



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

L9HK45 Hem- och konsumentkunskap 4 för lärare 7-9, 15 högskolepoäng

Home and Consumer studies 4 for Teachers in Secondary School Year 7-9, 15
higher education credits

Avancerad nivå / Second Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2015-06-01 och senast reviderad 2016-06-29. Den reviderade kursplanen gäller från och med 2016-08-28, höstterminen 2016.

Utbildningsområde: Övrigt 100 %

Ansvarig institution: Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

Inplacering

Kursen kan även ges som fristående kurs och/eller som uppdragsutbildning.

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

Huvudområde

Kostvetenskap

Fördjupning

A1N, Avancerad nivå, har endast kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

Förkunskapskrav

För tillträde till kursen krävs godkänt resultat om 30 hp från ämneskurserna L9HK10 Hem- och konsumentkunskap 1 för lärare 7-9, 15 hp, L9HK20 Hem- och konsumentkunskap 2 för lärare 7-9, 15 hp, L9HK30 Hem- och konsumentkunskap 3 för lärare 7-9, 15 hp eller motsvarande kunskaper.

Mål

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

Delkurs A Hälsöfrämjande arbete i skolan 6,5 hp, Health Education 6,5 hp*Kunskap och förståelse*

- beskriva faktorer som påverkar barn och ungdomars livsstil och hälsa med stöd i aktuell forskning.
- redogöra för några centrala begrepp/teorier/modeller inom hälsofrämjande insatser.

Färdighet och förmåga

- planera, genomföra och utvärdera en målgruppsanalys.
- utveckla en målgruppsanpassad utbildningsinsats inom hälsa.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- reflektera utifrån etik och likabehandling vad som bidrar till att barn och ungdomar självständigt kan utveckla hälsosamma mat- och levnadsvanor.

Delkurs B Mat för alla i hem- och konsumentkunskap 3 hp, Food for Everyone in Home and Consumer studies 3 hp*Kunskap och förståelse*

- redogöra för vanligt förekommande specialkost så som livsmedelsallergier och -intoleranser.
- identifiera hur myndigheter och andra institutioner arbetar gentemot barn och ungdomars behov av specialkost.

Färdighet och förmåga

- planera, analysera och värdera måltider utifrån livsmedelsval och näringsinnehåll i relation till individers olika behov, hälsa, etiska ställningstagande, sensoriska preferenser och sociala förutsättningar.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- reflektera över hur barn och ungdomars förutsättningar till matglädje och hälsa kan främjas i undervisningssituationer.

Delkurs C Hållbar konsumtion, kunskapssyn och ämnesbedömning 5,5 hp, Consumption, Knowledge and Assessment 5,5 hp

Kunskap och förståelse

- förklara hur konsumtions - och matvanor kan vara ett sätt att uttrycka identitet i förhållande till hållbar konsumtion utifrån individ och samhällsperspektiv.

Färdighet och förmåga

- planera ett ämnesdidaktiskt undervisningsmoment där utgångspunkt är matvanor och hållbar konsumtion samt utveckla ett bedömningsunderlag så att kunskaps- och utvecklingskvaliteter som elever har kan identifieras, synliggöras och kommuniceras.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- kritiskt förhålla sig till styrdokument och kunskapsutvecklingen inom relevanta områden för hem- och konsumentkunskap i relation till hållbar konsumtion och till den kommande lärarrollen.

Innehåll

Delkurser

- 1. Delkurs A Hälsöfrämjande arbete i skolan** (*Health Education*), 6,5 hp
Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)
Delkursen problematiserar barn och ungdomars hälsovillkor ur ett helhetsperspektiv där såväl strukturella som individuella faktorer belyses. Grundläggande begrepp, teorier och modeller samt didaktiska frågor inom hälsofrämjande arbete behandlas. Studenterna genomför en mindre empirisk fältstudie och utvecklar en målgruppsanpassad hälsoinsats. I kursen utvecklas en målgruppsanpassad utbildningsinsats som syftar till att stärka barn och ungdomars egna förmåga till hälsosam livsstil. Etiska ställningstaganden och likabehandling beaktas.
- 2. Delkurs B Mat för alla i hem- och konsumentkunskap** (*Food for Everybody in Home and Consumer Studies*), 3 hp
Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)
I delkursen behandlas matens betydelse för hälsan med fokus på barn och ungdomars speciella näringsbehov och val av livsmedel. Dessutom belyses konsekvenser som är betydelsefulla för att kunna hantera frågor som rör samband mellan mat och hälsa, till exempel matrelaterade sjukdomar, kulturella, sensoriska och sociala förutsättningar samt etiska ställningstaganden för att nå en god hälsa. I kursen ingår också praktiska tillämpningar där specialkost prövas och tillagas samt analyseras utifrån näring, livsmedelsval, hälsa samt sensoriska och

ekonomiska aspekter.

3. Delkurs C Hållbar konsumtion, kunskapsyn och ämnesbedömning (*Consumption, Knowledge and Assessment*), 5,5 hp

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

Delkursen problematiserar samband mellan matval och hållbar konsumtion där individers identitetsskapande och hushålls förutsättningar relateras till påverkande samhälleliga ramfaktorer. I planering av didaktiska moment problematiseras, prövas och diskuteras samband mellan kunskapsyn, undervisning och bedömning av elevers lärande inom hem- och konsumentkunskap. Presentation genomförs med stöd av informations och kommunikationsteknik, IKT.

Former för undervisning

Delkurs A föreläsningar, seminarium, fältstudie och handledning.

Delkurs B föreläsningar, seminarium och workshop.

Delkurs C föreläsningar, seminarium och handledning.

Undervisningsspråk: svenska

Former för bedömning

Delkurs A examineras genom seminarium, muntlig redovisning med opposition, och i en skriftlig rapport.

Delkurs B examineras genom muntlig och skriftlig redovisning och praktisk tillämpning enskilt och i grupp.

Delkurs C examineras genom seminarium, muntlig och skriftlig redovisning.

Om student som underkänts två gånger på samma examinerande moment önskar byte av examinerator inför nästa examinationstillfälle, ska 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 examinationstillfälle (inklusive ordinarie tillfälle) under en tid av åtminstone ett år med utgångspunkt i 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 i samtliga examinerande kursmoment, samt uppnått de fastställda målen för kursen. För betyget *Väl godkänd* ska kraven för betyget *Godkänd* vara uppfyllda samt att betyget *Väl godkänd* har erhållits i 70% av kursens totala antal 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 ska förmedlas både 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 skall, i undervisningen där mat lagas till andra, förkläde och hårskydd som tillhandahålls av institutionen användas. Händer och underarmar skall vara fria från kläder, smycken mm.

Denna kurs är hållbarhetsfokuserad och har hållbar utveckling som huvudfokus.