



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

IKG512 Hem- och konsumentkunskap B, 15 högskolepoäng

Home and Consumer studies B, 15 credits

Grundnivå / First Cycle

Litteraturlista för IKG512, gällande från och med höstterminen 2020

Litteraturlistan är fastställd av Institutionen för kost- och idrottsvetenskap 2020-06-29
att gälla från och med 2020-08-31.

Se bilaga.



INSTITUTIONEN FÖR KOST-
OCH IDROTTSVETENSKAP

LITTERATURLISTA

IKG512 Hem- och konsumentkunskap B, 15 högskolepoäng Home and Consumer studies B, 15 higher education credits

Grundnivå/First Cycle

Fastställd 2020-06-29 Gäller fr o m ht 2020-08-31

Obligatorisk litteratur

Litteratur gällande ämnesdidaktik och forskningsmetodik för samtliga delkurser

Alerby, E. & Bergmark, U. (2015). *Delaktighet för lärande*. Stockholm: Skolverket. (83 s.)
elektronisk resurs.

Hjälmeskog, K. & Höijer, K. (Red.) (2019). *Didaktik för hem- och konsumentkunskap*.
Gleerup: Malmö (184 s.).

Korp, H. (2011). *Kunskapsbedömning, vad, hur och varför*. Skolverket. Stockholm: Fritzes
Elektronisk resurs (133 s.) (30 s.)

Lundahl, C. (2014). *Bedömning för lärande*. Lund: Studentlitteratur. (208 s.) (50 s.)

Patel, R. & Davidson, B. (2019) *Forskningsmetodikens grunder. Att planera, genomföra och
utvärdera en undersökning*. Lund: Studentlitteratur. (184 s. valda delar)

Skolverket (2018). *Allmänna råd om betyg och betygsättning*. Stockholm: Skolverket (54 s.)

Aktuella läroplaner och kursplaner för förskolan, grundskolan, gymnasieskolan och
vuxenutbildningen. Stockholm: Skolverket. Hämtas från www.skolverket.se

Delkurs 1 Livsmedel, mat och måltider 7,5 hp

Belasco, W.J. (2008). *Food the key concepts*. Oxford: Berg. elektronisk resurs (158 s. valda
delar)

Gelinder, L. (2020). *Smak för hållbar mat?: Undervisning för hållbar matkonsumtion i Hem-
och konsumentkunskap*. Diss. Uppsala: Uppsala universitet. (104 s.) (30 s.)

Kleinschmidt, W., Begner, S., Coop provkök, & Coop. (2017). *Vår kokbok*. Stockholm: Norstedt. (880 s. valda delar)

Kungl. Skogs-och Lantbruksakademien. Kommittén för matkvalitet och folkhälsa (2013). *Matens kvaliteter*. Stockholm. elektronisk resurs (27 s.)

Miele, M. & Evans, A. (2010). When foods become animals: Ruminations on Ethics and Responsibility in Care-full practices of consumption. *Ethics, Place & Environment*, 13(2). 171-190. (19 s.)

Nylander, A., Jonsson, L., Marklinder, I. & Nydahl, M., (Red.) (2014). *Livsmedelsvetenskap*. (2. uppl.) Lund: Studentlitteratur. (382 s. valda delar)

Reverdy, C., Schlich, P., Köster, E.P., Ginon, E., & Lange, C. (2010). Effect of sensory education on food preferences in children. *Food Quality and Preference*, 21(7), 794-804.

WWF (2020). *Stora fiskguiden*. Senaste upplagan. elektronisk resurs.

Artiklar och utdrag tillkommer om cirka 150 sidor.

Delkurs 2 Näring, mat och måltider 7,5 hp

Dovey T.M., Staples P.A., Gibson, E.L. & Halford, J.C.G. (2008). Food Neophobia and 'picky/fussy' eating in children: A review. *Appetite*, 50, 181-193.

Folkhälsomyndigheten (2019). *Skolbarns hälsovanor i Sverige 2017/18*. elektronisk resurs (144 s. valda delar).

Folkhälsomyndigheten & Livsmedelsverket (2017). *Förslag till åtgärder för ett stärkt, långsiktigt arbete för att främja hälsa relaterad till matvanor och fysisk aktivitet*. elektronisk resurs. (359 s. valda delar)

Johansson, U. (2014). *Näring och hälsa*. (3.uppl.). Lund: Studentlitteratur. (460 s. valda delar)

Livsmedelsverket (2013). *Bra mat i skolan. Råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem*. Livsmedelsverket, Uppsala. elektronisk resurs (38 s.)

Livsmedelsverket (2017). *De svenska kostråden. Hitta ditt sätt. Att äta grönnare, lagom mycket och röra på dig*. Livsmedelsverket, Uppsala. elektronisk resurs (28 s.)

Mustonen S., Rantanen R. & Tuorila H. (2008). Effect of sensory education on school children's food perception: A 2-year follow-up study. *Food Quality and Preference*, 20, 230-240.

Reverdy C., Chesnel F., Schlich P., Köster E.P. & Lange C. (2008). Effect of sensory education on willingness to taste novel food in children, *Science Direct*, 51, 156-165.

Artiklar och utdrag tillkommer om cirka 150 sidor.

