

Udskriftsdato: 13. december 2025

BEK nr 502 af 30/05/2016 (Gældende)

Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed

Ministerium: Uddannelses- og Forskningsministeriet

Journalnummer: Uddannelses- og Forskningsmin.,
Styrelsen for Videregående Uddannelser, j.nr. 15/021338

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 885 af 24/06/2018

Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed

I medfør af § 22 i lov om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser, jf. lovbe-
kendtgørelse nr. 1147 af 23. oktober 2014, som ændret ved lov nr. 633 af 12. maj 2015 og lov nr. 411 af
11. maj 2016, og § 15 og § 61, stk. 3, i lov om autorisation af sundhedspersoner og om sundhedsfaglig
virksomhed, jf. lovbe- kendtgørelse nr. 877 af 4. august, og efter forhandling med sundheds- og ældremini-
steren fastsættes efter bemyndigelse:

Kapitel 1

Formål

§ 1. Formålet med uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed er at kvalificere den
studerende til efter endt uddannelse selvstændigt at arbejde professionelt med sundhedsfremme, forebyg-
gelse, behandling og rehabilitering via mad og måltider samt ernæring med afsæt i professionens rammer
og etik i et nationalt og internationalt perspektiv. Den uddannede skal opnå både teoretiske og praktiske
kompetencer og skal uddannes til at være reflektiv og kritisk. Den uddannede opnår kompetencer til
at kunne deltage i forsknings- og udviklingsarbejde og til at kunne fortsætte i teoretisk og praktisk
kompetencegivende efter- og videreuddannelse.

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

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

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

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

Stk. 3. Den uddannede, der har gennemført studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik, toningen
Klinisk Diætetik, kan tillige autoriseres med titlen Klinisk Diætist i medfør af lov om autorisation af
sundhedspersoner og om sundhedsfaglig virksomhed.

Kapitel 2

Varighed, struktur og tilrettelæggelse

§ 3. Uddannelsesinstitutionen, der udbyder uddannelsen, er ansvarlig for uddannelsen i sin helhed.

Stk. 2. Uddannelsesinstitutionen og organisationen, der stiller praktiksted (klinisk uddannelsessted) til
rådighed, samarbejder på alle niveauer med henblik på at sikre sammenhængen mellem den teoretiske un-
dervisning og praktikken (den kliniske uddannelse). Uddannelsesinstitutionen sørger for, at samarbejdet
etableres og vedligeholdes.

Stk. 3. Uddannelsesinstitutionen skal godkende praktikstedet (det kliniske uddannelsessted). Et praktik-
sted (klinisk uddannelsessted) udgør et ledelsesmæssigt afgrænset område, som er godkendt af uddannel-
sesinstitutionen, jf. kriterierne herfor i studieordningen.

Stk. 4. Praktikstedet (det kliniske uddannelsessted) er over for uddannelsesinstitutionen ansvarlig for
gennemførelsen af praktikken (den kliniske uddannelse) i henhold til retningslinjer fastsat af uddannelses-
institutionen.

Stk. 5. Det er en forudsætning for godkendelse af praktikstedet (det kliniske uddannelsessted), at
praktikstedet tilknytter en ansvarlig vejleder for praktikken (den kliniske uddannelse).

Stk. 6. Det er tillige en forudsætning for godkendelse, at praktikken (den kliniske uddannelse) inden for
studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik, toningen Klinisk diætetik, at den opfylder følgende:

- 1) Ved praktik (klinisk uddannelse) 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 (den kliniske uddannelse) 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 (klinisk uddannelse) gennemføres på et sygehus.
- 3) Udvalgte elementer af praktikken (den kliniske uddannelse) 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.

§ 4. Uddannelsen, der er en fuldtidsuddannelse, er normeret til 210 ECTS-point, heraf 20 ECTS-point tværprofessionelle elementer, 20 ECTS-point valgfrie elementer og et bachelorprojekt på 20 ECTS-point. Et studenterårsværk er en fuldtidsstuderendes arbejde i 1 år og svarer til 60 ECTS-point.

Stk. 2. Uddannelsen er opdelt i semestre med en varighed på hver 30 ECTS-point. Et semester kan opdeles i moduler på 10 ECTS-point.

