



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

LLHK45 Hem- och konsumentkunskap för lärare åk 7-9, ingår i lärarlyftet, 45 högskolepoäng

Home and Consumer studies for Teachers in Secondary School Year 7-9, within
Teachers Upgrade, 45 credits

Grundnivå / First Cycle

Fastställande

Kursplanen är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2020-03-26 att gälla från och med 2020-08-31, höstterminen 2020.

Utbildningsområde: Övrigt 100 %

Ansvarig institution: Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

Inplacering

Kursen ges som uppdragsutbildning.

Kursen är en uppdragsutbildning inom Skolverkets Lärarlyftet HT20. Kursen avser att ge behörighet för ansökan om lärarlegitimation i grundskolans hem- och konsumentkunskapsämne.

Huvudområde

-

Fördjupning

GXX, Grundnivå, kursens fördjupning kan inte klassificeras

Förkunskapskrav

Behörig till kursen är, i enlighet med reglerna för Lärarlyftet HT20, student som uppfyller följande kriterier:

- vara anställda hos en huvudman eller hos entreprenör som utför uppgifter inom sådan verksamhet som avses i 2§ förordningen (2007:222) om statsbidrag för fortbildning av lärare
- ha en behörighetsgivande examen för relevant årskurs/skolform eller ett behörighetsbevis

Lärandemål

Efter godkänd kurs ska studenten kunna:

Delkurs 1. Hushåll, hälsa och resurshushållning i det dagliga livet 7,5 hp

Household, Health and Resource Management in everyday life

Kunskap och förståelse,

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

Färdighet och förmåga

- metodiskt undersöka verksamheter i ett hushåll.
- 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, miljö samt kulturella aspekter.
- planera och motivera undervisningsmoment utifrån skolans styrdokument och ämnesdidaktisk teori.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- reflektera och diskutera kring verksamheter i hem- och konsumentkunskap och hushåll ur ett kulturellt- hållbarhets- jämställdhets-, och jämlikhetsperspektiv.

Delkurs 2. Konsumtion och hushållens ekonomi 7,5 hp

Consumption and Household Economy

Kunskap och förståelse

- beskriva samt resonera om privatekonomi och konsumtionsprocesser i det dagliga livet samt kunna relatera detta till unga individers livsvärld och identitetsskapande.

Färdighet och förmåga

- diskutera konsumenträttigheter och skyldigheter.
- presentera och diskutera hur digitala verktyg och ekonomiska modeller kan användas vid planering och uppföljning av privat- och hushållsekonomi.
- skapa, gestalta och utvärdera bedömningssituationer såväl formativa som summativa rörande konsumentekonomiska ämnesområdet .

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- analysera och jämföra hushålls materiella och immateriella resurser, ekonomiska värderingar, förutsättningar och strategier i förhållande till hållbar konsumtion.

- reflektera över det egna lärandet och identifiera vad som krävs i lärarprofessionen i förhållande till delkursens ämnesinnehåll.

Delkurs 3. Livsmedel, mat och måltider 7,5 hp

Food Science

Kunskap och förståelse

- redogöra för olika livsmedelsgrupper och förstå betydelsen av hur enskilda livsmedel kan produceras, förvaras och hanteras för att uppnå förväntade resultat.
- redogöra översiktligt för processer som påverkar råvaror och livsmedel när de hanteras och tillagas.

Färdighet och förmåga

- behärska grundläggande matlagnings- och förvaringsmetoder där hygien och säkerhet också beaktas.
- kunna tillämpa och diskutera grunderna för god kökshygien och livsmedelssäkerhet.
- redogöra för hur mat, livsmedel och förpackningar kan hanteras utifrån ett hållbarhetsperspektiv.
- planera, utarbeta och presentera en övergripande pedagogisk planering inom ämnesområdet.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- analysera och diskutera livsmedelsval utifrån perspektiven hälsa, ekonomi, miljö samt aspekter som sensorik, etik, estetik och kultur.
- reflektera över hur barns och ungdomars förutsättningar till matglädje och hälsa kan främjas i undervisningssituationer.

Delkurs 4. Näring, mat och måltider 7,5 hp

Nutritional Aspects on Food Habits and Meals

Kunskap och förståelse

- redogöra för vanliga begrepp inom näringslära samt livsmedels innehåll som berör energi och näringsämnen.
- känna till delar av de nordiska näringsrekommendationerna.
- redogöra för vanligt förekommande specialkost så som livsmedels-allergier och -intoleranser.
- identifiera hur myndigheter och andra institutioner arbetar kring mat och hälsa gentemot barn och ungdomars samt vid behov av specialkost.

Färdighet och förmåga

- beskriva samt tillämpa modeller och redskap som används i hälsofrämjande arbete.
- planera, analysera och värdera måltider med hjälp av digitala program för näringsberäkning utifrån livsmedelsval och näringsinnehåll i relation till individers

olika behov, hälsa, etiska ställningstagande, sensoriska preferenser och sociala samt kulturella förutsättningar.

