

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 innehåll och funktion. Syfte med diskussion av kursens lärandemål och innehåll 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).

Studentens namn:	e-post:	tel.nr:
Hemadress:	Arbete adressuppgifter:	Rektors e-post/tel.nr:

Syfte

Syftet med kursen är att studenterna ges möjlighet till förberedelse för en framtida yrkesverksamhet som lärare i hem- och konsumentkunskap i grundskolans åk 7-9.

	Jag vill studera lärandemål	Jag vill validera reell kompetens	Jag vill tillgodoräkna kurs-motkurs	Övrigt
Delprov Lärandemål	(Observera att flera lärandemål kan ingå i ett och samma delprov)	(Kompetens valideras med uppgifter av examinerande karaktär)	(Kursplan med litteraturlista och kursintyg sänds till Sofie Hardö på HKR)	(Frågeställningar/riktlinjer inför validering av lärandemål och delprov)
Delprov 1. Introduktion till hem- och konsumentkunskap				
kunna redogöra för grundläggande begrepp inom hem- och konsumentkunskap och samspelet mellan individer i hushåll och mellan hushållet och den omgivande miljön (1)				Visa hur du arbetar med att HK utgår från att livet i hem och familj är beroende av samspelet mellan individer, samhället och den omgivande miljön.
kunna planera, leda, 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 (14)				Visa exempel på hur du arbetar med planering och värdering av undervisning i HK i förhållande till styrdokument och ämnesdidaktiska frågeställningar.
				Visa hur du använder

				IKT och digitalisering som en del av undervisningen i HK.
Delprov 2. Miljö och hälsa				
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 (3)				Redogör för hur vår livsstil påverkar miljön i ett lokalt och globalt perspektiv och hur unga konsumenterna kan göra medvetna val. Resonera om olika begrepp och styrmedel kring miljömärkningar samt reflektera över dem i relation till din undervisning. Redogör för avfallshantering och material- och energianvändningen i hushållet ur ett hållbarhetsperspektiv.
Delprov 3. Miljö och hälsa i undervisning				
kunna tillämpa god hygien och rengöring utifrån säker råvaruhantering, matlagning och servering (2) kunna praktisera, organisera, tillaga och arrangera aktiviteter i hemmet samt relatera dess betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur (18)				Redogör för de ämnesdidaktiska överväganden du gör vid undervisning om miljö, hälsa, hygien och rengöring. Redogör för viktiga aspekter av hygien och rengöring för att undervisa utifrån säker råvaruhantering, matlagning och servering. Visa hur du arbetar med tvätt och rengöring i förhållande till hushåll och miljö i din undervisning.
Delprov 4. Mikrobiologi, hygien och rengöring				
kunna förklara grundläggande mikrobiologiska begrepp, beskriva mikroorganismers egenskaper och förekomst samt redogöra för deras betydelse inom hygien och rengöring (8) kunna förklara relevant lagstiftning kring livsmedelshantering och miljö i förhållande till hushåll (9) kunna tillämpa laborativa färdigheter och kunna dra egna				Redogör för hur mikrobiologi och behandling av mikroorganismer påverkar våra livsmedel och vår hälsa. Redogör för olika begrepp och miljömärkningar, regelverk och styrmedel. Visa på dina färdigheter och förmågor i att dra egna slutsatser från

