

Kursbeskrivning för kurs inom LLII HT19

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

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

Studietakt

Helfart

Start- och slutdatum

2019-09-02 – 2020-01-19

Antal deltagare (min och max)

Min 10, max 30

Kursens innehåll och upplägg

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 styrdokumentet och ämnesdidaktiska frågeställningar. Momentet tar även upp digitalisering som en del av undervisningen i hem- och konsumentkunskap.

Moment 2: Mat och hälsa (5 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. Momentet behandlar även Sapere och utomhusmatlagning.

Moment 3: Miljö och hälsa (5 hp)

Skolverket

Momentet behandlar hur vår livsstil och matvanor påverkar miljön i ett lokalt och globalt perspektiv samt hur unga konsumenter kan göra medvetna val. Tvätt och rengöring samt olika metoder för dessa behandlas. Olika begrepp och styrmedel kring miljömärkningar klargörs. Avfallshantering, material- och energi-användningen i hushållet behandlas ur ett hållbarhetsperspektiv. Vidare tas relevant lagstiftning samt hygien och rengöring vid hantering, tillagning och förvaring av livsmedel upp.

Moment 4: Konsumtion och ekonomi (5 hp)

Momentet behandlar sambanden mellan hem och samhälle och konsekvenserna av individens konsumtion. Att kritiskt granska och analysera reklam och övrig mass-medial påverkan med fokus på ungas konsumtion ingår. Momentet behandlar även ungas ekonomi, sparande och konsumtion ur ett hållbarhetsperspektiv.

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.

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.

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 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. Studenten ges även möjlighet till att utveckla användandet av digitalisering i sin undervisning genom olika examinationsformer samt vid seminarier på träff.

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, 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 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
- kunna redogöra för livsmedelsgruppernas övergripande egenskaper och för hur enskilda livsmedel kan produceras, förvaras och beredas
- kunna resonera om reklam, ekonomi, sparande och konsumtion bland barn och unga
- 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, leda, genomföra, dokumentera och värdera undervisning i hem- och konsumentkunskap för åk 1-6 med syfte att stimulera varje elevs lärande och utveckling i ämnet med utgångspunkt i styrdokument
- 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 tillämpa god hygien och rengöring utifrån säker råvaruhantering, matlagning och servering
- kunna skilja på reklam och konsumentinformation samt jämföra olika varor och tjänster i relation till hälsa, ekonomi och miljö

Skolverket

- kunna praktisera, organisera och arrangera aktiviteter i hemmet samt relatera dess betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, jämställdhet och kultur.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

Efter genomgången kurs ska studenten

- kunna reflektera över det egna lärandet och värdera vad som krävs i lärarprofessionen ur ett ämnesdidaktiskt 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 campusförlagda träffar är 4 och omfattar 2 dagar vid varje träff (sammanlagt 8 dagar).

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 044-250 38 30, e-post johanna.gerberich@hkr.se

Kursens lärare

Hanna Sepp, universitetslektor mat- och måltidsvetenskap

Caroline Lindö, universitetslektor mat- och måltidsvetenskap

Karin Höjjer, universitetslektor mat- och måltidsvetenskap

Britt-Marie Svensson, universitetslektor i miljövetenskap

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.

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

Hjälmeskog, Karin & Grönqvist, Margareta (2011), *Humane ekologisk teori. Arbetsrapport*. (18 s). Anmärkning: Pdf-fil tillhandahålles vid kursstart.

Hjälmeskog, Karin & Höjjer, Karin (2019), *Didaktik för hem- och konsumentkunskap*. Malmö: Gleerups Läsanvisningar Kapitel 1, 10 s., 3, 15 s., 4, 20 s. och 7, 20 s..

Lindblom, Cecilia (2016), *Skolämnet hem- och konsumentkunskap på 2000- talet: förutsättningar för elevers möjligheter till måluppfyllelse*. Umeå: Umeå universitet Läsanvisningar viii-17, 34-67 (57 s.). Anmärkning: Diss. Pdf-fil, tillhandahålles vid kursstart

Skolverket. <http://www.skolverket.se>

Moment 2

Livsmedelverket. <http://www.slv.se>

Nylander, Annica, Jonsson, Lena, Marklinder, Ingela & Nydahl, Margaretha (2014), *Livsmedelvetenskap*. 2 upplagan. Lund: Studentlitteratur (382 s).

Sepp Hanna (2013), *Måltidspedagogik—Mat- och måltidskunskap i förskolan*. Lund: Studentlitteratur (187 s).

Skolverket

Moment 3

Ambjörnsson, Fanny (2018), *Tid att städa: om vardagsstädningens praktik och politik*. Stockholm: Ordfront (212 s).

Hagberg, Mattias (2008), *Skräp*. Stockholm: Atlas (152 s).

Hjälmeskog, Karin & Höjjer, Karin (2019), *Didaktik för hem- och konsumentkunskap*. Malmö: Gleerups Läsanvisningar Kapitel 9, 20 s..

Lange, Marie (2017), *Food Safety Learning in Home and Consumer Studies: Teachers' and Students' Perspectives*. Uppsala: Uppsala universitet Läsanvisningar 14-29, 37-60 (38 s.). Övrigt: PDF-fil tillhandahålles vid kursstart Anmärkning: Diss.

Persson, Christel & Persson, Torsten (2015), *Hållbar utveckling: människa, miljö och samhälle*. 3 upplagan. Lund: Studentlitteratur (218 s).

Moment 4

Håkansson, Andreas (2017), *Konsumtion: Ekonomi, samhälle och etik*. Lund: Studentlitteratur (375 s).

Konsumentverket. <https://www.konsumentverket.se/>

Moment 5

Hjälmeskog, Karin & Höjjer, Karin (2019), *Didaktik för hem- och konsumentkunskap*. Malmö: Gleerups Läsanvisningar Kapitel 5, 15 s., 8, 12 s., 10, 15 s. och 11, 25 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. Anmärkning: Diss

Venäläinen, Salla *Interaction in the multicultural classroom: Towards Culturally Sensitive Home Economics Education. Home Economics and Craft Studies Research Reports 2*. University of Helsinki Faculty of Behavioural Sciences Department of Teacher (140 s). Övrigt: PDF-fil tillhandahålles vid kursstart. Anmärkning: Diss

Moment 6

Berg, Gunnar, Sundh, Frank & Wede, Christer (2012), *Lärare som ledare: i och utanför klassrummet*. Lund: studentlitteratur (335 s).

de Ron, Lena & Feldt, Maria (2017), *Handboken: den systematiskt planerande läraren*. Stockholm: Vulkan förlag (46 s).

Granberg, Albina (2018), *Koka sjuda steka: Ett sociokulturellt perspektiv på matlagning i hem- och konsumentkunskap på grundsärskolan*. Uppsala: Uppsala universitet (82 s).

Hjälmeskog, Karin & Höjjer, Karin (2019), *Didaktik för hem- och konsumentkunskap*. Malmö: Gleerups Läsanvisningar Kapitel 2, 10 s., 6, 10 s. och 12, 15 s..

Skolverket. <http://www.skolverket.se>

Kompendier, artiklar, rapporter tillkommer omfattande maximalt 200 s. samt aktuell lagtext och andra relevanta rättskällor och myndigheters hemsidor med material ingår som kurslitteratur.