

Sundhedsfremme i relation til en specifik tematik: Fødevarer, bæredygtighed og sundhed

Om kurset

uddannelse	Sundhedsfremme
aktivitetstype	kandidatkursus
Undervisningssprog	Dansk
Tilmelding	Tilmelding sker via STADS-Selvbetjening indenfor annonceret tilmeldingsperiode, som du kan se på Studieadministrationens hjemmeside. Når du tilmelder dig et projektorienteret praktikforløb, skal du være opmærksom på, om der er sammenfald i tidspunktet for evt. andre studieaktiviteter og deres eksamen. Uddannelsesplanlægningen tager udgangspunkt i, at det er muligt at gennemføre et anbefalet studieforløb uden overlap. Men omkring valgfrie elementer og studieplaner som går ud over de anbefalede studieforløb, kan der forekomme overlap, alt efter hvilke studieaktiviteter du vælger. Særligt for projektorienteret praktikforløb gælder det, at du skal have godkendt forløbet inden det starter. [Du kan læse mere omkring godkendelsesprocessen her] (https://intra.ruc.dk/index.php?id=43596). Registration through STADS-Selvbetjening within the announced registration period, as you can see on the Studyadministration homepage. When registering for study activities, please be aware of potential conflicts between teaching schedule and exam dates. The planning of study activities at Roskilde University is based on the recommended study programs which do not overlap. However, if you choose optional courses and/or study plans that goes beyond the recommended study programs, an overlap of lectures or exam dates may occur depending on which activities you choose. Please be aware of the approval requirements for a project-oriented internship. [You can read more about the approval process here] (https://intra.ruc.dk/nc/en/students/student-hub/student-hub/ruc-studie-og-karrierevejledning/internship/project-oriented-internship/).
Uddybende beskrivelse	Det specifikke mål med kurset er, at den studerende opnår: Viden: Kurset vil bibringe deltagerne teoretisk og empirisk viden om samspillet mellem bæredygtig udvikling og sundhedsfremme, samt fødevareproduktion og forbrug. Færdigheder: De studerende vil opnå færdigheder med at analysere og diskutere konkrete sundheds- og miljøprojekter i et fremadrettet og løsningsorienteret perspektiv. Kompetencer: Deltagerne vil erhverve sig kompetencer til at arbejde integreret med miljø og sundhedsmæssige problemstillinger med særligt fokus på fødevareproduktion og -forbrug. Kurset vil introducere til bæredygtighedsdiskussionen, samt en samtænkning af miljø og sundhed med særligt fokus på fødevareproduktion og fødevareforbrug, da dette genstandsfelt på mange måder har været tæt forbundet med en erkendelse af de tiltagende sundheds- og miljøproblemer vi som samfund og individer står overfor i dag. Fødevareproduktion, forbrug, sundhed og livsstil er ligeledes fremtrædende i medieoffentligheden i dag, og artikulerer en lang række tematikker og problemstillinger der går på tværs af temaet sundhed, miljø og fødevarer. Disse studeres og analyseres indenfor en række forskningsdiscipliner, spændende over monofaglige tilgange, samt mere tværvidenskabelige projekter. Nærværende kursus vil introducere til denne bredde i optikker, men vil samtidig tage særligt afsæt i de samfunds-faglige- og humanistiske tilgange. De studerende vil blive præsenteret for en række konkrete eksempler på teori og empiri hentet fra ind- og udland, hvor samspillet mellem miljø og sundhed illustreres og nytænkes. Endvidere introduceres de studerende til forskellige former for fødevare produktion, forbrugsformer, hvor temaerne miljø og sundhedsfremme indgår og nytænkes. Endelig

er det kursets formål at diskutere hvordan en "bæredygtig sundhedsfremme tilgang" kan videre udvikles i teori og praksis. Kurset er opdelt i følgende temaer:

