

Studieplan for Årsstudium i mat, kosthold og ernæring for eldre

Godkjent: Mars 2026

Studiepoeng: 60 studiepoeng

Nettstudium

Gjeldende fra studieåret 26/27

Institutt for helsefag

Årsstudiets akkreditering er hjemlet i NOKUTs akkreditering av Bachelor i Ernæring



Innholdsfortegnelse

Innholdsfortegnelse	2
1.0 Årsstudium i mat, kosthold og ernæring for eldre	3
1.1 Mål og innhold	3
1.2 Opptakskrav	3
1.3 Læringsutbytte	4
1.4 Studiets oppbygging	5
1.5 Arbeidsomfang	5
1.6 Undervisnings- og læringsformer	6
1.7 Vurderingsformer og sensur	6
1.8 Relevans for videre studier og arbeidsliv	8
1.9 Internasjonalisering	9
1.10 Studiekvalitet	9
2.0 Årsstudiet	10
2.1 Introduksjon og emneoversikt	10
2.2 Emnebeskrivelser for årsstudiet	10
2.2.1 ERN1010 Mat, kosthold og ernæring	10
2.2.2 ERN1020 Samfunnsrettet ernæring	11
2.2.3 HEL2070 Helsekommunikasjon og formidling	12
2.2.4 ERN6071 Kosthold og ernæring for eldre	13



1.0 Årsstudium i mat, kosthold og ernæring for eldre

1.1 Mål og innhold

Årsstudium i mat, kosthold og ernæring for eldre gir studentene et bredt grunnlag i ernæringsfag, med særlig vekt på anvendelse i arbeid med den aldrende befolkningen. Studiet bygger på forståelsen av at mat og kosthold formes både av biologiske behov og av sosiale og kulturelle rammer, og at gode måltidspraksiser har betydning for helse, funksjon og trivsel i eldre år.

Målet med studiet er å gi studentene kompetanse til å anvende ernæringsfaglig og samfunnsrettet kunnskap i planlegging, gjennomføring, kommunikasjon og vurdering av arbeid med mat og kosthold for eldre.

Studiet består av fire emner som samlet gir et helhetlig perspektiv på feltet: mat, kosthold og ernæring, samfunnsrettet ernæring, helsekommunikasjon og formidling og kosthold og ernæring for eldre. Til sammen gir disse innsikt i både generelle og målgruppetilpassede sider ved mat og kosthold, og hvordan dette kan omsettes i praksis i helse- og omsorgstjenester og andre arenaer der eldre er målgruppen.

Innhold

Årsstudium i mat, kosthold og ernæring for eldre

- ✓ ERN1010 Mat, kosthold og ernæring
- ✓ ERN1020 Samfunnsrettet ernæring
- ✓ HEL2040 Helsekommunikasjon og formidling
- ✓ ERN6071 Kosthold og ernæring for eldre

1.2 Opptakskrav

Opptaksgrunnlaget for årsstudiet i mat, kosthold og ernæring for eldre er generell studiekompetanse eller realkompetanse, jf. Forskrift om opptak til høgre utdanning og jf. Forskrift om opptak, studier og eksamen ved Oslo Nye Høyskole.

Realkompetanse

For søkere som ikke har generell studiekompetanse kan det søkes om opptak på grunnlag av realkompetanse etter § 3-1 i Forskrift om opptak til høyere utdanning. Høyskolen har gjennomført en faglig vurdering for å identifisere generelle krav som gjelder hver søker uansett studium, og i tillegg studiespesifikke krav som gjelder per studium.

På Oslo Nye Høyskole gjelder følgende minstekrav for søkere for vurdering av opptak på grunnlag av realkompetanse i alle studieplaner:

- a) du fyller 25 år eller mer det året du søker om opptak.
- b) du har minimum 5 års utdanning og/eller praksis omregnet til 100 % stilling.



- a. med utdanning menes utdanning på nivå med videregående skole. Allmennfag/studiespesialisering regnes alltid som relevant. Fagbrev, relevante linjer på folkehøyskole og høyere utdanning er også relevant.
- b. med praksis menes lønnet eller ulønnet arbeid. Praksis må dokumenteres med attest/diplom. Attester må informere om ansettelsestid og stillingsprosent eller timeantall, signeres og stemples av arbeidsgiver.
 - i. Eksempler på praksis er lønnet arbeid, lærlingtid, tillitsverv og organisasjonsarbeid.
 - ii. Inntil 1 år med praksis kan dekkes av omsorg for egne barn. (Dette dokumenteres ved fødselsattest).
- c) du har sendt oss et motivasjonsbrev der du gjør rede for hvordan du har tenkt til å klare studiet du søker på uten generell studiekompetanse.
- d) for søkere med utdanning fra utlandet gjelder språkkrav fastsatt av Kunnskapsdepartementet.