- planera, utarbeta och presentera ett ämnesfördjupande undervisningsmaterial.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- reflektera utifrån etik och likabehandling vad som bidrar till att barn och ungdomar självständigt kan utveckla hälsosamma mat- och levnadsvanor samt hur detta kan främjas i undervisningssituationer inom ämnet hem- och konsumentkunskap.
- reflektera över det egna lärandet och identifiera vad som krävs för att hantera delkursens ämnesinnehåll i ett didaktiskt perspektiv.

Delkurs 5. Mat, individ och samhälle 7,5 hp

Food, Individual and Society

Kunskap och förståelse

- 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.
- utforma en didaktisk planering utifrån flera ämnesområden med fokus på inkluderande undervisning och varierade arbetsformer.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- problematisera begreppet matkultur och reflektera över matens betydelse för att uttrycka identitet.
- kritiskt granska och diskutera vetenskaplig litteratur inom delkursens ämnesområde.

Delkurs 6. Miljö och lärande 7,5 hp

Environment and Learning

Kunskap och förståelse

- beskriv hur livsmedel och andra förbrukningsvaror produceras, transporteras, hanteras och förvaras i relation till hållbar konsumtion.
- exemplifiera hur samhällssystem och olika vardagliga praktiker i hushållet samspelar med hälsa, ekonomi och miljö.

Färdighet och förmåga

- identifiera, värdera samt utforma främjande förändringar av undervisningslokaler för hållbar arbets- och lärandemiljö.

- planera och redovisa exempel på underhåll och vård av utensilier och lokaler i hushåll och skola.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- problematisera arbetet i hushållets verksamheter i relation till jämställdhet, jämlikhet och hållbar utveckling.
- kritiskt förhålla sig till styrdokument, vetenskaplig litteratur och olika typer av information inom verksamheter i hushåll och i ämnet hem- och konsumentkunskap.
- skapa, analysera och reflektera över ett ämnesdidaktiskt undervisningsmoment med tillhörande bedömningsunderlag inom delkursens ämnesområde förankrat i skolans styrdokument och vetenskaplig litteratur.

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

Delkurser

- 1. Hushåll, hälsa och resurshushållning i det dagliga livet** (*Household, Health and Resource Management in everyday life*), 7,5 hp
Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)

Delkursen introducerar hem- och konsumentkunskap och ämnets övergripande perspektiv hälsa, ekonomi och miljö. Mat och måltiders betydelse för individens hälsa, ekonomi och identitet synliggörs i praktik. Begreppen hushållsvetenskap, kostvetenskap och matkultur identifieras. Vetenskapsteorier och metoder relevant för ämnet introduceras. Ämnesinnehållet konkretiseras genom praktiskt arbete i kök och studier av hushåll där jämställdhet, kulturella betingelser och individers matval belyses. Syftet är att utveckla ämnesdidaktisk kompetens samt förståelse för ämnet hem- och konsumentkunskap och hur ämnet presenteras i skolans styrdokument. Hur en lektion kan planeras utifrån elevers förförståelse och skolans styrdokument prövas.

- 2. Konsumtion och hushållens ekonomi** (*Consumption and Household Economy*), 7,5 hp
Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)

Delkursen problematiserar konsumtionsprocesser och resursanvändning i de aktiviteter som sker i och utanför hemmet samt hur dessa relateras till påverkande samhälleliga ramfaktorer, inte minst för unga konsumenter och för dem som lever

under ekonomiskt knappa förhållande. Vardagspraktiker när det gäller konsumtion och privatekonomi i hemmet problematiseras och bearbetas. Hur digitala verktyg och ekonomiska modeller, som exempelvis budget, används ingår i delkursen. Formativ och summativ bedömning samt elevers progression i förhållande till undervisning i hem- och konsumentkunskaps- kontext behandlas och samband mellan kunskapssyn, prov och bedömning introduceras. Hur det är möjligt att inkludera all elever i ämenundervisningen belyses.

3. Livsmedel, mat och måltider (*Food Science*), 7,5 hp
Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)

I delkursen studeras livsmedelsval och måltidsplanering i relation till ekonomi, hälsa och miljö. Livsmedels kvalitet, kemiska och mikrobiologiska processer studeras när råvaror hanteras, tillagas och förvaras. Säkerhetsaspekten blir en viktig del där exempelvis hygien är en del i detta. Det handlar om hur barn och ungdomars matglädje och hälsa kan främjas i undervisningssituationer. Livsmedelsval, beredning och presentationer med hållbara övervägande och utmaningar ur sensoriska, etiska, estetiska och kulturella perspektiv problematiseras i anslutning till praktiskt arbete i kök. Ämnets språkliga utmaningar lyfts så som begrepp och receptproblematik. Praktiska, teoretiska och didaktiska uppgifter genomförs i relation till delkursens ämnesinnehåll såsom en övergripande terminsplanering.

