



UNIVERSITETET I BERGEN

Det medisinske fakultet

Innkalling til møte i programutvalg for ernæring

Tid: 13. november 2024 kl. 13:00-15:00

Sted: Møterom 437, 4 etasje AHH

Forfall bes meldt til e-post: marte.roska@uib.no i god tid før møtet

I: Godkjenning av innkalling og sakslisten

Vedtaksaker:

Sak 4/24: Endringer i emnebeskrivelse NUTR150

Type sak: vedtakssak

Vedlegg: 4/24-1 og 4/24-2

Forslag til vedtak: Programutvalget vedtar foreslåtte endringer i emnebeskrivelsen til NUTR150. Endringene trer i kraft fra og med våren 2025.

Sak 5/24: Endringer i emnebeskrivelse NUTR248

Type sak: vedtakssak

Endringer i obligatorisk undervisningsaktivitet i NUTR248:

Fra: 100% oppmøte på obligatorisk kurs i pasientkommunikasjon og medstudentrettledning.

Til: 80% oppmøte på obligatorisk kurs i pasientkommunikasjon og medstudentrettledning.

Forslag til vedtak: Programutvalget vedtar foreslåtte endringer i emnebeskrivelsen til NUTR248. Endringene trer i kraft fra og med våren 2025.

Diskusjonssaker:



UNIVERSITETET I BERGEN

Det medisinske fakultet

Orienteringssaker:

O-sak 1	Bruk av Socrative i undervisning Årets lisenser utløper 26. september 2025 og etter dette vil ikke fakultetet fornye lisensene. 10 av lisensene har vært reservert undervisere på ernæringsstudiene. Undervisere og fagmiljø oppfordres til å finne alternative løsninger for undervisningen fra og med høsten 2025, for eksempel Mentimeter.
O-sak 2	Påminnelse: Krav om at eksamensbesvarelser skal leveres på samme språk som eksamensoppgaven. Eksamensoppgaver skal foreligge på undervisningsspråket. Eksamenssvaret skal leveres på samme språk som eksamensoppgaven, med mindre annet er presisert i emnebeskrivelsen. Jamfør Forskrift om studium ved Universitetet i Bergen, §7-7.
O-sak 3	KI reglement Vedlegg O3-1
O-sak 4	Programutvalgsseminar 18. desember Tema for seminaret vil være tilbakemelding fra veileder/underviser til student.
Neste PUE: onsdag 18. desember kl. 11:30 – 15:30, MUNIN på Alrek Helseklynge	

Saker meldt inn fra studentrepresentanter

Eventuelt

Hanne Rosendahl-Riise
leder

Marte Bjerke Roska
sekretær

Rapport for emne NUTR150

Stadiuminfo:	Utkast (S1)
Sist endret:	30.10.2024 Marte Bjerke Roska (tag017)
Opprettet i EpN:	Nei

Emneinfo

Mål og innhold

Engelsk:

The course provides a thorough understanding of food products and their use in households, commercial kitchens, and the food industry, including the assessment of food quality. It explores how processing affects the chemical, biochemical, and nutritional properties of food. This will give students insight into how treatment and processing alter the composition and quality of food. Students will gain a deeper understanding of key food components, such as water, lipids, proteins, and carbohydrates, as well as various food groups like meat, poultry, eggs, fish, milk and dairy products, fruits, and vegetables. Throughout the course, students will learn about the production, composition, and uses of these foods. Additionally, they will be trained to use the calculation tool "Kostholdsplanleggeren," which they will actively apply in project work. The course also includes instruction in hygiene, toxicology, microbiology, and food safety, with an emphasis on recent research and technological advancements in food science. Legislation regulating food production and marketing, including labeling and declaration requirements, will also be covered, providing students with a comprehensive view of the food sector.

Nynorsk:

Kurset gir ei grundig forståing av matvarer og deira bruk i hushaldningar, storkjøkken og matvareindustri inkludert vurdering av matkvalitet. Det utforskar korleis foredling påverkar kjemiske, biokjemiske og ernæringsmessige eigenskapar til matvarer. Dette vil gi studentane innsikt i korleis behandling og prosessering endrar matens samansetning og kvalitet. Studentane vil få ei djupare forståing av sentrale komponentar i mat, som vatn, lipidar, protein og karbohydrat, samt ulike matvaregrupper som kjøtt, fjørfe, egg, fisk, mjølk og meieriprodukt, frukt og grønsaker. Gjennom kurset vil studentane lære om produksjon, samansetning og bruksområde for desse matvarene. I tillegg vil dei få opplæring i å bruke beregningsverktøyet «Kostholdsplanleggeren», som dei aktivt vil anvende i prosjektarbeid. Kurset inkluderer også undervisning i hygiene, toksikologi, mikrobiologi og matsikkerheit, med vekt på nyare forskning og teknologiske framsteg innan matvarevitskap. Lovgiving som regulerer matproduksjon og marknadsføring, inkludert krav til merking og deklarasjon, vil også bli gjennomgått, og gir studentane eit heilskapleg bilete av matvaresektoren.

