



GÖTEBORG UNIVERSITY

VERKSAMHETSREDOVISNING

Institutionen för mat, hälsa och miljö

2006



INSTITUTIONEN
FÖR MAT, HÄLSA
OCH MILJÖ

MHM

2007-02-12

Innehållsförteckning

1	ORGANISATION
1.1	Ny lokalisering
1.2	Uppdraget
1.3	Studenters rättigheter och inflytande
1.4	Kvalitetsarbete
1.5	Utvärderingar
1	SAMVERKANSUPPGIFTEN
2.1	Strategier och handlingsprogram
2.2	Jämställdhet, jämlikhet och mångfald
3	GRUNDUTBILDNING
3.1	Rekrytering av studenter
3.2	Program och kurser
3.3	Avancerad nivå
3.4	Fristående kurser
3.5	Särskild lärarutbildning (SÅL)
3.6	Fortbildning
3.7	Konferenser
3.8	Uppdrag
4	FORSKARUTBILDNING
4.1	Aktiviteter
4.2	Budget och utfall
4.3	Doktorander och finansiering
4.4	Pågående avhandlingsarbeten
5	FORSKNING
5.1	Pågående och avslutade forskningsprojekt
5.2	Nya projekt 2006
6	EKONOMI
6.1	Budget och utfall
6.2	Timfördelning
7	PERSONAL
7.1	Personalsammansättning
7.2	Systematiskt arbetsmiljöarbete
7.3	Kompetensutveckling
8	ÖVRIGT
8.1	Internationalisering
8.2	Marknadsföring
8.3	Miljö och hållbar utveckling
8.4	Miljöledningssystemet inom Göteborgs universitet

2007-02-12

1 ORGANISATION

Verksamheten vid **Institutionen för mat, hälsa och miljö (MHM)** har letts av prefekten med stöd av en ledningsgrupp bestående av prefekt, studierektor och två representanter för lärare och forskare och en studentrepresentant.

Institutionens ordinarie prefekt blev långtidssjukskrivnen i augusti 2005 och den då verksamste prefekten Helena Shanahan har varit förordnad som prefekt fram till årsskiftet 2006/2007.

Diskussioner om organisation, inriktning och mål för den fortsatta verksamheten på institutionen fortsatte även under första hälften av 2006 på personalmöten. Denna process, som startade år

2005, utmynnade slutligen i att institutionen beslutade att byta namn, vilket ägde rum den 1 juli 2006. Institutionen för hushållsvetenskap (IHu) heter nu **Institutionen för mat, hälsa och miljö (MHM)**.

1.1 Ny lokalisering

Institutionen har under de tre senaste åren varit samlokaliserad med lärarutbildningen på Pedagogen i Mölndal. Avdelningen för slöjd samlades redan för tre år sedan i sin helhet till Klangfärgsgatan i Västra Frölunda.

Sommaren 2006 flyttades verksamheten från Pedagogen i Mölndal in till Nya Pedagogen i Göteborgs centrum, bestående av såväl nybyggen som ombyggda äldre lokaler. Institutionen för mat, hälsa och miljö är inrymd i den vackert renoverade "Gamla Latinbyggnaden", som har anpassats till institutionens verksamhet.



Foton: Elna Elvin/GU

Laboratorier för undervisning i mikrobiologi och kemi/biokemi samutnyttjas med lärarutbildningen och finns i det angränsande nybyggda huset.

Flyttningen av institutionen har naturligtvis inte gått oförmärkt förbi. Under våren ägde förberedelser rum och intensifierades under senvåren då packning av institutionens omfattande utrustning påbörjades. Under sommaruppehållet, då merparten av personalen hade semester ägde själva flyttningen rum.



Foto: Göran Olofsson/GU

I augusti började sedan en omfattande upppackning av såväl utrustning för undervisning som medarbetarnas arbetsrum. Komplettering och justering har gjorts under hösten.

Slöjdavdelningen ligger fortfarande kvar på Klangfärgsgatan och de intentioner som fanns att också föra den till nya lokaler nära den övriga lärarutbildning har inte kunnat uppfyllas. För dess verksamhet, dess personal och studenter är det angeläget att i en nära framtid försöka få till stånd en lösning även av slöjdavdelningens lokalisering.

Flyttningen har tagit mycket tid, vilket medfört att vissa satsningar har fått stå tillbaka till förmån för att undervisning och pågående forskningsprojekt inte skulle påverkas, utan kunna starta som planerat i de nya lokalerna vid höstterminens början. Denna målsättning har uppfyllts.

Sammanfattningsvis kan sägas att flyttningen för institutionens del har fungerat mycket bra och det centrala läget i vackert renoverade lokaler upplevs som positivt av medarbetare och studenter.

1.2 Uppdraget

MHM har inom sitt verksamhetsområde ansvarat för grundutbildningar, påbyggnadsutbildningar och forskning samt information inom sitt område ute i samhället, den s k samverkansuppgiften.

Inom grundutbildningen har institutionen haft ett uppdrag på 270 hst från styrelsen för Göteborgs universitet och 66 hst från UFL (Utbildnings- och forskningsnämnden för lärarutbildning) samt 19,75 hst för SÄL (särskild lärarutbildning).

1.3 Studenters rättigheter och inflytande

Institutionen har informerat studenter vid introduktionen liksom lärarna om de rättigheter studenterna har. Vissa av rättigheterna är införda i kursplanerna. Representanter för studenterna har deltagit i arbetsgrupper som direkt berör programmen.

1.4 Kvalitetsarbete

Kvalitetsutvecklingsgruppens uppgift är att genomföra kontinuerlig verksamhetsvärdering. Gruppen arbetar med riktlinjer för utvärdering av delkurser, kurser och utbildningsprogram s k kvalitetssäkring. Syftet är att göra utvärderingen till ett verksamt led i kvalitetsutvecklingen och skapa öppenhet och debatt inom och mellan utbildningarna för att medvetandegöra och säkerställa kvalitet och progression.

Genom den stora satsning som gjorts inför Bolognaanpassningen, då alla kursplaner inom programmen samt fristående kurser omarbetats, har dock inte kvalitetssäkring genomförts på enskilda kurser.

Under våren insamlades synpunkter på kostekonomutbildningen från de som gick den år 2000–2005. Frågor om yrkesverksamhet ställdes också. Sammanställning pågår.

1.5 Utvärderingar

Verksamhetsårets kurser har utvärderats med gängse kursutvärderingar. Skriftliga och/eller muntliga former har tillämpats beroende på syftet och ämnets art.

När studenterna genomgått hela sitt utbildningsprogram sker en utvärdering av hela utbildningen. Detta gäller de tre programmen i kostekonomi, kost- och friskvård samt restaurangmanagement. Även de båda inriktningarna inom lärarutbildningen avseende hem- och konsumentkunskap och slöjd utvärderas då utbildningen är färdig.

