



GÖTEBORGS UNIVERSITET  
INSTITUTIONEN FÖR MAT, HÄLSA OCH MILJÖ **MHM**

# VERKSAMHETSREDOVISNING

2008





## Innehållsförteckning

1	ORGANISATION
1.1	Lokalisering
1.2	Uppdraget
1.3	Studenters rättigheter och inflytande
1.4	Kvalitetsarbete
1.5	Utvärderingar
2.	SAMVERKAN MED DET OMGIVANDE SAMHÄLLET
2.1	Strategier och handlingsprogram
2.2	Likabehandling
3	GRUNDUTBILDNING
3.1	Rekrytering av studenter
3.2	Program och kurser
3.3	Avancerad nivå
3.4	Fristående kurser
3.5	Nytt utbildningsprogram
3.6	Fortbildning
3.7	Konferenser och kurser
3.8	Uppdrag
4	FORSKARUTBILDNING
4.1	Pågående avhandlingsarbeten
4.2	Doktors- och licentiatexamen
4.3	Aktiviteter
4.4	Budget och utfall
5	FORSKNING
5.1	Pågående forskningsprojekt
5.2	Nytt pedagogiskt utvecklingsprojekt
6	EKONOMI
6.1	Omstrukturering/omställning
6.2	Budget och utfall
6.3	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

Några medarbetare vid MHM att särskilt uppmärksamma år 2008

Bilaga I           Antalet registrerade studenter vid MHM år 2008

Bilaga II           Förteckning över några av de kurser, konferenser m m  
som MHMs personal deltagit i



# 1 ORGANISATION

Verksamheten vid Institutionen för mat, hälsa och miljö (MHM) har letts av prefekten Claes Bergman med stöd av ett ledningsråd bestående av prefekt, studierektor och två representanter för lärare och forskare samt en studentrepresentant. Studentrepresentanten är utsedd av studentkåren och övriga av prefekten.

Ledningsrådet är rådgivande och prefekten är formellt ensam beslutsfattare och ansvarig för fattade beslut. Under ht -08 har ingen studentrepresentant närvarat vid ledningsrådsmötena.

## 1.1 Lokalisering

Institutionen för mat, hälsa och miljö är sedan 2006 samlokaliserad med IPD på Pedagogen i centrala Göteborg. MHM är inrymd i "Gamla Latin", som har anpassats till institutionens verksamhet. Laboratorier för undervisning i mikrobiologi och kemi/biokemi samutnyttjas med lärarutbildningen och finns i det angränsande huset.

Slöjdvadningen samlades år 2003 i sin helhet till Klangfärgsgatan i Västra Frölunda och ligger fortfarande kvar i industriområdet. De intentioner som fanns att också föra den till nya lokaler nära den övriga lärarutbildning har inte kunnat uppfyllas. För dess verksamhet, personal och studenter är det angeläget att i en nära framtid försöka få till stånd en lösning även av slöjdvadningens lokalisering och i samband med detta även samverka med annan utbildning inom den konstnärliga fakultetsnämndens arbetsområde. Arbete med detta har pågått under hela 2008 och fortsätter under 2009.

Institutionens lokalisering i centrala Göteborg med närhet till den Utbildningsvetenskapliga fakulteten, dess institutioner och övriga samarbetspartners inom Göteborgs universitet har fungerat mycket bra och de vackert renoverade lokalerna upplevs som positiva 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 235 hst från styrelsen för GU och 65 hst från Utbildnings- och forskningsnämnden för lärarutbildning (UFL). Tidigare års uppdrag från styrelsen uppgick till 270 hst, men sedan dietistutbildningen i sin helhet överfördes till Sahlgrenska Akademin fr o m 2008 har MHMs styrelseuppdrag minskat. Institutionen utför fortfarande ett uppdrag för Sahlgrenska Akademin inom dietistutbildningen som omfattar totalt 30 hp fördelade på olika kurser under olika terminer. Ersättning för detta uppdrag regleras genom en speciell överenskommelse.

Institutionen har under år 2008 fullgjort sina uppdrag enligt följande: Totalt registrerades 276 hst av styrelseuppdragets 235 hst och 58 hst av UFL-uppdragets 65 hst. Antalet prestationer blev 239 hpr (uppdrag 190 hpr) inom styrelseuppdraget och 51 hpr (uppdrag 58 hpr) inom UFL. MHM har tillgodoräknats ersättning för den merproduktion som gjorts inom uppdraget från styrelsen då en omfördelning skett inom fakultetens institutioner. UFL-anslaget reducerades vid årsavstämningen p g a att MHM inte utfört uppdraget i sin helhet, eftersom platserna inom lärarutbildningen inte kunde fyllas.