§ 5. Uddannelsen består af teoretiske elementer med et samlet omfang på 180 ECTS-point og praktik (klinisk uddannelse) med et samlet omfang på 30 ECTS-point. For studerende, der kan opnå autorisation som klinisk diætist tilrettelægges uddannelsen med teoretiske elementer med et samlet omfang på 168 ECTS-point og praktik (klinisk uddannelse) med et omfang på 42 ECTS-point, jf. stk. 2.

Stk. 2. Uddannelsen tilrettelægges med følgende:

- 1) En basisdel, hvor den studerende erhverver sig kompetencer i uddannelsens centrale fagområder.
- 2) 2 studieretninger, hvoraf den studerende vælger én af følgende:
 - a) Fødevarer og Ledelse, der tilrettelægges inden for mad, måltider og fødevarer samt ledelse og konceptudvikling.
 - b) Sundhedsfremme og Diætetik, der tilrettelægges inden for sundhedsfremme, forebyggelse og diætbehandling. Studieretningen tilrettelægges med to toninger, hvoraf den studerende vælger én af følgende: Sundhedsfremme og Forebyggelse eller Klinisk Diætetik.
- 3) Praktik kan tilrettelægges i både basisdel og studieretning.

Stk. 3. Uddannelsen tilrettelægges inden for følgende fagområder:

- 1) Sundhedsvidenskabelige fag, svarende til 63 ECTS-point.
- 2) Naturvidenskabelige fag, svarende til 63 ECTS-point.
- 3) Humanistiske fag, svarende til 42 ECTS-point.
- 4) Samfundsvidenskabelige fag, svarende til 42 ECTS-point.

§ 6. I uddannelsen indgår følgende obligatoriske temaer tilrettelagt på uddannelsens første to år:

- 1) Ernæring, sundhedsfremme og forebyggelse på 30 ECTS-point.
- 2) Fødevarer, forbrugeradfærd og ledelse på 30 ECTS-point.
- 3) Metode og formidling på 30 ECTS-point.
- 4) For studieretningen Sundhedsfremme og diætetik: Behandling og intervention i et formidlende perspektiv på 30 ECTS-point.
- 5) For studieretningen Fødevarer og ledelse: Organisation, ledelse og produktion på 30 ECTS-point.

§ 7. Uddannelsesinstitutionen fastsætter inden for rammerne af denne bekendtgørelse nærmere regler om uddannelsen i en studieordning for hele uddannelsen. Studieordningen består af en fællesdel, der har til formål at sikre ensartethed på tværs af uddannelsesinstitutioner, og en institutionsdel. Studieordningens fællesdel udarbejdes i fællesskab af de institutioner, der er godkendt til at udbyde uddannelsen. Studieordningens institutionsdel udarbejdes af den enkelte institution, der er godkendt til at udbyde uddannelsen.

Stk. 2. Fællesdelen skal indeholde beskrivelse af følgende:

- 1) Indhold i hvert tema i de første to år, jf. § 6.
- 2) Mål for læringsudbytte, der afsluttes efter uddannelsens første to år.
- 3) Fordelingen af teoretiske elementer og praktik (klinisk uddannelse) i ECTS-point inden for uddannelsens første to år.

- 4) Fordelingen af fagområder, jf. § 5 stk. 2, i ECTS-point inden for uddannelsens første to år, herunder fag med et omfang på mindst 5 ECTS-point.
- 5) Prøver, der tilrettelægges inden for uddannelsens første to år, herunder hvilke prøver der har ekstern bedømmelse, og er i praktikken (kliniske) og / eller teoretiske.
- 6) Krav til det afsluttende bachelorprojekt.
- 7) Regler om merit.

Stk. 3. Institutionsdelen udarbejdes i overensstemmelse med reglerne om institutionsdel i bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser (LEP-bekendtgørelsen). Institutionen fastsætter i institutionsdelen obligatorisk og valgfrit indhold i temaer, der tilrettelægges i de sidste 1½ år af uddannelsen.

Kapitel 3

Eksamen m.v.

§ 8. Prøver placeres i forbindelse med afslutning af et semester.

Stk. 2. Institutionerne fastsætter i studieordningens institutionsdel de mål for læringsudbytte, som prøves efter stk. 1.

Stk. 3. Der er mødepligt til praktikken (den kliniske uddannelse). Opfyldelse af mødepligten er en forudsætning for, at den studerende kan gå til den afsluttende prøve i praktikken (den kliniske uddannelse).

Stk. 4. I øvrigt gælder reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede videregående uddannelser (eksamensbekendtgørelsen).