2 SAMVERKAN MED DET OMGIVANDE SAMHÄLLET

2.1 Strategier och handlingsprogram

Den tvärvetenskapliga och tillämpade karaktären av MHM:s verksamhet gör att samverkan med det omgivande samhället är stor. Under 2006 har samverkan fortsatt att vara betydande trots att den strategiska satsning som gjordes 2004 vad gäller tilldelning av tid för lärare, inte har gjorts vare sig 2005 eller 2006. Lärarna och forskarna har deltagit i centrumbildningar, referensgrupper, konferenser, media, lärarutbyten, mässor, tävling, populärvetenskapliga och öppna föreläsningar etc.

Inom forskningen fortsätter samverkan med institutioner inom GU, andra universitet och organisationer (se avsnittet om forskningen).

2.2 Jämställdhet, jämlikhet och mångfald

MHM inkluderar arbetet med jämställdhet med frågor om jämlikhet och mångfald och som ombud arbetade fram till och med 2006 Kerstin Bergström med Monica Petersson som suppleant. Arbetet har skett i samklang med fakultetens kommitté *Kommittén för jämställdhet, jämlikhet och mångfald*, vars medlemmar representerar de tre institutionerna och fem avdelningarna inom fakulteten.

Målet är att kvinnor och män på alla nivåer ska ha lika rättigheter och skyldigheter och likvärdiga möjligheter att utvecklas. Jämställdhetsfrågor ska ständigt finnas på dagordningen, diskuteras och ges betydelse i utformningen av verksamheten.

Övergripande mål för studenterna är att de ska behandlas lika oavsett kön, möta en studiemiljö där båda könen är likvärdigt representerade och en utbildning som ger utrymme för genusperspektiv i undervisningens innehåll m m. Ansvar för detta ligger på dekaner och prefekter.

Kartläggning av könsfördelningen mellan män och kvinnor bland personal och studenter visar att den har förändrats något under det gångna året. Nu är det 19% män och 81% kvinnor bland personalen. Målet är att en utjämning ska ske mot ca 40% män och 60% kvinnor. Antalet män fortsätter att öka i grundutbildningarna. År 2006 har de ökat till 20%. Ökningen sker på de nya programmen och i de fristående kurserna, framför allt kurserna i vin har jämn fördelning mellan kvinnor och män. Målet under 2003-2006 har varit att öka antalet män i grundutbildningarna till ca 30%.

För nytillkomna studenter på program ingår föreläsning och litteraturseminarium i den introducerande vetenskapliga metodkursen om genus och jämställdhet i samhället, förutom att genus förlöpande aktualiseras i samtliga kurser via deras innehåll, litteratur och dess författare.

3 GRUNDUTBILDNING

MHM har ansvarat för grundutbildningarna i Kostekonomiprogrammet med inriktning mot ledarskap, Kost- och friskvårdsprogrammet och Programmet för restaurangmanagement samt inriktningarna Hem- och konsumentkunskap respektive Slöjd inom lärarprogrammet samt fristående kurser inom ämnesområdet. Dessutom har MHM medverkat med 40 poäng inom Dietistprogrammet som den Medicinska fakulteten ansvarar för. Samläsning mellan de olika programmen har förekommit.

Inom samtliga grundutbildningar till kandidatnivå har ett examensarbete på 10 poäng ingått samt två fempoängskurser i "Vetenskapliga perspektiv och metoder inom hushållsvetenskap". (Kurser på magisternivå se punkt 3.3 nedan.)

Varje huvudämne; kostekonomi, kostvetenskap, hushållsvetenskap och slöjd, har var sin ämnesgrupp för samverkan och utveckling av ämnet.

3.1 Rekrytering av studenter

MHM har inom sitt verksamhetsområde ansvarat för grundutbildningar, påbyggnadsutbildningar och forskning samt information inom sitt område ute i samhället, den s k samverkansuppgiften.

Institutionen har vidtagit aktiva åtgärder för att stimulera ungdomar att välja program inom hushållsvetenskap genom att delta på mässor i Jönköping, Borås, Varberg, Karlstad, Falkenberg samt på Göteborgs besöksdag på Handelshögskolan. Där har programmen presenterats och information givits om vilken arbetsmarknad som är aktuell inom respektive program.

För att främja och bredda rekryteringen har gymnasieskolor med speciella program som t ex hotell och restaurang och friskvård, besökts. Besöken har förlagts från södra Sverige upp till Karlstad.

3.2 Program och kurser

3.2.1 Nya dietistprogrammet 120/160

Fortsatt utveckling av kurser har skett inom det nya dietistprogrammet. MHM svarar för grund-

läggande utbildning inom kostvetenskap, 35 poäng samt 5 poäng i "Kommunikation och lärande". Samverkan sker genom deltagande i referensgrupp och de lärare som undervisar på programmet träffas minst en gång per termin.

3.2.2 Kostekonomiprogrammet med inriktning mot ledarskap 120 p

Nuvarande kostekonomiprogram har funnits i mer än 15 år. Det vänder sig till personer som vill arbeta med mat och ekonomi i stora kost- och köksorganisationer, både offentligt och privat.

Programmet ger i huvudsak naturvetenskapliga kunskaper om mat och hälsa under de tre första terminerna varefter kostekonomi med företags ekonomi för storhushåll, ledarskap, administration och examensarbete avslutar utbildningen. Undervisningen i kostekonomi sker i samverkan med institutionerna för företagsekonomi, statvetenskap och socialt arbete.

Studenterna har kontakt med kommande arbetsliv genom studiepraktik inom utbildningen. De har möjlighet att praktisera inom kommunala köksorganisationer, offentliga och privata restauranger samt livsmedelsindustrin. Det finns även några platser hos andra aktörer inom måltidsindustrin. Kontakter med handledare inom ämnesområdet omfattar ca 500 personer i dagsläget, men det finns ändå svårigheter att placera studenter på praktik. Det beror på att handledare inte anser sig ha tid att ta emot studenter i samma utsträckning som förr då arbetssituationen för dem har blivit hårt pressad under de senaste åren.

3.2.3 Kost- och friskvårdsprogrammet 120 p

Hösten 2002 startade Kost- och friskvårdsprogrammet vid institutionen. Programmet inleds med 40 poäng kostvetenskap, som följs av 20 poäng inom kost och hälsa där kursen "Folkhälso-perspektiv på stressrelaterad ohälsa", 5 poäng, ges i samarbete med Institutionen för medicin, Avdelningen för samhällsmedicin och folkhälsa vid Sahlgrenska Akademin. Därefter följer 20 poäng idrottsvetenskap i samarbete med Idrottshögskolan. Studenterna studerar sedan 20 poäng inom friskvårdsområdet och avslutar med 20 poäng kostvetenskap. Examen resulterar i en filosofie kandidatexamen i kostvetenskap. I utbildningen ingår verksamhetsförlagd utbildning (VFU).

Såväl studenter som handledare har varit överväldigande positiva till denna utbildning. Programmet har följts upp kontinuerligt i samråd med studenterna och en revidering av studieordningen

för programmet har genomförts under 2006.

