



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

IKG512 Hem- och konsumentkunskap B, 15 högskolepoäng

Home and Consumer studies B, 15 credits

Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2020-04-09 att gälla från och med 2020-08-31, höstterminen 2020.

Utbildningsområde: Övrigt 100 %

Ansvarig institution: Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

Inplacering

Kursen ges som fristående kurs och är en distanskurs med campusträffar.

Huvudområde

Kostvetenskap

Fördjupning

GXX, Grundnivå, kursens fördjupning kan inte klassificeras

Förkunskapskrav

För tillträde till kursen krävs godkänt resultat om 7,5 hp från IKG511 Hem- och konsumentkunskap A, 15 hp eller motsvarande.

Lärandemål

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

Delkurs 1. Livsmedel, mat och måltider 7,5 hp

Food Science

Kunskap och förståelse

- redogöra för olika livsmedelsgrupper och förstå betydelsen av hur enskilda livsmedel kan produceras, förvaras och hanteras för att uppnå förväntade resultat.

- redogöra översiktligt för processer som påverkar råvaror och livsmedel när de hanteras och tillagas.

Färdighet och förmåga

- behärska grundläggande matlagnings- och förvaringsmetoder där hygien och säkerhet också beaktas.
- kunna tillämpa och diskutera grunderna för god kökshygien och livsmedelssäkerhet.
- redogöra för hur mat, livsmedel och förpackningar kan hanteras utifrån ett hållbarhetsperspektiv.
- planera, utarbeta och presentera en övergripande pedagogisk planering inom ämnesområdet.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- analysera och diskutera livsmedelsval utifrån perspektiven hälsa, ekonomi, miljö samt aspekter som sensorik, etik, estetik och kultur.
- reflektera över hur barns och ungdomars förutsättningar till matglädje och hälsa kan främjas i undervisningssituationer.

Delkurs 2. Näring, mat och måltider 7,5 hp

Nutritional Aspects on Food Habits and Meals

Kunskap och förståelse

- redogöra för vanliga begrepp inom näringslära samt livsmedels innehåll som berör energi och näringsämnen.
- känna till delar av de nordiska näringsrekommendationerna.
- redogöra för vanligt förekommande specialkost så som livsmedels-allergier och -intoleranser.
- identifiera hur myndigheter och andra institutioner arbetar kring mat och hälsa gentemot barn och ungdomar samt vid behov av specialkost.

Färdighet och förmåga

- beskriva samt tillämpa modeller och redskap som används i hälsofrämjande arbete.
- planera, analysera och värdera måltider med hjälp av digitala program för näringsberäkning utifrån livsmedelsval och näringsinnehåll i relation till individers olika behov, hälsa, etiska ställningstagande, sensoriska preferenser samt sociala och kulturella förutsättningar.
- planera, utarbeta och presentera ett ämnesfördjupande undervisningsmaterial.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- reflektera utifrån etik och likabehandling vad som bidrar till att barn och ungdomar självständigt kan utveckla hälsosamma mat- och levnadsvanor samt hur detta kan främjas i undervisningssituationer inom ämnet hem- och konsumentkunskap.
- reflektera över det egna lärandet och identifiera vad som krävs för att hantera delkursens ämnesinnehåll i ett didaktiskt perspektiv.

Kursen är hållbarhetsrelaterad, vilket innebär att minst ett av kursens lärandemål tydligt visar att kursens innehåll uppfyller minst ett av Göteborgs universitets fastställda kriterier för hållbarhetsmärkning.