Læringsutbytte

Engelsk:

After finishing the course, the students will have the following learning outcomes, defined as knowledge, skills, and general competence:

Knowledge: The student:

- Has knowledge of the chemical and nutritional properties of water, lipids, proteins, and carbohydrates in various foods
- Has broad knowledge of food groups and their nutrient composition, as well as how different foods are affected by processes such as preservation, pasteurization, and freezing
- Is familiar with the main processes related to food production and the treatment of various foods

- Has knowledge of food quality and how it is evaluated in terms of nutritional content, sensory properties, shelf life, and safety
- Has knowledge of food biotechnology, food microbiology, and microbiological hazards
- Has knowledge of food safety, risk analysis, and national and international risk assessment bodies
- Is familiar with the main laws and regulations governing food production and food safety, including rules for additives, genetically modified foods, and food labeling

Skills: The student:

- Can apply evidence-based knowledge to practical and theoretical issues in food science and make well-founded decisions based on recent research results in the field
- Can use scientific knowledge to investigate the effects of various food processing technologies and evaluate how these affect the nutritional content and quality of different foods
- Can master scientific tools and communication forms such as Excel and PowerPoint, scientific report writing, presentations, and discussions
- Can proficiently use the calculation-based application "Kostholdsplanleggeren" to calculate nutritional content and assess nutritional needs
- Can find, evaluate, and reference information and academic material, and present it in a way that illuminates selected topics in food science

General competence:The student:

- Has insight into the professional and ethical challenges related to food production, food quality, and food safety, and can reflect on how these affect public health
- Can plan and carry out tasks and project work, including planning, testing, and reporting results, either individually or in groups, in accordance with ethical requirements and guidelines
- Can communicate key subject matter related to food quality, food safety, food microbiology, and food technology both in writing and orally
- Is familiar with common practices and daily activities in selected food production companies in the local area
- Is aware of innovation and creative processes within the field of food science

Nynorsk:

Studenten skal ved avslutta emne ha følgjande læringsutbyte definert i kunnskapar, ferdigheiter og generell kompetanse:

Kunnskapar: Studenten:

- Har kunnskap om kjemiske og ernæringsmessige eigenskapar til vatn, lipidar, protein og karbohydrat i ulike matvarer.
- Har brei kunnskap om matvaregrupper og deira næringsstoffsamansetning, samt korleis ulike matvarer blir påverka av prosessar som konservering, pasteurisering og frysing.
- Kjenner til dei viktigaste prosessane knytt til matproduksjon og behandling av ulike matvarer.
- Har kunnskap om matkvalitet og korleis den blir evaluert med tanke på næringsinnhald, sensoriske eigenskapar, haldbarheit og tryggleik.
- Har kunnskap om matbioteknologi, matmikrobiologi og mikrobiologiske farar.
- Har kunnskap om matsikkerheit, risikoanalyse og nasjonale og internasjonale risikovurderingsorgan.
- Kjenner til dei viktigaste lovene og forskriftene som regulerer matproduksjon og matsikkerheit, inkludert reglar for tilsetjingsstoff, genmodifisert mat og matmerking.

Ferdigheiter: Studenten:

- Kan anvende evidensbasert kunnskap på praktiske og teoretiske problemstillingar innan matvarekunnskap og ta velgrunna val basert på resultat frå nyare forskingsresultat innan fagfeltet.
- Kan anvende vitenskapleg kunnskap som blir brukt for å undersøkje effekten av ulike matbehandlingsteknologiar, og evaluere korleis desse påverkar næringsinnhald og kvalitet på ulike matvarer.
- Kan meistre vitenskaplege verktøy og kommunikasjonsformer som Excel og PowerPoint, vitenskapleg rapportskrivning, presentasjonar og diskusjonar.
- Kan meistre den berekningsbaserte applikasjonen «Kostholdsplanleggeren» for å berekne næringsinnhald og vurdere ernæringsmessige behov.
- Kan finne, vurdere og referere til informasjon og fagstoff og presentere det på ein måte som belyser utvalde tema innan matvarekunnskap.

Generell kompetanse: Studenten

- Har innsikt i faglege og etiske utfordringar knytt til matproduksjon, matkvalitet og matsikkerheit, og kan reflektere over korleis desse påverkar folkehelsa.
- Kan planleggje og gjennomføre arbeidsoppgåver og prosjektarbeid inkludert planlegging, testing og rapportering av resultat, anten individuelt eller i gruppe, og i tråd med etiske krav og retningslinjer.
- Kan formidle sentralt fagstoff knytt til matkvalitet, matsikkerheit, matmikrobiologi og matvareteknologi både skriftleg og munnleg.
- Kjenner til felles praksis og daglege aktivitetar i utvalde matproduksjonsbedrifter i nærområdet.
- Kjenner til nytenking og innovasjonsprosessar innan faget matvarekunnskap.

Studienivå (studiesyklus)

Engelsk:

Bachelor

Nynorsk:

Bachelor

Undervisningsspråk

Engelsk:

English

Nynorsk:

Norsk, eller engelsk ved behov.

