

## Skattningsschema för Hem- och konsumentkunskap för lärare åk 1-3, 4-6 och fp 30 hp (1-30). Ingår i Lärarlyftet.

Skattningen föregås av en innehållsdiskussion vid ett fysiskt möte angående de aktuella lärandemålen innebörd och funktion. Syfte 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>Hemdress:</b>	<b>Arbete adressuppgifter:</b>	<b>Rektors e-post/tel.nr:</b>

### Syfte

Syftet med kursen är att studenterna ges möjlighet till förberedelse för en framtida yrkesverksamhet som lärare i hem- och konsumentkunskap i grundskolans åk 1-3, 4-6 och fp.

	<b>Jag vill studera lärandemål</b>	<b>Jag vill validera reell kompetens</b>	<b>Jag vill tillgodoräkna kurs-motkurs</b>	<b>Övrigt</b>
<b>Delprov Lärandemål</b>	(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)	(Frageställningar/riktlinjer inför validering av lärandemål och delprov)
<b>Delprov 1. Introduktion till hem- och konsumentkunskap</b>				
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 1-6 med syfte att stimulera varje elevs lärande och utveckling i ämnet med utgångspunkt i styrdokument (7)				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.
<b>Delprov 2. Mat och hälsa</b>				
kunna redogöra för de energigivande näringsämnenas funktioner samt de viktigaste mineralerna och vitaminerna samt tillämpa Nordiska näringsrekommendationer (2)				Redogör för hur de Nordiska näringsrekommendationerna kan tillämpas för att komponera måltider utifrån ett ämnesdidaktiskt perspektiv.
kunna redogöra för livsmedelsgruppernas övergripande egenskaper och för hur enskilda livsmedel kan produceras, förvaras och beredas (3)				Redogör för livsmedelsgrupperna, dess näringsinnehåll och funktion.
				Redogör för relevant lagstiftning samt hygien och rengöring vid hantering, tillagning och förvaring av livsmedel.
<b>Delprov 3. Mat och hälsa i undervisning</b>				
kunna tillämpa god hygien och rengöring utifrån säker råvaruhantering, matlagning och servering (9)				Redogör för de ämnesdidaktiska överväganden du gör vid undervisning om hälsa, hygien och rengöring.
kunna praktisera, organisera och arrangera aktiviteter i hemmet samt relatera dess betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, jämställdhet och kultur (11).				Redogör för viktiga aspekter av hygien och rengöring för att undervisa utifrån säker råvaruhantering, matlagning och servering.
				Visa hur du arbetar med pedagogisk matlagning.
<b>Delprov 4. Miljö och hälsa</b>				
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 (8)				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 avfallshandling och material- och energianvändningen i hushållet ur ett

				hållbarhetsperspektiv.
<b>Delprov 5. Miljö och hälsa i undervisning</b>				
kunna tillämpa god hygien och rengöring utifrån säker råvaruhantering, matlagning och servering (9)				Redogör för de ämnesdidaktiska överväganden du gör vid undervisning om miljö, hälsa, hygien och rengöring.
kunna praktisera, organisera, tillaga och arrangera aktiviteter i hemmet samt relatera dess betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur (11)				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.
<b>Delprov 6. Konsumtion och ekonomi</b>				
kunna resonera om reklam, ekonomi, sparande och konsumtion bland barn och unga (4)				Visa att du kan resonera om reklam, ekonomi, sparande och konsumtion utifrån aktuell forskning i ett barn- och ungdomsperspektiv.
<b>Delprov 7. Konsumtion och ekonomi i undervisning</b>				
kunna skilja på reklam och konsumentinformation samt kunna jämföra olika varor och tjänster i relation till hälsa, ekonomi och miljö (10)				Visa hur du i undervisningen arbetar med att kritiskt granska och analysera reklam och övrig massmedial påverkan.
kunna praktisera, organisera, tillaga och arrangera aktiviteter i hemmet samt relatera dess betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur (11)				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.
<b>Delprov 8. Livsstil och vanor i undervisning</b>				
kunna förklara matens och måltidens kulturella och symboliska värde i olika sociala och geografiska sammanhang (5)				Redogör för vilken kulturell och symbolisk betydelse mat och måltider kan ha i olika sociala och geografiska sammanhang.
kunna reflektera över kopplingen mellan teoretisk kunskap och praktisk handling				Visa hur du genomför, undervisning i HK för år

