

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

Skattningen föregås av en innehållsdiskussion vid ett fysiskt möte angående de aktuella lärandemålen innebörd och funktion.

Syftet med diskussion av kursens lärandemål och innebörden med självvärdering är att ge varje student möjlighet till en förståelse för kursens kravnivå och kriterier och därmed en god värderingsgrund av den egna förvärvade kunskapsbasen (den reella kompetensen).

<b>Studentens namn:</b>	<b>E-post:</b>	<b>Tel.nr:</b>
<b>Hemadress:</b>	<b>Arbete adressuppgifter:</b>	<b>Rektors e-post/tel.nr:</b>

### Syfte

Kursens syfte är att studenten ska ges möjlighet till förberedelse för en framtida yrkesverksamhet som lärare i hem- och konsumentkunskap i grundskolans senare år åk 7-9.

Delprov och Lärandemål	Jag vill studera lärandemål (observera att flera lärandemål kan ingå i ett och samma delprov)	Validera reell kompetens (med uppgifter av examinerande karaktär)	Intyg för tillgodoräkande (kursplan med litteraturlista och kursintyg sänds till Sofie Hardö på HKR)	Övrigt
<b>Delprov 1</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna redogöra för grundläggande begrepp inom hem- och konsumentkunskap och resonera omkring samspelet mellan individer i hushåll och mellan hushållet och den omgivande miljön (1)</li> <li>• 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 (15)</li> </ul>				
<b>Delprov 2</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna redogöra för funktionen hos de energigivande näringsämnen och de viktigaste mineralerna och vitaminerna samt tillämpa Nordiska näringsrekommendationer för att komponera och värdera måltider (2)</li> <li>• kunna organisera, tillaga och arrangera måltider samt relatera måltidens betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur (18)</li> </ul>				
<b>Delprov 3</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna redogöra för funktionen hos de energigivande näringsämnen och de viktigaste mineralerna och vitaminerna samt tillämpa Nordiska näringsrekommendationer för att komponera och värdera måltider (2)</li> <li>• kunna värdera måltidens näringskvalitet, pris och miljöbelastning (19)</li> </ul>				
<b>Delprov 4</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna redogöra för livsmedelsgrupperna och hur enskilda livsmedel kan förvaras och hanteras (3)</li> <li>• kunna förklara relevant lagstiftning kring livsmedelshantering och miljö i förhållande till hushåll (7)</li> <li>• kunna välja och hantera råvaror, motivera tillagningsmetoder samt att dokumentera arbetsprocesser (16)</li> <li>• kunna organisera, tillaga och arrangera måltider samt relatera måltidens betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur (18)</li> </ul>				

<b>Delprov och Lärandemål</b>	<b>Studera</b>	<b>Validera</b>	<b>Tillgodoräkna</b>	<b>Övrigt</b>
<b>Delprov 5</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna redogöra för de viktigaste kemiska processerna som sker då livsmedel hanteras och tillagas (4)</li> <li>• kunna redogöra för de viktigaste kemiska principerna som ligger till grund för livsmedelskemin samt för grunderna i matspjälkning och metabolism (5)</li> </ul>				
<b>Delprov 6</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna förklara grundläggande mikrobiologiska begrepp, beskriva mikroorganismers egenskaper och förekomst samt redogöra för deras betydelse inom hygien och rengöring (6)</li> <li>• kunna förklara relevant lagstiftning kring livsmedelshantering och miljö i förhållande till hushåll (7)</li> </ul>				
<b>Delprov 7</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna välja och hantera råvaror, motivera tillagningsmetoder samt att dokumentera arbetsprocesser (16)</li> <li>• kunna organisera, tillaga och arrangera måltider samt relatera måltidens betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur (18)</li> <li>• kunna värdera måltidens näringskvalitet, pris och miljöbelastning (19)</li> </ul>				
<b>Delprov 8</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna beskriva ungas ekonomi, sparande och konsumtion samt aktuella forskningsresultat om reklam och konsumtion bland barn och unga (9)</li> <li>• kunna redogöra för aktuell konsumtionsteori utifrån olika perspektiv (10)</li> <li>• kunna skilja på reklam och konsumentinformation samt bedöma jämförpriser (17)</li> </ul>				
<b>Delprov 9</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna beskriva ungas ekonomi, sparande och konsumtion samt aktuella forskningsresultat om reklam och konsumtion bland barn och unga (9)</li> <li>• kunna redogöra för aktuell konsumtionsteori utifrån olika perspektiv (10)</li> </ul>				
<b>Delprov 10</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna beskriva ungas ekonomi, sparande och konsumtion samt aktuella forskningsresultat om reklam och konsumtion bland barn och unga (9)</li> <li>• kunna redogöra för aktuell konsumtionsteori utifrån olika perspektiv (10)</li> <li>• kunna redogöra för konsumenträttigheter och skyldigheter (11)</li> </ul>				

