



# INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

## **L9HK22 Hem- och konsumentkunskap 2 för lärare 7-9, 15 högskolepoäng**

Home and Consumer studies 2 for Teachers in Secondary School Year 7-9, 15 credits

*Grundnivå / First Cycle*

---

### **Fastställande**

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2024-03-04 att gälla från och med 2024-09-02, vårterminen 2025.

*Utbildningsområde:* Övrigt 100 %

*Ansvarig institution:* Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

### **Inplacering**

Kursen kan även ges som fristående kurs och uppdragsutbildning.

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*

G1N, Grundnivå, har endast gymnasiala förkunskapskrav

### **Förkunskapskrav**

Grundläggande behörighet och Engelska 6, Samhällskunskap 1b/1a1+1a2.

### **Lärandemål**

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

### **Delkurs A: Livsmedel, mat och måltider 7,5 högskolepoäng**

*Kunskap och förståelse*

- redogöra för olika livsmedelsgrupper och förklara betydelsen av hur enskilda

livsmedel kan produceras, förvaras och hanteras för att uppnå förväntade resultat, sensoriska aspekter och hållbarhet.

- diskutera hur mat, livsmedel och förpackningar kan hanteras utifrån ett hållbarhetsperspektiv.
- beskriva hur ett språk- och kunskapsutvecklande arbetssätt kan användas i undervisningen.

#### *Färdighet och förmåga*

- tillämpa och diskutera grundläggande matlagnings- och förvaringsmetoder med beaktande av hygien, hållbarhet och livsmedelssäkerhet.
- praktisera samtal om objektiva sensoriska upplevelser.
- planera, utarbeta och presentera ämnesfördjupande undervisningsmaterial som stimulerar till lärande.

#### *Värderingsförmåga och förhållningssätt*

- analysera och diskutera livsmedelsval utifrån perspektiven hälsa, ekonomi, miljö samt aspekter som sensorik, etik och estetik.
- reflektera över det egna lärandet och identifiera vad som krävs i lärarprofessionen.

### **Delkurs B: Näring, mat och måltider 7,5 högskolepoäng**

#### *Kunskap och förståelse*

- redogöra för vanliga begrepp inom näringslära som berör energi och näringsämnen samt livsmedels innehåll av energi och näringsämnen.
- beskriva delar av de nordiska näringsrekommendationerna.
- förklara hur myndigheter och andra institutioner arbetar kring mat och hälsa.

#### *Färdighet och förmåga*

- utföra kost- och aktivitetsregistrering samt beräkna energi- och näringsintag för individer med hjälp av digitala program för näringsberäkning.
- identifiera och resonera om mat- och näringsfaktorer ur hälso-, miljö- och kulturella perspektiv.
- identifiera och diskutera modeller och redskap som kan tillämpas i hälsofrämjande arbete i skolan.
- planera, utarbeta och presentera ämnesfördjupande undervisningsmaterial som stimulerar till lärande.

#### *Värderingsförmåga och förhållningssätt*

- reflektera över det egna lärandet och identifiera vad som krävs i lärarprofessionen för att hantera ämnesområdet i ett didaktiskt perspektiv.
- kritiskt granska läromedel och annat undervisningsmaterial inom delkursens område.

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

Kursen består av två delkurser:

### *Delkurser*

#### **1. Delkurs A: Livsmedel, mat och måltider** (*Food Science*), 7,5 hp

Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)

I kursen studeras olika livsmedelsgrupper teoretiskt, experimentellt och metodiskt. Livsmedelsval och måltidsplanering behandlas i relation till perspektiven ekonomi, hälsa och miljö. För att ge en grundläggande förståelse av kvalitet vad gäller hantering av råvaror, matlagning och förvaring definieras viktiga processer som påverkar livsmedel. Detta relateras till konsekvenser för hållbarhet och sensoriska aspekter. Tillämpningar i form av experimentell matlagning ingår och vanligt förekommande teknisk utrustning i kök används och värderas. Säkerhet i köket belyses utifrån såväl hygieniska som tekniska aspekter. Sensorik, etik och estetik problematiseras i förhållande till livsmedelsval och matkonsumtion.

Ämnesfördjupande undervisningsmaterial planeras, utarbetas och presenteras kopplat till ämnesdidaktisk teori. Språk- och konskapsutvecklande arbetssätt inom hem- och konsumentkunskap belyses.

#### **2. Delkurs B: Näring, mat och måltider** (*Nutritional Aspects on Food Habits and Meals*), 7,5 hp

Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)

I kursen behandlas matens betydelse för hälsan med speciellt fokus på barns och ungas näringsbehov och matval. Begrepp som näringsbehov behandlas på grundläggande nivå utifrån nordiska näringsrekommendationer. Individens behov av energi och näringsämnen med fokus på innehåll, upptag, omsättning och funktion i kroppen behandlas liksom särskilda näringsbehov för olika grupper. Kursen belyser också maten ur ett folkhälsoperspektiv samt myndigheters arbete för folkhälsa som inbegriper pedagogiska modeller och redskap. Praktiska, teoretiska och didaktiska uppgifter genomförs i relation till en helhetssyn på individens och grupperns kostvanor och hälsa. Ämnesfördjupande undervisningsmaterial planeras, utarbetas och presenteras kopplat till ämnesdidaktisk teori. Läroböcker och annat

undervisningsmaterial inom kursens ämnesområde diskuteras och granskas.

### **Former för undervisning**

Delkurs A: föreläsningar, seminarier, tillämpning i kök och handledning.

Delkurs B: föreläsningar, seminarier, laboration, tillämpning i kök och handledning.

*Undervisningsspråk:* svenska

Viss undervisning kan ske på engelska.

### **Former för bedömning**

Delkurs A: examineras genom en skriftlig salstentamen, fyra seminarier, en skriftlig och en muntlig redovisning samt tre tillämpningar i kök (kökspass).

Delkurs B: examineras genom en skriftlig salstentamen, sex seminarier, en workshop, två skriftliga och två muntliga redovisningar samt en tillämpning i kök (kökspass).

I det fall en kursuppgift bedöms ligga nära gränsen för godkänt kan komplettering komma att medges efter examinatorns instruktioner. Om komplettering inte fullgörs i tid underkänns kursuppgiften.

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).

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 studenten 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 eventuellt muntligt. Resultatet och eventuella förändringar i kursens upplägg ska 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 och dylikt.

Vissa tillägg av kostnader för livsmedel i form av undervisningsmaterial kan tillkomma.

För att kunna genomföra kursen krävs tillgång till dator med möjlighet att ladda upp vissa program.

Digitala undervisningsmoment kan förekomma.