inom det ämnesdidaktiska området (6)			<p>1-6 gällande livsstil och vanor.</p> <p>Redogör för hur du, med utgångspunkt i ämnesdidaktiska överväganden, undervisar om matens och måltidens kulturella och symboliska värde.</p>
<b>Delprov 15. Livsstil och vanor</b>			
kunna praktisera, organisera, tillaga och arrangera aktiviteter i hemmet samt relatera dess betydelse för hälsa, miljö, ekonomi, hållbarhet, jämställdhet och kultur (11)			<p>Redogör för hur gestaltning kan vara ett sätt att undervisa om livsstil och kultur.</p> <p>Visa hur traditioner och jämställdhet är en del av din undervisning om olika aktiviteter i hemmet.</p>
<b>Delprov 10. Att undervisa i hem- och konsumentkunskap</b>			
<p>kunna planera, leda, genomföra, dokumentera och värdera undervisning i HK för åk 1-6 med syfte att stimulera varje elevs lärande och utveckling i ämnet med utgångspunkt i styrdokument (7)</p> <p>kunna reflektera över det egna lärandet och värdera vad som krävs i lärarprofessionen ur ett ämnesdidaktiskt perspektiv (12)</p> <p>kunna dokumentera, bedöma och betygsätta elevers lärande i ämnet hem- och konsumentkunskap i förhållande till aktuella styrdokument (13)</p>			<p>Redogör för vad som krävs i rollen som lärare inom hem- och konsumentkunskap.</p> <p>Visa på hur man via observationer av sig själv och av kollegor kan studera och diskutera lärarrollen och elevers sätt att arbeta med olika moment.</p> <p>Visa hur du planerar, organiserar, genomför och utvärderar den pedagogiska verksamheten utifrån ämnesdidaktiska överväganden.</p> <p>Diskutera ledarskapets möjligheter och svårigheter.</p> <p>Beskriv och reflektera över undervisnings-situationer där genusperspektiv och bemötande av elever med olika kulturella bakgrunder beaktas och problematiseras.</p> <p>Visa på hur du arbetar med bedömning och betygsättning av elevers lärande och skapande i ämnet HK utifrån</p>

				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:

Antagen till LFB456: <https://www.hkr.se/kurs/lfb456/kursplan>

Antagen till LFB457: <https://www.hkr.se/kurs/lfb457/kursplan>

Antagen till LFB458: <https://www.hkr.se/kurs/lfb458/kursplan>

## Examination – prov och former

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

Individuell skriftlig lektionsplanering och digitaliserad individuell uppgift. Lärandemål 1 och 7 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 2 (3,5 hp) Mat och hälsa.

Individuell skriftlig hemtentamen. Lärandemål 2 och 3 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

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

Didaktiskt muntligt resonemang vid praktiskt arbete med pedagogisk matlagning. Lärandemål 9 och 11 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 4 (3,5 hp) Miljö och hälsa.

Individuell skriftlig dokumentation. Lärandemål 8 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

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

Matlagning och didaktisk reflektion i grupp om återvinning, hygien och rengöring. Lärandemål 9 och 11 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 6 (3,5 hp) Konsumtion och ekonomi.

Individuell skriftlig dokumentation. Lärandemål 4 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 7 (1,5 hp) Konsumtion och ekonomi i undervisning.

Didaktiskt muntligt resonemang vid praktiskt arbete med kring jämförpris, märkning och reklam. Lärandemål 10 och 11 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 8 (3,5 hp) Livsstil och vanor i undervisning.

Individuell planering och genomförande av föreläsning, demonstration och återkoppling. Lärandemål 5 och 6 examineras. Betygsgraderna U, G och VG tillämpas.

Delprov 9 (1,5 hp) Livsstil och vanor.

Gestaltande redovisning med muntlig presentation i grupp. Lärandemål 11 examineras. Betygsgraderna U och G tillämpas.

Delprov 10 (5 hp) Att undervisa i hem- och konsumentkunskap.  
Individuellt arbete som examineras genom dokumentation av fältstudier samt  
uppföljningsseminarium. Lärandemål 7, 12 och 13 examineras. Betygsgraderna U, G och VG  
tillämpas.