Delprov och Lärandemål	Studera	Validera	Tillgodoräkna	Övrigt
<b>Delprov 11</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna förklara relevant lagstiftning kring livsmedelshantering och miljö i förhållande till hushåll (7)</li> <li>• kunna redogöra för energi- och materialanvändning utifrån ett miljöperspektiv och en hållbar utveckling (8)</li> <li>• 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 (15)</li> <li>• kunna reflektera över det egna lärandet och identifiera vad som krävs i lärarprofessionen för att hantera ämnesstudierna i ett didaktiskt perspektiv (20)</li> </ul>				
<b>Delprov 12</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna beskriva ungas ekonomi, sparande och konsumtion samt aktuella forskningsresultat om reklam och konsumtion bland barn och unga (9)</li> <li>• kunna redogöra för konsumenträttigheter och skyldigheter (11)</li> <li>• kunna organisera, tillaga och arrangera måltider samt relatera måltidens betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur (18)</li> <li>• kunna värdera måltidens näringskvalitet, pris och miljöbelastning (19)</li> </ul>				
<b>Delprov 13</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna beskriva hur mat används för att kommunicera identitet och kulturell tillhörighet (12)</li> <li>• kunna förklara maten och måltidens kulturella och symboliska värde i olika sociala och geografiska sammanhang (13)</li> <li>• kunna organisera, tillaga och arrangera måltider samt relatera måltidens betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur (18)</li> <li>• 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 (21)</li> </ul>				
<b>Delprov 14</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna beskriva hur mat används för att kommunicera identitet och kulturell tillhörighet (12)</li> <li>• kunna förklara maten och måltidens kulturella och symboliska värde i olika sociala och geografiska sammanhang (13)</li> </ul>				

Delprov och Lärandemål	Studera	Validera	Tillgodoräkna	Övrigt
<p><b>Delprov 15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kunna reflektera över kopplingen mellan teoretisk kunskap och praktisk handling inom det ämnesdidaktiska området (14)</li> <li>• 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 (15)</li> <li>• kunna reflektera över det egna lärandet och identifiera vad som krävs i lärarprofessionen för att hantera ämnesstudierna i ett didaktiskt perspektiv (20)</li> <li>• kunna dokumentera, bedöma och betygsätta elevers lärande i ämnet hem- och konsumentkunskap i förhållande till aktuella styrdokument (22)</li> </ul>				

Via nedanstående länk finner du hela kursplanen där du kan se hela kursens innehåll:

<http://www.hkr.se/sv/utbildningar/kurssida/?cCode=LFB450&view=Plan&version=9522>

## Examination – prov och former

### Moment 1

Delprov 1 (5 hp) Introduktion till Hem- och konsumentkunskap.

Individuell skriftlig rapport, IKT-redovisning och lektionsplanering. Lärandemål 1 och 15 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

### Moment 2

Delprov 2 (3 hp) Näringslära. Individuell skriftlig hemtentamen.

Lärandemål 2 och 18 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 3 (1 hp) Näringslära. Individuell kostregistrering.

Lärandemål 2 och 19 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 4 (4 hp) Livsmedelskunskap. Individuell skriftlig rapport.

Lärandemål 3, 7, 16 och 18 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 5 (3 hp) Kemi. Individuell hemtentamen.

Lärandemål 4 och 5 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 6 (3 hp) Mikrobiologi. Individuell hemtentamen.

Lärandemål 6 och 7 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 7 (1 hp) Matlagning, inriktning mot näringslära och livsmedelskunskap.

Muntlig didaktisk reflektion och presentation. Lärandemål 16, 18 och 19 examineras.

Betygsgraderna U och G tillämpas.

### Moment 3

Delprov 8 (2 hp) Konsumtion och ekonomi.

Individuell skriftlig hemtentamen. Lärandemål 9, 10 och 17 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 9 (2 hp) Unga konsumenter.

Fältstudier som redovisas med individuell skriftlig rapport och muntligt vid seminarium.

Lärandemål 9 och 10 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 10 (2,5 hp) Konsument- och marknadsföringsrätt.

Individuell hemtentamen. Lärandemål 9-11 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 11 (5 hp) Miljö och livsstil.

Individuell hemtentamen samt skriftlig rapport med IKT-redovisning och dokumentation av studiebesök som kan ske individuellt eller i grupp. Lärandemål 7, 8, 15 och 20 examineras.

Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 12 (1 hp) Ämnesdidaktik Konsumentkunskap.

Muntlig didaktisk reflektion och presentation av matlagning med inriktning mot konsumentkunskap. Lärandemål 9, 11, 18 och 19 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

#### **Moment 4**

Delprov 13 (3 hp) Kulturell tillhörighet och identitet.

Muntlig och gestaltande redovisning. Lärandemål 12, 13, 18 och 21 examineras.

Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 14 (4,5 hp) Matkultur.

Individuell skriftlig rapport samt muntlig presentation. Lärandemål 12 och 13 examineras.

Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

#### **Moment 5**

Delprov 15 (5 hp) Fältdagar.

Individuell skriftlig rapport med muntlig redovisning. Lärandemål 14, 15, 20 och

22 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.