I tillegg til nødvendige attester på at generelle og spesifikke minstekrav er oppfylt, skal en søknad om realkompetanse inneholde et motivasjonsbrev og CV. Når komplett søknad foreligger, vil det foretas en individuell faglig vurdering av hver søker i denne kategorien slik at søkerens kompetanse viser de nødvendige faglige forutsetninger for å kunne gjennomføre studiet uten å ha generell studiekompetanse.

1.3 Læringsutbytte

Etter fullført årsstudium i mat, kosthold og ernæring for eldre forventes det at kandidaten har tilegnet seg følgende læringsutbytte:

Kunnskaper

Kandidaten

- ✓ Har kunnskap om næringsstoffer og kroppens energibehov
- ✓ Har kunnskap om ernæringsbehov hos eldre
- ✓ Har kunnskap om mat og matvaregrupper, herunder matproduksjon, prosessering, mattrygghet, bærekraft samt mat- og måltidskultur
- ✓ Har kunnskap om hva som kjennetegner et helsefremmende kosthold
- ✓ Har kunnskap om samfunnsrettet ernæringsarbeid og ernæringspolitikk, inkludert virkemidler samt teorier og modeller for hvordan spisevaner og matvalg formes og påvirkes i befolkningen
- ✓ Har bred kunnskap om ernæringsutfordringer hos eldre og om metoder, tiltak og retningslinjer for forebygging og oppfølging av ernæringsstatus
- ✓ Har kunnskap om hvordan aldringsprosesser, sykdom og livssituasjon påvirker matlyst, matinntak og måltidspraksis hos eldre, samt betydningen av tilrettelegging for matglede



- ✓ Har kunnskap om sentrale teoretiske og anvendte aspekter knyttet til helsekommunikasjon
- ✓ Har kunnskap om sentrale ernæringsrelaterte folkehelseutfordringer og ernæringsens rolle i forebyggende arbeid

Ferdigheter

Kandidaten

- ✓ Kan anvende verktøy og modeller for å kartlegge og vurdere kosthold
- ✓ Kan muntlig presentere sentrale folkehelseutfordringer og vurdere behov for relevante helsefremmende tiltak
- ✓ Kan anvende faglig kunnskap til å planlegge, observere, vurdere og iverksette tiltak knyttet til mat, kosthold og måltider for eldre
- ✓ Kan formidle helseinformasjon muntlig og skriftlig til ulike grupper

Generell kompetanse

Kandidaten

- ✓ Har innsikt i kostholdets betydning for helse og forebyggende helsearbeid
- ✓ Har innsikt i hvordan man utarbeider og kommuniserer relevant helseinformasjon til ulike målgrupper
- ✓ Kan samhandle tverrfaglig med andre fagpersoner når det gjelder Eldres kosthold og helse

1.4 Studiets oppbygging

Emnene er organisert slik at de gir en naturlig faglig progresjon og studenten anbefales å følge det foreslåtte studieløpet slik det er presentert i denne studieplanen. Tabell viser oppbygging av årsstudium i mat, kosthold og ernæring for eldre, dersom man studerer på heltid (alle emnene er obligatoriske).

	15 studiepoeng	15 studiepoeng
Første semester	ERN1010 Mat, kosthold og ernæring	ERN1020 Samfunnsrettet ernæring
Andre semester	HEL2040 Helsekommunikasjon og formidling	ERN6071 Kosthold og ernæring for eldre



1.5 Arbeidsomfang

Studiet er normert til 60 studiepoeng per år for fulltidsstudier. Ett studiepoeng tilsvarer om lag 25–30 timer studentarbeid. Det forventes derfor at en heltidsstudent har et samlet arbeidsomfang på ca. 1 600–1 800 timer per studieår (10 måneder). Fordelingen kan variere noe mellom emnene, men samlet sett vil arbeidsbelastningen ligge innenfor rammen av det som forventes for å kunne tilegne seg læringsutbyttene.