## 1.3 Studenters rättigheter och inflytande

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

För att ge de nyantagna programstudenterna ett positivt personligt mottagande, bjöds de på en sopplunch första dagen, då även flera lärare närvarade, varvid information kunde utbytas på ett mer informellt sätt vilket blev mycket uppskattat. Institutionen har också på försök med samma grupp nybörjare kallat till ett mitternismöte med studierektor över en lunch, men tyvärr dök endast en student upp vid detta tillfälle.

#### 1.4 Kvalitetsarbete

För att tydliggöra institutionens vision, värderingar och mål för såväl medarbetarna som omvärlden under de kommande åren, har MHM sedan mitten av 2007 en strategiplan "*Mål och visioner - Strategiplan 2007-2010*". Utifrån den har de årliga verksamhetsplanerna sin utgångspunkt.

Institutionen har frågat alla nya studerande, som läser på våra tre program (Kostekonomprogrammet med inriktning mot ledarskap, Kost- och friskvårdsprogrammet samt Programmet för restaurangmanagement) på den första introduktionsdagen vid höstterminens start för att få en uppfattning om hur studenterna hittat MHM och dessa program, vilka förväntningar de har på sin kommande utbildning, deras tidigare erfarenhet av högskolestudier och erfarenhet av arbete inom de områden våra utbildningar berör samt planer på att parallellt med studierna bedriva någon form av yrkesarbete. Svarsfrekvensen var 100%.

Undersökningen har resulterat i bättre kunskap hos institutionen för framtida marknadsföring och beträffande förväntningar också förhoppningsvis större möjlighet att infria dessa och möta studenterna på vägen. Avsikten är att följa denna studentgrupps förväntningar under utbildningens gång.

Kvalitetssäkring har genomförts på fyra enskilda kurser:

- MHG241 Vinkunskap fortsättning 7,5 hp
- MHG242 Vinodlingens grunder, vitikultur, kemi och grundläggande oenologi 15 hp
- MHG302 Vetenskapliga perspektiv och metoder 7,5 hp
- MHG303 Examensarbete 15 hp

I slutet av året påbörjade ledningsrådet ett arbete med att formulera riktlinjer för hur kvalitetsarbetet vid institutionen ska bedrivas och de uppföljningsrutiner som ska säkerställa en god kvalitet och utveckling i positiv anda. Riktlinjerna kommer att färdigställas under 2009.

#### 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 Kostekonomprogrammet med inriktning mot ledarskap, Kost- och friskvårdsprogrammet samt Programmet för restaurangmanagement. Även de båda inriktningarna Hem- och konsumentkunskap och Slöjd inom lärarutbildningen utvärderas då utbildningen är färdig.

## 2 SAMVERKAN MED DET OMGIVANDE SAMHÄLLET

### 2.1 Strategier och handlingsprogram

Den tvärvetenskapliga och tillämpade karaktären av MHMs verksamhet gör att samverkan med det omgivande samhället är stor. Under 2008 har samverkan fortsatt att vara betydande trots att ingen eller mycket lite resurser i tid har kunnat läggas i lärarnas tjänster för denna verksamhet. Lärarna och forskarna har deltagit i centrubildningar, referensgrupper, konferenser, media, lärarutbyten, mässor, tävling, populärvetenskapliga föreläsningar, öppna föreläsningar etc.

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

### 2.2 Likabehandling

MHM inkluderar arbetet med jämställdhet med frågor om jämlikhet och mångfald. Som ombud arbetar Monica Petersson.

Arbetet sker i samarbete med fakultetens *Likabehandlingskommitté*, vars medlemmar representerar de tre institutionerna och de tre avdelningarna inom fakulteten. ”Kommittén ska verka för ökad jämställdhet mellan könen, ökad jämlikhet mellan sociala och etniska grupper samt mot en segregering och uteslutning på grund av funktionshinder, ålder och sexuell läggning, såväl bland anställda som bland de studerande”.

Utgångspunkten är alla gruppers lika värde och möjligheter till delaktighet i verksamheten, vilket beskrivs i GUs strategiska plan. ”Universitetets verksamhet präglas med nödvändighet av ständig värdering av kvaliteten i individers och gruppers prestationer och universitetets styrning är formell och hierarkisk.

