



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

L6HK10 Hem- och konsumentkunskap 1 för lärare 1-6, 15 högskolepoäng

Home and Consumer Studies 1 for Teachers in Year 1-6, 15 higher education credits

Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2013-06-03 och senast reviderad 2017-07-06. Den reviderade kursplanen gäller från och med 2017-08-27, höstterminen 2017.

Utbildningsområde: Undervisning 100 %

Ansvarig institution: Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

Inplacering

Kursen ges inom ramen för Grundlärarprogrammet. Kursen kan också ges som fristående kurs och uppdragsutbildning.

Kursen kan ingå i följande program: 1) Grundlärarprogrammet med inriktning mot arbete i fritidshem (L1GFR), 2) Grundlärarprogrammet (L1GRU) och 3) Grundlärarprogrammet med inriktning mot arbete i grundskolans årskurs 4-6 (L1G46)

Huvudområde

Kostvetenskap

Fördjupning

G1F, Grundnivå, har mindre än 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

Förkunskapskrav

För tillträde till kursen krävs godkänd kurs, LRK40G Lärande, utveckling och didaktik 2 för lärare i fritidshem 7,5 hp eller motsvarande.

Lärandemål

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

Delkurs A Hushåll, konsumtion och det dagliga livet 7,5 hp

Household and Consumption in Everyday Life, 7,5 higher education credits

Kunskap och förståelse

- beskriva ämnesdidaktiska teorier, grundläggande begrepp och perspektiv inom ämnet hem- och konsumentkunskap.
- beskriva barns och ungas ekonomi, sparande och konsumtion.
- redogöra för grundläggande konsumenträttigheter och skyldigheter.

Färdighet och förmåga

- planera ett undervisningstillfälle med stöd av digitala verktyg och där ramfaktorer för undervisning i hem- och konsumentkunskap identifieras och beaktas.
- planera, pröva och motivera hur resurshushållning kan ske utifrån ekonomiskt, lokalt och globalt perspektiv.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- kritiskt reflektera över konsumtionsprocesser från barn och ungas perspektiv.
- analysera ett hushålls materiella och imateriella resurser, ekonomiska värderingar, förutsättningar och strategier samt ge exempel på verktyg som kan användas vid hushållsekonomisk planering.

Delkurs B Livsmedel, mat och miljö 7,5 hp

Environment and Food Science, 7,5 higher education credits

Kunskap och förståelse

- redogöra för olika livsmedelsgrupper betydelser för hälsa, ekonomi och miljö.
- redogöra för hur olika livsmedel kan tillagas, hanteras och förvaras på ett säkert, hygieniskt och hållbart sätt.
- redogöra för hur mat, livsmedel och förpackningar kan hanteras utifrån ett hållbarhetsperspektiv.

Färdighet och förmåga

- planera, motivera, pröva och dokumentera grundläggande matlagnings- och förvaringsmetoder där hygien, ekonomi och säkerhet beaktas på ett hållbart sätt.

- problematisera recept och instruktioner utifrån ett tillgänglighetsperspektiv med beaktande av hälsa, ekonomi och miljö.
- motivera, planera, dokumentera, pröva och utvärdera ett undervisningsmoment, med utgångspunkt från elevers kunskaper, erfarenheter och lärande.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- problematisera måltidens betydelse utifrån sensoriska, sociala och kulturella aspekter.

Kursen är hållbarhetsfokuserad, vilket innebär att minst ett av kursens lärandemål tydligt visar att kursens innehåll uppfyller minst ett av Göteborgs universitets fastställda kriterier för hållbarhetsmärkning. Detta innehåll utgör även kursens huvudsakliga fokus.