3.2.3 Programmet för restaurangmanagement 80/120 p

Sedan starten hösten 2002 har Restaurangmanagerprogrammet genomgått ett antal förändringar för att bättre svara mot studenternas önskemål och studiegång. Under termin tre har programmet nära samarbete med Företagsekonomiska institutionen på Handelshögskolan, då företagsekonomi 20 poäng läses tillsammans med Kostekonomiprogrammet med inriktning mot ledarskap. Studenterna har möjlighet att efter avslutade 80 poäng ta ut en högskoleexamen.

VFU (verksamhetsförlagd utbildning) ingår vissa terminer som spridda dagar och som en 10-poängskurs inom programmet. Ett nätverk av handledare inom restaurang och hotell har byggts upp med vilka MHM har kontinuerlig kontakt.

Förändringar i utbildningarna har skett kontinuerligt. Ändring av studieordningen ska bidra till naturlig progression inom programmen. För att säkerställa utbildningskvalitén, utvärderas alla kurser och ansvarig programlärare träffar studentgruppens referensgrupp med jämna mellanrum och information förmedlas dessutom under s k terminsträffar.

3.2.5 Lärarprogrammet 120 - 200 poäng

MHM ansvarar för ämnesutbildning och ämnesdidaktisk utbildning inom lärarprogrammet med inriktningarna Hem- och konsumentkunskap och Slöjd. Ämnesutbildningen omfattar minst 40 - 60 poäng. Ämnesteorin, ämnesdidaktik och verksamhetsförlagd utbildning integreras i inriktningarna.

I specialisering ges möjligheter till såväl fördjupning som breddning och stor vikt läggs vid progression för att studenten skall kunna utveckla sin lärarprofession. MHM medverkar i senare delen av utbildningen med handledare för examensarbeten. Två lärare vid institutionen verkar som VFU-ledare. Studenter som har genomgått utbildningen erhåller lärarexamen.

3.2.5.1 Inriktning Hem- och konsumentkunskap

Hem- och konsumentkunskap ingår i Lärarprogrammet med en inriktning om 40 poäng och specialisering om 20 poäng. Inriktningen består av fyra 10-poängskurser; LHK100 Livet i hem och familj, LHK150 Mat och måltider i ett hållbart samhälle, LHK200 Handla för framtiden samt LHK250 Att leva i en globaliserad omvärld. Kurserna syftar till att studenterna med utgångspunkt

från olika perspektiv identifierar, analyserar och hanterar verksamheter i hushåll och arbetar med hållbar utveckling som genomgående tema. Ämnesteorin och ämnesdidaktiken är integrerade och bildar en helhet tillsammans med verksamhetsförlagd utbildning, VFU. Progressionen i inriktningen är uppbyggd utifrån kraven i lärarexamen.

De kurser som ingår i specialiseringen är Näring och hälsa, 5 poäng, Hälsoarbete i skolan, 10 poäng, Kött i ekologiskt, ekonomiskt och kulturellt perspektiv, 5 poäng, samt Konsumtion och hållbar utveckling, 5 poäng. De studenter som valde dessa specialiseringskurser var mycket nöjda med utbildningen och möjligheterna till fördjupning och progression. Studenterna kan också välja 5 poäng IHV210 Vetenskapliga perspektiv och metoder och 10 poäng LHK400 Examensarbete som specialisering.

Arbetsuppgifter för VFU har samlats i en studieplan, som följt studenterna under inriktningens 1-40 poäng. Olika redovisningsmöjligheter för VFU har utvecklats och studenterna väljer att arbeta med egna mål inför varje VFU-period.

Alla kurser inom hem- och konsumentkunskap har utvärderats med mycket bra resultat och positiva omdömen från studenterna. De kritiska synpunkter som framkommit har tagits tillvara i samband med kursplanering och kursplaneskrivningar.

3.2.5.2 Inriktning Slöjd

De första 40 poängen i Slöjd är indelade i 10-poängskurser med grundkurserna i Slöjd A; LSL100, och B; LSL150, samt fortsättningskurserna Formgivning A; LSL200, och B; LSL250. Varje kurs har fokus på hela eller någon del av slöjdprocessen.

Bärande tankar i inriktningen är att slöjdande bidrar till människors allsidiga utveckling genom att stimulera deras skapande, manuella och kommunikativa förmåga. Det är manuellt och intellektuellt arbete i förening och medverkar till att utveckla kreativitet, nyfikenhet, ansvarstagande, självständighet och förmåga att lösa problem.

Företrädarna för inriktning Slöjd vill skapa goda förutsättningar för studenten, att som lärare bedriva en verksamhet som ger barn, ungdomar och vuxna möjligheter att utvecklas på detta sätt. Strategin för att uppnå detta, är att utgå från studenternas individuella förutsättningar, kunskaper, mål och visioner. Didaktik och VFU är integrerat i alla kurser. Studenterna är mycket positiva till

inriktningen och dess uppläggning. Kursplanerna för LSL100 och LSL150 har reviderats utifrån nya riktlinjer från UFL.



Foto: Göran Olofsson/GU

3.2.6 Statistik

För information om antal studenter i varje kurs hänvisas till Bilaga I. Antal platser och totalt antal sökande till institutionens alla program höstterminen 2006 presenteras här.

Tabell. Antal platser och totalt antal sökande

Program	Platser	Sökande
Hem- och konsumentkunskap	20	174
Slöjd	30	100
Kostekonom	24	323
Kost och friskvård	24	1409
Restaurangmanagement	24	353

3.3 Avancerad nivå

3.3.1 Kurser på magisternivå

Under hösten har utbildning på magisternivå återupptagits. Utbildningen har givits på helfart och omfattat en vetenskaplig metodkurs, ämnesför djupning och uppsats.

Det är främst studenter från kost- och friskvårdsprogrammet som har valt att läsa på helfart och därmed genomgått hela utbildningen under hösten. Flera studenter, främst från lärarutbildningen med inriktning slöjd, har valt att kombinera studier med annan verksamhet och kommer därför att slutföra sina magisterstudier senare.

3.4 Fristående kurser

Då MHM ansvarar för ämnesutbildning inom ovan angivna program och dessa ämnen inte kan studeras vid någon annan institution inom universitetet, är det nödvändigt att i form av fristående kurser erbjuda påbyggnadsutbildning och fort-

bildning för de yrkeskategorier som MHM utbildar, dels för att studenter skall beredas möjlighet att avlägga magisterexamen, dels för att kunna rekrytera till forskarutbildning.

Fristående kurser år 2006

Kostvetenskap, 40 poäng
 Vinodlingens grunder 10, poäng
 Textilformgivning I kläder, 5 poäng
 Vetenskapliga perspektiv och metoder III, 5 poäng
 Ämnesför djupning, 5 poäng
 Fördjupningsarbete, 10 poäng
 Matkultur med inriktning mot Vegetarisk mat, 5 poäng
 Matkultur med inriktning mot fisk, 5 p

3.5 Särskild lärarutbildning (SÄL)

År 2003 startade särskild lärarutbildning (SÄL) för lärare i Textil- respektive Trä- och metallslöjd. År 2004 tillkom SÄL-utbildning inom Hem- och konsumentkunskap. MHM har även under 2006 haft i uppdrag att driva denna SÄL-utbildning. Kurserna gick som distansutbildning på helfart. SÄL-studenterna är tidigare utbildade pedagoger som har möjlighet att bredda sin kompetens. De som valt att bredda sin kunskap alternativt avlägga ny lärarexamen är tidigare förskollärare, fritidspedagoger, yrkeslärare och grundskollärare

3.6 Fortbildning

För VFU-handledare inom Kost- och friskvårdsprogrammet och Programmet för restaurangmanagement har fortbildning erbjudits genom deltagande i ordinarie föreläsningar vid institutionen. Detta har främst utnyttjats av VFU-ledare inom Programmet för restaurangmanagement beträffande kurs i Vinkunskap.

