

Kursbeskrivning för kurs inom LLII VT19

Lärosätets namn

Högskolan Kristianstad

Kursens namn

Hem- och konsumentkunskap för lärare årskurs 7-9, 45 hp (1-45). Ingår i Lärarlyftet II.

Antal högskolepoäng

45 hp

Målgrupp

Lärare som har en behörighetsgivande lärarexamen och undervisar i hem- och konsumentkunskap i åk 7-9 utan att vara ämnesbehörig

Studietakt

Trekvartsfart

Start- och slutdatum

2019-01-21 – 2020-01-19

Antal deltagare (min och max)

Min 10, max 30

Kursens innehåll och upplägg

Centralt i samtliga moment är lärarrollen inom ämnet hem- och konsumentkunskap i relation till planering, genomförande och utvärdering av lektioner i förhållande till styrdokument och ämnesdidaktiska frågeställningar. Ämnesdidaktiken utvecklas och anpassas för elevgruppen åk 7-9 med utgångspunkt från det centrala innehållet för ämnet hem- och konsumentkunskap i grundskolan, åk 7-9.

Moment 1: Introduktion till hem- och konsumentkunskap (5 hp).

Momentet är en introduktion till hem- och konsumentkunskap genom att utgå från att livet i hem och familj är beroende av samspelet mellan individer, samhället och den omgivande miljön. Rollen som lärare inom hem- och konsumentkunskap behandlas i relation till planering och värdering av lektioner i förhållande till styrdokumenten och ämnesdidaktiska frågeställningar. Momentet tar även upp digitalisering som en del av undervisningen i hem- och konsumentkunskap.

Moment 2: Miljö, hygien och hälsa (7,5 hp)

Momentet behandlar hur vår livsstil påverkar vår hälsa och miljön i ett lokalt och globalt perspektiv och vilka redskap vi som konsumenter har för att göra egna

medvetna val. Tvätt och rengöring samt olika metoder för dessa behandlas. Olika begrepp och miljömärkningar, regelverk och styrmedel klargörs. Material- och energianvändningen i hushållet behandlas ur ett miljöperspektiv och avfallshandling med energiutvinning och materialåtervinning tas upp som exempel på resurshushållning. Momentet ger en introduktion till mikrobiologi och behandlar mikroorganismers betydelse inom hygien och rengöring

Moment 3: Mat, måltider och hälsa (15 hp)

Momentet behandlar grundläggande kunskaper om mat och hälsa med särskilt fokus på ungas måltidsvanor och välbefinnande. Olika livsmedel belyses utifrån näringsammansättning och kunskap om näringsämnens funktion i kroppen och betydelse för hälsa behandlas. Momentet har ett starkt fokus på tillagning, hantering och förvaring av livsmedel samt hur detta i sin tur inverkar på livsmedlens smak, konsistens, färg och doft. Redskap och teknisk utrustning som kan användas vid bakning och matlagning, och hur dessa används på ett funktionellt och säkert sätt, praktiseras och dokumenteras. Matlagning och bakning utgör utgångspunkt för träning i och bedömning av hur livsmedelskemiska processer påverkar resultatet.

Moment 4: Konsumtion och ekonomi (7,5 hp)

Momentet ska leda till förståelse för sambanden mellan hem och samhälle och konsekvenserna av individens olika val. Vidare behandlar momentet hur vår livsstil påverkar vår hälsa och miljön i ett lokalt och globalt perspektiv och vilka redskap vi som konsument har för att göra egna medvetna val. Innebörden av återvinning och olika typer av märkningar och begrepp klargörs. Att kritiskt granska och analysera reklam och övrig massmedial påverkan med fokus på ungas konsumtion ingår. Momentet behandlar även ungas ekonomi, sparade och konsumtion. Kursen ger en ökad förståelse för konsekvenser av vardaglig konsumtion med särskild tillämpning på barn och unga samt grundläggande kunskap gällande konsumenträtt.

Moment 5: Livsstil, vanor och traditioner (5 hp)

Momentet behandlar betydelsen av mat och måltid som sociala och kulturbundna företeelser. Genom att planera, organisera, genomföra och utvärdera undervisning diskuteras lärarens möjligheter och svårigheter. Livsstilens och vanornas betydelse för ett inkluderande förhållningssätt, genusperspektiv och bemötande av elever med olika kulturella bakgrunder behandlas.