Arbeidsomfanget består av:

- Organisert undervisning (se eksempler på dette under 1.6. Undervisnings- og læringsformer)
- Egenstudier og forberedelser
- Eksamen og vurdering

1.6 Undervisnings- og læringsformer

Ved Oslo Nye Høyskole benyttes ulike undervisningsformer og læringsaktiviteter. Disse er relevante og tilpasset våre stedlige studenter og nettstudenter og varierer fra emne til emne. I tillegg til selvstudium kan undervisningsformene og læringsaktivitetene inkludere blant annet:

- Forelesninger tilbys som hovedregel i alle emner. For nettstudenter kan disse være for eksempel digitale forelesninger i form av forhåndsinnspilte videoer.
- Digitale læremidler – tekst, lyd og bilder.
- Digitale kurs – et nettkurs med tekster, videoer og oppgaver som følger hverandre i en bestemt rekkefølge.
- Seminarer / webinarer – en læringsaktivitet som organiseres i mindre grupper og som gir tettere interaksjon mellom studenter og fagansatte.
- Automatiserte oppgaver – som kan brukes til å teste fagkunnskaper
- Veiledning – studenter har tilgang til faglig veiledning og kan stille spørsmål ved behov.
- Digitalt klasserom – et samhandlingsrom i vår digitale læringsplattform som både fagansatte og studenter har tilgang til.
- Medstudentvurdering – en læringsaktivitet der studenter gir hverandre tilbakemelding på faglige arbeider eller prestasjoner, med mål om å fremme læring, refleksjon og utvikling.
- Ferdighetstrening - øving og praktisk arbeid som gjør at studenten kan utvikle og beherske konkrete ferdigheter som er definert i læringsutbyttene.
- Samlinger – organiserte undervisningsøkter der studenter og fagansatte samles for undervisning, diskusjon, øvelse og veiledning.



Undervisningspråk er norsk med mindre annet er spesifisert i emnebeskrivelsen.

1.7 Vurderingsformer og sensur

Studier på Oslo Nye Høyskole benytter som regel både arbeidskrav og eksamen som vurderingsformer. Arbeidskrav kan bestå av skriftlige innleveringer, nettkurs, presentasjoner, deltakelse i øvelser eller andre aktiviteter som må være godkjent for at studenten skal kunne gå opp til eksamen. Eksamen kan være skriftlig, muntlig, praktisk eller i form av mappевurdering, og skal måle i hvilken grad studenten har oppnådd læringsutbyttet i emnet. Alle eksamener vurderes etter enten gjeldende karakterskala eller til bestått/ikke bestått. Sensur foretas av fagansatte og/eller ekstern sensor i tråd med gjeldende forskrifter, for å sikre en rettferdig og faglig forsvarlig vurdering. Mer informasjon om vurderingsformer finnes i emnebeskrivelser for hvert enkelt emne.

Ved stryk eller godkjent fravær ved ordinær eksamen og arbeidskrav vil studenten få anledning til å kontinuere inneværende semester. Ved ugyldig fravær mister studenten retten til å kontinuere innen samme semester. Kontinuering vil da være mulig ved neste ordinære gjennomføring, påfølgende semester. Studenten vurderes etter følgende karakterskala hvor den graderte bokstavkarakterskalaen beskriver følgende vurdering:

Karakter	Betegnelsе	Generell (ikke fagspesifikk) beskrivelse av vurderingskriterier
A	Fremragende	Fremragende prestasjon som klart utmerker seg. Kandidaten viser svært god vurderingsevne og stor grad av selvstendighet.
B	Meget god	Meget god prestasjon. Kandidaten viser meget god vurderingsevne og selvstendighet.
C	God	Jevnt god prestasjon som er tilfredsstillende på de fleste områder. Kandidaten viser god vurderingsevne og selvstendighet på de viktigste områdene.
D	Nokså god	En akseptabel prestasjon med noen vesentlige mangler. Kandidaten viser en viss grad av vurderingsevne og selvstendighet.
E	Tilstrekkelig	Prestasjonen tilfredsstillер minimumskravene, men heller ikke mer. Kandidaten viser liten vurderingsevne og selvstendighet.
F	Ikke bestått	Prestasjon som ikke tilfredsstillер de faglige minimumskravene. Kandidaten viser både manglende vurderingsevne og selvstendighet.