Individer i olika positioner inom universitetet har mycket olika situationer, bl a olika makt och inflytande. Därför behövs likabehandlings-, jämställdhets- och jämlikhetsarbete”.

Den gemensamma planen på fakulteten består av arbete som kommittén utför och av separata aktiviteter som varje institution respektive avdelning beslutat om.

För MHMs del gäller att undersöka vad som prövats för att utveckla åtgärder att påverka rekrytering av underrepresenterat kön, att bearbeta meritvärderingsnormer, dokumentera rutiner för jämställdhets- och mångfaldsarbete vid rekrytering, förstärka kunskap om genus i kurser och program samt genom kompetenshöjning låta kvinnor slå igenom ”glastak” och samtidigt eftersträva ökat antal män i organisationen.

Könsfördelningen mellan män och kvinnor bland personal är som tidigare år 20 procent män och 80 procent kvinnor.

Lönekartläggning på fakultetsnivå visar att professorer och lektorer ligger under GUs medianlön medan adjunkter ligger över GUs medianlön och TA-personalens kvinnor finns under medianlön medan männen finns över medianlön. Hur det faktiska läget är för anställda vid MHM har inte kartlagts.

Ökningen av antalet män i grundutbildningen har stagnerat. År 2008 uppgick de till knappt 20 procent. Männen finns inom de nyare programmen och i de fristående kurserna.

För nytillkomna studenter på program ingår föreläsning och litteraturseminarium om genus och jämställdhet i samhället i den introducerande vetenskapliga metodkursen, förutom att genus fortlöpande 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 30 hp inom Dietistprogrammet, som den Medicinska fakulteten ansvarar för. Samläsning mellan de olika programmen har förekommit.

Inom samtliga grundutbildningar till kandidatnivå har ett examensarbete på 15 hp ingått samt två kurser i "Vetenskapliga perspektiv och metoder" 7,5 hp 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.

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. Institutionen var även representerad med föredragshållare och en monterplats på Wellnessmässan i Göteborg. Där har utbildningsprogrammen presenterats och information givits om vilken arbetsmarknad som är aktuell inom respektive program.

#### 3.2 Program och kurser

##### 3.2.1 Nya dietistprogrammet 180/240 hp

Från och med den 1 januari 2008 övergick ansvaret för dietistprogrammet i sin helhet till Sahlgrenska Akademin samtidigt som MHMs insatser inom programmet reducerades till kurser om totalt 27 hp samt viss undervisning i andra kurser motsvarande 3 hp.

MHM svarar för grundläggande utbildning inom kemi och biokemi omfattande 15 hp, livsmedelskunskap 12 hp och del av en kurs i sociologisk näringslära motsvarande 3 hp. 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 180 hp

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, offentligt och privat.

Programmet ger i huvudsak naturvetenskapliga kunskaper om mat och hälsa under de tre första terminerna. Kostekonomi med företagsekonomi 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 verksamhetsförlagd utbildning (VFU). 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 VFU. Det beror på att handledare inte anser sig ha tid att ta emot studenter i samma utsträckning som förr, då arbetsituationen för dem har blivit hårt pressad under de senaste åren.

##### 3.2.3 Kost- och friskvårdsprogrammet 180 hp

Hösten 2002 startade Kost- och friskvårdsprogrammet. Programmet inleds med 60 hp kostvetenskap, som följs av 30 hp inom kost och hälsa där kursen Folkhälsoperspektiv på stressrelaterad ohälsa, 7,5 hp, ges i samarbete med Institutionen för medicin, Sahlgrenska Akademin. Därefter följer 30 hp idrottsvetenskap i samarbete med Idrottshögskolan.

Studenterna studerar sedan 30 hp inom friskvårdsområdet och avslutar med 30 hp kostvetenskap. I utbildningen ingår verksamhetsförlagd utbildning (VFU). Efter utbildningen kan filosofie kandidatexamen i kostvetenskap erhållas.

Programmet har följts upp kontinuerligt i samråd med studenterna och en revidering av studieordningen för programmet genomfördes under 2006. Såväl studenter som handledare har varit överväldigande positiva till denna utbildning.

### 3.2.4 Programmet för restaurangmanagement 120/ 180 hp

Sedan starten hösten 2002 har Programmet för restaurangmanagement genomgått flera förändringar för att bättre svara mot studenternas önskemål och studiegång. Termin tre läses företagsekonomi 30 hp på Företagsekonomiska institutionen vid Handelshögskolan tillsammans med Kostekonomiprogrammet med inriktning mot ledarskap. Studenterna kan ta ut en högskoleexamen efter 120 hp.