- 1) En generel introduktion af "bæredygtighedsbegrebet" relateret til begreber som risikosamfund, refleksiv modernitet og sundhedsfremme.
- 2) "Fødevarereproduktion, miljø og sundhed" vil beskæftige sig med hele fødevarerekæden og introducere til en række problemstillinger for miljø og sundhed, samt den måde den nationale og EU lovgivning forsøger at imødekomme udfordringerne på. Spørgsmål om sundhed og bæredygtighed er i mange henseender nært forbundne på fødevarerområdet og vi vil se kritisk på betydningen af fødevarernes oprindelse, forskellige typer af fødevarer, økologisk og lokal fødevarereproduktion samt alternative strategier for produktion af sunde og bæredygtige fødevarer.
- 3) Temaet "Fødevarer og sundhed i et forbruger og hverdagslivsperspektiv" beskæftiger sig med hvordan vi som individer, familier og institutioner håndterer det daglige måltid og forbrug. Miljø og sundhed har fyldt meget i den offentlige diskussion af mad og fødevarer og som forbruger bliver vi mødt af forskellige krav om håndtering af sund, miljø, etik og politisk ansvar i vores daglige forbrug og vi mødes bl.a. en række mærker i vores hverdag (Ø-mærket, Max Havelaar, fuldkorn, nøglehullet osv.) der alle forsøger at få os til at leve op til de officielle kostråd og/eller tage et personligt ansvar for miljø og bæredygtig udvikling. Endvidere ser vi offentlige institutioner og kantiner indføre nye madkoncepter med henblik på miljø- og sundhedsfremme. Hvilke implikationer har det for individet? Og hvordan håndteres miljø og sundhed i relation til forbruget af kommuner og offentlige myndigheder?
- 4) Fremtidsperspektiver: kurset afsluttes med fremlæggelse/eksamen og diskussion af hvordan miljø og sundhedsfremme yderligere kan tænkes sammen i et fremtidsperspektiv.

Kurset veksler mellem oplæg, dialog, gruppearbejde og en ekskursion, hvor vi besøger en konkret institution, hvor der arbejdes integreret med indsatser for miljø og sundhedsfremme. Der arbejdes endvidere løbende i moodle. De studerende arbejder gennem hele kursusforløbet med en eksamensopgave der har til formål at reflektere over begreberne sundhed, sundhedsfremme og bæredygtighed. Opgaven skal inddrage og diskutere eksempler på projekter, politikker eller institutioner der i større eller mindre grad arbejder ud fra en integration af sundhedsfremme og bæredygtighed, samt komme med et bud på hvordan disse to områder kan integreres og videre udvikles i fremtiden. Opgaven udarbejdes i grupper og fremlægges og diskuteres på den sidste kursusgang ved en intern eksamen (se nedenfor om prøveform).

Forventet arbejdsindsats
(ECTS-deklaration)

5 ECTS = 135 timer. Undervisningstid: 20 timer Forberedelse kursusgang: 80 timer.
Kursusopgave: 35 timer I alt: 135 timer

Pensum

Grundbog: L. Holm og S.T. Kristensen (red.): "Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver" (Munksgaard, 2012). Der anvendes herudover en række andre tekster, som opgives på og vil være tilgængelige via moodle.

Evaluerings- og feedback
former

Der afholdes en kort mundtlig evaluering af forløbet midtvejs i kurset samt en samlet mundtlig evaluering af hele kurset på sidste kursusgang. I forbindelse med fremlæggelsen af kursusopgaven (eksamen) på sidste kursusgang modtager de studerende feedback på såvel på den skriftlige opgavebesvarelse som fremlæggelsen fra vejlederne og deres medstuderende. Deltagelse i sidste kursusgang er obligatorisk.

Eksamensadministration

IMT Studieadministration (imt-studieadministration@ruc.dk)

Aktivitetsansvarlig

Erling Jelsøe (ej@ruc.dk)

ECTS

5

Læringsudbytte/
bedømmelseskriterier

- Indsigt i en specifik tematik i relation til sundhedsfremmeproblemstillinger.
- Viden om teorier om denne tematik i relation til sundhedsfremmeproblemstillinger.
- Kunne anvende teorier om kursets specifikke tematik i en sundhedsfremmekontekst.
- Kritisk kunne vurdere specifikke tematikkers konsekvenser for og bidrag til udviklingen af menneskers livskvalitet og sundhed i hverdagen.
- Kunne bidrage til at skabe meningsfulde sundhedsfremmende indsatser i relation til en specifik tematik.
- Kunne diskutere og analysere sammenhængen mellem en specifik tematik fra forskellige sundhedsfremme perspektiver.

- Kunne håndtere komplekse samspil mellem en specifik tematik i et sundhedsfremmeperspektiv.