Moment 6: Att undervisa i hem- och konsumentkunskap (5 hp)

Momentet behandlar vad som krävs i rollen som lärare inom hem- och konsumentkunskap. Lärarrollen och elevers sätt att arbeta med olika moment studeras och diskuteras. Bedömning av elevers lärande i ämnet hem- och konsumentkunskap utifrån kursplanens kunskapskrav problematiseras. Momentet utvecklar deltagarnas förmåga att dels utvärdera sin egen undervisning och dels att följa och bedöma elevers kunskapsutveckling i ämnet hem- och konsumentkunskap. Olika typer av bedömning med särskilt fokus på formativ bedömning och reflektion över den egna undervisningen utgör en viktig del. Olika undervisningssituationer kommer speciellt att beakta och problematisera ett inkluderande förhållningssätt, genusperspektiv och bemötande av elever med olika kulturella bakgrunder samt bemötande av elever i behov av särskilt stöd.

I anslutning till ämnesdidaktiska moment kommer stor vikt att läggas på bedömning och betygsättning av elevers lärande och skapande i ämnet hem- och konsumentkunskap utifrån kursplanens kunskapskrav för åk 7-9. Kursen utvecklar deltagarnas förmåga att dels utvärdera sin egen undervisning, dels följa och bedöma elevernas kunskapsinhämtande i ämnet hem- och konsumentkunskap. Olika typer av bedömning med särskilt fokus på formativ bedömning och reflektion över den egna undervisningen ingår som en viktig del. Studenten ges även möjlighet till att utveckla användandet av IT i sin undervisning genom olika examinationsformer samt vid seminarier på träff.

Genomförande

I kursen möter de studerande lärarledd forskningsbaserad undervisning i form av föreläsningar och seminarium på campus samt arbete via en digital plattform där kursuppgifter diskuteras och behandlas enskilt och i grupp. Undervisningsformerna präglas av en tydlig didaktisk grundsyn där studenterna får möjlighet att studera hur teorier de mött under kursen kan komma till uttryck i grundskolans åk 7-9, exempelvis när det gäller inkluderande förhållningssätt. Under de campusförlagda träffarna ges studenten möjlighet att koppla momentets innehåll till didaktiska övningar genom laborationer, samtal, rollspel och diskussioner samt hur detta kan förankras i styrdokumentet. Som en del, utgör utgångspunkt för diskussioner vid de campusförlagda träffarna fältuppgifter genomförda i elevgrupper. Kursen förutsätter därför att den studerande har tillgång till elevgrupper i åk 7-9.

Former för examination

Kursen examineras genom enskilda inlämningsuppgifter, skriftliga rapporter och dokumentation samt muntliga redovisningar som behandlas i seminarium samt hemtentamen.

Lärandemål

Kunskap och förståelse

Efter genomgången kurs ska studenten

- kunna redogöra för grundläggande begrepp inom hem- och konsumentkunskap och resonera omkring samspelet mellan individer i hushåll och mellan hushållet och den omgivande miljön
- kunna tillämpa god hygien och rengöring utifrån säker råvaruhantering, matlagning och servering
- kunna resonera kring hur livsstil påverkar hälsa och miljö i ett lokalt och globalt perspektiv samt kunna redogöra för energi- och materialanvändning utifrån en hållbar utveckling
- kunna redogöra för funktionen hos de energigivande näringsämnen och de viktigaste mineralerna och vitaminerna samt tillämpa Nordiska näringsrekommendationer för att komponera och värdera måltider
- kunna redogöra för livsmedelsgrupperna och hur enskilda livsmedel kan produceras, tillagas, förvaras och hanteras
- kunna redogöra för de viktigaste kemiska processerna som sker då livsmedel hanteras och tillagas

- kunna redogöra för de viktigaste kemiska principerna som ligger till grund för livsmedelskemin samt för grunderna i matspjälkning och metabolism
- kunna förklara grundläggande mikrobiologiska begrepp, beskriva mikroorganismers egenskaper och förekomst samt redogöra för deras betydelse inom hygien och rengöring
- kunna förklara relevant lagstiftning kring livsmedelshantering och miljö i förhållande till hushåll
- kunna resonera kring hur livsstil påverkar hälsa och miljö i ett lokalt och globalt perspektiv samt kunna redogöra för energi- och materialanvändning utifrån en hållbar utveckling
- kunna resonera om reklam, ekonomi, sparande och konsumtion bland barn och unga
- kunna redogöra för konsumenträttigheter och skyldigheter
- kunna förklara maten och måltidens kulturella och symboliska värde i olika sociala och geografiska sammanhang
- kunna reflektera över kopplingen mellan teoretisk kunskap och praktisk handling inom det ämnesdidaktiska området.

