

# Valgkursus i bæredygtig omstilling, sundhed og fødevarerstudier

Titel	Valgkursus i bæredygtig omstilling, sundhed og fødevarerstudier
Semester	E2024
Kandidatuddannelse i	Bæredygtig Omstilling (TekSam) / Tværvideenskabelige Sundhedsstudier
Aktivitetstype	Valgfrit
Undervisningssprog	Dansk
Studieordning	Læs mere om uddannelsen og find din studieordning på <a href="http://ruc.dk">ruc.dk</a>

## REGISTRATION AND STUDY ADMINISTRATIVE

Tilmelding	<p>Tilmelding sker via <a href="#">STADS-Selvbetjening</a> indenfor annonceret tilmeldingsperiode, som du kan se på <a href="#">Studieadministrationens hjemmeside</a></p> <p>Når du tilmelder dig kurset, skal du være opmærksom på, om der er sammenfald i tidspunktet for kursusafholdelse og eksamen med andre kurser, du har valgt. 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 kurser du vælger.</p>
Deltagerantal	
ECTS	5
Aktivitetsansvarlig	Ane Kirstine Aare ( <a href="mailto:akaare@ruc.dk">akaare@ruc.dk</a> ) Stine Rosenlund Hansen ( <a href="mailto:stroha@ruc.dk">stroha@ruc.dk</a> )
Studieleder	Simon Bolwig ( <a href="mailto:bolwig@ruc.dk">bolwig@ruc.dk</a> )
Undervisere	
Studieadministration	IMT Tilmelding & Eksamen ( <a href="mailto:imt-eksamen@ruc.dk">imt-eksamen@ruc.dk</a> )
Aktivitetsnummer	U60693

## ACADEMIC CONTENT

Valgkurset giver de studerende en teoretisk og empirisk indføring i de udfordringer der knytter sig til de nuværende fødevarer systemer og kostmønstre og konsekvenserne heraf for sundhed, miljø og klima, således at den studerende bliver i stand til at identificere og reflektere over forskellige strategier, politikker og aktørers indsatser i forhold til sundhed og bæredygtighed.

#### Overordnet formål

Valgkurset anlægger et integrativt og helhedsorienteret perspektiv på sundhed og bæredygtig udvikling og sigter mod at forbinde disse temaer, såvel indholdsmæssigt som i forhold til strategier og indsatser for omstilling af fødevarerproduktion og forbrug på et tværvideenskabeligt grundlag.

På kurset arbejdes dels med teoretiske problemstillinger i relation til fødevarer systemer med vægt på sundheds-, miljø- og klimamæssige aspekter. Dels introduceres en række temaer, der på eksemplarisk form udspejler muligheder og betingelser for omstilling af fødevarer- og forbrugssystemer og nogle af de udfordringer, dette er forbundet med. Som led i kurset får de studerende mulighed for at arbejde med en selvvalgt problemstilling med relevans for kurssets faglige tematik.

Kurset udbydes i et samarbejde mellem Tværvideenskabelige Sundhedsstudier og Bæredygtig Omstilling (TekSam).

#### Uddybende beskrivelse

Der bliver på kurset sat fokus på aktuelle problemstillinger og på vidensgrundlaget for omstilling af fødevarer systemer. Valgkurset introducerer teoretiske indfaldsvinkler, der tematiserer og rammesætter tværgående og samfundsvidenskabelige og filosofiske forståelser og perspektiver på sundhed, bæredygtighed, miljø- og klimakrise. Teoretisk vil vi dels arbejde med posthumanisme og et samlende teoretisk perspektiv vil være 'Care' forstået som omsorg for både miljø og sundhed. Endvidere vil der blive introduceret til teorier vedrørende risiko, sundhedsfremme og omstilling af fødevarer systemer som afsæt for analyser af bæredygtig udvikling og sundhed i fødevarer systemer.