1.8 Relevans for videre studier og arbeidsliv

Målgruppen for årsstudiet i mat, kosthold og ernæring for eldre er personer som er interesserte i sammenhengen mellom ernæring, kosthold og helse med spesielt fokus på eldre som gruppe. Dette inkluderer:

- **Studenter** som ønsker en innføring i ernæringsfag, og som har en særlig interesse for eldre.
- **Fagpersoner** innen helse eller omsorg som jobber spesifikt med eldre og som ønsker faglig påfyll for å forstå kostholdets betydning for denne gruppen
- **Privatpersoner** med interesse for eldres kosthold og sammenhengen mellom mat, ernæring og helse generelt

Studiet passer godt både for nyutdannede og for personer som ønsker å utvide sin faglige kompetanse gjennom videreutdanning eller omskolering.

Videre studier

Årsstudiet består av 45 sp. som tilsvarer obligatoriske emner i bachelor i ernæring ved Oslo Nye Høyskole, samt 15 sp. som kan inngå som et valgemenne. Studentene har dermed gode forutsetninger for å bygge videre på studiet slik at de oppnår en bachelor i ernæring (med 60 studiepoeng innpass). Årsstudiet vil også være et godt utgangspunkt for andre bachelorgrader i Norge og ved en rekke læresteder i utlandet.

Arbeidsliv

Kompetansen fra årsstudium i mat, kosthold og ernæring for eldre er relevant for arbeid i helse- og omsorgstjenester og andre arenaer der eldre mottar tjenester eller deltar i hverdags- og aktivitetstilbud. Studiet er særlig aktuelt for ansatte som har ansvar for eller arbeider med mat, kosthold og måltider i tjenester rettet mot eldre.

Kompetansen er blant annet relevant for arbeid innen:

- sykehjem og andre heldøgns omsorgstilbud
- hjemmetjeneste og hjemmesykepleie
- omsorgsboliger og bofellesskap for eldre
- rehabiliterings- og opptreningssentre
- dagsentre og aktivitetstilbud for eldre
- kommunale forebyggende tjenester og folkehelsearbeid
- institusjonskjøkken og andre måltidstjenester rettet mot eldre
- frivillig sektor og ideelle organisasjoner som arbeider med eldre

Utdanningen gir et godt faglig grunnlag som kan benyttes i planlegging, gjennomføring og utvikling av mat- og måltidsarbeid for eldre, samt i tverrfaglig samarbeid med helsepersonell, kjøkkenpersonale og frivillige.



Hvor man ender opp til slutt avhenger imidlertid ikke bare av utdanningen, men også av hva man har gjort tidligere og ved siden av studiene. Oslo Nye Høyskole legger til rette for og oppfordrer studentene til å engasjere seg ved siden av studiene. Vi har god kontakt med både organisasjonsliv og forskningsinstitusjoner og bidrar med innspill til hvordan studentene kan gjøre seg mer attraktive for fremtidige arbeidsgivere.

1.9 Internasjonalisering

Gode engelskferdigheter er ofte et krav i arbeidslivet og mye av forskningen og litteraturen innen fagområdet er tilgjengelig utelukkende på engelsk. Det å lære seg å tilegne seg oppdatert kunnskap på engelsk er en viktig ferdighet. Studentene vil derfor møte internasjonal litteratur på engelsk i flere av emnene inkludert i dette årsstudiet. Engelsk litteratur velges der den vurderes til å være den mest relevante og/eller oppdaterte innen det aktuelle tema.

1.10 Studiekvalitet

Oslo Nye Høyskole har systemer for å sikre og videreutvikle kvaliteten på alle deler av utdanningen for å styrke studentenes læringsutbytte. Studentene er viktige bidragsytere i kvalitetsarbeidet gjennom blant annet å delta i studentevalueringer.



2.0 Årsstudiet

2.1 Introduksjon og emneoversikt

Den faglige sammensetningen er som følger:

15 studiepoeng		15 studiepoeng
Første semester	ERN1010 Mat, kosthold og ernæring	ERN1020 Samfunnsrettet ernæring
Andre semester	HEL2040 Helsekommunikasjon og formidling	ERN6071 Kosthold og ernæring for eldre

2.2 Emnebeskrivelser for årsstudiet

2.2.1 ERN1010 Mat, kosthold og ernæring

Plassering: 1. semester
Studiepoeng: 15

Innhold

Emnet gir en innføring i mat, kosthold og ernæring. Studenten vil lære om hva maten vi spiser inneholder, hva vi er anbefalt å spise og hva som ligger bak anbefalingene. Emnet legger også vekt på refleksjon rundt matens påvirkning på miljø og kultur. I emnet vil studenten lære å anvende metoder og verktøy for å kartlegge og vurdere kosthold opp mot gjeldende anbefalinger.

