



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

L6HK20 Hem- och konsumentkunskap 2, för lärare 1-6, 15 högskolepoäng

Home and Consumer Studies 2 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 med inriktning mot arbete i grundskolans årskurs 4-6 (L1G46) och 3) Grundlärarprogrammet (L1GRU)

Huvudområde

Kostvetenskap

Fördjupning

G2F, Grundnivå, har minst 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 skall studenten kunna:

Delkurs A Näring, mat och hälsa 7,5 hp

Nutritional Aspects on Food Habits and Meals, 7,5 higher education credits

Kunskap och förståelse

- förklara grundläggande begrepp inom kost och hälsa som berör livsmedelsval, energi och näringsämnen.
- redogöra för var energi och näringsämnen återfinns i olika livsmedelsgrupper.
- förklara enkla kostråd och vanligt förekommande specialkost.

Färdighet och förmåga

- identifiera och använda verktyg för bedömning av barns närings- och energibehov.
- utföra kostundersökning samt beräkna energi- och näringsintag för en individ.
- skapa och gestalta undervisningssituationer med utgångspunkt i praktisk tillämpning av enkla kostråd.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- analysera och presentera barns och ungas matvanor med fokus på närings-, hälso-, miljö- och kulturella perspektiv.
- reflektera kring barns och ungas olika förutsättningar för matglädje och hälsa samt hur myndigheter och andra institutioner arbetar med dessa frågor.
- identifiera vad som krävs i lärarprofessionen för att anlägga perspektiv och hantera mål i läroplan och kursplan där utvärdering och bedömning av elevers lärande ingår.

Delkurs B Hem- och konsumentkunskap i olika verksamheter 7,5 hp

Home Economics in Practice, 7,5 higher education credits

Kunskap och förståelse

- beskriva och diskutera individens förhållningssätt till mat och måltider utifrån kulturella perspektiv, t.ex. etniska, religiösa, etiska och sociala.

Färdighet och förmåga

- skapa, gestalta och utvärdera bedömningssituationer såväl summativa som formativa.

- problematisera ramfaktorer som kan ha avgörande betydelse för undervisningssituationer i olika verksamheter.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- kritiskt värdera måltider utifrån perspektiven hälsa, ekonomi och miljö.
- välja och kritiskt reflektera över olika typer av information och kunskap relevant för ämnesområdet hem- och konsumentkunskap.
- analysera det egna lärandet och identifiera vad som krävs i lärarprofessionen för att hantera ämnesområdet 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

Delkurs A Näring, mat och hälsa 7,5 högskolepoäng

Nutritional Aspects on Food Habits and Meals, 7,5 higher education credits

I kursen behandlas matens betydelse för hälsan med speciellt fokus på barns och ungas matval och näringsbehov. Kursen belyser också maten ur ett folkhälsoperspektiv och inbegriper pedagogiska modeller och redskap för matval samt digitala verktyg. Begrepp som näringsbehov behandlas på grundläggande nivå utifrån nordiska näringsrekommendationer. Individens behov av energi och näringsämnen med fokus på upptag, omsättning och funktion i kroppen behandlas. Praktiska och teoretiska tillämpningar i relation till näringsrekommendationer ingår, t.ex i form av att mat och måltider analyseras, tillagas och presenteras utifrån aspekterna näring och hälsa. Vidare förbereds studenten för att självständigt och utifrån skolans styrdokument integrera kost och hälsa i undervisningen.

Delkurs B Hem- och konsumentkunskap i olika verksamheter 7,5 hp

Home Economics in Practice, 7,5 higher education credits

Kursen problematiserar hemmet och skolan som ram för måltids-, arbets- och lärandemiljö. Genom fältstudier undersöks verksamheter i hem- och konsumentkunskap. Kultur i relation till mat och måltider diskuteras utifrån olika perspektiv. Samband mellan kunskapssyn och bedömning av elevers lärande i ämnet bearbetas. Elevers lärande i hem- och konsumentkunskap diskuteras och underlag för bedömning av kunskapsutveckling problematiseras, gestaltas och prövas i en

processuppgift. Studenterna knyter samman ämnesstudierna i ett avslutande tillfälle där ämnets olika delar integreras till en helhet.

Former för undervisning

Delkurs A: föreläsningar, seminarier, kökstillfällen, fältstudie, handledning.

Delkurs B: föreläsningar, seminarier, handledning, kökstillfälle, fältstudie.

Undervisningsspråk: svenska

Former för bedömning

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

Delkurs B: examineras genom seminarier, muntliga och skriftliga redovisningar och en skriftlig hemtentamen.

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 examinator inför nästa examinationstillfälle, ska en sådan begäran inlämnas skriftligt till kursansvarig institution och bifallas om det inte finns särskilda skäl däremot (HF 6 kap § 22).

Antal examinationstillfällen är begränsat till fem.

I det fall en kurs har upphört eller genomgått större förändringar bör studenten i normalfallet 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 betyget Godkänd krävs att den studerande deltagit i samtliga examinerande kursmoment, samt uppnått de fastställda målen för kursen. För betyget Väl Godkänd i delkursen krävs VG på de uppgifter som kan bedömas med VG.

Delkurs B: För betyget Godkänd krävs att den studerande deltagit i samtliga examinerande kursmoment, samt uppnått de fastställda målen för kursen. För betyget Väl Godkänd i delkursen 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.