



## 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 credits

*Avancerad nivå / Second Cycle*

---

#### **Fastställande**

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2015-06-01 och senast reviderad 2023-06-14. Den reviderade kursplanen gäller från och med 2023-08-28, höstterminen 2023.

*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.

#### **Lärandemål**

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

**Delkurs A: Mat för alla i hem- och konsumentkunskap, 5 hp***Kunskap och förståelse*

- redogöra för vanligt förekommande specialkost som t ex selektivt ätande, livsmedelsallergier och intoleranser.
- identifiera hur myndigheter och andra institutioner arbetar gentemot barn och ungdomars behov av specialkost.

*Färdighet och förmåga*

- planera, leda och utvärdera undervisningsmoment med olika teman som t ex livsmedelsallergi, selektivt ätande och intoleranser.
- planera och analysera måltider utifrån livsmedelsval i relation till individers olika behov, hälsa och sensoriska preferenser.

*Värderingsförmåga och förhållningssätt*

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

**Delkurs B: Hälsoarbete i skolan, 5 hp***Kunskap och förståelse*

- redogöra för några centrala begrepp/teorier/modeller inom hälsofrämjande insatser.

*Färdighet och förmåga*

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

*Värderingsförmåga och förhållningssätt*

- reflektera kring faktorer som påverkar barn och ungdomars levnadsvanor och hälsa med stöd i aktuell forskning.
- reflektera utifrån etik och likabehandling hur skolan kan arbeta för att främja hälsosamma levnadsvanor och hur barn och ungdomar kan uppleva matglädje.

**Delkurs C: Kunskapssyn och bedömning för alla i hem- och konsumentkunskap, 5 hp***Kunskap och förståelse*

- redogöra för hur olika förhållnings- och arbetssätt i hem- och konsumentkunskap

kan inkludera alla elever.

- identifiera möjligheter och utmaningar i bedömning utifrån perspektiv som handlar om hälsa, ekonomi och miljö.

#### *Färdighet och förmåga*

- planera ett inkluderande ämnesdidaktiskt undervisningsmoment och bedömningssituation med utgångspunkt från matval och lärande.
- utveckla ett dokumentationsunderlag så att kunskap och lärandeprecision kan identifieras, synliggöras och kommuniceras.

#### *Värderingsförmåga och förhållningssätt*

- kritiskt reflektera kring den egna kunskapssynen och inkluderande bedömningssätt i relation till den kommande lärarrollen.

### **Innehåll**

#### *Delkurser*

#### **1. Delkurs A: Mat för alla i hem- och konsumentkunskap** (*Food for Everybody in Home and Consumer studies*), 5 hp

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

I delkursen behandlas matens betydelse för hälsan med fokus på att inkludera alla barn och ungdomars behov. Konsekvenser som är betydelsefulla för att kunna hantera frågor som rör samband mellan mat och hälsa, till exempel matrelaterade utmaningar, sensoriska och sociala förutsättningar diskuteras. Perspektiven hälsa, ekonomi och miljö beaktas. I kursen ingår praktisk tillämpning där specialkost prövas, tillagas samt diskuteras utifrån livsmedelsval, hälsa samt sensoriska och ekonomiska aspekter.

#### **2. Delkurs B: Hälsoarbete i skolan** (*Health Education in School*), 5 hp

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

Grundläggande begrepp, teorier och modeller inom hälsofrämjande skolutveckling behandlas. I delkursen diskuteras didaktiska frågor som syftar till att främja barn och ungdomars möjlighet till hälsosamma levnadsvanor. Studenterna genomför en mindre empirisk fältstudie som ligger till grund för att utveckla en målgruppsanpassad utbildningsinsats. Etiska ställningstaganden och likabehandling beaktas.

#### **3. Delkurs C: Kunskapssyn och bedömning för alla i hem- och konsumentkunskap** (*Knowledge View and Assessment for Everybody in Home and Consumer studies*), 5 hp

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

I delkursen problematiseras kunskapssyn, undervisning och bedömning ur ett inkluderande perspektiv. Studenterna planerar ämnesdidaktisk undervisning med tillhörande bedömningsituation samt utvecklar ett dokumentationsunderlag. I kursen diskuteras elevers olika förutsättningar för främjande av lärande i hem- och konsumentkunskap. Det ingår också att självständigt reflektera över ämnesområdet och yrket.

### **Former för undervisning**

Delkurs A: Undervisning sker i form av föreläsningar, seminarier, tillämpning i kök och laboration.

Delkurs B: Undervisning sker i form av föreläsningar, seminarier, workshop, handledning och fältstudie.

Delkurs C: Undervisning sker i form av föreläsningar, seminarier, workshop och handledning.

*Undervisningsspråk:* svenska

Viss undervisning kan ske på engelska.

### **Former för bedömning**

Delkurs A examineras genom deltagande i två seminarier, praktisk tillämpning i grupp samt muntlig och skriftlig redovisning.

Delkurs B examineras genom deltagande i två seminarier, muntlig och skriftlig redovisning.

Delkurs C examineras genom deltagande i två seminarier, en workshop samt muntlig och skriftlig redovisning.

Komplettering av examinerad skriftlig rapport medges vid underkänt. Om en student inte lämnar in komplettering inom utsatt tid underkänns examinationsuppgiften.

Vid frånvaro vid obligatoriska moment är student ansvarig att kontakta kursansvarig för att delges tidpunkt för nästa examinationstillfälle eller alternativ examinationsuppgift.

Om student som underkänts två gånger på samma examinerande moment önskar byte av examinerator 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 examinerator, 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 betyget *Godkänd* vara uppfyllda samt att betyget *Väl godkänd* har erhållits i två av delkurserna.

För att nå Väl godkänd på Delkurs A krävs VG på den skriftliga redovisningen.

För att nå Väl godkänd på Delkurs B krävs VG på den muntliga redovisningen.

För att nå Väl godkänd på Delkurs C krävs VG på den skriftliga redovisningen.

### **Kursvärdering**

Kursvärdering sker skriftligt och/eller muntligt. Resultatet och eventuella förändringar i kursens upplägg förmedlas både till de studenter som genomförde värderingen och till de studenter som ska påbörja kursen.

### **Övrigt**

Digitala undervisningsmoment kan förekomma.

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

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