Innehåll

Delkurs A Hushåll, konsumtion och det dagliga livet 7,5 hp

Household and Consumption in Everyday Life, 7,5 higher education credits

Delkursen ger en introduktion till ämnet hem- och konsumentkunskap med dess tre centrala perspektiv hälsa, ekonomi och miljö. Det hushållsvetenskapliga kunskapsområdets framväxt, teorier, begrepp och perspektiv presenteras. Hushållens verksamheter studeras och problematiseras med fokus på ungas konsumtionsprocesser, lärande och meningsskapande. Kursen behandlar reklam och andra marknadskrafter som påverkar barns och ungas konsumtion, samt lagar och konsumentstöd. Ungas ekonomi och sparande problematiseras och digitala verktyg för ekonomisk planering och undervisning introduceras. Ämnet hem- och konsumentkunskap belyses utifrån jämställdhet, ämnesdidaktisk forskning, didaktiska verktyg och styrdokument.

Delkurs B Livsmedel, mat och miljö 7,5 hp

Environment and Food Science, 7,5 higher education credits

I kursen behandlas livsmedelskvalitet vad gäller hantering av råvaror, matlagning och förvaring samt hygien. Livsmedelsgrupperna studeras teoretiskt och experimentellt. Grundläggande matlagningsmetoder, begrepps- och receptanalys ingår i kursen. Vanligt förekommande teknisk utrustning i kök används och värderas. Säkerhet i köket belyses utifrån såväl hygieniska som tekniska aspekter. Livsmedelsval och måltidsplanering behandlas i relation till etiska ställningstaganden och hållbar utveckling med fokus på hälsa, ekonomi och miljö. Grunderna för ungas matpreferenser

problematiseras med utgångspunkt från sensorik. Matens och måltidens sociala och kulturella dimensioner introduceras. Ämnesdidaktisk teori används i förhållande till elevers lärande.

Former för undervisning

Delkurs A: föreläsningar, seminarium, kökstillfällen, handledning, fältstudie

Delkurs B: föreläsningar, seminarium, kökstillfällen, handledning

Undervisningsspråk: svenska

Former för bedömning

Delkurs A: examineras genom seminarier, muntliga och skriftliga redovisningar varav en skriftlig rapport samt praktiska tillämpningar i kök.

Delkurs B: examineras genom seminarier, muntliga och skriftliga redovisningar, praktiska tillämpningar i kök, en demonstration och en salstentamen.

Vid frånvaro vid obligatoriska moment är studenten 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 kursansvarig institution och bifallas om det inte finns särskilda skäl däremot (HF 6 kap § 22).

Antal provtillfällen är begränsat till fem.

I det fall en kurs har upphört eller genomgått större förändringar bör studenten i normalfall garanteras tillgång till minst tre provtillfällen (inklusive ordinarie tillfälle) under en tid av åtminstone ett år med utgångspunkt av kursens tidigare upplägg. Detta får inte strida mot HF 6 kap § 21.

Betyg

På kursen ges något av betygen Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U).

Delkurs A. För att erhålla betyget Godkänd krävs att den studerande deltagit i samtliga examinerande moment, samt uppnått de fastställda målen för kursen. För att nå Väl godkänd i delkursen krävs VG på de uppgifter som kan bedömas med VG.

Delkurs B. För att erhålla betyget Godkänd krävs att den studerande deltagit i samtliga examinerande moment, samt uppnått de fastställda målen för kursen. För att erhålla

betyget Väl godkänt krävs VG på de uppgifter som kan bedömas med VG.

För betyget Väl godkänd på hela kursen ska kraven för Godkänd vara uppfyllda samt att betyget Väl godkänd har erhållits i 60% av kursens totala högskolepoäng.

Kursvärdering

I kursen ingår värdering. Kursen värderas skriftligt via lärplattform och resultatet är vägledande för utveckling och planering av kommande kurser. Resultatet och eventuella förändringar i kursens upplägg förmedlas till de studenter som genomförde värderingen och till de studenter som ska påbörja kursen. Utöver den skriftliga, summativa värderingen kan muntliga, formativa värderingsmoment förekomma. Kursansvarig sammanställer efter avslutad kurs en kursrapport.

Övrigt

Ur hygien och säkerhetssynpunkt ska, i undervisning där mat lagas till andra, förkläde och hårskydd som tillhandahålls av institutionen användas. Händer och underarmar skall vara fria från kläder, smycken med mera.