3.6.1 Fortbildning för verksamma lärare

Myndigheten för Skolutveckling gav 2005 IHu i uppdrag att under 2006 planera och genomföra en utvecklingssatsning mot kunskap och bedömning för lärare i Hem- och konsumentkunskap och lärare i Slöjd. Mer specifikt handlar uppdraget om att utveckla och driva en 5-poängskurs inom vardera ämnet. Respektive kurs ska utgå från de problembilder och utvecklingsbehov som belyses i Skolverkets ämnesvisa NU-03-rapporter. Ingrid Cullbrand är ansvarig för Hem- och konsumentkunskap och Marlene Johansson för Slöjd. Institutionen tilldelades 400.000 kr för detta arbete.

3.7 Konferenser

3.7.1 Konferenser och nätverksmöten

MHM var värd för det första mötet i "Nätverket för kost, nutrition och hälsa" som hölls i Göteborg 6-7 november. Medlemmar i detta nätverk är Institutionen för kostvetenskap, Umeå universitet, Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet och Avdelningen för klinisk näringslära vid Sahlgrenska akademien, Göteborgs universitet.

Nätverkets huvudsakliga syfte är att utveckla universitetsgemensamma forskarseminarier för doktorander och seniora forskare (se pkt 4 nedan.)

3.7.2 Deltagande vid andra institutioner etc

Helena Shanahan var keynote speaker vid The 5th International Household & Family Reserach conference "Human Perspectives on sustainable Future", som hölls vid University of Joensuu i Savonlinna, Finland, i samarbete med UNEP, 6-9 juni 2006.

3.7.3 Deltagande i Healthcat

Kerstin Bergström och Anna Post deltar i det nordiska nätverket Healthcat (www.healthcat.net), som arbetar för hållbar och hälsosam utveckling av storhushåll.

Under år 2006 hölls en konferens i Köpenhamn med temat public food network och planeringsmöte genomfördes i Helsingfors med projektets styrgrupp, som båda tillhör. En kartläggning av deltagarnas uppfattning om hållbar utveckling utfördes i samtliga länder.

3.7.4 Deltagande i IFHE Council meeting 16-21 juli, Cape Town, South Africa, 2006

Paper presenterat av doktoranderna Monica Petersson och Ann Parinder: The national evaluation of home and consumer studies 2003 – prospects and challenges.

3.7.5 Lärarprofession i förändring. Från skolkök till hem- och konsumentkunskap

Ingrid Cullbrand och Helena Åberg deltog våren 2006 i planering och genomförande av rubr konferens, som arrangerades av Ämnesrådet för hushållsvetenskap för att uppmärksamma att det är 100 år sedan de svenska skolköklärarinnorna slöt sig samman i Skolköklärarinnornas förening. I samband med konferensen publicerades en jubileumsbok med samma titel som konferensen. Hjalmskog, K (2006) red. Lärarprofession i förändring. Från "skolkök" till hem- och konsumentkunskap. Uppsala: Föreningen för svensk utbildningshistoria.



3.8 Uppdrag

År 2005 startades en uppdragsutbildning i livsmedelskunskap, näringslära och ekonomi på distans vid Nynäshamns Kompetenscentrum. Utbildningen riktades mot kockar och kokerskor inom offentlig måltidsservice. Deltagarna gavs möjlighet att tentera och varje delkurs gav 2 poäng. Utbildningen avslutades våren 2006.

Under våren genomförde Hillevi Prell även en kurs i Forskning och utveckling på en poäng inom KY-utbildningen "Hotelleri", som är en internationell hotell- och restaurangutbildning på 80 poäng i Jönköping. Utbildningen drivs av Ultra Education AB. I uppdraget ingick även handledning av examensarbeten.

Hösten 2005 gavs en kurs i Matkultur med inriktning mot bröd, 5 poäng, inom KY-utbildningen "Hantverksutbildning för bagare och konditorer" (40 poäng) vid Burgårdens utbildningscentrum i Göteborg.

Kursen avslutades i februari 2006. Inom samma utbildning startades en 3-poängskurs i Examensarbete hösten 2006 och den kommer att fortsätta under våren 2007.

Ingrid Cullbrand har haft uppdrag att medverka i utbildningsdag för lärarutbildare och lärare i samband med att inriktning Hem- och konsumentkunskap införts på Kristianstad Högskola.

I augusti besöktes MHM av två personer från ett planerat universitet i Udopour i Indien för att diskutera samverkan. Under ett besök i Indien i november fick institutionen ett uppdrag att utarbeta förslag till en institution inom mat, hotell och turism. Uppdraget gäller utbildningsprogram, kursplaner, lokaler och utrustning m m. Starten är beräknad till hösten 2008. Solveig Björcke är ansvarig och arbetar främst med ämnesgruppen i kostekonomi.

4 FORSKARUTBILDNING

Forskarutbildningen på MHM har under 2006 konsoliderats på institutionsnivå och nya rutiner har etablerats. Ett forskarutbildningskollegium (FUK) har upprättats som leds av professorn på institutionen. Förstärkning av den vetenskapliga kompetensen har erhållits genom adjungering av professor från UFN med 10% av hel tjänst. Administrativa tjänster köps även från UFN med 5% av hel tjänst.

4.1 Aktiviteter

Under 2006 har följande aktiviteter utförts:

Upprättande ett forskarutbildningskollegium (FUK) i vilket alla disputerade lärare, handledare i forskarutbildningen och doktorander på MHM är medlemmar. Möten har hållits en gång per månad.

Revision av studieplan för forskarutbildningen.

Rekrytering av professor i kostvetenskap eller kostekonomi. Sista ansökningsdatum är 2007-02-28.

Initiering av det nya nationella nätverket "Nätverk för kost, nutrition och hälsa". Medel har erhållits från "Nätverk för arbete med den nya utbildnings- och examensstrukturen inom högre utbildning (NSHU)". MHM är koordinator.



4.2 Budget och utfall

	<u>Budget</u>	<u>Utfall</u>
<i>Intäkter totalt tkr</i>	1 606	1 772
Kostnader		
Vetenskaplig komp	330	350
Doktorand, lön & bidrag	741	704
Övriga kostnader	427	410
<i>Kostnader totalt tkr</i>	1 498	1 464
<i>Verksamhetsutfall tkr</i>	162	308

Överskottet behövs för kommande doktorandlöner.