Læringsutbytte

Kandidaten

Kunnskap:

- Har bred kunnskap om mat og matvaregrupper
- Har grunnleggende kunnskap om matproduksjon, bearbeiding og prosessering
- Har grunnleggende kunnskap om bærekraftig mat
- Har grunnleggende kunnskap om mattrygghet
- Har kunnskap om mat - og måltidskultur og endringer i kosthold
- Har grunnleggende kunnskap om næringsstoffer
- Kjenner til referanseverdier for energi og næringsstoffer til friske voksne



- Har kunnskap om kroppens energibehov
- Har kunnskap om kostråd og kjennetegn på helsefremmende kosthold
- Har grunnleggende kunnskap om kostholdsundersøkellesmetoder

Ferdigheter:

- Kan anvende verktøy for å kartlegge kosthold
- Kan beregne innhold av energi og næringsstoffer i kosthold og vurdere dette opp mot referanseverdier
- Kan estimere energibehov hos friske voksne
- Kan planlegge og tilberede helsefremmende og bærekraftige måltider

Generell kompetanse:

- Kan reflektere over styrker og begrensninger ved kostholdsundersøkellesmetoder
- Kan reflektere rundt kosthold i relasjon til helse, bærekraft og mat - og måltidskultur

Obligatoriske arbeidskrav

- Innleveringsoppgave 1
- Innleveringsoppgave 2

Eksamensform

Avsluttende skriftlig netteksamen. Det gis bokstavkarakter (A-F).

Opptaks- og adgangsregulering

Det kreves generell studiekompetanse eller realkompetanse, jfr. opptaksreglementet.

2.2.2 ERN1020 Samfunnsrettet ernæring

Plassering: 1. semester

Studiepoeng: 15

Innhold

Emnet gir en innføring i sentrale ernæringsrelaterte folkehelseutfordringer i Norge og globalt, samt hvordan kosthold påvirkes av forhold i samfunnet. Det legges vekt på forståelse av kunnskap om kosthold og ernæring i ulike faser av livet, sosiale ulikheter i helse, ernæringens rolle i forebyggende helsearbeid, og hvordan politikk, aktører og strukturelle virkemidler kan bidra til helsefremmende kostvaner i befolkningen. Studentene blir kjent med teorier og modeller som kan forklare spisevaner og matvalg på individ-, gruppe- og populasjonsnivå og anvender dette i vurdering av aktuelle folkehelse tiltak.

Læringsutbytte

Kandidaten



Kunnskap:

- Har bred kunnskap om sentrale ernæringsrelaterte folkehelseutfordringer nasjonalt og globalt og om sosiale ulikheter i kosthold og helse
- Har bred kunnskap om kosthold og ernæring i ulike faser av livet
- Kjenner til ernæringsutfordringer for ulike sårbare grupper
- Har kunnskap om ernæringens rolle i forebyggende helsearbeid
- Har kunnskap om aktører og virkemidler i folkehelsearbeidet
- Har kunnskap om ernæringspolitikk
- Har kunnskap om sentrale teorier og modeller som forklarer spisevaner og matvalg på individ-, gruppe- og populasjonsnivå

Ferdigheter:

- Kan anvende kunnskap om kostholdets betydning i ulike faser av livet og på ulike arenaer for å fremme folkehelsen
- Kan anvende teorier og modeller for å få innsikt i spisevaner og matvalg på individ-, gruppe- og populasjonsnivå
- Kan drøfte virkemidler i norsk ernæringspolitikk

Generell kompetanse:

- Har innsikt i hvilken rolle ernæring og kosthold spiller i helsefremmende arbeid

Obligatoriske arbeidskrav

- Muntlig presentasjon
- Innleveringsoppgave

Eksamensform

Avsluttende muntlig eksamen. Det gis bokstavkarakter (A-F).

Opptaks- og adgangsregulering

Det kreves ERN1010 mat, kosthold og ernæring eller tilsvarende (kan tas samtidig).

2.2.3 HEL2040 Helsekommunikasjon og formidling

Plassering: 2. semester

Studiepoeng: 15

Innhold

Emnet gir en innføring i grunnleggende kommunikasjon i både teori og praksis samt kunnskap om helsekommunikasjon på ulike nivå med fokus på individ, gruppe og populasjon. På individ og gruppenivå gir emnet ferdigheter innen veiledningsteknikker som benyttes i endringsarbeid og vaneendring. På populasjonsnivå vil emnet gi



kommunikasjonsferdigheter slik at du blir i stand til å formidle helseinformasjon tilpasset en målgruppe.