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

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

### 3.2.5 Läroprogrammet 180-300 hp

MHM ansvarar för ämnesutbildning och ämnesdidaktisk utbildning i inriktningarna Hem- och konsumentkunskap och Slöjd inom läroprogrammet. Ämnesutbildningen omfattar minst 60-90 hp. Ämnesteorin, ämnesdidaktik och VFU integreras i inriktningarna. Tre lärare vid MHM verkar som VFU-ledare.

I specialisering ges möjligheter till såväl fördjupning som breddning och stor vikt läggs vid progression för att studenten ska kunna utveckla sin lärarprofession. MHM medverkar i senare delen av utbildningen med handledare för examensarbeten. Efter genomgången utbildningen erhålls lärarexamen.

#### 3.2.5.1 *Inriktning Hem- och konsumentkunskap*

Hem- och konsumentkunskap ingår i Läroprogrammet med en inriktning om 60 hp och specialisering om 30 hp. Inriktningen består av fyra 15 hp kurser; LHK110 Livet i hem och familj, LHK160 Mat och måltider i ett hållbart samhälle, LHK210 Handla för framtiden samt LHK260 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 ämnesdidaktik är integrerade och bildar en helhet tillsammans med VFU. Progressionen i inriktningen är uppbyggd utifrån kraven i lärarexamen.

De kurser som ingår i specialiseringen är Näring och hälsa 7,5 hp, Hälsoarbete i skolan, 15 hp, Kött och hållbar utveckling 7,5 hp och Hållbar konsumtion 7,5 hp. De studenter som valde dessa specialiseringskurser var mycket nöjda med utbildningen och möjligheterna till fördjupning och progression. Studenterna kan även välja kurserna Vetenskapliga perspektiv och metoder II 7,5 hp och Examensarbete 15 hp som specialisering.

Arbetsuppgifter för VFU har samlats i en studieplan, som följt studenterna under inriktningens 1-60 hp. Olika redovisningsmöjligheter för VFU har utvecklats och studenterna väljer att arbeta med egna mål inför varje VFU-period. Samtliga 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

Inriktningen Slöjd är indelad i två kurser på 30 hp med grundkursen Slöjd LSL110 samt Formgivning LSL210. 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 LSL110 och LSL210 har reviderats utifrån nya riktlinjer från UFL.

## 3.3 Avancerad nivå

### 3.3.1 Kurser på magisternivå

Utbildningen på magisternivå har givits på helfart och omfattat en vetenskaplig metodkurs, ämnesfördjupning, kostintervention, ledarskap fördjupning, hållbar matkonsumtion i storhushåll och uppsats.

De studenter som går in i magisterstudier direkt från grundutbildningen läser på helfart.

### 3.2.6 Statistik

Antal platser och totalt antal sökande till institutionens alla program höstterminen 2008 presenteras här.

Tabell. Antal platser och totalt antal sökande

Program	Antal platser	Tot antal sökande
Hem- och konsumentkunskap	34/5	116
Slöjd	36/10	84
Kostekonomi	24	261
Kost- och friskvård	30	1042
Restaurangmanagement	30	242

*Hem- o konsumentkunskap: 34 studenter är 1:a inriktning. 5 studenter är 2:a inriktning.*

*Slöjd: 36 studenter är 1:a inriktning och 10 studenter är 2:a inriktning.*

För information om antal studenter i varje kurs hänvisas till Bilaga I.

### 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 fortbildning för de yrkeskategorier som MHM utbildar, dels för att studenter ska beredas möjlighet att avlägga magisterexamen, dels för att kunna rekrytera till forskarutbildning.

#### Fristående kurser år 2008

##### *Grundnivå*

Kött och hållbarkonsumtion, 7,5 hp  
Näring och hälsa, 7,5 hp  
Konsumtion och hållbar utveckling, 7,5 hp  
Hälsa, kost och fysisk aktivitet, 30 hp  
Hälsoarbete i skolan, 15 hp  
Livet i hem och familj, 15 hp  
Mat och måltider i ett hållbart samhälle, 15 hp  
Handla för framtiden, 15 hp  
Att leva i en globaliserad omvärld, 15 hp  
Vetenskapliga perspektiv o metoder II, 7,5 hp  
Måltidskunskap, 7,5 hp  
Kostvetenskap, 60 hp  
Vinodlingens grunder, 15 hp  
Textilformgivning I, kläder, 7,5 hp  
Måltidskunskap - vegetarisk mat, 7,5 hp  
Måltidskunskap - fisk, 7,5 hp  
Näringslära, 7,5 hp  
Livsmedel-mikrobiologi och hygien, 7,5 hp  
Slöjdformgivning, fördjupningskurs, 15 hp  
Textil formgivning I, broderi, 7,5 hp  
Slöjd grundläggande kurs A, 15 hp  
Slöjd grundläggande kurs B, 15 hp  
Slöjd Formgivning A, 15 hp  
Slöjd Formgivning B, 15 hp

