



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

L9HK10 Hem- och konsumentkunskap 1 för lärare 7-9, 15 högskolepoäng

Home and Consumer studies 1 for Teachers in Secondary School Year 7-9, 15 credits

Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2012-08-10 och senast reviderad 2019-12-18. Den reviderade kursplanen gäller från och med 2019-12-18, vårterminen 2020.

Utbildningsområde: Undervisning 100 %

Ansvarig institution: Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

Inplacering

Kursen kan även ges som fristående kurs.

Kursen kan ingå i följande program: 1) Lärarprogrammet (L1LÄR) och 2) Ämneslärarprogrammet med inriktning mot arbete i grundskolans årskurs 7-9 (L1Ä79)

Huvudområde

Kostvetenskap

Fördjupning

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

Förkunskapskrav

För tillträde till kursen krävs godkänt resultat om 7,5 hp didaktik eller motsvarande kunskaper.

Lärandemål

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

Delkurs A. Hushåll, hälsa och resurshushållning i det dagliga livet, 7,5 högskolepoäng

Household, Health and Resource Management in everyday life, 7,5 higher education credits

Kunskap och förståelse

- karakterisera ämnet hem- och konsumentkunskap samt redogöra för dess historiska och nutida utveckling.
- känna igen grundläggande begrepp och perspektiv inom ämnesområdet.

Färdighet och förmåga

- diskutera verksamheter i hem- och konsumentkunskap och hushåll ur ett hållbarhets- och jämlikhetsperspektiv.
- metodiskt undersöka ett hushåll och redovisa i en rapport.
- granska samt diskutera vetenskaplig litteratur inom kursens område.
- tillämpa ett valt digitalt verktyg i en undervisningssituation.
- tillaga och resonera kring val av mat och måltider utifrån perspektiven hälsa, ekonomi och miljö.
- planera och motivera undervisningsmoment utifrån skolans styrdokument och ämnesdidaktisk teori.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- reflektera över det egna lärandet och identifiera vad som krävs för att hantera ämnesstudierna i ett ämnesdidaktiskt perspektiv.

Delkurs B. Mat, individ och samhälle, 7,5 högskolepoäng

Food, Individual and Society, 7,5 higher education credits

Kunskap och förståelse

- definiera begreppet matkultur och relatera till samtida matkultur i Sverige.
- 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.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- reflektera över matens betydelse för att uttrycka identitet.
- kritiskt granska vetenskaplig litteratur inom området som sammanfattas i en litteraturöversikt.

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, hälsa och resurshushållning i det dagliga livet, 7,5 högskolepoäng

Household, Health and Resource Management in everyday life, 7,5 higher education credits

Delkursen ger en introduktion till det hushållsvetenskapliga kunskapsområdet och till skolämnet hem- och konsumentkunskap, dess historiska framväxt, samtida mål, innehåll, arbetssätt och perspektiv. Verksamheter i hushållet studeras genom litteratur och hushållsstudier. Ämnesspecifika perspektiv, begrepp och teorier introduceras. Framträdande perspektiv i kursen är hållbar utveckling med särskild betoning på hälsa, ekonomi och miljö. Området mat och måltider introduceras i köksförlagda moment där fokus läggs på val av mat, metoder, redskap och hygien. Undervisning i hem- och konsumentkunskap problematiseras med stöd i ämnesdidaktisk forskning. Delkursen ger också en grundläggande introduktion till vetenskapsteori och metod där vetenskapligt skrivande, litteratursökning, källkritik och forskningsetiska frågor berörs. Digitala verktyg i undervisningssituationer introduceras.

Delkurs B. Mat, individ och samhälle, 7,5 högskolepoäng

Food, Individual and Society, 7,5 higher education credits

I delkursen problematiseras begreppet matkultur. Matkultur i Sverige behandlas utifrån olika perspektiv till exempel historiskt, geografiskt och ekonomiskt. Betydelsen av genus, ålder, migration och socioekonomisk status uppmärksammas. Dessutom behandlas olika förhållningssätt till mat och måltider, t ex utifrån etniska, religiösa, etiska och sociala perspektiv. Vidare synliggörs matens betydelse för identitet och dess symboliska värde för att uttrycka tillhörighet och distansering. I delkursen ingår en didaktisk uppgift där relationer mellan mat, kultur och identitet problematiseras.

Former för undervisning

Delkurs A: föreläsningar, seminarium, fältstudier, kökstillfälle och handledning.

Delkurs B: föreläsningar, seminarium, kökstillfälle och handledning.

Undervisningsspråk: svenska

Former för bedömning

Delkurs A examineras genom seminarium, skriftlig och muntlig redovisning samt tillämpning i kök enskilt och i grupp.

Delkurs B examineras genom seminarium, skriftlig och muntlig redovisning samt tillämpning i kök.

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 amanimator 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).

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). För betyget *Godkänd* krävs att den studerande deltagit aktivt 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

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

Övrigt

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