Undervisningssemester

Engelsk:

Spring

Nynorsk:

Vår

Krav til forkunnskaper

Engelsk:

Completion of the three first semesters of Bachelor programme in nutrition.

Nynorsk:

Fullført og bestått de tre første semestra av bachelor i ernæring

Krav til studierett

Engelsk:

Admission to the Bachelor programme in Nutrition

Nynorsk:

Bachelorprogram i ernæring

Arbeids- og undervisningsformer

Engelsk:

Lectures, interactive use of MittUiB, assignments (dietary registration), discussions, group work, and team-based learning activities (TBL)

Nynorsk:

Førellesingar, interaktiv bruk av MittUiB, innlevering (kosthaldsregistrering), diskusjonar, gruppearbeid og teambasert læringsaktivitet (TBL)

Obligatorisk undervisningsaktivitet

Engelsk:

To be eligible to take the final written exam (60% of the grade), the following mandatory course activities must be approved:

- Planning, execution, presentation, and discussion of special diets. This includes (i) practical work (planning and implementing a special diet over a specific period) and (ii) presentation and discussion of all student reports in the special diet group with the cohort
- Attendance at company visits to local food production companies
- Team-based learning activities (TBL)

Nynorsk:

For å få gå opp til skriftleg avsluttande eksamen (60 % av karakteren) må følgjande obligatoriske kursaktivitetar vere godkjende:

- Planlegging, gjennomføring, presentasjon og diskusjon av spesialkost. Dette inkluderer (i) praktisk arbeid (planlegging og implementering av ein spesiell diett over ein bestemt tidsperiode) og (ii) presentasjon og diskusjon av alle studentrapportar i spesialkostgruppe med kullet.
- Oppmøte på bedriftsbesøk hos lokale matproduksjonsbedrifter.
- Teambasert læringsaktivitetar (TBL).

Vurderingsformer

Engelsk:

- Written report (40% of the grade)
- Written school exam, 2.5 hours (60% of the grade)

If you do not pass one or both parts of the assessment, you must retake the part(s) you did not pass.

When retaking the exam (to improve your result), you can choose to retake one or both parts of the assessment in the teaching semester.

The exam can be answered in either English or Norwegian.

Nynorsk:

- skriftleg rapport (40 % av karakteren)
- skriftleg skuleeksamen, 2.5 timar (60 % av karakteren)

Om du ikkje får bestått på en eller begge delar av vurderinga, må du ta om igjen den eller de delane du ikkje har bestått.

Ved gjentak av eksamen (for å forbetre resultat) kan du velje å ta opp ein eller begge vurderingsdelar i undervisningssemesteret.

Ein kan svara på eksamen på engelsk eller på norsk

Karakterskala

Engelsk:

Grading scale A-F

Nynorsk:

Karakterskala A-F

Vurderingssemester

Engelsk:

Spring

Litteraturliste

Engelsk:

The reading list will be published by 01.12 for the Spring semester.

Emneevaluering

Engelsk:

The Department strives at continually improving their study programmes and welcome the feedback of students in the form of organized student evaluations. The evaluation results will be used to revise the study programmes, curriculum and teaching methods.

Nynorsk:

I samband med instituttet sitt kontinuerlege arbeid for å forbetra studiet blir det jamleg organisert studentevaluering av studieopplegg og undervisning, med tilbakemelding til studentane. Evalueringresultata vil liggje til grunn for revisjonar av studieplanar, pensum og studie-/undervisningsopplegg.

Hjelpemiddel til eksamen

Engelsk:

Simple, bilingual dictionary, that must be reviewable, meaning that one of the languages must be English, or a Scandinavian language.

Nynorsk:

Enkel tospråkleg ordbok som må vere kontrollerbar, dvs. at det eine språket må vere engelsk eller et skandinavisk språk

Programansvarlig

Engelsk:

Programme Committee for Nutrition

Administrativt ansvarlig

Engelsk:

Department of Clinical Medicine

Kontaktinformasjon

Engelsk:

studie-nutrition@uib.no/ (+47) 55 58 54 44 / (+47) 55 58 61 46

Nynorsk:

studie-nutrition@uib.no/ (+47) 55 58 54 44 / (+47) 55 58 61 46

Endringsrapport for emne NUTR150

Stadiuminfo:	Utkast (S1)
Sist endret:	30.10.2024 Marte Bjerke Roska (tag017)
Opprettet i EpN:	Nei

	Gammel verdi (S0, Importert fra FS)	Ny verdi (S1, Utkast)
Generelt		
Emnekodeforslag	NUTR150	NUTR150
Studienivå	Videregående emner, nivå II (200)	Videregående emner, nivå II (200)
Administrativt sted	184.13.24.00 Klinisk institutt 1	184.13.24.00 Klinisk institutt 1
Studieansvarlig sted	184.13.24.00 Klinisk institutt 1	184.13.24.00 Klinisk institutt 1
Vekting	10.0	10.0
Vektingstype	Studiepoeng	Studiepoeng
Navn - bokmål	Matvarekunnskap	Matvarekunnskap
Navn - nynorsk	Matvarekunnskap	Matvarekunnskap
Navn - engelsk	Food Science	Food Science
Første undervisningstermin	2008 VÅR	2008 VÅR
Første eksamenstermin	2008 VÅR	2008 VÅR