Bland andra doktoranderna Kerstin Bergström, Monica Petersson och Anna Post samt prof Helena Shanahan representerade MHM på IFHE-konferensen i Kuoto för ett par år sedan



Första mötet hölls på MHM i november 2006 med representanter från följande: Avdelningen för klinisk näringslära vid Sahlgrenska akademien, Institutionen för kostvetenskap vid Umeå universitet, Institutionen för hushållsvetenskap vid Uppsala universitet och MHM. Nästa möte kommer att hållas i Umeå hösten 2007.

Kontakter har utvecklats med nationella och nordiska institutioner för planering av gemensam doktorandkurs/er, delvis på distans. En NORDPLUS-konferens har planerats och kommer att hållas på MHM i mars 2007. Denna gäller i huvudsak grundutbildning men kan också få konsekvenser för eventuellt gemensamma magister- och masterskurser och som i sin tur även kommer att få betydelse för gemensamma forskarutbildningskurser.

Doktorandseminarier har hållits 3 gånger per termin. Dessa har bestått av slutseminarium för doktorsexamen (Monica Petersson), avslutande institutionsseminarium för lic-examen (Kerstin Bergström), planeringsseminarium, s k 25%-seminarium (Peter Hasselskog). På doktorandseminarierna har också andra lägesrapporter för avhandlingsarbete presenterats samt aktuella papers och artiklar diskuterats.

4.3 Doktorander

MHM har haft fem doktorander under 2006, två finansierade med fakultetsmedel, en av Vetenskapsrådet, en av Göteborgs Miljövetenskapliga Centrums (GMV) forskarskola "Klimat och Mobilitet" och slutligen en på 50% av dekan-medel.



4.4 Pågående avhandlingsarbeten

4.2.1 Sustainable catering: Kerstin Bergström

”Sustainable catering” är arbetsnamnet på Kerstin Bergströms licentiatuppsats, som genomförs med kompetensutvecklingsmedel som institutionen och fakulteten har ställt till hennes förfogande för år 2005 och 2006. Under höstterminen har Kerstin Bergström lagt fram texten till 75 % seminarium för ventilerung. Inbjuden diskutant var lektor Ylva Mattsson Sydner från Umeå universitet.

Arbetet handlar om hållbar utveckling i storhushåll med utgångspunkt från miljöinformation om livsmedel. Datainsamling har skett via forskningsprojektet E-info (se forskning). Fenomenografisk ansats användes som teoretisk utgångspunkt vid samtalsintervjuer. Bergströms licentiatuppsats beskriver hur upphandlare och inköpare i matsystemet ser på miljöfrågor kopplat till livsmedel.

4.2.2 Slöjd - projektet "Kommunikation och lärande i slöjdpraktiker": Peter Hasselskog

Som en av två doktorander i det av Vetenskapsrådet finansierade nationella slöjdprojektet kommer Peter Hasselskogs avhandlingsarbete att fokusera läraren i den svenska grundskolans slöjdamne. Hur gör lärare och varför gör de så? Vad har slöjdlärare för intentioner med slöjdämnet, slöjdverksamheten och hur ser de på sitt uppdrag i grundskolan? Arbetet tar delvis avstamp i den nationella utvärderingen (NU-03), som genomförts av IHu på uppdrag av Skolverket med Marléne Johansson och Peter Hasselskog som projektansvariga för slöjdamnet.

4.2.3 "Matvanor och Klimatförändringar":

Ann Parinder

Ann Parinder är knuten till den transdisciplinära forskarskolan ”Klimat och Mobilitet” vid Göteborgs MiljöVetenskapliga Centrum (MVC). Den övergripande inriktningen på forskningsuppgiften är formulerad till ”Matvanor och klimatförändringar”. Utgångspunkten i avhandlingsarbetet är att utifrån ett hushållsvetenskapligt perspektiv med fokus på hållbar utveckling studera ungdomars matval och medvetenhet och vad detta har för inverkan på klimatet. Vad har de med sig för preferenser när de flyttat hemifrån, vilken påverkan har uppväxt, skola, vänner och media? Hur agerar de idag och hur tänker de om sina framtida konsumtionsval?

4.2.4 "Hem- och konsumentkunskap ur ett genusperspektiv": Monica Petersson

Syftet med avhandlingen är att belysa ämnet hem- och konsumentkunskap. En central utgångspunkt är ett genusperspektiv. I studien ingår klassrumsobservationer, intervjuer och data från den nationella utvärderingen av hem- och konsumentkunskap (NU-03) där elever från grundskolans årskurs 8 och 9 ingår. Fokus är på elevernas interaktioner, hur konstruktion av genus sker i undervisning av ämnet och vilka former genusordningar uppträder som.

4.2.5 "Food processing: Barriers to or opportunities for Organic Foods in the Catering Sector": Anna Post,

Med hållbar utveckling som utgångspunkt skriver Anna en sammanläggningsavhandling, som behandlar användningen av ekologiska och förädlade livsmedel i svenska storhushåll. Att mat i storhushåll är anpassad till nationella och globala miljökrav är avgörande för hur en hållbar matförsörjning ska kunna upprättas. Att använda ekologiska livsmedel är ett sätt att verka för en hållbar utveckling, men varför är det en så försvinnande liten del av de ekologiska livsmedlen som används i storhushåll idag?

Många storhushåll verkar idag efter sviterna av rationaliseringar och minskade anslag som genomförts på 1980-1990 talet. Dessutom ska storhushållen ta hänsyn till kravet om ökad användning av ekologiska livsmedel. I avhandlingen hoppas Anna kunna hitta/förklara/diskutera hur användningen av ekologiska livsmedel ska kunna öka i den rationella måltidssektor, som vi skapat, där kravet på effektivisering styr både måltidsutbudet och personaltätheten. Empirin har samlats in med hjälp av en rikstäckande survey där både intervjuer och enkäter använts.

I den första artikeln ”Food processing: Barriers to or opportunities for Organic Foods in the Catering Sector?” behandlas bland annat frågan huruvida andelen ekologiska livsmedel kan öka med hjälp av förädlingstekniken. Artikeln kommer troligtvis att publiceras i British Food Journal under 2007.

5 FORSKNING

Forskningen vid institutionen är tvärvetenskaplig. Tre forskningsinriktningar kan urskiljas; matvanor, andra vanors betydelse för hållbar utveckling, didaktik i skolämnena hem- och konsumentkunskap och slöjd.

5.1 Pågående och avslutade forskningsprojekt

FAS: *INTERactions between GENETic susceptibility, nutrition, lifestyle, psychosocial and occupational factors in relation to cardiovascular disease risk* (the INTERGENE programme). Förlagt till Sahlgrenska akademien, Christina Berg 2006-2008 (totalt år 2006 för MHM:s del ca kr 116 600:-)

FORMAS: *Forskningsbaserat digitalt verktyg för miljöanpassad måltidsplanering, "Menu Tool"*. Ann Gleeurup, Hillevi Prell, Helena Shanahan, Hélène Wåhlander, 2005-2007, i samarbete med KTH, Stockholm, (totalt för MHM:s del kr 384 720:-).

FORMAS *Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteende hos konsumenter 55+*.

Kerstin Bergström, Lena Jonsson, Helena Shanahan, koordinerat av Centrum för konsumtionsforskning (CFK), 2004-2007, (totalt för MHM:s del kr 1 111 653:-).

