrettelægges inden for følgende kerneområder:

- 1) Diætbehandling, ernæringsterapi og den kliniske praksis.

- 2) Formidling og vejledning i relation til forebyggelse og rehabilitering.
- 3) Den professionelle samtale.

Stk. 5. Studieretningen inden for Ledelse, fødevarer og service, jf. stk. 1, nr. 2, litra c, tilrettelægges inden for følgende kerneområder:

- 1) Mad og måltider, fødevarer, sundhed og service i teknologi- og brugerperspektiv.
- 2) Ledelse, kvalitetssikring, udvikling og økonomi.
- 3) Innovation og konceptudvikling.

Stk. 6. Uddannede, der har gennemført studieretningen inden for Klinisk diætetik, jf. stk. 1, nr. 2, litra b, kan autoriseres som klinisk diætist i henhold til lov om autorisation af sundhedspersoner og om sundhedsfaglig virksomhed.

§ 4. For uddannelsen gælder de regler om professionsbacheloruddannelser, der er fastsat i bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser, herunder regler om formål, niveau, videngrundlag, praktik, indhold og tilrettelæggelse, varighed og struktur, adgang, lærerkvalifikationer, prøver og eksamen, studieordning og merit.

Stk. 2. Studieordningens fællesdel skal ud over det i bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser fastsatte tillige indeholde angivelse af, efter hvilke kriterier studerende optages på studieretningen inden for klinisk diætetik.

§ 5. Undervisningsministeriet kan tillade fravigelse af bekendtgørelsen som led i forsøg. Ved forsøg fastsættes samtidig forsøgets varighed og rapporteringsform.

Stk. 2. Ministeriet kan dispensere fra bekendtgørelsen, når det findes begrundet i usædvanlige forhold.

§ 6. Bekendtgørelsen træder i kraft den 17. maj 2010 og har virkning for studerende, der optages på uddannelsen herefter.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 221 af 20. marts 2006 om uddannelse til professionsbachelor i ernæring og sundhed.

Stk. 3. Uddannelsesinstitutionen kan tilrettelægge overgangsordninger, således at studerende, der følger uddannelsen efter de tidligere regler, jf. stk. 2, kan fuldføre uddannelserne efter reglerne i denne bekendtgørelse.

Undervisningsministeriet, den 11. maj 2010

P.M.V.

TORBEN KORNBECH RASMUSSEN
AFDELINGSSCHEF

/ Jette Skovbjerg

Mål for læringsudbytte for uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed

Mål for læringsudbyttet omfatter den viden, de færdigheder og kompetencer, som en professionsbachelor i ernæring og sundhed skal opnå i uddannelsen.

Viden

Den uddannede professionsbachelor i ernæring og sundhed har viden om

- 1) anvendte teorier og metoder og praksis inden for professionen,
- 2) teori og metode i forhold til informationssøgning og formidling af viden,
- 3) forsøgs- og udviklingsarbejde inden for ernæring og sundhedsområdets teorier og praksis,
- 4) relevant regelgrundlag og skal kunne
- 5) reflektere over professionens praksis.

Den uddannede inden for *studieretningen Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling* har tillige viden om

- 1) fysiologiske ændringer gennem livet relateret til intervention, sundhedsfremme og det gode liv,
- 2) fysiske, psykiske, sociale, kulturelle og etiske aspekter i forhold til kost og fysisk aktivitet,
- 3) kost, rygning, alkohol og motions betydning for individers sundhedstilstand relateret til ulighed i sundhed og stigmatisering,
- 4) anvendelse af sundhedsprofiler som metode og styringsværktøj samt
- 5) sundhedspædagogik, formidling og den professionelle samtale relateret til undervisning og vejledning inden for professionens praksis.

Den uddannede inden for *studieretningen Klinisk diætetik* har tillige viden om

- 1) principper for diætbehandling og farmakologisk behandling af både almindeligt forekommende sygdomme og specifikke sygdomme under hensyntagen til livsstil og levekår,
- 2) det professionelle møde med patienten, de pårørende og samarbejdspartnere i den kliniske praksis,
- 3) metoder relateret til den kliniske diætists praksis, eksempelvis kostanamnese, screening, biologiske parametre samt dokumentation og kvalitetsudvikling i sundhedssektoren og
- 4) sundhedspædagogik, formidling og den professionelle samtale relateret til diætbehandling og ernæringsterapi inden for professionens praksis.

Den uddannede inden for *studieretningen Ledelse, fødevarer og service* har tillige viden om

- 1) måltids-, fødevare-, og servicekoncepter i et økonomisk og brugermæssigt perspektiv sat i relation til ledelse, sundhed og forebyggelse,
- 2) teknologi, hygiejne, kvalitet, standardisering og miljø relateret til professionens praksis,
- 3) konceptudvikling, innovation og projektledelse, herunder markedsføring og virksomhedskultur, samt
- 4) kommunikation, formidling og den professionelle samtale relateret til ledelse inden for professionens praksis.