Undervisning

Fjernund.status	Nei	Nei
------------------------	-----	-----

Emneinfo

Mål og innhold:

Engelsk:

The course provides students with an introduction to nature and use of raw materials for use in domestic, commercial, and industrial food production. It describes the effects of food processing on chemical, biochemicala thorough understanding of food products and their use in households, commercial kitchens, and the food industry, including the assessment of food quality. It explores how processing affects the chemical, biochemical, and nutritional properties of food raw materials. The course also provides an introduction to hygiene, toxicology, food safety and touches upon the history and present use of different food preservation methods. Also, recent research and developments in food science and technology will be highlighted and an introduction to legislation regulating production and promotion of food, declarations and labelling of food products, and administration of these regulations will be provided. This will give students insight into how treatment and processing alter the composition and quality of food. Students will gain a deeper understanding of key food components, such as water, lipids, proteins, and carbohydrates, as well as various food groups like meat, poultry, eggs, fish, milk and dairy products, fruits, and vegetables. Throughout the course, students will learn about the production, composition, and uses of these foods. Additionally, they will be trained to use the calculation tool "Kostholdsplanleggeren," which they will actively

apply in project work. The course also includes instruction in hygiene, toxicology, microbiology, and food safety, with an emphasis on recent research and technological advancements in food science. Legislation regulating food production and marketing, including labeling and declaration requirements, will also be covered, providing students with a comprehensive view of the food sector.

Nynorsk:

Kurset gir **kunnskap om råvarer og om ei grundig forståing av matvarer og deira bruk i hushald hushaldningar, i matvareproduksjon i storkjøkken og industri. Det beskriver effekten av matforedling på matvareindustri inkludert vurdering av matkvalitet. Det utforskar korleis foredling påverkar kjemiske, biokjemiske og ernæringsmessige eigenskapar til råvarer. Kurset gir også ein innføring matvarer. Dette vil gi studentane innsikt i korleis behandling og prosessering endrar matens samansetning og kvalitet. Studentane vil få ei djupare forståing av sentrale komponentar i mat, som vatn, lipidar, protein og karbohydrat, samt ulike matvaregrupper som kjøtt, fjørfe, egg, fisk, mjølk og meieriprodukt, frukt og grønnsaker. Gjennom kurset vil studentane lære om produksjon, samansetning og bruksområde for desse matvarene. I tillegg vil dei få opplæring i å bruke beregningsverktøyet «Kostholdsplanleggeren», som dei aktivt vil anvende i prosjektarbeid. Kurset inkluderer også undervisning i hygiene, toksikologi, **mattryggleik** og er innoverande i historisk og dagens bruk av ulike konserveringsmetodar. Nyare forskning og utvikling innan matvarekunnskap og -teknologi blir også framheva, og en introduksjon til lovgiving som regulerer produksjon og marknadsføring av mat, deklarasjonar og merking av matvarer, og forvaltninga av dette lov- og regelverket vil bli gjennomgåttmikrobiologi og matsikkerheit, med vekt på nyare forskning og teknologiske framsteg innan matvarevitskap. Lovgiving som regulerer matproduksjon og marknadsføring, inkludert krav til merking og deklarasjon, vil også bli gjennomgått, og gir studentane eit heilskapleg bilete av matvaresektoren.**

Læringsutbytte:

Engelsk:

After finishing the course, the students will have the following learning outcomes, defined as knowledge, skills, and general competence:

Knowledge: The student:

- Has knowledge of the chemical and nutritional properties of water, lipids, proteins, and carbohydrates in various foods
- Has broad knowledge of food groups and their nutrient composition, as well as how different foods are affected by processes such as preservation, pasteurization, and freezing
- Is familiar with the main processes related to food production and the treatment of various foods
- Has knowledge of food quality and how it is evaluated in terms of nutritional content, sensory properties, shelf life, and safety
- Has knowledge of food biotechnology, food microbiology, and microbiological hazards
- Has knowledge of food safety, risk analysis, and national and international risk assessment bodies
- Is familiar with the main laws and regulations governing food production and food safety, including rules for additives, genetically modified foods, and food labeling

- Is familiar with the history, traditions, distinctive character, and place in society of food science.
- Is acquainted with research and development work and become able to update one's knowledge in the respective fields of food science covered in the course.
- Has developed broad knowledge of important topics, theories, issues, processes, tools, and methods within the field.
- Can describe the composition of nutrients in common food groups and describe how food is being produced and presented for human consumption.
- Can explain and evaluate the importance of food production with both traditional and modern technology, methods and their effect on nutrient content and product quality.
- Can provide an overview of legislation in relation to food and food production, including laws regarding declaration / labelling, adding substances and genetically modified food.