Kapitel 4

Andre regler

§ 9. Uddannelsen skal være afsluttet senest 6 år efter studiestart. Heri medregnes ikke orlov begrundet i barsel, adoption, længerevarende sygdom, militærtjeneste samt FN-tjeneste m.v. Institutionen kan i særlige tilfælde forlænge uddannelsen ud over 6 år.

§ 10. Ved en væsentlig ændring af studieordningen, der vedrører toningen Sundhedsfremme og diætetik, skal relevant autorisationsmyndighed orienteres.

Stk. 2. En ændring af studieordningens fællesdel forudsætter enighed blandt de udbydende uddannelsesinstitutioner og skal drøftes med uddannelsesinstitutionernes samarbejds- partnere vedrørende uddannelsen.

Stk. 3. I øvrigt gælder de regler om ændring af en studieordning, der er fastsat i bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser samt i lov om professionshøjskoler.

§ 11. I øvrigt gælder de regler om professionsbacheloruddannelser, der er fastsat i bekendtgørelse om erhvervsakademiuddannelser og professionsbacheloruddannelser, dog undtaget krav til studieordningens fællesdel.

Kapitel 5

Ikrafttræden mv.

§ 12. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. august 2016.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 491 af 11. maj 2010 om uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed ophæves.

Stk. 3. Studerende, der er begyndt på uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed før 1. august 2016, kan færdiggøre uddannelsen efter den i stk. 2 nævnte bekendtgørelse indtil sommeren 2019, jf. dog stk. 4.

Stk. 4. Uddannelsesinstitutionen kan tilrettelægge overgangsordninger, således at studerende, der er begyndt på uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed før 1. august 2016, skal færdiggøre uddannelsen efter reglerne i denne bekendtgørelse.

Styrelsen for Videregående Uddannelser, den 30. maj 2016

NILS AGERHUS

/ Kirsten Lippert

Mål for læringsudbytte for uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed

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

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.

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 fødevare-, mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til borgerens behov samt økonomi og bæredygtighed,
- 2) mestre at udvælge, udvikle og kvalitetssikre fødevare-, mad- og måltidskoncepter,
- 3) mestre udvikling, implementering og evaluering af processer og ledelsesopgaver,
- 4) mestre at arbejde innovativt og entreprenant med fødevare-, 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.

Kompetencer

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 reflektivt og målfokuseret i faglig såvel som i tværprofessionelt og tværsektorielt kontekst,
- 5) håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster,
- 6) håndtere selvstændigt at indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde og med afsæt i et helhedsperspektiv,
- 7) håndtere anvendelse af professionsrelevant teknologi, herunder informations- og kommunikationsteknologi i den relevante kontekst,
- 8) håndtere og påtage sig ansvar for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling,
- 9) udvise ansvarlighed og holde sig fagligt ajour ud fra en forståelse for og identifikation af egne læreprocesser og udviklingsbehov og
- 10) selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår.

Den uddannede inden for studieretningen Fødevarer og Ledelse kan tillige

- 1) selvstændigt påtage sig ansvar for at arbejde innovativt inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter,
- 2) selvstændigt håndtere og udvikle formidlingsaktiviteter i forbindelse med udvikling af fødevarer-, mad- og måltidskoncepter,
- 3) selvstændigt håndtere ledelsesmæssige problemstillinger i et mono- og tværprofessionelt samarbejde set i forhold til arbejdsmiljø, økonomi og bæredygtighed og
- 4) håndtere udarbejdelse, dokumentation, evaluering og udvikling af styringsredskaber i et ledelsesmæssigt perspektiv inden for fødevarer-, mad- og måltidskoncepter.

Den uddannede inden for studieretningen Sundhedsfremme og Diætetik kan tillige

- 1) selvstændigt udøve sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende kost- og ernæringsvejledning,
- 2) selvstændigt påtage sig ansvar for og håndtering af analyse, igangsætning, dokumentation, journalisering og evaluering af undervisnings- og vejledningsmateriale 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 levevilkår.

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

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

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

- 1) selvstændigt påtage sig ansvar for håndtering af komplekse diætetiske problemstillinger i et tværprofessionelt samarbejde i forhold til specifikke patientgrupper og
- 2) selvstændigt understøtte sammenhængende diætetiske forløb for borgere og patienter både i det primære og i det sekundære sundhedsvæsen.