

Kursbeskrivning för kurs inom LLII HT17

Lärosätets namn

Högskolan Kristianstad

Kursens namn

Hem- och konsumentkunskap för fritidspedagoger eller motsvarande, 30 hp (1-30).
Ingår i Lärarlyftet II.

Antal högskolepoäng

30 hp

Målgrupp

Du som har fritidspedagogexamen eller motsvarande som enbart är inriktad mot fritidshem eller enbart mot fritidshem och förskola.

Studietakt

Halvfart

Start- och slutdatum

2017-08-28 – 2018-06-03

Antal deltagare (min och max)

Min 10, max 30

Kursens innehåll och upplägg

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

Momentet ger 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 styrdokumentet och ämnesdidaktiska frågeställningar. Ämnesdidaktiken utvecklas och anpassas för elevgruppen år 1-6 med utgångspunkt från det centrala innehållet för ämnet hem- och konsumentkunskap i grundskolan, år 1-6. Momentet tar även upp IKT som en del av lärandeprocessen.

Moment 2: Mat, måltider och hälsa (10 hp)

Momentet behandlar grundläggande kunskaper i mat och hälsa med särskilt fokus på barns måltidsvanor och välbefinnande. Näringslära och livsmedelskunskap samt kunskap om maten som ett pedagogiskt verktyg ingår. Olika livsmedelsgruppers näringsinnehåll, funktion och hälsomässiga betydelse behandlas. Vidare tas relevant lagstiftning samt hygien och rengöring vid hantering, tillagning och förvaring av livsmedel upp. Momentet behandlar även Sapere och utomhusmatlagning. Ämnesdidaktiken utvecklas och anpassas för elevgruppen år 1-6 med utgångspunkt från

det centrala innehållet för ämnet hem- och konsumentkunskap i grundskolan, år 1-6. Under de campusförlagda träffarna ges studenten möjlighet att koppla momentets innehåll till didaktiska övningar genom laborationer, samtal och diskussioner samt hur detta kan förankras i styrdokumentet.

Moment 3: Konsumtion och livstil (10 hp)

Momentet ska leda till förståelse för sambanden mellan hem och samhälle och konsekvenserna av individens konsumtion. Att kritiskt granska och analysera reklam och övrig massmedial påverkan med fokus på ungas konsumtion ingår. Momentet behandlar även ungas ekonomi, sparande och konsumtion ur ett hållbarhetsperspektiv. Momentet behandlar grundläggande kunskap för att förstå betydelsen av mat och måltid som sociala och kulturbundna företeelser. Momentet behandlar även hur vår livsstil påverkar miljön i ett lokalt och globalt perspektiv och hur unga konsumenterna kan göra medvetna val. Olika begrepp och styrmedel kring miljömärkningar klargörs. Avfallshantering och material- och energianvändningen i hushållet behandlas ur ett hållbarhetsperspektiv. Ämnesdidaktiken utvecklas och anpassas för elevgruppen år 1-6 med utgångspunkt från det centrala innehållet för ämnet hem- och konsumentkunskap i grundskolan, år 1-6. Under de campusförlagda träffarna ges studenten möjlighet att koppla momentets innehåll till didaktiska övningar genom laborationer, samtal och diskussioner samt hur detta kan förankras i styrdokumentet.

Moment 4: Att undervisa i hem- och konsumentkunskap (5 hp)

Momentet behandlar vad som krävs i rollen som lärare inom hem- och konsumentkunskap. Via observationer studeras och diskuteras lärarrollen och elevers sätt att arbeta med olika moment. Genom att planera, leda, organisera, genomföra och utvärdera den pedagogiska verksamheten diskuteras ledarskapets möjligheter och svårigheter. Olika undervisningssituationer kommer speciellt att beakta och problematisera ett inkluderande förhållningssätt, genusperspektiv och bemötande av elever med olika kulturella bakgrunder. Bedömning och betygssättning av elevers lärande och skapande i ämnet hem- och konsumentkunskap utifrån kursplanens kunskapskrav problematiseras. Kursen utvecklar deltagarnas förmåga att dels utvärdera sin egen undervisning, 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.

I anslutning till ämnesdidaktiska moment kommer stor vikt att läggas på bedömning och betygssättning av elevers lärande och skapande i ämnet hem- och konsumentkunskap utifrån kursplanens kunskapskrav för år 1-6. Kursen utvecklar studenternas 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.