Læringsutbytte

Kandidaten

Kunnskap:

- Har kunnskap om sentrale teoretiske og anvendte aspekter knyttet til helsekommunikasjon, herunder sentrale prinsipper og teknikker innen individuell og gruppebasert helsesamtale
- Har kunnskap om psykologiske begreper og teorier knyttet til helseadferd, endringsarbeid og vaneendring.
- Har kunnskap om veiledningsteknikker som benyttes i endringsarbeid
- Har kunnskap om formidling av helseinformasjon til ulike grupper i samfunnet, herunder også formidling av generell helseinformasjon på populasjonsnivå

Ferdigheter:

- Kan mestre grunnleggende kommunikasjonsteknikker og veiledningsteknikker relevant for endringsarbeid, vaneendring og helsefremmende arbeid
- Kan formidle helseinformasjon muntlig og skriftlig til ulike grupper

Generell kompetanse:

- Har innsikt i hvordan man utarbeider og formidler faglig relevant helseinformasjon tilpasset en målgruppe
- Har innsikt i og er i stand til å videreutvikle egen evne til helsekommunikasjon
- Har forståelse for egen rolle og ansvar i tverrfaglige samarbeid

Obligatoriske arbeidskrav

- Deltagelse på obligatorisk samling

Eksamensform

Mappeeksamen. Eksamen vurderes med bestått/ikke-bestått.

Opptaks- og adgangsregulering

Det kreves generell studiekompetanse eller realkompetanse, jfr. opptaksreglementet.



2.2.4 ERN6071 Kosthold og ernæring for eldre

Plassering: 2. semester

Studiepoeng: 15

Innhold

Emnet tar for seg vanlige ernæringsutfordringer som kjennetegner eldre som en gruppe, og hvordan det kan legges til rette for et godt kosthold livet ut. Det legges særlig fokus på forebygging av underernæring på institusjon, og hvilke praktiske tiltak som kan iverksettes. I løpet av emnet er studenten i kortvarig praksis på et lokalt sykehjem eller hjemmetjeneste, og både arbeidskrav og mappeeksamen er knyttet opp mot dette.

Læringsutbytte

Kandidaten

Kunnskap:

- Har bred kunnskap om kosthold og ernæring for eldre, deriblant kost- og næringsstoffanbefalinger og vanlige utfordringer
- Har bred kunnskap om screeningverktøy og metoder for å kartlegge matinntak hos eldre
- Har bred kunnskap om praktiske kostråd og matvarevalg for eldre som er underernært eller i risiko for å bli underernært
- Har kunnskap om ernæringsmessige tiltak som kan igangsettes ved ulike grader av underernæring, deriblant beriking av mat
- Har kunnskap om de nasjonale retningslinjene for forebygging av underernæring, og om lover, forskrifter og handlingsplaner relevant for kosthold og ernæring for eldre
- Har kunnskap om aldringsprosessen og kjenner til hvordan vanlige tilstander og sykdommer hos eldre kan påvirke appetitt, matinntak og ernæringsstatus, samt konsekvenser av underernæring
- Har kunnskap om hvordan kan man tilrettelegge for matglede og gode måltidsituasjoner for eldre

Ferdigheter:

- Kan anvende ernæringstrappen og i praksis bruke denne til å vurdere hvilke tiltak som bør iverksettes
- Kan anvende faglig kunnskap til planlegging av kosthold for grupper av eldre
- Kan observere og kartlegge mat og måltider for grupper av eldre på eksempelvis sykehjem
- Kan vurdere og iverksette tiltak som kan forbedre Eldres kosthold, ernæringsstatus og helse
- Kan demonstrere skriftlig og muntlig formidlingsevne om kosthold for eldre

Generell kompetanse:

- Kan ivareta Eldres rettigheter til mat og helse
- Kan ivareta hensyn til pårørende i arbeid med eldre



- Kan samhandle tverrfaglig med andre fagpersoner når det gjelder Eldres kosthold og helse, samt kjenne begrensninger i egen kunnskap

Obligatoriske arbeidskrav

- Nettkurs
- Obligatorisk webinar
- Innleveringsoppgave
- Innlevering av praksisavtale

Eksamensform

Eksamen i dette emnet består av mappeeksamen relatert til aktiviteter utført i sammenheng med praksis. Den vurderes til bestått/ikke bestått.

Opptaks- og adgangsregulering

ERN1010 mat, kosthold og ernæring eller tilsvarende (kan tas samtidig).