I forlængelse heraf præsenteres en række temaer, som på eksemplarisk form belyser kursets problemstillinger. Som overordnet tema vil vi på kurset arbejde med reduktion i kødforbruget samt øget forbrug og produktion af bælgfrugter som eksemplarisk case på betingelser og udfordringerne i at omstille til et sundere og mere bæredygtigt fødevarer-system. Temaerne vil særligt omfatte:

- Bælgfrugter som eksempel på en fødevarer, der kan bidrage til et mere bæredygtigt fødevarer-system og en sundere kost. Kurset sætter lys på hvordan en omstilling kræver ændringer hele vejen fra jord til bord og hvilke problematikker, det kan afstedkomme i form af modsætning og konflikter mellem forskellige rationaler, aktører, vaner og værdier.
- Kostråd og offentlig kostforplejning i kommuner og regioner som en væsentlig aktør for omstilling af produktions- og forbrugsmønstre.
- Udfordringer i relation til en omlægning af fødevarerforbrug og madkultur i forhold til tradition, hverdagsliv og tilgængelighed af fødevarer.
- Miljø- og klimamæssige potentialer og udfordringer ved øget produktion af bælgfrugter i dansk landbrug.
- Social bæredygtighed og ulighed i sundhed i forbindelse med bæredygtig omstilling af fødevarerforbrug- og produktion og diskussion af forskellige globale og nationale strategier.1.

Pensum

Information om pensum vil blive meddelt på moodle inden studiestart.

Tilrettelæggelse og indsats

Kurset er et 5 ECTS kursus svarende til 135 timers arbejdsindsats. Disse fordeles således: 24 timers deltagelse i undervisningen, 70 timers forberedelse til undervisningen og 41 timers arbejde med kursusopgave, herunder evt. feltarbejde.

Der anvendes en blanding af forskellige læringsaktiviteter, herunder en vekselvirkning mellem gruppearbejde, dialog og forelæsninger. De studerende har en aktiv rolle i

undervisningen gennem peer-feedback, fremlæggelser og gruppearbejde.

Udbudsformat

Undervisningsevaluering

Evalueringer sker løbende mundtligt samt ved kursusafslutning, hvor kurset evalueres i en dialog mellem studerende og underviser (evt. suppleret af en skriftlig opsummering, der fremsendes til studieleder). Hertil kommer en skriftlig turnus evaluering, som gennemføres mindst hver 6. semester. Den skriftlige evaluering går til undervisere, studieleder og studienævn.

Program

## **ASSESSMENT**

- Læringsmål
- Opnå indsigt i problemstillinger vedrørende omstillingen af fødevarer systemer og konsekvenserne heraf for sundhed, miljø og klima.
  - Opnå viden om og evne til at anvende relevante teorier og begreber til analyse og vurdering af fødevarer systemers udvikling og omstilling.
  - Kunne reflektere og vurdere kritisk i forhold til fødevarer systemers omstilling og betydningen heraf for menneskers livskvalitet og sundhed samt for natur og klima.
  - Kunne bidrage til udviklingen af strategier og indsatser for fødevarer systemer samt vurdere relevante aktørers rolle heri.
  - Kunne vurdere og diskutere strategier og indsatser i relation til omstilling af fødevarer systemer ud fra et integrativt og helhedsorienteret perspektiv.

Kurset består gennem aktiv og tilfredsstillende deltagelse.

Prøveform

Ved aktiv deltagelse forstås:  
- at 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:

- at den studerende skal deltage i f.eks. mundtlige oplæg (individuelt eller i gruppe), peer reviews, miniprojekter, tests, præsentationer, tilrettelæggelse af kursusgang.

Bedømmelse: bestået/ikke bestået

Individuel skriftlig hjemmeopgave

Hjemmeopgaven skal have et omfang på 19.200-28.800 tegn inkl. mellemrum.

Omfangskravene er inklusive eventuel forside, indholdsfortegnelse, litteraturliste, figurer og andre illustrationer, men eksklusive eventuelle bilag.

Omprøveform

Hjemmeopgavens varighed er 5 dage inkl. evt. weekend og helligdage.

Bedømmelse: bestået/ikke-bestået

Prøveform ved særlige tilfælde

Ved aktiv og tilfredsstillende deltagelse forstås, at den studerende deltager i alle de med undervisningen forbundne aktiviteter. Herunder skal der i løbet af kurset gruppevis udarbejdes en fremlæggelse, hvor der tages udgangspunkt i en selvvalgt problemstilling med relevans for kursets faglige tematik. I arbejdet med denne skal de studerende inddrage og reflektere over relevante dele af kursuspå litteraturen samt undersøge strategier og praksisformer samt konkrete samspil mellem sundhed og bæredygtighed i forhold til de dele af et fødevarer-system, som er emne for opgaven.