Vetenskapsrådet: *Kommunikation och lärande i slöjdpraktiker, "Komolär-projektet"*:

Marléne Johansson och doktorand Peter Hasselskog, 2004-2007, i samarbetet med Lärarhögskolan, Stockholms universitet, (totalt för MHM:s del kr 1 907 550:-).

Skolverket: *Nationell utvärdering av Hem- och konsumentkunskap och Slöjd*:

Ingrid Cullbrand, Monica Petersson, Marléne Johansson och Peter Hasselskog. Avslutat 2006.

5.2 Nya projekt 2006

FORMAS: *Kommunikation och lärande för hållbara avloppssystem. Försök och effekter* Ämnesövergripande samarbetsprojekt. (Birgitta Rydhagen, Blekinge tekniska högskola, Susanne Jonsson, Linköpings universitet, Carin Dackman, Malmö högskola, Helena Åberg, Göteborgs universitet). Beviljat för åren 2006-2008, (totalt för MHM:s del kr 748 687:-).

FORMAS: *Hushållets metabolism. Modelling the indirect environmental load of household purchase decisions and using the results to explore options for reductions and system effects*. Skolan för energi och miljöteknik, Industriell ekologi, Kungliga Tekniska Högskolan, förlagt till Centrum för Konsumtionsforskning där MHM deltar, 2007-2009, (totalt för CFK:s del kr 702 000:-).

FORMAS: *Mat, gener och risk för hjärt-kärlsjukdomar och fetma*

Populationsstudie (INTERGEN), i samarbete med Sahlgrenska akademien. Ca 675 000kr/år 2007-2009 (totalt kr 2 025 000:-).



FD Christina Berg
med ett av sina papper

6 EKONOMI

6.1 Budget och utfall

År 2006 har omsättningen varit ca 20 miljoner kronor. Resultatet visar -446 tkr, dvs 436 tkr sämre än budget och ytterligare en ökning av institutionens skuld. Å andra sidan har en avbetalning med 652 tkr gjorts på den under året.

Inkomsterna blev högre än förväntat då bidragen ökade jämfört med budget. Uppdrag och försäljning ökade också något utöver förväntat resultat. Posten internt inom och utom fakultet överstiger budget eftersom den extra tilldelningen från rektor inte var beslutad vid budgeteringstillfället. Summa intäkter översteg budget med 671 tkr.

Kostnaderna blev också högre än väntat. Lönekostnaderna ökade som ett resultat av löneförhandlingarna och att ett par anställda som var långtidssjukskrivna har återkommit i tjänst. Lönekostnaderna för doktoranderna blev lägre eftersom en doktorand varit föräldraledig. Övriga personalkostnader var något lägre än budgeterat. Övriga driftskostnader minskade marginellt med budgeterat belopp under det att kostnader internt inom fakulteten överstiger budget på att fakulteten har gjort avsättningar. Summa kostnader översteg budgeten med 1 107 tkr.



6.2 Timfördelning

De åtstramningar som gjorts vad gäller tidsanvändning för lärare och forskare redan under 2005 har tillämpats också under 2006. Sålunda har den tid om 30 timmar som tidigare (före 2005) allokerats till den sk samverkansuppgiften utgått också under detta år. Motiveringen är att detta arbete inte har kunnat prioriteras inom tilldelad budget.

Det system som tillämpas inom övriga delar av fakulteten och som förbinder kursbudget med timfördelningar har under verksamhetsåret även tillämpats vid MHM. Härigenom erhålls en koppling mellan kursbudget och lönekostnad, vilket ger en bra bild av de verkliga lönekostnaderna i kurserna.

7 PERSONAL

7.1 Personalsammansättning

Antalet anställda vid institutionen har varit 36 stycken - sammantaget ca 31 heltidstjänster. Av dessa var en professor, sju lektorer och 20 universitetsadjunkter. Tre lärare har varit långtidssjukskrivna. En lärare har gått i pension under året.

Vad gäller doktoranderna på institutionen innehar Monica Petersson och Anna Post doktorandtjänster. Monica Petersson disputerar i februari 2007. Anna Post har varit föräldraledig under del av 2006. Kerstin Bergström har bedrivit forskarutbildningsstudier med finansiering från fakulteten med en omfattning av 50 % under 2006. Peter Hasselskogs doktorandstudier är finansierade av externa projektmedel och Ann Parinder genom GMV:s forskarskola.

Av övrig personal har institutionen två assistenter, två ekonomibiträden, två institutionssekreterare och en tekniker/vaktmästare. Viss finansiering via LAN-bidrag erhöles för två assistenter och ett ekonomibiträde.

Utöver egen personal har lärare från andra institutioner inom universitetet anlitats för specialavsnitt inom programmen.

7.2 Systematiskt arbetsmiljöarbete

MHM har under 2006 haft en arbetsmiljögrupp bestående av prefekten och skyddsombuden Claes Bergman, Ulf Sjödin samt Hillevi Prell (fr o m ht 2006). Gruppen har sammanträtt fyra gånger. Speciellt fokus har under året riktats mot slöjdlokalerna på Klangfärgsgatan i Västra Frölunda då flera tillbud och olyckor inträffat i verkstadslokalerna. Genomförd skyddsron under våren 2006 följdes av ett platsbesök av universitetets skyddsingenjör, som upprättade en åtgärdslista.

Övriga möten har varit ägnade åt att successivt följa upp att de beslutade åtgärderna blivit verkställda och följa upp tillkomna problem. Vid mötena har även den psykosociala arbetsmiljön vid institutionen behandlats.

På grund av strama ekonomiska ramar under en följd av år har kontinuerligt utbyte av utrustning i slöjdverkstäderna inte ägt rum, varför det under året varit tvunget att göra större investeringar i form av nyanskaffning av maskiner och maskinskydd för att skapa en säkrare arbetsmiljö.

För samtliga maskiner, främst i verkstäderna på Klangfärgsgatan, finns tydliga, skriftliga instruktioner. Alla studenter får undervisning i handhavande och ges möjlighet till handledning. Under året har två tillbud och fyra olyckor rapporterats.

Arbetsbelastningen är konstant hög och oron för det ekonomiska läget och framtida förändringar har varit stor bland personalen. Dock har läget förbättrats vad gäller oron för ekonomin genom beslut i december 2005 om extra tilldelning till MHM.

Prefekt och ledningsgrupp har varit måna om att vidarebefordra information till personalen från styrgrupps- och ledningsgruppsmöten. Detta har skett på personalmöten, i minnesanteckningar och genom e-mail. Kallelse med ärendelista har sänts ut till kommande personalmöten så att dessa kunnat hållas på ett strukturerat sätt. Minnesanteckningar har förts och distribuerats till samtliga anställda.

I ledningsgruppen har kontinuerliga diskussioner förts om hur arbetsuppgifter ska kunna planeras så att stressen minskar. Försök görs kontinuerligt för att förbättra personalplaneringen.