Skills: The student:

- Can apply **academic evidence-based** knowledge to practical and theoretical **problems issues** in food science and **nutrition and** make well-founded **choices decisions** based on **results from** recent research **output results** in the field.
- Can use **scientific knowledge** to investigate the effects of various food processing technologies and evaluate how these affect the nutritional content and quality of different foods
- Can master **scientific tools and communication forms** such as **Excel and PowerPoint** master relevant **scholarly tools, techniques and forms of communication** including, the use of computational applications (such as «Kostholdsplanleggeren», spreadsheet and presentation tools), **scientific report writing, presentations, and discussions in class, and use of discussion fora on MittUiB.**
- Can proficiently use the calculation-based application "Kostholdsplanleggeren" to calculate nutritional content and assess nutritional needs
- Can find, evaluate, and refer to **reference information and scholarly subject matter academic material,** and present it in a manner that sheds light on the way that illuminates **selected topics in food science and nutrition** presented in this course.
- Can reflect upon own academic practice and adjust it under supervision.

General competence: The student:

- Can get **Has insight into relevant academic the professional and professional ethical issues concerning challenges related to food production, food technology quality, and food safety.,** and can reflect on how these affect public health
- Can plan and carry out **tasks and project work and assignments over time, alone or as part of a group, and** , including planning, testing, and reporting results, either individually or in groups, in accordance with **ethical requirements and principles.guidelines**
- Can communicate **academic and practical subject matters in the field of food science (including, theories, processes, problems, and solutions), key subject matter related to food quality, food safety, food microbiology, and food technology both in writing and orally, as well as through other relevant forms of communication such as discussion forum entries on MittUiB.**

- Can exchange opinions and experiences with others with a background in the field as well as with experts in food science.
- Is familiar with new thinking and innovation processes in food science, food technology and food safety.Has an insight into common practices and day to daydailyactivities in selected food production companies in the local area.
- Is aware of innovation and creative processes within the field of food science

Nynorsk:

Studenten skal ved avslutta emne ha følgjande læringsutbytte definert i kunnskapar, ferdigheiter og generell kompetanse:

Kunnskapar: Studenten:

- Har kunnskap om kjemiske og ernæringsmessige eigenskapar til vatn, lipidar, protein og karbohydrat i ulike matvarer.
- Har brei kunnskap om matvaregrupper og deira næringsstoffsamansetning, samt korleis ulike matvarer blir påverka av prosessar som konservering, pasteurisering og frysing.
- Kjenner til dei viktigaste prosessane knytt til matproduksjon og behandling av ulike matvarer.
- Har kunnskap om matkvalitet og korleis den blir evaluert med tanke på næringsinnhald, sensoriske eigenskapar, haldbarheit og tryggleik.
- Har kunnskap om matbioteknologi, matmikrobiologi og mikrobiologiske farar.
- Har kunnskap om matsikkerheit, risikoanalyse og nasjonale og internasjonale risikovurderingsorgan.
- Kjenner til dei viktigaste lovene og forskriftene som regulerer matproduksjon og matsikkerheit, inkludert reglar for tilsetjingsstoff, genmodifisert mat og matmerking
- Er kjent med matvarekunnskapen sin historie, tradisjonar, særpreg og plass i samfunnet.
- Kjenner til forskning og er i stand til å oppdatere sin kunnskap innan de respektive fagområdene innan matvarekunnskap som dekkes i kurset.
- Har utvikla bred kunnskap om viktige tema, teoriar, problemstillingar, prosesser, verktøy og metodar innanfor fagfeltet.
- Kan beskrive samansetninga av næringsstoff i vanlege matvaregrupper og beskrive korleis mat blir produsert og framstilt for konsum.
- Kan forklare og vurdere viktigheita av matproduksjon med både tradisjonell og moderne teknologi og metodar, og deira effekt på næringsinnhald og produktkvalitet.
- Kan gi ein oversikt over lovverket i forhold til mat og matproduksjon, her under lover om deklarasjon/merking, tilsettingsstoffar og genmodifisert mat.

Ferdigheiter: Studenten:

- Kan anvende evidensbasert kunnskap på praktiske og teoretiske problemstillingar innan matvarekunnskap og ernæring og ta velgrunna val basert på resultat frå nyare forskingsresultat innan fagfeltet.
- Kan anvende vitenskapleg kunnskap som blir brukt for å undersøkje effekten av ulike matbehandlingsteknologiar, og evaluere korleis desse påverkar næringsinnhald og kvalitet på ulike

matvarer.

- Kan meistre vitskapelege verktøy og kommunikasjonsformer som Excel og PowerPoint, vitskapeleg rapportskriving, presentasjonar og diskusjonar.
- Kan meistre den berekningsbaserte applikasjonen «Kostholdsplanleggeren» for å berekne næringsinnhald og vurdere ernæringsmessige behov beherske relevante vitskapelege verktøy, teknikkar og kommunikasjonsformer inkludert bruk av berekningsbaserte applikasjonar (som «Kostholdsplanleggeren», regneark og presentasjonsverktøy), vitskapeleg rapportskriving, presentasjonar og diskusjonar i klassen, og bruk av diskusjonsforum på MittUiB.
- Kan finne, vurdere og referere til informasjon og fagstoff og presentere det på en ein måte som belyser utvalde tema innan matvarekunnskap og ernæring som blir presentert i dette kurset.
- Kan reflektere over egen akademisk praksis og justere den under rettleiing.