Prøveform og bedømmelseskriterier (udmøntet)

Kursusopgaven kan antage form af en synopsis og udarbejdes i grupper på 2-5 studerende. Ved afslutningen på kurset gennemfører hver gruppe en mundtlig fremlæggelse af opgaven efterfulgt af kommentarer fra underviserne samt en opponentergruppe. I løbet af kurset skal de studerende endvidere deltage i 3-4 øvelser, hvor der bl.a. reflekteres over anvendelse af det teoretiske stof i relation til den valgte

problemstilling for kursusopgaven, og de medvirker i kortere fremlæggelser af resultaterne af øvelserne.

Ved bedømmelsen af den afsluttende fremlæggelse samt den skriftlige opgave/synopsis vil der blive lagt vægt på, at den studerende kan

- Demonstrere indsigt i problemstillinger i relation til omstilling af fødevarer-systemer, herunder i samspillet mellem sundhed og bæredygtighed samt teorier herom.
- Vurdere konsekvenser af praksisser, strategier og indsatser i forhold til omstilling af fødevarer-systemer.
- Bidrage til overvejelser vedrørende udvikling af strategier og indsatser, der tager hensyn til sundhedsmæssige og bæredygtighedsmæssige aspekter af fødevarer-systemers omstilling samt aktørers rolle heri.
- Vurdere og diskutere strategier og indsatser i relation til omstilling af fødevarer-systemer ud fra et integrativt og helhedsorienteret perspektiv.
- Demonstrere færdighed i præsentation, dialog og diskussion.

Eksamenskoder(r)

Eksamenskoder(r) : U60693

## **kursusgange:**

**Hold: 1**

### **Valgkursus i bæredygtig omstilling, sundhed og fødevarerstudier (BO)**

tidspunkt 10-09-2024 10:15 til  
10-09-2024 12:00

sted 40.3-25 - undervisningslokale (50)

Underviser Erling Jelsø ( ej@ruc.dk )  
Ane Kirstine Aare ( akaare@ruc.dk )

### **Valgkursus i bæredygtig omstilling, sundhed og fødevarerstudier (BO)**

tidspunkt 13-09-2024 08:15 til  
13-09-2024 12:00  
sted 40.3-25 - undervisningslokale (50)  
Underviser Ane Kirstine Aare ( akaare@ruc.dk )  
Erling Jelsøe ( ej@ruc.dk )

### **Valgkursus i bæredygtig omstilling, sundhed og fødevarerstudier (BO)**

tidspunkt 17-09-2024 10:15 til  
17-09-2024 14:00  
sted 40.3-25 - undervisningslokale (50)  
Underviser Dorthe Elle Ilsøe ( dei@ruc.dk )  
Stine Rosenlund Hansen ( stroha@ruc.dk )

### **Valgkursus i bæredygtig omstilling, sundhed og fødevarerstudier (Obs: Beregn ca. 2 timers transport både ud og hjem )(BO)**

tidspunkt 20-09-2024 08:15 til  
20-09-2024 16:00  
forberedelsesnorm ikke valgt  
forberedelsesnorm D-VIP ikke valgt  
Underviser Ane Kirstine Aare ( akaare@ruc.dk )

### **Valgkursus i bæredygtig omstilling, sundhed og fødevarerstudier (BO)**

tidspunkt 24-09-2024 10:15 til  
24-09-2024 12:00  
sted 44.3-40 - teorilokale (50)  
Underviser Dorthe Elle Ilsøe ( dei@ruc.dk )

### **Valgkursus i bæredygtig omstilling, sundhed og fødevarerstudier (BO)**

tidspunkt 27-09-2024 12:15 til  
27-09-2024 14:00  
sted 40.3-25 - undervisningslokale (50)  
Underviser Stine Rosenlund Hansen ( stroha@ruc.dk )  
Dorthe Elle Ilsøe ( dei@ruc.dk )

## **Valgkursus i bæredygtig omstilling, sundhed og fødevarerstudier - Fremlæggelser (BO)**

tidspunkt 11-10-2024 12:15 til  
11-10-2024 16:00  
sted 22.1-009 - undervisningslokale (72)  
Stine Rosenlund Hansen ( stroha@ruc.dk )  
Underviser Erling Jelsøe ( ej@ruc.dk )  
Dorthe Elle Ilsøe ( dei@ruc.dk )  
Ane Kirstine Aare ( akaare@ruc.dk )

## **Valgkursus i bæredygtig omstilling, sundhed og fødevarerstudier - Deadline for aktiv, regelmæssig og tilfredsstillende deltagelse (BO)**

tidspunkt 11-10-2024 16:00 til  
11-10-2024 16:00  
forberedelsesnorm ikke valgt  
forberedelsesnorm D-VIP ikke valgt