

Lärosätets namn

Högskolan Kristianstad

Kursens namn

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

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

halvfart

Start- och slutdatum

2015-08-31– 2017-01-15

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 och en historisk tillbakablick från den tidigare skolköksundervisningen till dagens hem- och konsumentkunskap. Genom att utgå från att livet i hem och familj är beroende av samspelen mellan individerna i hushållet och mellan hushållet och den omgivande miljön introduceras hem- och konsumentkunskap. Våra vanor i hemmet diskuteras utifrån såväl individens och familjens välbefinnande som samhället och naturen. Rollen som lärare inom hem- och konsumentkunskap behandlas i relation till planering och värdering av lektioner i förhållande till styrdokumentet. Ämnesdidaktiken utvecklas och anpassas för elevgruppen år 7-9 med utgångspunkt från det centrala innehållet för ämnet hem- och konsumentkunskap i grundskolan, år 7-9. Momentet tar även upp IKT som en del av lärandeprocessen.

Moment 2; Mat, måltider och hälsa (15 hp)

Momentet behandlar grundläggande kunskaper i mat och hälsa med särskilt fokus på barn och ungas måltidsvanor och välbefinnande. Näringslära och livsmedelskunskap samt kunskap om maten som ett pedagogiskt verktyg ingår. Olika livsmedel belyses ur näringsynpunkt och grundläggande kunskaper om näringsämnenas

funktion. Vidare tas relevant lagstiftning upp samt hygien och rengöring vid hantering, tillagning och förvaring av livsmedel. Momentet ger en introduktion till mikrobiologi och behandlar hur mikroorganismer påverkar våra livsmedel och vår hälsa. Matlagning och bakning utgör utgångspunkt för träning i och bedömning av hur livsmedelskemiska processer påverkar resultatet. 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. Ämnesdidaktiken utvecklas och anpassas för elevgruppen år 7-9 med utgångspunkt från det centrala innehållet för ämnet hem- och konsumentkunskap i grundskolan, år 7-9.

Moment 3; Konsumtion, ekonomi, miljö och livsstil (12,5 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 konsumenter 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.

Ämnesdidaktiken utvecklas och anpassas för elevgruppen år 7-9 med utgångspunkt från det centrala innehållet för ämnet hem- och konsumentkunskap i grundskolan, år 7-9.

Moment 4; Matkultur och livsstil (7,5 hp) Vidare behandlar momentet grundläggande kunskap i att förstå den kulturella betydelsen av mat och måltider med ett särskilt fokus på barn och ungdomar. Hur geografiska förutsättningar och ekonomiska val påverkar såväl våra levnadsvanor som matvanor diskuteras. Genom att belysa olika mattraditioner såväl historiskt, nationellt och internationellt diskuteras matens betydelse för gemenskap, livsstil och identitet. Kursen omfattar mat och måltidsvanor utifrån perspektiv kring genus, hälsa, klass och ursprung. Ämnesdidaktiken utvecklas och anpassas för elevgruppen år 7-9 med utgångspunkt från det centrala innehållet för ämnet hem- och konsumentkunskap i grundskolan, år 7-9.

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

Momentet behandlar vad som krävs i rollen som lärare inom hem- och konsumentkunskap. Genom observationer studeras och diskuteras lärarrollen och elevers sätt att arbeta med olika moment. Genom att planera, organisera, genomföra och utvärdera den pedagogiska verksamheten diskuteras ledarskapets möjligheter och svårigheter. Olika undervisningssituationer beaktas och frågor om genusperspektiv och bemötande av elever med olika kulturella bakgrunder problematiseras.

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.

I kursen möter de studerande läroplanen i 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. 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. Kursen examineras genom enskilda inlämningsuppgifter, skriftliga rapporter och dokumentation samt muntliga redovisningar som behandlas i seminarium samt hemtentamen.

Förväntade effekter av kursen

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 funktionen hos de energigivande näringsämnen samt de viktigaste mineralerna och vitaminerna
- kunna redogöra för livsmedelsgrupperna och hur enskilda livsmedel kan 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 livsmedelshandling och miljö i förhållande till hushåll
- kunna beskriva ungas ekonomi, sparande och konsumtion samt aktuella forskningsresultat om reklam och konsumtion bland barn och unga
- kunna redogöra för aktuell konsumtionsteori utifrån olika perspektiv
- kunna redogöra för konsumenträttigheter och skyldigheter
- kunna beskriva hur mat används för att kommunicera identitet och kulturell tillhörighet
- kunna förklara matens 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 uppvisa laborativa färdigheter och förmåga att dra egna slutsatser från experimentella resultat
- kunna skilja på reklam och konsumentinformation samt bedöma jämförpriser
- kunna organisera, tillaga och arrangera måltider samt relatera måltidens betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur

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 analysera och kritiskt granska mat och måltider som kulturella uttryck, samt argumentera för hur klass, identitet och genus kan bidra till att problematisera mat och måltider som sociala och kulturbundna företeelser
- 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 6 och omfattar 2 dagar vid varje träff (sammanlagt 12 dagar) träffarna fördelar sig på tre träffar per termin.

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

Validering

Deltagare inom Lärarlyftet kan efter att de antagits till kurs ansöka om tillgodoräknande av tidigare akademiska studier och om validering av reell kompetens för att möjliggöra tillgodoräknande av motsvarande kunskaper och färdigheter som förvärvats i yrkesverksamhet. Det finns ingen övre gräns för tillgodoräknande. Med validering avser Skolverket i detta sammanhang kartläggning och bedömning av deltagarens kunskaper och färdigheter/kompetens i förhållande till lärandemål i den kurs inom Lärarlyftet som deltagaren är antagen till.

Kursansvarig lärare

Karin Höjjer, tel 044-20 33 50, e-post karin.hojjer@hkr.se

Kursens lärare

Hanna Sepp, universitetslektor mat- och måltidskunskap

Viktoria Olsson, universitetslektor mat- och måltidskunskap (livsmedel)

Karin Höijer, universitetslektor mat- och måltidskunskap (inriktning hem- och konsumentkunskap)

Britt-Marie Svensson, universitetslektor i miljövetenskap

Andreas Håkansson, universitetslektor mat- och måltidskunskap (inriktning konsumtion och ekonomi)

Johanna Gerberich, universitetsadjunkt mat- och måltidskunskap

Karina Birch, universitetsadjunkt mat- och måltidskunskap (näringslära)

Anna Bryntorp, universitetsadjunkt mat- och måltidskunskap (inriktning konsumtionsvetenskap)

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

Marcus Granberg, universitetsadjunkt i mat- och måltidskunskap (hem- och konsumentkunskap)

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.