Overordnet indhold	Hvert semester udbydes 2 kurser med hver sin specifikke tematik. Studienævnet beslutter et år i forvejen, hvilke temaer, der udbydes. Eksempler på temaer kan være: · Mennesker, teknologi og sundhed · Natur og sundhed · Fødevarer, bæredygtighed og sundhed · Global Health
Type	Valgkursus
Undervisnings- og arbejdsform	Forelæsninger med gruppearbejde, case-arbejde, studenteroplæg og plenumdiskussioner.
Prøveform (p1)	Kurset består gennem aktiv og tilfredsstillende deltagelse. Ved aktiv deltagelse forstås: - Den studerende skal deltage i de med undervisningen forbundne aktiviteter (f. eks. workshops, seminarer, felt-ekskursioner, processtudiegrupper, arbejdskonferencer, supervisionsgrupper, feedback-sessioner). Ved tilfredsstillende deltagelse forstås: - Den studerende skal i forløbet aflevere 1 et design eller en skriftlig opgave. Bedømmelse: Bestået/ikke bestået. Censur: Ingen.
Omprøveform (p1)	Individuel skriftlig hjemmeopgave stillet af kursusansvarlig. Hjemmeopgaven skal have et omfang på minimum 24.000 og maksimum 28.800 antal tegn inkl. mellemrum. Omfangskravene er inklusive eventuel forside, indholdsfortegnelse, litteraturliste, figurer og andre illustrationer, men eksklusiv eventuelle bilag. Hjemmeopgavens varighed er 5 dage inkl. evt. weekend og helligdage. Bedømmelse: Bestået / Ikke bestået. Censur: Ingen.
Eksamenskode(r)	Eksamenskode(r) : U40872

kursusgange:

Hold: 1

Fødevarer, bæredygtighed og sundhed (SUND)

tidspunkt	10-09-2021 08:15 til 10-09-2021 12:00
sted	04.2-037 - undervisningsrum (20)
Underviser	Erling Jelsøe (ej@ruc.dk) Dorthe Elle Ilsøe (dei@ruc.dk)

Fødevarer, bæredygtighed og sundhed (SUND)

tidspunkt 17-09-2021 08:15 til
17-09-2021 12:00

sted 08.1-033 - teorirum (20)

Underviser Erling Jelsøe (ej@ruc.dk)
Dorthe Elle Ilsøe (dei@ruc.dk)

Fødevarer, bæredygtighed og sundhed (SUND)

tidspunkt 24-09-2021 08:15 til
24-09-2021 12:00

sted 08.1-033 - teorirum (20)

Underviser Erling Jelsøe (ej@ruc.dk)
Dorthe Elle Ilsøe (dei@ruc.dk)

Fødevarer, bæredygtighed og sundhed (SUND)

tidspunkt 01-10-2021 08:15 til
01-10-2021 12:00

sted 02.1-203 - gis 1 (27)

Underviser Erling Jelsøe (ej@ruc.dk)
Dorthe Elle Ilsøe (dei@ruc.dk)

Fødevarer, bæredygtighed og sundhed (SUND)

tidspunkt 08-10-2021 08:15 til
08-10-2021 12:00

sted 02.1-141 - lille-geo (20)

Underviser Erling Jelsøe (ej@ruc.dk)
Dorthe Elle Ilsøe (dei@ruc.dk)

Fødevarer, bæredygtighed og sundhed (SUND)

tidspunkt 15-10-2021 08:15 til
15-10-2021 12:00

sted 02.1-141 - lille-geo (20)

Underviser Erling Jelsøe (ej@ruc.dk)
Dorthe Elle Ilsøe (dei@ruc.dk)

Fødevarer, bæredygtighed og sundhed - Aflevering af skriftligt produkt (SUND)

tidspunkt 22-10-2021 09:45 til
22-10-2021 10:00

Fødevarer, bæredygtighed og sundhed - Eksamen (SUND)

tidspunkt	29-10-2021 08:15 til 29-10-2021 12:00
forberedelsesnorm	ikke valgt
forberedelsesnorm D-VIP	ikke valgt
sted	43.3-29 - teorirum (50)
Underviser	Erling Jelsøe (ej@ruc.dk) Dorthe Elle Ilsøe (dei@ruc.dk)

Fødevarer, bæredygtighed og sundhed - Skriftlig omprøve (SUND)

tidspunkt	03-01-2022 10:00 til 08-01-2022 10:00
forberedelsesnorm	ikke valgt
forberedelsesnorm D-VIP	ikke valgt