



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

L6HK11 Hem- och konsumentkunskap 1 för lärare 1-6, 15 högskolepoäng

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

Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2021-06-30 att gälla från och med 2021-08-01, höstterminen 2021.

Utbildningsområde: Övrigt 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).

Kursen kan ingå i följande program: 1) Grundlärarprogrammet med inriktning mot arbete i fritidshem (L1GFH)

Huvudområde

Kostvetenskap

Fördjupning

G1N, Grundnivå, har endast gymnasiala förkunskapskrav

Förkunskapskrav

Grundläggande behörighet och Engelska B, Naturkunskap A, Samhällskunskap A eller Engelska 6, Naturkunskap 1b/1a1+1a2, Samhällskunskap 1b/1a1+1a2 (områdesbehörighet 6a/A6a).

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 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 konsumentinformation och olika påverkansfaktorer på konsumtionsval.
- ge exempel på verktyg som kan användas vid hushållsekonomisk planering.

Färdighet och förmåga

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

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- kritiskt reflektera över konsumtionsprocesser utifrån barns och ungas perspektiv.
- analysera ett hushåll utifrån dess materiella och immateriella resurser, ekonomiska värderingar, jämställdhet, förutsättningar och strategier.

Delkurs B: Livsmedel, mat och miljö, 7,5 hp

Environment and Food Science, 7.5 credits

Kunskap och förståelse

- redogöra för olika livsmedelsgruppers och märkningars 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 miljö, hygien, säkerhet och sensorik beaktas på ett hållbart sätt.
- motivera, planera, pröva, dokumentera och utvärdera undervisningsmoment med utgångspunkt från styrdokument, elevers kunskaper, erfarenheter och möjlighet att lära och utvecklas.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- värdera måltidens betydelse utifrån sensoriska och sociala aspekter.
- problematisera och exemplifiera hur recept, instruktioner och begrepp kan bli språkutvecklande och tillgängligt.

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

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

Household and Consumption in Everyday Life, 7.5 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 analyseras med fokus på ungas konsumtionsprocesser, lärande och meningsskapande. Kursen behandlar reklam och andra marknadskrafter som påverkar barns och ungas konsumtion och det stöd som finns till konsumenter. Ett undervisningsmoment inom ämnesområdet planeras utifrån styrdokument och ramfaktorer samt med stöd av digitala verktyg. 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 credits

I delkursen behandlas livsmedelsgrupper och märkningars betydelse för hälsa, ekonomi och miljö. Hantering, tillagning och förvaring av mat och livsmedel beaktas utifrån sensorik, hygien, säkerhet samt hållbarhet. Grundläggande matlagningsmetoder och teknisk utrustning prövas och värderas i praktiska moment i kök. Säkerhet i köket belyses utifrån såväl hygieniska som hållbarhetsaspekter. Måltids- och livsmedelsval

behandlas i relation till hållbar utveckling med fokus på hälsa, ekonomi och miljö. Grunderna för ungas matpreferenser problematiseras med sensorisk utgångspunkt. Matens och måltidens sociala dimensioner diskuteras. Recept, instruktioner och begrepp inom ämnet exemplifieras och problematiseras utifrån ett språkutvecklande arbetsätt och tillgänglighetsperspektiv. Ämnesdidaktisk teori och styrdokument används i förhållande till planering och värdering av undervisningsmoment.

Former för undervisning

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

Delkurs B: föreläsningar, seminarium, kökstillfällen, handledning

Undervisningsspråk: svenska

Litteratur är till viss del på engelska.

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 hemtentamen.

Om student som underkänts två gånger på samma examinerande moment önskar byte av examinator inför nästa examinationstillfälle, bör sådan begäran inlämnas skriftligt till institutionen och ska bifallas om det inte finns särskilda skäl däremot (HF 6 kap 22§).

Om student fått rekommendation från Göteborgs universitet om särskilt pedagogiskt stöd kan examinator, i det fall det är förenligt med kursens mål och förutsatt att inte orimliga resurser krävs, besluta att ge studenten en anpassad examination eller alternativ examinationsform.

I det fall en kurs har upphört eller genomgått större förändringar ska 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.

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 lärandemålen för kursen. För att nå Väl godkänd i delkursen krävs VG på alla 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 lärandemålen för kursen. För att erhålla betyget Väl godkänt krävs VG på alla 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

Kursvärdering sker skriftligt och/eller muntligt. Resultatet och eventuella förändringar i kursens upplägg förmedlas både till de studenter som genomfört värderingen och till de studenter som ska påbörja kursen.

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.