

Bilag 2. Ansøgningskema

Ved ansøgning om tilskud fra Styrelsen for Videregående Uddannelser til et forsøgs- og udviklingsprojekt anvendes nedenstående ansøgningskema. Alle punkter er obligatoriske. Felterne kan udvides efter behov.

Ud over ansøgningskemaet skal der i ansøgningen indgå specificeret budget, herunder særskilt opgørelse af evt. lønudgifter, evt. medfinansiering (herunder tilskud fra anden side). Budgettet skal være opdelt på kalenderår, hvis projektet strækker sig over flere år. Beregningsmetode, der vil blive anvendt ved beregning af medfinansiering skal fremgå.

Ansøger kan evt. vedlægge en mere detaljeret projektbeskrivelse end den, som indgår i selve ansøgningskemaet.

Obligatoriske oplysninger	
Ansøgeroplysninger (Navn, adresse, telefon, e-mail, kontaktperson)	<p>Professionshøjskolen Absalon (Absalon) Sdr. Stationsvej 30 4200 Slagelse</p> <p>Kontaktperson: Projektleder, chefkonsulent Anette Kamuk Telefon: +45 7248 2271 E-mail: akm@pha.dk</p>
Projektets titel	<p>Planterig kost- Udvikling af diplommodul til madprofessionelle i offentlige/private køkkener og kantiner</p>
Formål / indhold, herunder faglig begrundelse i forhold til puljen og beskrivelse af konkret anvendelse af bevillingen, herunder aktiviteter og metoder. Mindstekravet er, at det oplyses hvilke aktiviteter og metoder tilskuddet skal dække.	<p>Formål Formålet er, at udvikle og udbyde et nationalt fleksibelt og praksisnært diplommodul, der imødekommer efterspørgslen på at øge kompetencerne i professionelle køkkener i forhold til at tilberede sunde, velsmagende og klimavenlige planterige måltider.</p> <p>Målgruppe Målgruppen for udvikling af diplommodul i planterig kost (jf. bilag 2A) er undervisere på professionshøjskoler, der udbyder den Ernæringsfaglige diplomuddannelse.</p> <p>Projektets udviklingsarbejde leder til et diplommodul målrettet madprofessionelle (jf. bilag 2A) i offentlige/private køkkener og kantiner herunder ernæringsassistenter, professionsbachelorere i ernæring og sundhed mfl.</p> <p>Faglig begrundelse FN's verdensmål sætter frem mod 2030 kursen mod en bæredygtig udvikling og regeringens mål er, at nå 70% CO2-reduktion i 2030. Landbrugs- og fødevarerektoren udgør omkring 25 % af den samlede klimabelastning</p>

pr. person i de vestlige lande. Animalske produkter står traditionelt fortsat centralt i danske måltider og udgør også en væsentlig del i måltidsproduktionen i professionelle køkkener. Intentionen med 'De officielle Kostråd-Godt for sundhed og klima' (2021) er bla. at øge indtaget af planterig kost. De største udfordringer er manglende viden om alternative rå- og fødevarer, tilberedningsmetodikker samt den ernæringsmæssige og kulinariske kvalitet.

Nærværende projektansøgning ses i sammenhæng med Projekt "Grøn omstilling af fødevarerhvervet", som er lokalt forankret i Guldborgsund kommune og på Absalon. Der er behov for mere specifik viden om planterig kost for madprofessionelle. Det er essentielt at fortsætte udviklingen nationalt, for herigennem at sikre udbredelse af viden og forankring.

Kompetenceudvikling som driver for klimavenlige måltidsløsninger

Trods de senere års stigende forskning og viden om planterig kost, er det fortsat en udfordring, at bringe viden i anvendelse i hverdagens praksis i professionelle køkkener i forhold til at udvikle og optimere produktion af sund, velsmagende planterig kost. Et uddannelsesprogram om planterig kost på tværs af geografi og undervisningsmiljøer er afgørende for udvikling af klimavenlige måltidsløsninger i professionelle køkkener.

Projektets målsætninger

Målet er

- Udvikling af et nationalt, fleksibelt og praksisnært modul knyttet til den Ernæringsfaglige diplomuddannelse, med afsæt i projekt "Grøn omstilling" samt pilotafprøvning
- Kompetenceløft af underviserteam med henblik på nationalt drift af modulet
- Videndeling til relevante aktører og ernæringsfaglige miljøer, som også omfatter akademniveau

Metodetilgang og aktiviteter (jf. bilag 2A)

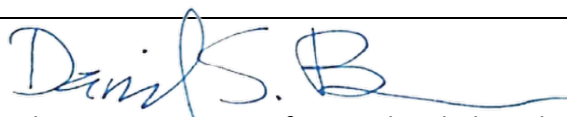
- **Kortlægning af behov for kompetenceudvikling** inden for planterig kost blandt madprofessionelle med afsæt i erfaringer fra projekt 'Grøn omstilling'
- **Teamudvikling og kompetenceløft af undervisere** inden for planterig kost med henblik på faglig og didaktisk udvikling af diplommodul
- **Pilotafprøvning og evaluering** af undervisningsformat og indholdselementer, der tager afsæt i eksisterende viden herunder projekt 'Grøn omstilling'