Vetskapen om att institutionens verksamhet kommer att fortsätta att utvecklas genom den ekonomiska förstärkningen är naturligtvis av största betydelse. De nya lokalerna i centrum inspirerar också till kreativa samtal om framtida planering.

Trots dessa positiva impulser har det varit vissa problem med de nya lokalerna i f d "Gamla Latin" sedan inflyttningen i augusti, exempelvis avseende otillräcklig belysning i arbetsrummen och låg värmetillförsel i vissa av arbetsrummen.

En ljuskonsult har engagerats och viss ändring av takarmatur har skett samtidigt som viss kompletterande belysning satts upp eller kommer att sättas upp. Temperaturen har även den justerats men fortfarande upplevs vissa delar av kontorsutrymmet på vindsvåningen som kylslagen.

Bekymmersamt för arbetsklimatet är dock slöjdutbildningens isolering och utanförskap som lokaliseringen vid Klangfärgsgatan under många år skapat. Hyreskontraktet på Klangfärgsgatan har förlängts två år och gäller t o m 2008.

7.3 Kompetensutveckling

Tilldelad tid (10%) för kompetensutveckling har lärare enligt överenskommelse mellan facken och fakultetsledningen under våren använt för att förbereda flyttningen av institutionen till Göteborgs centrum. Höstens tid för kompetensutveckling har använts för att anpassa kursplanerna till Bologna-processen. Uppgifter som kan hänföras till samverkan med det omgivande samhället har också ofta rapporterats under denna rubrik.

I samband med att de nya lokalerna togs i bruk var Nya Pedagogien öppen för allmänheten den 2 september då en del av personalen medverkade. Under hösten genomfördes på kvällstid tre olika öppna föreläsningar som speglade institutionens kompetens.



Foto: GU

Enskilda lärare och övrig personal har bl a tagit del av det interna kursutbudet inom Göteborgs universitet.

8 ÖVRIGT

8.1 Internationalisering

Arbetet har fortsatt under 2006 med att nå målen i MHM:s internationaliseringspolicy. Flera mål har dock inte kunnat uppnås, men presentationen av MHM:s nya profil har översatts till engelska. Inga kurser ges för närvarande på engelska. Orsaken till detta är brist på resurser och kompetens.

Läro- och studentutbytet har dock pågått enligt planerna. Aktuella stipendier inom ERASMUS har möjliggjort för studenter att studera i Finland, England och Norge. Dessutom har fältstudier i Ghana, Moçambique och Vietnam gjorts möjliga i samband med examensarbete för sammanlagt fem kostekonomer genom Minor Field Studies (MFS) stipendier.



En av lärarna från Ghana berikar vår undervisning i ett laborativt moment

8.2 Marknadsföring

Många vid MHM har genomfört aktiviteter som gör att hela institutionens verksamhet har blivit känd. Det gäller såväl olika inriktningar inom grund-, påbyggnads- och forskarutbildning som profileringar inom hushållsvetenskaplig forskning och uppdragsverksamhet. Målgrupper för marknadsaktiviteterna har varit blivande studenter, avnämare inom offentlig och privat sektor, politiker, massmedia m fl.

Ansvariga för internationalisering vid institutionen är: Helena Shanahan och Annica Strandh Johansson.

8.1.1 Studentutbyte

Aktuella stipendier inom ERASMUS finns i Finland, England och Norge. Dessutom finns möjlighet till Minor Field Studies (MFS) stipendium för examensarbete (C- och D-nivå) i något utvecklingsland. För att erhålla ERASMUS-stipendium ska man studera i andra hälften av sin grundutbildning (120 poäng) vid universitetet i Sverige.

Studier på program inom hushållsvetenskap såsom grundskollärare i hem- och konsumentkunskap, kostekonomer, restaurangmanagers och kost- och friskvårdare är berättigade att söka något av de olika stipendierna. För att söka MFS-stipendium ska man ha skaffat sig minst 100 poäng.

8.1.2 Lärarutbyte

Samarbetet för lärarutbyte mellan VOTEC (Department of Vocational & Technical Education), Cape Coast University i Ghana och MHM finansieras av Linnaeus/Palme-programmet inom Internationella programkontoret. I april besöktes institutionen av Irene Ampong och Christine Offei Anseh, som undervisade slöjdstudenterna. Under november besökte institutionens professor, Helena Shanahan, Cape Coast i Ghana.

Stor vikt har lagts på att informera gymnasieskolor, folkhögskolor, Kom Vux samt yrkesföreträdare. Detta har skett genom deltagande i informationsträffar, kontaktdagar och mässor. Flera av MHM:s forskningsprojekt har uppmärksamats.

MHM:s hemsida på internet uppdateras kontinuerligt och samarbete bedrivs med representanter från fakulteten för att upprätthålla likvärdig standard.

8.3 Miljö och hållbar utveckling

Redan för över tio år sedan antog MHM som ett övergripande mål att arbeta för hållbar utveckling inom institutionens alla verksamhetsområden. Verksamheten vid MHM ligger nära de tre dimensionerna i hållbar utveckling, ekologisk, ekonomisk och social dimension. Det är en kontinuerlig sträva att lyfta fram hållbar utveckling i grundutbildning, forskning och inom samverkansuppgiften. MHM driver och medverkar i forskningsprojekt som syftar till att belysa denna problematik. Vad gäller den ekologiska dimensionen är ett övergripande syfte att utifrån hushålls perspektiv identifiera hinder och möjligheter för miljövänligare matvanor.

Projektet "Utveckla och utvärdera effekterna av miljöinformation för storhushåll och grossistledet - E-info" (se avsnitt 5 Forskning), som avslutats 2005, har bidragit med värdefulla resultat för många olika aktörer inom livsmedelskedjan. Rapporten "Environmental information in the food supply system" blev tillgänglig 2006. Försvarets forskningsinstitut är utgivare.

Vid själva måltidsplaneringen behövs också relevant, lättillgänglig och lättförståelig miljöinformation. I projektet "Utveckla och utvärdera ett interaktivt verktyg för miljöanpassad måltidsplanering, 'MenuTool' - ytterligare ett projekt där MHM medverkar - integreras information om miljöbelastning och näringsvärde. Under 2005 har en prototyp av verktyget tagits fram. Detta verktyg kommer att få stor användning såväl i olika undervisningssammanhang som i privata hushåll och inom storhushållssektorn.

I MHM:s grundutbildning är hållbar utveckling en viktig dimension.

8.4 Miljöledningssystemet inom Göteborgs universitet

MHM har anslutit sig till fakultetens miljömål och handlingsplan och miljöarbetet är samordnat med arbetet inom Utbildningsvetenskapliga fakulteten.

Utbildningsvetenskapliga fakulteten är sedan 2005 certifierad enligt ISO 14000. MHM:s medverkan för att uppnå detta har varit betydelsefull. Inom institutionen har ett långsiktigt miljöarbete bedrivits sedan början av 1990-talet. Personalen har utvecklat kunskap och erfarenheter inom alla ingående verksamheter och dessa erfarenheter har tagits tillvara i samband med miljöarbetet inom fakulteten.