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 1-6. Under de campusförlagda träffarna ges studenten möjlighet att koppla momentets innehåll till didaktiska övningar genom laborationer, samtal 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 1-6.

Former för examination

Kursen examineras genom enskilda inlämningsuppgifter, skriftliga rapporter och dokumentation samt muntliga redovisningar som behandlas i seminarium samt genom en 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 redogöra för de energigivande näringsämnenas funktioner samt de viktigaste mineralerna och vitaminerna samt tillämpa Nordiska näringsrekommendationer att komponera och värdera måltider
- kunna redogöra för livsmedelsgrupperna och hur enskilda livsmedel kan förvaras och hanteras
- kunna beskriva ungas ekonomi, sparande och konsumtion
- kunna med egna ord beskriva aktuella forskningsresultat om reklam och konsumtion bland barn och unga
- kunna förklara maten och måltidens kulturella och symboliska värde i olika sociala och geografiska sammanhang
- kunna redogöra för regelverk inom avfallsområdet och förklara hur återvinning i hemmet och närområdet fungerar
- kunna reflektera över kopplingen mellan teoretisk kunskap och praktisk handling inom det ämnesdidaktiska området

Färdighet och förmåga

Efter genomgången kurs ska studenten

- kunna planera, leda, genomföra, dokumentera och värdera undervisning i hem- och konsumentkunskap för åk 4-6 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 skilja på reklam och konsumentinformation samt bedöma jämförpriser och miljömärkning
- kunna praktisera, organisera och arrangera aktiviteter i hemmet samt relatera dess betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, 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 värdera måltidens näringskvalitet, pris, och miljöbelastning
- kunna dokumentera och bedöma 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 4 och omfattar 2 dagar vid varje träff (sammanlagt 8 dagar) träffarna fördelar sig på två träffar 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

Johanna Gerberich, tel. 044-20 38 30, e-post johanna.gerberich@hkr.se

Kursens lärare

Hanna Sepp, universitetslektor mat- och måltidskunskap

Viktoria Olsson, universitetslektor mat- och måltidskunskap

Karin Höijer, universitetslektor mat- och måltidskunskap

Britt-Marie Svensson, universitetslektor i miljövetenskap

Andreas Håkansson, universitetslektor mat- och måltidskunskap

Johanna Gerberich, universitetsadjunkt mat- och måltidskunskap

Karina Birch, universitetsadjunkt mat- och måltidskunskap

Anna Bryntorp, universitetsadjunkt mat- och måltidskunskap

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

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

Håkan Johansson är studie- och karriärvägledare för kurser inom Lärarlyftet. Telefon till Håkan 044-20 34 92, telefontid måndag-fredag kl. 13-14.

E-postadressen till studie- och karriärvägledare vid HKR är studievagledning.lm@hkr.se För besökare på campus finns Håkan i hus 6 efter tidsbokning.

Litteraturlista

Litteraturlistan är reviderad 2017-03-03. För gällande litteraturlista, se kursplan LFB448.

Moment 1

- Benn, Jette *Fra almindidaktik til fagdidaktik - hjemkundskab et eksempel*. Aarhus: Danmarks pædagogiske Universitetsskole. (8 s). Uncategorised: Pdf-fil tillhandahålles vid kursstart.
- Hjälmeskog, Karin & Grönqvist, Margareta (2011), *Humanekologisk teori. Arbetsrapport..* (18 s). Anmärkning: Pdf-fil tillhandahålles vid kursstart.
- Hjälmeskog, Karin (2006), *Lärarprofession i förändring: Från "skolkök" till hem- och konsumentkunskap*. Uppsala: Föreningen för svensk undervisningshistoria. (236 s). Uncategorised: Pdf-fil tillhandahålles vid kursstart.
- Höijer, Karin (2013), *Contested food: the construction of home and consumer studies as a cultural space*. Uppsala: Uppsala universitet. (102 s). Övrigt: Pdf-fil, tillhandahålles vid kursstart. Anmärkning: Diss.
- Lindblom, Cecilia (2016). *Skolämnet hem- och konsumentkunskap på 2000-talet*. Umeå: Umeå universitet. Övrigt: Pdf-fil, tillhandahålles vid kursstart. Anmärkning: Diss.
- Petersson, Monica (2007), *Att genuszappa på säker eller minerad mark: Hem- och konsumentkunskap ur ett könsperspektiv*. Göteborg: Acta Universitatis Gothoburgensis. (223 s). Uncategorised: Pdf-fil tillhandahålles vid kursstart.
- Slater, Joyce (2013), *Is cooking dead? The state of Home Economics Food and Nutrition education in a Canadian province..* International

Journal of Consumer Studies, 37(6) 617-624. (8 s). Uncategorised: Pdf-fil tillhandahålles vid kursstart.