Innehåll

Delkurser

- 1. Livsmedel, mat och måltider** (*Food Science*), 7,5 hp
Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)
I delkursen studeras livsmedelsval och måltidsplanering i relation till ekonomi, hälsa och miljö. Livsmedels kvalitet, kemiska och mikrobiologiska processer studeras när råvaror hanteras, tillagas och förvaras. Säkerhetsaspekten blir en viktig del där exempelvis hygien är en del i detta. Delkursen handlar om hur barn och ungdomars matglädje och hälsa kan främjas i undervisningssituationer. Livsmedelsval, beredning och presentationer med hållbara övervägande och utmaningar ur sensoriska, etiska, estetiska och kulturella perspektiv problematiseras i anslutning till praktiskt arbete i kök. Ämnets språkliga utmaningar lyfts så som begrepp och receptproblematik. Praktiska, teoretiska och didaktiska uppgifter genomförs i relation till delkursens ämnesinnehåll såsom en övergripande terminsplanering.
- 2. Näring, mat och måltider** (*Nutritional Aspects on Food Habits and Meals*), 7,5 hp
Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)
I denna delkurs behandlas matens betydelse för hälsa när det gäller barn och ungdomars näringsbehov och matval. På grundläggande nivå behandlas begrepp som näringsbehov utifrån de nordiska näringsrekommendationerna också ur ett hållbarhetsperspektiv. Delkursen belyser också maten ur ett folkhälsoperspektiv samt myndigheters arbete för folkhälsa som inbegriper pedagogiska modeller och redskap. Barn och ungas behov av energi och näringsämne med fokus på innehåll, upptag, omsättning och funktion i kroppen behandlas liksom särskilda näringsbehov för olika grupper. Dessutom lyfts frågor som handlar om matpreferenser utifrån kulturella, sensoriska, etiska och sociala förutsättningar. I delkursen ingår praktiska tillämpningar där specialkost prövas och tillagas. Praktiska, teoretiska och didaktiska uppgifter som att konstruera material att använda i undervisning är del i kursen.

Former för undervisning

Kursen är till största delen en distansutbildning med nätbaserad undervisning men innefattar även viss campusförlagd undervisning.

Delkurs 1: föreläsningar, seminarium, tillämpning i kök, handledning

Delkurs 2: föreläsningar, seminarium, tillämpning i kök, handledning,

Undervisningsspråk: svenska

Litteratur är till viss del på engelska.

Former för bedömning

Kursen är till största delen en distansutbildning med nätbaserade examinationsmoment men innefattar även campusförlagda examinationer.

Delkurs 1: Seminarium, skriftlig och muntlig redovisning, tillämpning i kök, hemtenta

Delkurs 2: Seminarium, skriftlig och muntlig redovisning, tillämpning i kök, hemtenta

Vid frånvaro vid obligatoriska moment är student ansvarig att kontakta kursansvarig för att delges tidpunkt för nästa kurstillfälle eller alternativ examinationsuppgift. Om student som underkänts två gånger på samma examinerande moment önskar byte av examinerator inför nästa examinationstillfälle, ska sådan begäran inlämnas skriftligt till institutionen och bifallas om det inte finns särskilda skäl däremot (HF 6 kap § 22). I det fall en kurs har upphört eller genomgått större förändringar bör student garanteras minst tre examinationstillfällen (inklusive ordinarie examinationstillfälle) under en tid av minst ett år, dock som längst två år efter det att kursen upphört/förändrats. Detta får inte strida mot HF 6 kap § 21.

Betyg

På kursen ges något av betygen Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U). För betyget *godkänd* krävs att den studerande deltagit aktivt i samtliga examinerande kursmoment samt uppnått de fastställda lärandemålen för kursen. För betyget *väl godkänd* ska kraven för *godkänd* vara uppfyllda samt betyget *väl godkänd* har erhållits i 60% av kursens totala högskolepoäng.

Kursvärdering

Kursvärdering sker skriftligt och/eller muntligt. Kursansvarig lärare sammanställer analys av kursvärdering och ger förslag till utveckling av kursen. Analys och förslag återkopplas till studenterna.

Övrigt

Ur hygien och säkerhetssynpunkt ska, i undervisningen där mat lagas till andra, förkläde och hårskydd som tillhandahålls av institution användas. Händer och

underarmar ska vara fria från kläder, smycke m.m.