Færdigheder

Den uddannede professionsbachelor i ernæring og sundhed kan

- 1) vurdere, formidle, dokumentere og kvalitetssikre ernærings- og sundhedsprofessionelle teoretiske og praksisnære problemstillinger,
- 2) anvende udviklingsbaserede resultater og viden fra professionsområdet,
- 3) formidle praksisnære og faglige problemstillinger og løsninger til samarbejdspartnere, borgere, brugere, elever og studerende uafhængigt af etnisk og kulturel baggrund og
- 4) anvende, sikre og implementere kvalitetsstandarder.

Den uddannede inden for *studieretningen Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling* kan tillige

- 1) vurdere ernæringsstatus samt tilrettelægge og udføre kostvejledningsforløb under hensyntagen til familiære, etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold,
- 2) foretage enkle målinger af arbejdskapacitet og arbejdsbelastninger relateret til aktivitets- og træningsprogrammer for relevante målgrupper og
- 3) intervenere sundhedsfremmende og forebyggende på individ-, gruppe- og organisationsniveau ved brug af sundhedspædagogik, formidling, undervisning og vejledning.

Den uddannede inden for *studieretningen Klinisk diætetik* kan tillige

- 1) vurdere ernæringsstatus og ernæringsrisiko,
- 2) udvælge, anvende og vurdere diætbehandling, ernæringsterapi og vejledningsmateriale til patienter under hensyntagen til familiære, etiske, psykologiske, sociale, kulturelle og økonomiske forhold samt
- 3) afdække og understøtte patientens og borgerens motivation i forbindelse med kostændringer.

Den uddannede inden for *studieretningen Ledelse, fødevarer og service* kan tillige

- 1) vurdere og optimere processer relateret til måltids- og fødevarerproduktion og servicekoncepter under hensyntagen til sundhedsfremme og miljø,
- 2) udvælge, vurdere, udvikle og kvalitetssikre sammenhænge mellem måltids-, fødevarer- og servicekoncepter, virksomhedskultur og aftagerfelt samt
- 3) udvikle, planlægge og evaluere ledelsesopgaver relateret til professionens praksis.

Kompetencer

Den uddannede professionsbachelor i ernæring og sundhed kan

- 1) håndtere komplekse og udviklingsorienterede problemstillinger inden for professionsområdet på et analytisk og metodisk grundlag,
- 2) selvstændigt deltage i fagligt og tværfagligt samarbejde inden for professionens rammer og etik,
- 3) arbejde innovativt med metodevalg og løsning af konkrete opgaver,
- 4) udvikle professionalisme og handlekompetence i relation til professionen ,
- 5) identificere egne læringsbehov og
- 6) udvikle kvalitetsstandarder.

Den uddannede inden for *studieretningen Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling* kan tillige

- 1) håndtere ernærings- og sundhedsfaglige problemstillinger i et tværfagligt samarbejde i forhold til specifikke målgrupper,

- 2) analysere, igangsætte, dokumentere og evaluere undervisning og informationsmateriale om ernæring og sundhed under hensyntagen til en given målgruppe,
- 3) analysere, igangsætte, dokumentere og evaluere sundhedsfremmende initiativer med udgangspunkt i fysisk aktivitet for specifikke grupper,
- 4) identificere betydningen af fysisk aktivitet og ernæring for den enkeltes sundhed og
- 5) anvende og vurdere sundhedsprofiler som arbejdsredskab i relation til sundhedsfremme og forebyggelse på individ, gruppe og organisationsniveau.

Den uddannede inden for *studieretningen Klinisk diætetik* kan tillige

- 1) håndtere diætetiske problemstillinger i arbejdet med patienter/borgere og pårørende i et tværfagligt samarbejde,
- 2) stille en diætetisk diagnose, igangsætte, dokumentere og evaluere diætbehandling og ernæringsterapi til patienter/borgere under hensyntagen til målgruppen,
- 3) bedømme ernæringsstatus og risiko samt analysere resultater fra praksis, herunder udvælge relevante oplysninger fra journal samt skrive journalnotater, og
- 4) planlægge, dokumentere, evaluere og udvikle diætvejledning.

Den uddannede inden for *studieretningen Ledelse, fødevarer og service* kan tillige

- 1) håndtere ledelsesmæssige problemstillinger i et tværfagligt samarbejde inden for måltids-, fødevare- og servicekoncepter set i forhold til arbejdsmiljø, teknologiske muligheder og brugernes ønsker,
- 2) initiere, gennemføre og reflektere over relevante formidlingsaktiviteter i forbindelse med udvikling af f.eks. mad-, fødevare-, eller servicekoncepter,
- 3) analysere, dokumentere og formidle sammenhæng mellem konceptudvikling og marked samt
- 4) udarbejde, dokumentere og evaluere styringsredskaber i et ledelsesmæssigt perspektiv inden for måltids-, fødevare- og servicekoncepter.