4. Näring, mat och måltider (*Nutritional Aspects on Food Habits and Meals*), 7,5 hp
Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)

I denna delkurs behandlas matens betydelse för hälsa när det gäller barn och ungdomars näringsbehov och matval. På grundläggande nivå behandlas begrepp som näringsbehov utifrån de nordiska näringsrekommendationerna också ur ett hållbarhetsperspektiv. Delkursen belyser också maten ur ett folkhälsoperspektiv samt myndigheters arbete för folkhälsa som inbegriper pedagogiska modeller och redskap. Barn och ungas behov av energi och näringsämne med fokus på innehåll, upptag, omsättning och funktion i kroppen behandlas liksom särskilda näringsbehov för olika grupper. Dessutom lyfts frågor som handlar om matpreferenser utifrån kulturella, sensoriska, etiska och sociala förutsättningar. I delkursen ingår praktiska tillämpningar där specialkost prövas och tillagas. Praktiska, teoretiska och didaktiska uppgifter som att konstruera material att använda i undervisning är del i kursen.

5. Mat, individ och samhälle (*Food, Individual and Society*), 7,5 hp
Betygsskala: Väl godkänd (VG), Godkänd (G) och Underkänd (U)

I delkursen behandlas matkultur ur olika aspekter. Det handlar om mat och måltider som kulturell och social företeelse; hur matkulturen påverkas av förutsättningar och förändringar i samhället samt matens betydelse för identitet och som symbol. Detta är kunskaper som är viktiga att beakta och på olika sätt förhålla sig till i varierande situationer som hem- och konsumentkunskapslärare. Delkursen ger en bred ingång till matkultur via antropologisk, etnologisk, sociologisk och kostvetenskaplig forskning. I delkursen fördjupas kunskaperna om hur lektionsplaneringar utifrån styrdokument och aktuell ämnes- och didaktisk - forskning kan planeras så att flera ämnesområden och perspektiv på ett naturligt sätt kan innefattas och bearbetas samt att elevers progression möjliggörs.

6. Miljö och lärande (*Environment and Learning*), 7,5 hp

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

I delkursen problematiseras hemmet, bostaden och skolan som ram för vardagliga aktiviteter och med betoning på kök som måltids-, arbets- och lärandemiljö. Livsmedels produktions- och konsumtionskedjor behandlas med koppling till etiska ställningstaganden och resurshushållning. Samspelet mellan vardagliga praktiker i hushållet och samhällssystem synliggörs t.ex. gällande energi, vatten, återvinning samt avfall och matsvinn. I delkursen identifieras, prövas och diskuteras olika sätt att underhålla och vårda undervisningslokaler, hushåll och utrustning i hemmet ur ett hållbarhetsperspektiv. Arbetsfördelning i vardagen behandlas med särskild hänsyn till perspektiv som jämställdhet, jämlikhet och hållbarhet. Vidare behandlas kunskapssyn, undervisning samt att prov och bedömning för lärande inom ämnet hem- och konsumentkunskap prövas.

Former för undervisning

Kursen är till största delen en distansutbildning med nätbaserad undervisning men innefattar även viss campusförlagd undervisning.

Delkurs 1: föreläsningar, seminarium, tillämpning i kök, handledning, fältstudier

Delkurs 2: föreläsningar, seminarium, tillämpning i kök, handledning, fältstudier

Delkurs 3: föreläsningar, seminarium, tillämpning i kök, handledning

Delkurs 4: föreläsningar, seminarium, tillämpning i kök, handledning,

Delkurs 5: föreläsningar, seminarium, tillämpning i kök, handledning, fältstudier

Delkurs 6: föreläsningar, seminarium, tillämpning i kök, handledning, fältstudier, workshop

Undervisningsspråk: svenska

Litteratur är till viss del på engelska.

Former för bedömning

Kursen är till största delen en distansutbildning med nätbaserade examinationsmoment men innefattar även campusförlagda examinationer.

Delkurs 1: Seminarium, skriftlig och muntlig redovisning, tillämpning i kök

Delkurs 2: Seminarium, skriftlig och muntlig redovisning, workshop

Delkurs 3: Seminarium, skriftlig och muntlig redovisning, tillämpning i kök, hemtenta

Delkurs 4: Seminarium, skriftlig och muntlig redovisning, tillämpning i kök, hemtenta

Delkurs 5: Seminarium, skriftlig och muntlig redovisning, tillämpning i kök,

Delkurs 6: Seminarium, skriftlig och muntlig redovisning, hemtenta

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 examinerator inför nästa examinationstillfälle, ska sådan begäran inlämnas skriftligt till institutionen 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 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. 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 lärandemålen för kursen. För betyget *väl godkänd* ska kraven för *godkänd* vara uppfyllda samt betyget *väl godkänd* har erhållits i 60% av kursens totala högskolepoäng.

Kursvärdering

Kursvärdering sker skriftligt och/eller muntligt. Kursansvarig lärare sammanställer analys av kursvärdering och ger förslag till utveckling av kursen. Analys och förslag återkopplas till studenterna.

Övrigt

Ur hygien och säkerhetssynpunkt ska, i undervisningen där mat lagas till andra, förkläde och hårskydd som tillhandahålls av institution användas. Händer och underarmar ska vara fria från kläder, smycke m.m.