

# Kursbeskrivning för kurs inom LLII HT18

## Lärosätets namn

Högskolan Kristianstad

## Kursens namn

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

## Antal högskolepoäng

45 hp

## Målgrupp

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

## Studietakt

Halvfart

## Start- och slutdatum

2018-09-03 – 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 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 samspillet 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, ämnesdidaktik, lärandeteorin och elevdelaktighet. Momentet tar även upp IT som en del av lärandeprocessen.

#### Moment 2; 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. Momentet ger en introduktion till mikrobiologi och behandlar hur mikroorganismer påverkar våra livsmedel och vår hälsa.

#### 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.

#### Moment 4; Matkultur och livsstil (7,5 hp)

Kursmomentet behandlar mat och måltider som sociala och kulturbundna företeelser. Matens roller och betydelser med särskilt fokus på barn och unga diskuteras. Genom att belysa olika mattraditioner såväl historiskt som nationellt och internationellt diskuteras matens betydelse för gemenskap, livsstil och identitet. Momentet omfattar även mat och måltidsvanor utifrån perspektiv som genus, klass och hälsa.

#### 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, leda, organisera, genomföra och utvärdera den pedagogiska verksamheten diskuteras ledarskapets möjligheter och svårigheter. Olika undervisningssituationer beaktas och från utgångspunkten att flerspråkighet och mångfald är en tillgång problematiseras frågor om ett inkluderande förhållningssätt i utbildning för nyanlända och elever med olika kulturell bakgrund, genusperspektiv och 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.

## Genomförande

Undervisningen sker i form av föreläsningar, laborationer, matlagning, seminarier och fältdagar. Undervisningsformerna präglas av en tydlig forskningsbaserad grund samt en 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 högskoleförlagda 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 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 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 redogöra för energi- och materialanvändning utifrån ett miljöperspektiv och en hållbar utveckling
- 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 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
- kunna, på en grundläggande nivå, samla information och sammanställa den i en akademisk rapport.

### *Värderingsförmåga och förhållningsätt*

Efter genomgången kurs ska studenten

- kunna värdera måltidens näringskvalitet, pris och miljöbelastning
- 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, 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](http://www.hkr.se/lararlyftet)

## **Kursansvarig lärare**

Karin Höjjer, tel 044-20 33 50, e-post [karin.hojjer@hkr.se](mailto:karin.hojjer@hkr.se)

## **Kursens lärare**

Hanna Sepp, universitetslektor mat- och måltidskunskap

Viktoria Olsson, universitetslektor mat- och måltidskunskap

Karin Höjjer, universitetslektor mat- och måltidskunskap

Britt-Marie Svensson, universitetslektor i miljövetenskap

Andreas Håkansson, biträdande professor i 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

Agne Paulsson, universitetsadjunkt i biologi

Maryam Akhondipour, universitetsadjunkt i juridik

## **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.

## Litteraturlista

### Moment 1

- Benn, Jette (2011). *Fra almindelig didaktik til fagdidaktik - hjemkundskab et eksempel*. Aarhus: Danmarks pædagogiske Universitetsskole. (8 s). Övrigt: Pdf-fil, tillhandahålles vid kursstart.
- Hjälmeskog, Karin & Grönqvist, Margareta (2011), *Humanekologisk teori. Arbetsrapport*. (18 s). Övrigt: Pdf-fil, tillhandahålles vid kursstart.
- Hjälmeskog, Karin (2006), *Lärarprofession i förändring: Från "skolkök" till hem- och konsumentkunskap*. Uppsala: Föreningen för svensk undervisningshistoria. (236 s). Övrigt: Pdf-fil, tillhandahålles vid kursstart.
- Lindblom, Cecilia (2016). *Skolämnet hem- och konsumentkunskap på 2000-talet*. Umeå: Umeå universitet. Övrigt: Pdf-fil, tillhandahålles vid kursstart. Anmärkning: Diss.

### Moment 2

- Abrahamsson, Lillemor (2013), *Näringslära för högskolan: från grundläggande till avancerad nutrition*. 6 uppl. Stockholm: Liber. (480 s).
- Lange, Marie (2017). Food Safety Learning in Home and Consumer Studies: Teachers' and Students' Perspectives. Uppsala : Uppsala universitet, 2017. Övrigt: PDF-fil tillhandahålles vid kursstart. Anmärkning: Diss. Läsanvisning: cirka 50 sidor.
- Nylander, Annica, Jonsson, Lena, Marklinder, Ingela & Nydahl, Margaretha (2014), *Livsmedelsvetenskap*. 2 uppl. Lund: Studentlitteratur. (382 s).
- Hylmö, P (2015) *Hygien med egenkontroll*. 1 uppl. Stockholm: Liber AB (180s)

### Moment 3

- Hagberg, Mattias (2008), *Skräp*. Stockholm: Atlas. (152 s).
- Håkansson, Andreas (2017). *Konsumtion: Ekonomi, samhälle och etik*. Lund: Studentlitteratur (375 s).
- Kihlman, Jon (2016). *Köprätten: en introduktion*. Stockholm: Wolters Kluwer.
- Konsumentverket (2016). *Liten lagbund*. Karlstad: Konsumentverket.
- Naturvårdsverket (2012), *Från avfallsshantering till resurshållning. Sveriges avfallsplan 2012-2017*. <http://www.naturvardsverket.se> Läsanvisning: 50 s.
- Nordell, Per Jonas (2017). *Marknadsrätten. En introduktion*. Stockholm: Norstedts Juridik. (152 s).
- *Söt reklam och feta ungar* (2007), Köpenhamn: Nordiska ministerrådet. <http://www.norden.org/pub/velfaerd/konsument/sk/N2007002.pdf>

### Moment 4

- Anving, Terese (2012), *Måltidens paradoxer (Elektroniska resurs): om klass och kön i vardagens familjepraktiker*. Lund: Lunds universitet. Övrigt: Pdf-fil, tillhandahålles vid kursstart.

- Frykman, Jonas & Löfgren, Orvar (red) (1991), *Svenska vanor och ovanor*. Stockholm: Natur och kultur. (295 s). Övrigt: Finns att ladda ner som pdf. Läsanvisning: Kapitel: Upptrampade stigar och nya spår, 13 s.
- Herlitz, Gillis (2006), *Mors dag och eid-il-fitr – och några andra svenska festseder*. Uppsala: Uppsala Publishing House. (168 s). Övrigt: 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.
- Lalander, P. & Johansson, T (2017), *Ungdomsgrupper i teori och praktik*. Lund: Studentlitteratur (320 s). Läsanvisningar ca 150 sidor.

### **Moment 5**

- Övrigt: I moment 5 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]*.
- Jönsson, Anders (2013), *Lärande bedömning*. 3 uppl. Malmö: Gleerups. (224 s).
- Petersson, Monica (2007), *Att genuszappa på säker eller minerad mark: Hem- och konsumentkunskap ur ett könsperspektiv*. Göteborg: Acta Universitatis Gothoburgensis. (223 s). Övrigt: Pdf-fil, tillhandahålles vid kursstart.
- Selghed, Bengt (2011), *Betygen i skolan: kunskapssyn, bedömningsprinciper och lärarpraxis*. 2 uppl. Stockholm: Liber. (220 s).
- 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). Övrigt: Pdf-fil, tillhandahålles vid kursstart.

Kompendier, artiklar, rapporter tillkommer omfattande ca 200 s. samt aktuell lagtext och andra relevanta rättskällor ingår som kurslitteratur.