



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP



Hem- och konsumentkunskapsläroutbildningen vid Göteborgs universitet

Lockas du av mat, hälsa och hållbar utveckling. Är du intresserad av ekonomi och konsumtion, då är Hem- och konsumentkunskap (HKK) det rätta ämnet för dig.

HKK är ett dagsaktuellt ämne inte enbart i skolan. I HKK ingår frågor om mat, måltider, sensorik, hälsa, privatekonomi, hushållskulturella variationer och traditioner, reklam och medias betydelse för konsumtionsval, samt etik och estetik allt med hållbara förtecken. Ett ämne och lärande som av elever uppfattas som både lustfyllt och matnyttigt.

Vid institutionen för Kost-och idrottsvetenskap (IKI) ansvarar vi för undervisning i hem- och konsumentkunskap som kan ingå i Grund- och Ämnesläroprogrammen samt fristående kurser. Vår uppgift på institutionen är att utbilda lärare som i sin undervisning ger elever möjlighet att vara reflekterande och handlingskraftiga konsumenter med förmåga att göra övervägda konsumtionsval. Specifikt för HKK utbildningen i Göteborg är den campusförlagd men även distanskursers finns.

Ämnesstudier i HKK fokuserar läroprofessionen och förståelsen för verksamheter i vardagslivet. I kurserna är frågor som rör hållbarhet synligt när det gäller miljö, ekonomi och för sociala dimensioner. Genom den verksamhetsförlagda utbildningen, VFU, får du som har ämnet som förstaämne i Ämnesläroutbildningen möjlighet till erfarenhet genom att omsätta din kunskap i praktik.

I skolan behövs fler behöriga HKK- lärare, såväl grund- som ämneslärare. Du blir behörig att undervisa från åk 1-9 om du blir Ämneslärare och åk 1-6 om du blir Grundlärare med inriktning mot HKK. Anställningsbarheten för lärare är god och efterfrågan på behöriga HKK-lärare är fortsatt hög och kommer av allt att döma att öka. Enbart vid fyra orter i Sverige utbildas ämneslärare i HKK, Göteborg universitet, Högskolan Kristianstad, Uppsala universitet och Umeå universitet.

Hem- och konsumentkunskap i grundskolan



Ämnet innebär ofta att du får träffa många av skolans elever. HKK är de facto skolans minsta ämne med 118 timmar över skolans 9 år, ofta förlagt till årkurs 6-9. Men HKK är också ett av skolans mest populära ämnen om du frågar eleverna.

Skolämnet HKK handlar om livet och verksamheterna i hem och familj. Vardagens vanor och val är centrala. Människors samspel med varandra, naturen och samhället är en viktig utgångspunkt. I HKK arbetar du med unga människors lärande och utveckling inom områden som rör det dagliga livets små och stora beslut. Ämnets områden inkluderar mat, måltider, konsumtion, ekonomi, levnadsvanor vilka belyses utifrån tre övergripande perspektiv - hälsa, ekonomi och miljö.

Konkret kan det innebära att utveckla färdighet i att planera, välja och laga mat som är bra för hälsan, ekonomin och miljön samtidigt som lärandet blir en sinnesupplevelse. Betydelsen av gemenskap och sociala relationer i det dagliga livet, inte minst i genusfrågor, synliggörs. Ämnet ger elever möjlighet att vara aktiva, utveckla sin kompetens och känna tillit till sin egen förmåga när det gäller att hantera konsumtion, ekonomi samt att organisera och sköta ett hem. Unikt för ämnet är möjligheten att exempelvis använda livsmedel som verktyg för lärande, det innebär att teori och praktik vävs samman och blir kunskap-i-handling.

Ämneslärarutbildning mot hem- och konsumentkunskap: kurserna och dess innehåll



Ämnesutbildningen i HKK arbetar med att integrera kurserna med inslag av problembaserat angreppssätt där lärarprofessionen och hushållsperspektivet fördjupas och breddas. Kurserna behandlar de olika delar som finns inom ämnesområdet. Tillsammans ger dessa dig helheten för att kunna undervisa i ämnet. Verksamhetsförlagd utbildning, ämnesteorin och ämnesdidaktik bildar en helhet och det övergripande perspektivet är hållbar utveckling. Inom Ämneslärarutbildningen kan läsa HKK som förstaämne vilket innebär att du gör två examensarbeten samt att du kommer ha en HKK-lärare som VFU-handledare under de verksamhetsförlagda (VFU) delarna av utbildningen. Från och med hösten 2019 kan ämnet även läsas som andraämne i ämneslärarutbildningen det vill säga 60 hp. Inom Grundlärarprogrammet läses 30 hp i HKK.

Ett återkommande innehåll i kurserna är ämnesmetodik och -didaktik. Utifrån grundskolans styrdokument behandlas Vad frågan, vad ska jag undervisa om? En fråga som på ett allmänt plan blir besvarad genom ämnesinnehållet. I metodik/didaktikdelarna ges du även tillfälle att finna svar på frågor om hur HKK-undervisning kan utformas för att inkludera alla elever. Detta liksom argument för och emot olika val av undervisningen till exempel utformning och bedömning. Varför ska jag undervisa om detta och på vilket sätt blir är en ständigt återkommande fråga. Du ges i dina ämnesdidaktiska studier möjlighet att utveckla lektions- och terminsplaneringar såväl som undervisningsmaterial.