slutsatser från experimentella resultat (16)				experimentella resultat kopplat till mikrobiologi.
Delprov 5. Livsmedelskunskap				
kunna redogöra för livsmedelsgrupperna och hur enskilda livsmedel kan produceras, tillagas, förvaras och hanteras (5) kunna, på en grundläggande nivå, samla information och sammanställa den i en akademisk rapport (19)				Redogör för livsmedelsgrupperna, dess näringsinnehåll och funktion. Redogör för relevant lagstiftning samt hygien och rengöring vid hantering, tillagning och förvaring av livsmedel. Visa att du kan samla information och ta del av aktuell forskning och sammanställa den i en akademisk rapport.
Delprov 6. Livsmedelskemi				
kunna redogöra för de viktigaste kemiska processerna som sker då livsmedel hanteras och tillagas (6) kunna redogöra för de viktigaste kemiska principerna som ligger till grund för livsmedelskemin samt för grunderna i matspjälkning och metabolism (7)				Redogör för de viktigaste kemiska principerna som sker då livsmedel hanteras och tillagas. Redogör för de viktigaste principerna som ligger till grund för livsmedelskemiska processer samt för grunderna i matspjälkning och metabolism.
Delprov 7. Matlagning med näringslära och livsmedelskunskap				
kunna redogöra för funktionen hos de energigivande näringsämnena och de viktigaste mineralerna och vitaminerna samt tillämpa Nordiska näringsrekommendationer för att komponera och värdera måltider (4) kunna välja och hantera råvaror, motivera tillagningsmetoder samt att dokumentera arbetsprocesser (15)				Redogör för hur de Nordiska näringsrekommendationerna kan tillämpas för att komponera måltider utifrån ett ämnesdidaktiskt perspektiv. Visa hur arbetsprocesser dokumenteras i din undervisning. Redogör för hur val och hantering av råvaror är en del av din undervisning. Redogör för hur olika tillagningsmetoder kan motiveras utifrån perspektiven näringslära och livsmedelskunskap i ett ämnesdidaktiskt perspektiv.
Delprov 8. Matlagning med inriktning mot livsmedelskemi				
kunna redogöra för de viktigaste kemiska processerna				Redogör för de viktigaste kemiska processerna som

som sker då livsmedel hanteras och tillagas (6) kunna välja och hantera råvaror, motivera tillagningsmetoder samt att dokumentera arbetsprocesser (15)				sker då livsmedel hanteras och tillaga ur ett ämnesdidaktiskt perspektiv. Redogör för hur olika tillagningsmetoder kan motiveras utifrån ett livsmedelskemiskt perspektiv i undervisning.
Delprov 9. Näringslära				
kunna redogöra för funktionen hos de energigivande näringsämnena och de viktigaste mineralerna och vitaminerna samt tillämpa Nordiska näringsrekommendationer för att komponera och värdera måltider (4)				Redogör för, diskutera och reflektera över matens betydelse för funktionsföring och hälsa.
Delprov 10. Kostregistrering				
kunna redogöra för funktionen hos de energigivande näringsämnena och de viktigaste mineralerna och vitaminerna samt tillämpa Nordiska näringsrekommendationer för att komponera och värdera måltider (4) kunna planera, leda, genomföra, dokumentera och värdera undervisning i HK för åk 7-9 med syfte att stimulera varje elevs lärande och utveckling i ämnet med utgångspunkt i styrdokument (14)				Visa hur du kan tillämpa näringsrekommendationer och näringsberäkningsprogram i undervisning. Redogör för hur du arbetar med mat och måltider i relation till värdering av lektioner i förhållande till styrdokument och ämnesdidaktiska frågeställningar.
Delprov 11. Konsumtion och ekonomi				
kunna resonera om reklam, ekonomi, sparande och konsumtion bland barn och unga (10)				Visa att du kan resonera om reklam, ekonomi, sparande och konsumtion utifrån aktuell forskning i ett barn- och ungdomsperspektiv.
Delprov 12. Konsument- och marknadsföringsrätt				
kunna redogöra för konsumenträttigheter och skyldigheter (11)				Redogör för konsumenters rättigheter och skyldigheter. Redogör för ämnesdidaktiska överväganden som kan göras vid undervisning om konsumenters rättigheter och skyldigheter.
Delprov 13. Konsumtion och ekonomi i undervisning				

kunna skilja på reklam och konsumentinformation samt kunna jämföra olika varor och tjänster i relation till hälsa, ekonomi och miljö (17) kunna praktisera, organisera, tillaga och arrangera aktiviteter i hemmet samt relatera dess betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur (18)				Visa hur du i undervisningen arbetar med att kritiskt granska och analysera reklam och övrig massmedial påverkan. Visa hur du i undervisningen arbetar med konsumenters rättigheter, konsumentekonomi, sparande, jämförpriser och reklam. Visa hur du arbetar med att värdera aktiviteter i hemmet utifrån olika perspektiv kopplat till ekonomi tillsammans med elever.
Delprov 14. Livsstil och vanor i undervisning				
kunna förklara matens och måltidens kulturella och symboliska värde i olika sociala och geografiska sammanhang (12) kunna reflektera över kopplingen mellan teoretisk kunskap och praktisk handling inom det ämnesdidaktiska området (13)				Redogör för vilken kulturell och symbolisk betydelse mat och måltider kan ha i olika sociala och geografiska sammanhang. Visa hur du genomför, undervisning i HK för åk 7-9 gällande livsstil och vanor. Redogör för hur du, med utgångspunkt i ämnesdidaktiska överväganden, undervisar om matens och måltidens kulturella och symboliska värde.
Delprov 15. Livsstil och traditioner				
kunna praktisera, organisera, tillaga och arrangera aktiviteter i hemmet samt relatera dess betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur (18)				Redogör för hur gestaltning kan vara ett sätt att undervisa om livsstil och kultur. Visa hur traditioner och jämställdhet är en del av din undervisning om olika aktiviteter i hemmet.
Delprov 16. Att undervisa i hem- och konsumentkunskap				
kunna planera, leda, genomföra, dokumentera och värdera undervisning i HK för åk 7-9 med syfte att stimulera varje elevs lärande och utveckling i ämnet med utgångspunkt i styrdokument (14)				Redogör för vad som krävs i rollen som lärare inom hem- och konsumentkunskap. Visa på hur man via observationer av sig själv och av kollegor kan