Färdighet och förmåga

Efter genomgången kurs ska studenten

- kunna planera, genomföra, dokumentera och värdera undervisning i hem- och konsumentkunskap för åk 7-9 med syfte att stimulera varje elevs lärande och utveckling i ämnet med utgångspunkt i styrdokument
- kunna välja och hantera råvaror, motivera tillagningsmetoder samt att dokumentera arbetsprocesser
- kunna tillämpa laborativa färdigheter och kunna dra egna slutsatser från experimentella resultat
- kunna skilja på reklam och konsumentinformation samt kunna jämföra olika varor och tjänster i relation till hälsa, ekonomi och miljö
- kunna organisera, tillaga och arrangera måltider samt relatera måltidens betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur
- kunna, på en grundläggande nivå, samla information och sammanställa den i en akademisk rapport.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

Efter genomgången kurs ska studenten

- kunna reflektera över det egna lärandet och identifiera vad som krävs i lärarprofessionen för att hantera ämnesstudierna i ett didaktiskt perspektiv
- kunna dokumentera, bedöma och betygsätta elevers lärande i ämnet hem- och konsumentkunskap i förhållande till aktuella styrdokument.

Undervisningsform

Kursens ges som en kombination av både distans och campusundervisning.

Undervisningen sker huvudsakligen på distans via lärplattform. Antalet campusförelagda träffar är 6 och omfattar 2 dagar vid varje träff (sammanlagt 12 dagar). Träffarna fördelar sig på två två-dagarsträffar per termin.

Undervisningen sker i form av föreläsningar, laborationer, matlagning, seminarier och VFU.

Validering

Validering är en strukturerad process i tre delar; kartläggning, bedömning och beslut. Kartläggningen genomförs före eller i samband med kursstart och består av en självskattning. Självskattningen sker i förhållande till kursens lärandemål och innebär att den studerande anger om lärandemålet önskas tillgodoräknas utifrån läst kurs på högskolenivå, gentemot övriga kunskaper och kompetenser eller om lärandemålet ska studeras. Bedömningen görs av kursansvarig utifrån studentens inlämnade dokumentation och i förhållande till fastställda kriterier, det vill säga kursens delprov och lärandemål. Kursansvarigs bedömning ligger till grund för beslut om det finns delar som den studerande redan kan och därmed inte behöver studera. Beslut fattas av programområdesansvarig och meddelas den studerande samt kursansvarig. Mer information finns på www.hkr.se/lararlyftet

Kursansvarig lärare

Karin Höijer, tel 044-250 33 50, e-post karin.hoijer@hkr.se

Kursens lärare

Hanna Sepp, universitetslektor mat- och måltidsvetenskap

Viktoria Olsson, universitetslektor mat- och måltidsvetenskap

Karin Höijer, universitetslektor mat- och måltidsvetenskap

Britt-Marie Svensson, universitetslektor i miljövetenskap

Andreas Håkansson, biträdande professor i mat- och måltidsvetenskap

Johanna Gerberich, universitetsadjunkt mat- och måltidsvetenskap

Karina Birch, universitetsadjunkt mat- och måltidsvetenskap

Anna Bryntorp, universitetsadjunkt mat- och måltidsvetenskap

Stina-Mina Ehn-Börjesson, universitetsadjunkt i mikrobiologi/ekologi

Agne Paulsson, universitetsadjunkt i biologi

Göran Roos, universitetsadjunkt i utbildningsvetenskap

Kursutvärdering

Kursutvärdering sker fortlöpande under kursens gång och utifrån olika perspektiv i relation till kursens mål och med tanke på kursens kvalitet. Studenternas helhetsupplevelse av kursens måluppfyllelse diskuteras samt utvärderas genom en skriftlig enkät vid kursens avslutning. Utvärderingen ska ge de deltagande lärarna möjlighet att reflektera över sin egen utveckling i förhållande till de förväntade målen som presenteras i kursplanen samt hur dessa kan relateras till den egna yrkesverksamhetens utveckling. Utvärdering och dess innehållsliga återkoppling ska betraktas

som en del av kursens genomförande. Utvärderingsresultatet delges studenterna och uppdragsgivaren samt ingår som underlag för vidareutveckling av kursen.

Studievägledning

Studie- och karriärvägledning erbjuds dig som planerar att börja studera eller som redan studerar vid Högskolan. Välkommen att boka tid på länk nedan för individuella samtal om du har frågor och behöver någon att prata med om utbildningar, studier och karriär.

<https://www.hkr.se/student-pa-hkr/studie--och-karriarvagledning/>

För besökare på campus finns studie- och karriärvägledare i hus 6 efter tidsbokning.