Generell kompetanse: Studenten

- Har innsikt i relevante akademiske og profesjonsetiske problemstillingar knytte faglege og etiske utfordringar knytt til matproduksjon, matteknologi og mattryggleikmatkvalitet og matsikkerheit, og kan reflektere over korleis desse påverkar folkehelsa.
- Kan planleggeplanleggjeog gjennomføre arbeidsoppgåver og prosjektarbeid over tid, alene eller som del av inkludert planlegging, testing og rapportering av resultat, anten individuelt eller i gruppe, og ihøve til tråd med etiske krav og prinsipparetningslinjer.
- Kan formidlefaglege og praktiske tema innan matvarekunnskap (inkludert teoriar, prosesser, problem og løysningar), sentralt fagstoff knytt til matkvalitet, matsikkerheit, matmikrobiologi og matvareteknologi både skriftleg og munnleg, samt gjennom andre relevante kommunikasjonsformer som diskusjonsforum innlegg på MittUiB.
- Kan utveksle meningar og erfaringar med andre med bakgrunn frå fagfeltet samt med ekspertar innan matvarekunnskap.
- Er kjent med nytenking og innovasjonsprosessar innan matvarekunnskap, matteknologi og mattryggleik.
-
- Kjenner til Har innsikt i felles praksis og daglege aktivitetar i utvalde matproduksjonsbedrifter i nærområdet.
- Kjenner til nytenking og innovasjonsprosessar innan faget matvarekunnskap.

Studiepoeng, omfang:

Studienivå (studiesyklus):

Engelsk:

Bachelor

Nynorsk:

Bachelor

Undervisningsspråk:

Engelsk:

English

Nynorsk:

Norsk, eller engelsk ved behov.

Undervisningssemester:

Engelsk:

Spring

Nynorsk:

Vår

Undervisningssted:

Krav til forkunnskaper:

Engelsk:

Completion of the three first semesters of Bachelor programme in nutrition.

Nynorsk:

Fullført og bestått de tre første semestra av bachelor i ernæring

Anbefalte forkunnskaper:

Studiepoengsreduksjon:

Krav til studierett:

Engelsk:

Admission to the Bachelor programme in Nutrition

Nynorsk:

Bachelorprogram i ernæring

Arbeids- og undervisningsformer:

Engelsk:

Lectures, interactive use of MittUiB,

homework

assignments(

food

dietaryregistration), discussions, group work

.Interactive (non-graded) multiple-choice questions and discussion entries on MittUiB

, and team-based learning activities (TBL)

Nynorsk:

Føreløsingar

Føreløsingar, interaktiv bruk av MittUiB, innlevering (kosthaldsregistrering),

gruppearbeidInteraktiv (utan karakter) fleirvalsspørsmål og diskusjonar i Mitt UiB

diskusjonar, gruppearbeid og teambasert læringsaktivitet (TBL)

Obligatorisk undervisningsaktivitet:

Engelsk:

In order to To be allowed eligible to take the final written exam (60 % 60% of the grade), the following compulsory mandatory course activities must be approved:

- Planning,implementationexecution, presentation, and discussion of a specialdietdiets. This includes (i) practical work (planning and implementing a special diet over a set specific period of time) and (ii) presentation and discussion of all student 's reportsby in the special diet group in class. with the cohort
- Attendanceof siteat companyvisits to local food production companies.
- Team-based learning activities (TBL)

Nynorsk:

For å få gå opp til skriftleg avsluttande eksamen (60 % av karakteren) må følgande obligatoriske kursaktiviteter være godkjentfølgjande obligatoriske kursaktivitetar vere godkjende:

- Planlegging, gjennomføring, presentasjon og diskusjon av spesialkost. Dette inkluderer (i) praktisk arbeid (planlegging og implementering av en ein spesiell diett over en ein bestemt tidsperiode) og (ii) presentasjon og diskusjon av alle studentrapporterstudentrapportari spesialkostgruppe med kullet.
- Oppmøte på bedriftsbesøk hos lokale matproduksjonsbedrifter.
- Teambasert læringsaktivitetar (TBL).

Vurderingsformer:

Engelsk:

- Written report /blog (40% of the grade)
- Writtenschool exam, 2,5 hours (60 % 60% of the grade)

If you fail do not pass one of or both parts of the examassessment, you must re-sit retake the part(s) you did not pass.

When retaking the exam (to improve your result), you can choose to retake one or both parts of the assessment in the teaching semester.

The exam can be answered in either English or Norwegian.

Nynorsk:

- skriftleg rapport /blogg (40 % av karakteren)
- skriftleg skuleeksamen, 2.5 timar (60 % av karakteren)

Om du ikkje får bestått på en eller begge delar av vurderinga, må du ta om igjen den eller de delane du ikkje har bestått.

Ved gjentak av eksamen (for å forberede forbetre resultat) kan du velje å ta opp ein eller begge vurderingsdelar i undervisingssemesteret.