kunna reflektera över det egna lärandet och värdera vad som krävs i lärarprofessionen ur ett ämnesdidaktiskt perspektiv (20) kunna dokumentera, bedöma och betygsätta elevers lärande i ämnet hem- och konsumentkunskap i förhållande till aktuella styrdokument (21)				studera och diskutera lärarrollen och elevers sätt att arbeta med olika moment. Visa hur du planerar, organiserar, genomför och utvärderar den pedagogiska verksamheten utifrån ämnesdidaktiska överväganden. Diskutera ledarskapets möjligheter och svårigheter. Beskriv och reflektera över undervisnings-situationer där genusperspektiv och bemötande av elever med olika kulturella bakgrunder beaktas och problematiseras. Visa på hur du arbetar med bedömning och betygsättning av elevers lärande och skapande i ämnet HK utifrån kursplanens kunskapskrav. Redogör för hur du omsätter aktuell ämnesdidaktisk forskning i praktik.
---	--	--	--	--

Via nedanstående länk finner du hela kursplanen där du kan se hela kursens innehåll:
<https://www.hkr.se/kurs/lfb452/kursplan>

Examination – prov och former

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

Individuell skriftlig lektionsplanering och digitaliserad uppgift. Lärandemål 1 och 14 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 2 (3,5 hp) Miljö och hälsa.

Individuell skriftlig dokumentation. Lärandemål 3 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 3 (1,5 hp) Miljö och hälsa i undervisning.

Matlagning och didaktisk reflektion om återvinning, hygien och rengöring. Lärandemål 2 och 18 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 4 (2,5 hp) Mikrobiologi, hygien och rengöring.

Laboration med tillhörande skriftlig dokumentation. Lärandemål 8, 9 och 16 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 5 (4 hp) Livsmedelskunskap.
Individuell skriftlig rapport samt kamratbedömning. Lärandemål 5 och 19 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 6 (4 hp) Livsmedelskemi.
Individuell skriftlig hemtentamen. Lärandemål 6 och 7 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 7 (1 hp) Matlagning med näringslära och livsmedelskunskap.
Muntlig didaktisk reflektion och presentation. Lärandemål 4 och 15 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 8 (1 hp) Matlagning med inriktning mot livsmedelskemi.
Muntlig didaktisk reflektion och presentation. Lärandemål 6 och 15 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 9 (3 hp) Näringslära.
Individuell skriftlig hemtentamen. Lärandemål 4 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 10 (2 hp) Kostregistrering.
Individuell kostregistrering inklusive lektionsplanering. Lärandemål 4 och 14 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 11 (3,5 hp) Konsumtion och ekonomi.
Individuell skriftlig dokumentation. Lärandemål 10 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 12 (2,5 hp) Konsument- och marknadsföringsrätt.
Individuell skriftlig hemtentamen. Lärandemål 11 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 13 (1,5 hp) Konsumtion och ekonomi i undervisning.
Matlagning och didaktisk tillämpning om jämförpris, märkningar och reklam. Lärandemål 17 och 18 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 14 (3,5 hp) Livsstil och vanor i undervisning.
Individuell föreläsning, demonstration och återkoppling. Lärandemål 12 och 13 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 15 (1,5 hp) Livsstil och traditioner.
Gestaltning och presentation. Lärandemål 18 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 16 (5 hp) Att undervisa i hem- och konsumentkunskap.
Individuellt arbete som examineras genom dokumentation av fältstudier samt uppföljningsseminarium. Lärandemål 14, 20 och 21 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.