2007-02-12



Institutionen för mat, hälsa och miljö

SLUGs kommentarer kring 2006 års verksamhet

Studentkåren vill här lägga till några tankar kring året som har gått. Det har varit ett omvälvande år med flytt, namnbyte och jakt på ny professor och prefekt.

Efter flytten har MHM fått nya fina lokaler. Trots att vi är en del av Pedagogen känns institutionen på flera sätt isolerad. Studenterna på MHM:s program är ofta skilda från övriga Pedagogens studenter. Delvis beror detta säkert på studenternas eget engagemang, men samtidigt tror vi att det skulle vara bra för hela institutionen med fler gemensamma aktiviteter för hela Pedagogen. En ansträngning behövs för att öka engagemanget hos såväl studenter som personal, för att höja utbildningarnas kvalitet och attraktionskraft.

Vi blev besvikna över hanterandet av det nya namnet. Kost är ett ord som vi studenter gärna framhäver kring vårt utbildningsområde, och vi reagerade då beslutet togs snabbt, efter lång diskussion där studenterna hade varit tydliga med sina åsikter. Vi är dock klart nöjda med att ett namnbyte äntligen blev av.

Större utvärderingar och kvalitetssäkringar har inte gjorts under året, vilket är tråkigt men förklarligt på grund av flytten. Utbildningarnas värde på och anknytning till arbetsmarknaden är ständigt aktuellt för studenterna. Uppföljning av vart studenter tar vägen efterlyses på alla tre programmen. Att restaurangmanager- och kost- och friskvårdsprogrammen är nya är inte längre skäl för att inte utreda vart studenterna hamnar. Andra evenemang av betydelse för studenternas arbetsmarknad är nödvändiga, alumniverksamhet, inbjudna gäster och studiebesök med mera, att ordna i samarbete med andra.

Styrgruppen har under året inte fungerat, men studenterna har varit representerade i ledningsgruppen under hela året vilket har varit väldigt bra. Det skulle vara önskvärt med en tydligare ledningsstruktur och organisation för att göra studenterna mer delaktiga. Också detta kräver engagemang.

Kontakter vi har haft med studenter under året har rört problem kring bland annat antagning till inriktning Hem- och konsumentkunskap, press kring att skriva examensarbeten i par (C-kursen) och ensam (D-kursen), sen rättning av tentor och ändrade direktiv under arbetet med en hemtenta. Alla bekymmer har dock klarats ut utan större bekymmer.

Sofia Karlsson
Kostekonomstudent
Ordförande SLUG
Studentrepresentant i MHM:s ledningsgrupp och styrgrupp

Camilla Oldberg
Kost- och friskvårdsstudent
Studentrepresentant i Utbildningsvetenskapliga fakultetsnämnden

Telefon: 031 – 786 23 37/ 20 90
E-post: slug@slug.gu.se
Hemsida: www.slug.gu.se

Postadress: Box 300, 405 30 Göteborg
Besöksadress: Västra hamngatan 25

2007-02-12

Bilaga I**Antalet registrerade studenter vid MHM år 2006**

Kurskod	Kursbenämning	P	Antal registrerade
IHK400	Kostekonomi I	40	31 varav 3 OM
IHK410	Företagsekonomi för storhushåll/restaurang	10	39
IHK600	Kostekonomi II	20	33
IHV110	Vetenskapl perspektiv o metoder inom hush vetenskap I	5	26
IHV210	Vetenskapl perspektiv o metoder inom hush vetenskap II	5	12 varav 7 SÄL, 5 lärare
IHV310	Vetenskapl perspektiv o metoder inom hush vetenskap III	5	11
IKF100	Kost, hälsa och beteende	5	28
IKF150	Kommunikation o lärande m inriktn mot folkhälsoarbete	5	30
IKF200	Mat och näring vid fysisk aktivitet	5	31
IKF550	Folkhälsoarbete	10	30
IKK100	Kostvetenskap	40	114 varav 69 FFG, 46 FO
IKK200	Kost och hälsa, grundkurs	20	22 varav 1 OM
KK0061	Matkultur för individer och grupper	5	35
KK0140	Livsmedel - mikrobiologi och hygien	5	20
KK0170	Matkultur med inriktning mot vegetarisk mat	5	32 varav 11 Rm, 3 FRI
KK0171	Matkultur med inriktning på fisk	5	29 varav 26 Rm 3 FRI
KK0180	Hushållsvetenskap: Vinkunskap, grundkurs	5	20
KK0181	Hushållsvetenskap: Vinkunskap, fortsättning	5	11
KK0190	Dryckeskunskap	5	20
KK0200	Näringslära: Grundläggande kurs	5	29 varav 26 Rm 3 FRI
KK0210	Fysiologi	10	28
KK0620	Ledarskap i storhushåll/restaurang , fördjupn	5	20
KK0900	Hushållsvetenskap: Fördjupningsarb 1, uppsats	10	5 SÄL
KK1720	Matkultur med inriktning mot kött	5	20
KK9100	Hushållsvetenskap: Fördjupningsarb 2, uppsats	10	11
KK9200	Hushållsvetenskap: Ämnesfördjupning	5	12 varav 1 OM
KKK400	Matkultur med matlagning	5	26
KN0020	Biokemi med organisk kemi	10	81 varav 45 FFG, 36 FO
KN0040	Basal nutrition - näringsämnenas fysiologiska funktion	10	39
KN0050	Livsmedelsvetenskap	10	112 varav 42 FFG, 73 FO
KN0090	Kommunikation och lärande	5	40

Forts På nästa sida visas antal registrerade på kurser i

- Hem- och konsumentkunskap
- Slöjd

Kurskod	Kursbenämning	P	Antal registrerade
LHK100	Livet i hem och familj	10	26 varav 4 FRI
LHK150	Mat och måltider i ett hållbart samhälle	10	24 varav 4 FRI
LHK200	Handla för framtiden	10	24
LHK250	Att leva i en globaliserad omvärld	10	30 varav 8 SÄL
LSL100	Slöjd: Grundläggande kurs A	10	28 varav 1 FRI
LSL150	Slöjd: Grundläggande kurs B	10	29 varav 2 FRI
LSL200	Slöjd: Formgivning A	10	25 varav 2 FRI
LSL250	Slöjd: Formgivning B	10	26 varav 2 FRI
LTM200	Trä och metallslöjd, formgivning A	10	8
LTM250	Trä och metallslöjd, formgivning B	10	20
LTX250	Textilslöjd, formgivning B	10	16
SLF400	Slöjdformgivning, fördjupning	10	31 varav 1 SÄL, 1 FRI
SLL610	Slöjdformgivning II	5	31 varav 1 SÄL, 1 FRI
TEL420	Textil formgivning 1 - kläder	5	27 varav 12 SÄL, 1 FRI 13 lärare
TEL440	Textil formgivning 1 - broderi	5	2 SÄL
TML600	Trä- och metall: Fördjupningskurs	10	15 varav 2 FFG 13 FO
LTX300	Textilslöjd, specialiseringskurs		14
LTX350	Textilslöjd, specialiseringskurs, utvecklingsarbete		7



Avgångsklasser



Kostekonomi

Restaurang-
managementKost- och
friskvård