



## INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

### **IKG513 Hem- och konsumentkunskap C, 15 högskolepoäng**

Home and Consumer studies C, 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 15 hp från IKG511 Hem- och konsumentkunskap A, 15 hp och/eller IKG512 Hem- och konsumentkunskap B, 15 hp eller motsvarande.

#### **Lärandemål**

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

#### **Delkurs 1 Mat, individ och samhälle 7,5 hp**

*Food, Individual and Society*

*Kunskap och förståelse*

- förklara hur relationer mellan mat, kultur och identitet kan framstå utifrån skolans styrdokument och använda underlaget i en didaktisk planering.

#### *Färdighet och förmåga*

- diskutera matkultur utifrån ett historiskt perspektiv, genus, ålder, migration och socioekonomisk status.
- undersöka förhållningssätt till mat och måltider utifrån olika perspektiv, t ex etniska, religiösa, etiska och sociala.
- utforma en didaktisk planering utifrån flera ämnesområden med fokus på inkluderande undervisning och varierade arbetsformer.

#### *Värderingsförmåga och förhållningssätt*

- problematisera begreppet matkultur och reflektera över matens betydelse för att uttrycka identitet.
- kritiskt granska och diskutera vetenskaplig litteratur inom delkursens ämnesområde.

## **Delkurs 2. Miljö och lärande 7,5 hp**

### *Environment and Learning*

#### *Kunskap och förståelse*

- beskriv hur livsmedel och andra förbrukningsvaror produceras, transporteras, hanteras och förvaras i relation till hållbar konsumtion.
- exemplifiera hur samhällssystem och olika vardagliga praktiker i hushållet samspelar med hälsa, ekonomi och miljö.

#### *Färdighet och förmåga*

- identifiera, värdera samt utforma främjande förändringar av undervisningslokaler för hållbar arbets- och lärandemiljö.
- planera och redovisa exempel på underhåll och vård av utensilier och lokaler i hushåll och skola.

#### *Värderingsförmåga och förhållningssätt*

- problematisera arbetet i hushållets verksamheter i relation till jämställdhet, jämlikhet och hållbar utveckling.
- kritiskt förhålla sig till styrdokument, vetenskaplig litteratur och olika typer av information inom verksamheter i hushåll och i ämnet hem- och konsumentkunskap.
- skapa, analysera och reflektera över ett ämnesdidaktiskt undervisningsmoment med tillhörande bedömningsunderlag inom delkursens ämnesområde förankrat i skolans styrdokument och vetenskaplig litteratur.

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. **Mat, individ och samhälle** (*Food, Individual and Society*), 7,5 hp  
 Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)  
 I delkursen behandlas matkultur ur olika aspekter. Det handlar om mat och måltider som kulturell och social företeelse; hur matkulturen påverkas av förutsättningar och förändringar i samhället samt matens betydelse för identitet och som symbol. Delkursen ger en bred ingång till matkultur via antropologisk, etnologisk, sociologisk och kostvetenskaplig forskning. I delkursen fördjupas kunskaper om hur lektionsplaneringar utifrån styrdokument och aktuell ämnes- och didaktisk -forskning kan planeras så att flera ämnesområden och perspektiv på ett naturligt sätt kan innefattas och bearbetas samt att elevers progression möjliggörs.
  
2. **Miljö och lärande** (*Environment and Learning*), 7,5 hp  
 Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)  
 I delkursen problematiseras hemmet, bostaden och skolan som ram för vardagliga aktiviteter och med betoning på kök som måltids-, arbets- och lärandemiljö. Livsmedels produktions- och konsumtionskedjor behandlas med koppling till etiska ställningstaganden och resurshushållning. Samspelet mellan vardagliga praktiker i hushållet och samhällssystem synliggörs t.ex. gällande energi, vatten, återvinning samt avfall och matsvinn. I delkursen identifieras, prövas och diskuteras olika sätt att underhålla och vårda undervisningslokaler, hushåll och utrustning i hemmet ur ett hållbarhetsperspektiv. Arbetsfördelning i vardagen behandlas med särskild hänsyn till perspektiv som jämställdhet, jämlikhet och hållbarhet. Vidare behandlas kunskapssyn, undervisning samt att prov och bedömning för lärande inom ämnet hem- och konsumentkunskap prövas.

### 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, fältstudier

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

*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,

Delkurs 2: Seminarium, skriftlig och muntlig redovisning, 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.