Ämnesstudierna för åk 7-9 inleds med en och en halv termin med tre 15 hp kurser. Dessa 15 hp kurser är i sin tur indelade i två delkurser vardera på grundläggande nivå. Termin 7 fortsätter ämnesstudierna på avancerad nivå med en 15 hp kurs som är indelad i tre delkurser. När det gäller HKK i andra ämnet läses kurserna termin 4 och 5. Beakta att det finns behörighetskrav för varje kurs, se vidare respektive kursplan. Ämneskurserna är även möjliga att läsa som fristående kurser.



L9HK10 Hem- och konsumentkunskap 1 för lärare 7-9, 15 hp

Delkurs A: Hushåll, hälsa och resurshushållning i det dagliga livet 7,5 hp

Kursen introducerar HKK och ämnets övergripande perspektiv hälsa, ekonomi och miljö. Mat och måltiders betydelse för individens hälsa, ekonomi och identitet prövas. Begreppen hushållsvetenskap och matkultur problematiseras. Vetenskapsteorier och metoder introduceras. Ämnesinnehållet konkretiseras i kök och genom studier av hushåll och individers matval. Du utvecklar didaktisk kompetens i relation till skolans och utbildningens kursplan.

Delkurs B: Mat, individ och samhälle 7,5 hp

I denna kurs behandlas matkultur ur olika aspekter. Det handlar om mat och måltider som kulturell och social företeelse; hur matkulturen påverkas av förutsättningar och förändringar i samhället samt matens betydelse för identitet och som symbol. Detta är kunskaper som är viktiga att beakta och förhålla sig till i olika situationer som HKK-lärare. Kursen ger en bred ingång till matkultur via antropologisk, etnologisk, sociologisk och kostvetenskaplig forskning.

L9HK20 Hem- och konsumentkunskap 2 för lärare 7-9, 15 hp

Delkurs A: Livsmedel, mat och måltider 7,5 hp

I delkursen studeras livsmedelsval och måltidsplanering i relation till ekonomi, hälsa och miljö. Livsmedels kvalitet, kemiska, sensoriska och mikrobiologiska processer studeras när råvaror hanteras, tillagas och förvaras. Praktiska, teoretiska och didaktiska uppgifter genomförs i relation till delkursens ämnesinnehåll.

Delkurs B: Näring, mat och måltider 7,5 hp

I denna delkurs behandlas matens betydelse för hälsan när det gäller grupper och individers näringsbehov och matval. På grundläggande nivå behandlas begrepp som näringsbehov utifrån de nordiska näringsrekommendationerna. Kursen belyser också maten ur ett folkhälsoperspektiv samt myndigheters arbete för folkhälsa och olika pedagogiska modeller och redskap presenteras. Praktiska,

teoretiska och didaktiska uppgifter genomförs i relation till en helhetssyn på individers och grupper kostvanor och hälsa.

L9HK30 Hem- och konsumentkunskap 3 för lärare 7-9, 15 hp

Delkurs A: Konsumtion och hushållens ekonomi 7,5 hp

Resurshushållning, konsumtion och privatekonomisk planering har betydelse i det dagliga livet för individ och hushåll. Kursen problematiserar konsumtionsprocesser och resursanvändning i de aktiviteter som sker i och utanför hemmet samt hur dessa relateras till påverkande samhälleliga ramfaktorer. Vardagspraktiker i hemmet behandlas. Samband mellan kunskapssyn, prov och bedömning inom ämnet hem- och konsumentkunskap introduceras.

Delkurs B: Miljö och livsstil 7,5 hp

I kursen problematiseras hemmet, bostaden och skolan som ram för vardagliga aktiviteter och med betoning på kök som måltids-, arbets- och lärandemiljö. Livsmedels produktions- och konsumtionskedjor behandlas med koppling till resurshushållning. I kursen identifieras, prövas och diskuteras olika sätt att underhålla och vårda undervisningslokaler, hushåll och utrustning i hemmet ur ett hållbarhetsperspektiv. Kursen behandlar också frågor som rör teknisk infrastruktur kopplat till vardagliga praktiker samt jämställdhet och jämlikhet.

L9HK45 Hem- och konsumentkunskap 4 för lärare 7-9, 15 hp

Delkurs A: Hälsofrämjande arbete i skolan 6,5 hp

Handlar om barn och ungdomars hälsovillkor ur olika perspektiv. Vidare problematiseras olika hälsoinsatser med stöd av teorier och modeller. I delkursen ingår att du planerar för en utbildningsinsats.

Delkurs B: Mat för alla i hem- och konsumentkunskap 3 hp

Behandlar matens betydelse för hälsan med fokus på barn och ungdomars speciella näringsbehov. Vidare lyfts frågor som handlar om preferenser utifrån kulturella, sensoriska, etiska och sociala förutsättningar. I kursen ingår praktiska tillämpningar där specialkost prövas och tillagas.

Delkurs C: Konsumtion, kunskapssyn och ämnesbedömning 5,5 hp

Problematiserar samband mellan matval och hållbar konsumtion. Vidare behandlas kunskapssyn, undervisning och bedömning av elevers lärande inom hem-och konsumentkunskap.

Utöver ämneskurserna finns det också möjlighet att läsa examensarbetskurserna samt fortbildningskurser inom ämnet som fristående kurser där några ges på distans.