- Venäläinen, Salla (2010), *Interaction in the multicultural classroom: Towards Culturally Sensitive Home Economics Education. Home Economics and Craft Studies Research Reports* 25. University of Helsinki Faculty of Behavioural Sciences Department of Teacher. (140 s). Uncategorised: Pdf-fil tillhandahålles vid kursstart.

Moment 2

- Abrahamsson, Lillemor (2013), *Näringslära för högskolan: från grundläggande till avancerad nutrition*. 6 uppl. Stockholm: Liber. (480 s).
- Nylander, Annica, Jonsson, Lena, Marklinder, Ingela & Nydahl, Margaretha (2014), *Livsmedelsvetenskap*. 2 uppl. Lund: Studentlitteratur. (382 s).
- Sepp Hanna (2013), *Måltidspedagogik—Mat- och måltidskunskap i förskolan*. Lund: Studentlitteratur. (187 s).

Moment 3

- Andersson, Anita (2010), *Matens märkesvaror: Rättvisemärkta förpackningar - medier för politisk konsumtion*. I Torell, U., Qvarsell, R. och Lee, J. (red.) *Burkar, påsar och paket. Förpackningarnas historia i vardagens konsumtionskulturer*. Stockholm: Nordiska museets förlag. Anmärkning: s. 239-260
- Anving, Terese (2012), *Måltidens paradoxer (Elektronisk resurs): om klass och kön i vardagens familjepraktiker*. Lund: Lunds universitet.
- Ekström, L. & Sandberg, H (2010), *Reklam funkar inte på mig: Unga, marknadsföring och internet*. Köpenhamn: Nordiska ministerrådet. (220 s).
- Hagberg, Mattias (2008), *Skräp*. Stockholm: Atlas. (152 s).
- Naturvårdsverket (2012), *Från avfallshantering till resurshållning. Sveriges avfallsplan 2012-2017*. <http://www.naturvardsverket.se> Läsanvisning: 50 s.
- Persson, Christel & Persson, Torsten (2011), *Hållbar utveckling: människa, miljö och samhälle*. 2 uppl. Lund: Studentlitteratur. (215 s).
- Pihl, Håkan (2007), *Ekonomi från början: En samhällsekonomisk introduktion*. Lund: Studentlitteratur. (235 s).
- Sparrman, Anna (2010), *Coco Pops, Kalas Puffar och leksaker: En visuell analys av barntilltalet på flingförpackningar*. I Torell, U., Qvarsell, R. och Lee, J. (red.) *Burkar, påsar och paket. Förpackningarnas historia i vardagens konsumtionskulturer*. Stockholm: Nordiska museets förlag. Anmärkning: s. 208-233
- (2007), *Söt reklam och feta ungar*. Köpenhamn: Nordiska ministerrådet. <http://www.norden.org>

Moment 4

- Övrigt: I moment 4 ingår även all litteratur från moment 1.
- De Ron, Lena & Feldt, Maria (2013), *Lära och bedöma i hem- och konsumentkunskap Lgr 11: att utveckla och synliggöra förmågor i undervisningen*. (72 s).
- Jönsson, Anders (2013), *Lärande bedömning*. 3 uppl. Malmö: Gleerups. (224 s).
- Lundgren, Ulf. P., Säljö, Roger., Liberg, Caroline. (2014), *Lärande, skola, bildning: grundbok för lärare*. 3 uppl. Stockholm: Natur & kultur. (769 s).
- Selghed, Bengt (2011), *Betygen i skolan: kunskapssyn, bedömningsprinciper och lärarpraxis*. 2 uppl. Stockholm: Liber. (220 s).

Kompendier, artiklar, rapporter tillkommer omfattande ca 100 s. per respektive moment samt aktuell lagtext och andra relevanta rättskällor ingår som kurslitteratur.