Ein kan svara på eksamen på engelsk eller på norsk

Karakterskala:

Engelsk:

Grading scale A-F

Nynorsk:

Karakterskala A-F

Vurderingssemester:

Engelsk:

Spring

Litteraturliste:

Engelsk:

The reading list will be published by 01.12 for the Spring semester.

Emneevaluering:

Engelsk:

The Department strives at continually improving their study programmes and welcome the feedback of students in the form of organized student evaluations. The evaluation results will be used to revise the study programmes, curriculum and teaching methods.

Nynorsk:

I samband med instituttet sitt kontinuerlege arbeid for å forbetra studiet blir det jamleg organisert studentevaluering av studieopplegg og undervisning, med tilbakemelding til studentane. Evalueringresultata vil liggje til grunn for revisjonar av studieplanar, pensum og studie-/undervisningsopplegg.

Hjelpemiddel til eksamen:

Engelsk:

Simple, bilingual dictionary, that must be reviewable, meaning that one of the languages must be English, or a Scandinavian language.

Nynorsk:

Enkel tospråkleg ordbok som må vere kontrollerbar, dvs. at det eine språket må vere engelsk eller et skandinavisk språk

Programansvarlig:

Engelsk:

Programme Committee for Nutrition

Emneansvarlig:

Administrativt ansvarlig:

Engelsk:

Department of Clinical Medicine

Kontaktinformasjon:

Engelsk:

studie-nutrition@uib.no/ (+47) 55 58 54 44 / (+47) 55 58 61 46

Nynorsk:

studie-nutrition@uib.no/ (+47) 55 58 54 44 / (+47) 55 58 61 46

Bruk av kunstig intelligens i studiene

Kunstig intelligens (KI) og spesielt generative språkmodeller gir oss både nye muligheter og nye utfordringer innen undervisning, vurdering og kunnskapshåndtering. Slike verktøy må benyttes varsomt og fornuftig. Studentene må imidlertid lære seg å håndtere denne typen verktøy for å forstå både mulighetene og de etiske, juridiske og sikkerhetsmessige utfordringene som ligger i den nye teknologien. Det medisinske fakultet ønsker ikke å forby bruk av KI på generell basis, men vi ønsker at studentene skal ha en god forståelse av hva de kan gjøre i hvert emne uten frykt for å «gjøre noe feil» utilsiktet. Alle emne- og oppgavebeskrivelser må derfor inneholde en klarering om hva som er tillatt å benytte og hvordan bruk av KI skal oppgis. Benytt gjerne inndelingen og forklaringene i skjemaet under. (eks, «A, B og C er tillatt», eller «bare A tillatt»). Det bør ikke forventes at studenten skal benytte KI-applikasjoner som de må betale for.

Emner som benytter ekte kliniske kasus i undervisningen, må presisere at disse **ikke** kan benyttes som «prompts» i ulike chatboter e.l. av hensyn til personvern (En «prompt» er bestillingen eller instruksjonen en gir til chatboten eller annen KI-applikasjon).

Ansatte har tilgang til gratis KI-verktøy (ChatGPT 4 og Dall E) via UIB [Copilot \(microsoft.com\)](#). Studentene har tilgang til det samme via [Verktøy basert på kunstig intelligens i utdanning | Studentsider | UiB](#)

Use of artificial intelligence for students

Artificial intelligence (AI) and generative language models in particular give both new opportunities and challenges in teaching and assessment. Such tools must be used carefully and sensibly. However, students must learn how to handle them in order to understand both the opportunities and the ethical, legal, and security challenges with the new technology. The faculty of medicine does not want to ban the use of AI, but we would like students to understand what they can do in each course without fearing they are "doing something wrong" unintentionally. All course and assignment descriptions must therefore contain a specification of what is permitted and how use of AI should be declared. Feel free to use the descriptions in the form below. (e.g., "A, B and C is allowed", or "only A is allowed"). Courses that use real clinical cases must specify that these cannot be used as "prompts" in any chatbots. A "prompt" is the question or task you give the Chatbot or other AI tools. Students should not be expected to use costly AI tools.

Employees can access free AI tools (ChatGPT 4 and Dall E) via UIB [Copilot \(microsoft.com\)](#)

The students can access the same via [Tools based on artificial intelligence in education | Student Pages | UiB](#)

Egenerklæring ved innlevering av selvstendige oppgaver som hjemmeeksamen, bachelor-, master- og hovedoppgaver

Angi hvilke varianter av KI som er benyttet i ditt arbeid i en egenerklæring til slutt i dokumentet. Dersom kildesøk er en del av selve oppgaven skal dette forklares i materiale og metode-delen på større oppgaver (bachelor, master, hovedoppgave), eller i sluttdeklarasjon på mindre oppgaver. Tabeller, bilder og figurer o.l. som er laget med KI skal markeres tydelig i tabell- eller figurtekst i selve dokumentet. Det fremgår av oppgave- eller emnebeskrivelsen hvilke hjelpemidler og hvilke nivå du kan benytte. Du er selv ansvarlig for oppgaven du leverer inn uansett bruk av KI.

