



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

L6HK21 Hem- och konsumentkunskap 2, för lärare 1-6, 15 högskolepoäng

Home and Consumer Studies 2 for Teachers in Year 1-6, 15 credits

Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2021-07-02 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 med inriktning mot arbete i grundskolans årskurs 4-6 (L1G46) och 3) Grundlärarprogrammet (L1GRU)

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: Näring, mat och hälsa, 7,5 hp

Nutritional Aspects on Food Habits and Meals, 7.5 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 credits

Kunskap och förståelse

- beskriva och diskutera individers förhållningssätt till mat och måltider utifrån kulturella perspektiv.

Färdighet och förmåga

- skapa, gestalta och utvärdera bedömningssituationer såväl summativa som formativa.
- problematisera ramfaktorer som är av betydelse för undervisningssituationer och lärmiljöer utifrån ett tillgänglighetsperspektiv.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- värdera och problematisera måltider samt undervisning i hem- och konsumentkunskap utifrån ett kulturellt perspektiv.
- 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 credits

I kursen behandlas matens betydelse för hälsa 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 utifrån skolans styrdokument integrera kost och hälsa i hem- och konsumentkunskapsundervisningen.

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

Home Economics in Practice, 7.5 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, måltider och undervisning diskuteras utifrån olika perspektiv. I kursen problematiseras hur ramfaktorer och lokaler kan ha en betydelse för undervisningssituationer och lärandemiljö. 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

Litteratur är till viss del på engelska

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, praktisk tillämpning i kök, muntliga och skriftliga redovisningar och en skriftlig 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). För betyget Godkänd krävs att den studerande deltagit i samtliga examinerande kursmoment, samt uppnått de fastställda målen för kursen. För betyget Väl godkänd 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.