	<ul style="list-style-type: none"> ● Formidling af erfaringer og resultater gennem temadag suppleret med fx SoMe opslag og artikler til fagblad målrettet madprofessionelle <p>Indhold og leverancer</p> <p>Udviklingsforløbet omfatter:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Udvikling og udbud af nationalt diplommodul i planterig kost på 10 ECTS i tilknytning til den Ernæringsfaglige diplomuddannelse. Modulet udbydes i et blended format med en kombination af on-site og virtuelle elementer ● Research, vurdering og udvikling af relevante undervisningsmaterialer (herunder e-læringselementer fx podcast, webinarer, virtuelt læringsspil) samt fagligt indhold (fx ernæringsværdi, smag og tilberedningsmetodik for planterige fødevarer) ● Pilotafrøvning og evaluering af modulets format og indhold blandt en national deltagerkreds for ca. 15-20 madprofessionelle ● Kompetenceløft for og vidensdeling blandt samarbejdspartnerne undervisere ● Temadag med fokus på formidling af erfaringer og resultater om planterig kost til akademisk niveau, AMU udbydere og andre aktører inden for det ernæringsfaglige område
<p>Projektets forventede effekter</p>	<p>På kort sigt forventes projektet</p> <ul style="list-style-type: none"> ● at udbyde et nationalt og fleksibelt diplommodul, som kan bidrage til at fremme produktionen af planterig kost i professionelle køkkener ● at innovere og udbrede viden nationalt om klimavenlig planterig kost med høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet ● at kvalificere viden, metoder og værktøjer i privat og offentlig regi blandt madprofessionelle samt undervisere på professionsbachelor- og akademisk niveau mfl. <p>På lang sigt forventes projektet</p> <ul style="list-style-type: none"> ● at kvalificere madprofessionelle så de bliver drivere for at planterig kost bliver en central del af køkkenernes madproduktion og dermed let tilgængeligt for brugerne ● at bidrage til at brugen af planterig kost sker uden at kompromittere fremstillingen af sund og velsmagende mad ● at bidrage til et nationalt kompetenceløft i professionelle køkkener vedr. planterig kost
<p>Tidsplan (startdato og slutdato)</p>	<p>Projektet afvikles i perioden fra 1. december 2022 til 31. december 2023.</p> <p>AP1: Projektstart og status (dec. 2022- jan. 2023) Projektorganisering, rollefordeling med dialogprocesser i partnerkredsen. Status og erfaringer fra Projekt "Grøn omstilling"</p>

	<p>AP2: Kompetenceudvikling (feb.- april 2023) Kortlægning af behov for kompetenceudvikling for madprofessionelle</p> <p>AP3: Teamudvikling og kompetenceløft af undervisere (feb.- april 2023) Faglig og didaktisk udvikling af diplommodul. Afholdelse af temadage med involvering af relevante aktører og eksperter. Research, vurdering og udvikling af relevante undervisningsmaterialer herunder e-læringsselementer samt fagligt indhold</p> <p>AP4: Pilotafprøvning og evaluering (sept. – nov. 2023) Modulets format og indhold afprøves og evalueres blandt en national deltagerkreds for ca. 15-20 madprofessionelle med 5-8 undervisere blandt samarbejdspartnerne. Formatet er baseret på blended learning relateret til egen praksis fx:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Virtuel intro (2 timer) ● Selvstudie baseret på litteratur og e-læringsselementer (4 timer) ● Undervisning (2 dages internat) ● Fordybelse i egen praksis (2 dage) ● Virtuel vejledning (1 time) ● Præsentation af eget projekt og opfølgning på læringsudbytte (2 dages internat) <p>AP5: Implementering, formidling og rapportering (sept. – dec. 2023) Tilpasning og udbud af nationalt diplommodul om Planterig kost. Formidling af erfaringer og resultater gennem temadag til akademiuddannelser mfl. suppleret med fx SoMe opslag og artikler til fagblad målrettet madprofessionelle. Projektrapportering</p>
<p>Evt. samarbejdspartnere i det konkrete projekt</p>	<p>Absalon har erfaring fra flere forsknings- og udviklingsprojekter om planterig kost herunder "Grøn omstilling". Alle samarbejdspartnere har erfaring med det ernæringsfaglige område og udbyder diplomuddannelser og fagkurser både on site og virtuelt. Professionshøjskolerne har adgang til relevante faciliteter som køkken, laboratorie, sensorik lokale samt lydstudie.</p> <p>Konkret samarbejdes der i projektet med:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) København Professionshøjskole (KP) 2) VIA University College Århus (VIA) 3) UC Syd Haderslev (UC Syd) <p>Der er vist interesse for projektet fra bla. Kost og ernæringsforbundet, Hotel og Restaurantskolen, Landbrug & Fødevarer samt flere madservices og storkøkkener. Det vil under projektperioden vurderes hvorledes, der kan etableres samarbejde, videndeling og sparring med relevante aktører.</p>

Underskrift fra ledelsen hos ansøger. Underskriften er projektets erklæring om oplysningernes rigtighed.

Oktober 2022



Direktør, Daniel Schwartz Bojsen , Professionshøjskolen Absalon