Ikke last opp upublisert arbeid (f.eks ditt masterutkast eller tidligere masteroppgaver), pensum eller annet undervisningsmaterieell i en offentlig KI-applikasjon. [Verktøy basert på kunstig intelligens i utdanning | Studentsider | UiB](#)

	Beskrivelse	Eksempler	Egenerklæring
A	KI som støtte til generelle aktiviteter, hvor det KI-genererte innholdet ikke kopieres direkte inn i teksten.	Hjelp til korrekturlesing, inkludert bruk av vanlige retteprogrammer og applikasjoner som f.eks Grammarly Hjelp til å skrive disposisjon Hjelp til å velge tema Hjelp til å lære seg faglige begreper og korte formuleringer (typisk på et par ord) Hjelp til å skrive egne programmer i språk som Stata, R og Python. Hjelp til kunnskapsinnhenting i oppgaver*	Ikke nødvendig *Dersom kunnskapsinnhenting (kildesøk) er en sentral del av oppgaven (f.eks. meta-analyser eller oversiktsartikler), følg retningslinjene for oppgaven og oppgi hvordan kildene er funnet.
B	KI som støtte til språkvask og forbedring av egen tekst	KI som hjelp til å forenkle, forbedre eller oversette egenprodusert tekst. Dette gjelder omformuleringer og strukturelle endringer som er mer omfattende enn ren korrekturlesing.	Angi program
C	KI som støtte til visuelle fremstillinger som ikke er en del av egne resultater.	Hjelp til å lage figurer som illustrerer et poeng eller en metode Tabell eller tekstboks som forklarer eller oppsummerer et tema	Angi program og hvilke bilder det gjelder. Hvis fremstillingen er en omarbeidet versjon av noen andres fremstilling, angi kilde.
D	KI som støtte til presentasjon av faglig innhold.	Hjelp til fremstilling av koder, figurer, grafer, bilder og tabeller basert på egne data/resultater/analyser	Angi program og hvilke figurer/grafar/bilder/tabeller det gjelder i figur/tabelltekst.
E	KI som støtte til å fortolke og diskutere faglig innhold.	KI som hjelp til å analysere en kvalitativ tekst KI som hjelp til å analysere en figur, et bilde, en tabell eller annet tallmateriale	Angi program
F	KI som støtte til å generere tekst.	Bruk av KI for å lage helt ny tekst, som ikke kan sies å være en del av vanlig språkvask.	Angi program og hvilke deler av teksten som er skrevet av KI
G	KI som støtte til å generere en hel besvarelse. NB: Bare aktuelt dersom dette er en eksplisitt bestilling i selve oppgaven.	Hele arbeidet skapes av KI og kontrolleres og justeres av student.	Angi program og prompts Egenerklæring er ikke nødvendig da dette er en del av oppgaven

Declaration when submitting independent assignments such as home exams, bachelor's, master's and master's theses.

State which levels of AI have been used in your work in a self-declaration statement at the end of the document. If a literature search is a part of the assignment, this should be described in the material and methods section of major works, such as bachelor and master theses and in the end declaration in minor works. Tables, figures and other illustrations must be clearly marked in the table and figure legends. The assignment or course description indicates which support materials and which levels you may use. You are responsible for the assignment you submit, regardless of the use of AI.

Do not upload unpublished work (e.g. your master's draft or previous master's theses), syllabus or other teaching materials in a public AI application. [Tools based on artificial intelligence in education | Student Pages | UiB](#)

	Descriptions	Examples	Declaration
A	AI as support for general activities, where the AI-generated content is not copied directly into the text.	Help with proofreading, including common correctors and applications such as Grammarly Help with writing an outline/draft Help with choosing a theme Help to learn professional terms and short formulations (typically of a couple of words) Help to write your own programs in languages such as Stata, R and Python. Help with knowledge acquisition in assignments*	Not necessary * If the knowledge acquisition (literature search) is part of the thesis (e.g. meta-analyses or review articles), follow the guidelines for the assignment and state how the references are found.
B	AI as support for editing and improvement of your work	To simplify, improve or translate self-produced text. This applies to reformulations and structural changes that are more extensive than mere proofreading.	Specify program
C	AI as support for visual representations that are not part of their own results.	Figures that illustrate a point or method Table or text box that explains or summarizes a topic	Specify the program and which images it concerns. If the presentation is a reworked version of someone else's presentation, cite the source.
D	AI as support for the presentation of academic content.	Creation of figures, graphs, images and tables based on your own data/results/analyses	Specify the program used in the figure/table legends.
E	AI as support for interpreting and discussing academic content.	AI as support to analyze a qualitative text AI as support to analyze a figure, image, or table	Specify program
F	AI as support for generating text.	The use of AI to generate completely new text, which cannot be said to be part of normal language editing.	Specify program
G	AI as support for generating an entire answer.	The entire work is created by KI and controlled and adjusted by the student. NB: This is only relevant if this is an explicit order in the assignment itself.	Specify program and prompts. A self-declaration is not necessary as this is part of the task