##### *Avancerad nivå*

Kunskapssyn och bedömning slöjd, 7,5 hp  
Magisteruppsats, 15 hp  
Ämnesfördjupning, 7,5 hp  
Vetenskapliga perspektiv o metoder III, 7,5 hp  
Kunskapssyn och bedömning Hem- och konsumentkunskap, 7,5 hp  
Kostintervention, 15 hp  
Ledarskap, fördjupning, 15 hp  
Hållbar matkonsumtion i storhushåll, 15 hp

### 3.5 Nytt utbildningsprogram

I samarbete med Idrottshögskolan inom IPD och fakultetens utbildningsledare har personal vid MHM medverkat i framtagandet av utbildningsplan för *Hälsopromotionsprogrammet*, 180 hp, som kommer att ha sin första antagningsomgång ht -09.

Detta utbildningsprogram har två inriktningar; Idrott och Kostvetenskap. MHM ansvarar för inriktningen kostvetenskap.

Hälsopromotionsprogrammet kommer successivt att ersätta Kost- och friskvårdsprogrammet.

### 3.6 Fortbildning

För VFU-handledare inom Kost- och friskvårdsprogrammet och Programmet för restaurangmanagement har fortbildning erbjudits genom deltagande i ordinarie föreläsningar vid institutionen. Det 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 dåvarande Institutionen för hushållsvetenskap i uppdrag att under 2006 planera och genomföra en utvecklingsåtgärd mot kunskap och bedömning för lärare i Hem- och konsumentkunskap och lärare i Slöjd. Mer specifikt handlade uppdraget om att utveckla och driva en 7,5 hp kurs inom vardera ämnet. Respektive kurs utgår från de problembilder och utvecklingsbehov som belyses i Skolverkets ämnesvisa NU-03-rapporter. Även under år 2008 har dessa kurser bedrivits men nu som fristående kurser inom styrelseuppdraget.

Inom ramen för det av regeringen initierade Lärarlyftet har Skolverket upphandlat två kurser från MHM; Hälsa, kost och fysisk aktivitet I, 15 hp och II, 30 hp. Dessa kurser startade ht 2008 och avslutas i januari respektive juni 2009. Kurserna bedrivs tillsammans med Idrottshögskolan inom IPD.

Tyvänn visade det sig att flera av de som anmält sig inte hade respektive skolhuvudmans tillstånd att studera inom Lärarlyftet, varför kurserna inte blev fullsatta och en omförhandling avseende kostnaden fick äga rum med Skolverket. De som hittills deltagit i kurserna har upplevt dem som värdefulla.

### 3.7 Konferenser och kurser

Under verksamhetsåret har lärare från MHM på olika sätt verkat både som föreläsare och åhörare/studiebesökare i olika sammanhang där möjligheten för deltagandet antingen bekostats av institutionen eller av annan finansiär. Bilaga II visar en sammanställning över flertalet av dessa aktiviteter.

### 3.8 Uppdrag

Institutionen har via sina medarbetare haft ett stort antal uppdrag såväl inom som utanför GU. Karaktären har varit mycket varierande alltifrån terminsvisa engagemang som VFU-ledare inom lärarutbildningen, KY-utbildningar i Jönköping och vid Burgården inom Göteborgs kommun, enstaka föreläsningar, kurser och studiedagar.

Samarbetet med Burgårdens Utbildningscenter (BUC) har fortsatt även under 2008. Under våren genomfördes pilotkurs för serveringspersonal vid skolmåltider "Hållbara miljöval" där Susanne Dahlgren och Solveig Björcke medverkade. Under hösten har en kurs slutförts och ytterligare en påbörjats.

De har också deltagit i planering av ansökan till Socialfonden om utbildning av ytterligare 300 deltagare inom stadsdelnämnderna och privata företag. Inom projektet har två filmer tagits fram av Universitets-TV. Dessa finns utlagda på lärplattformen Ping pong.

Tillsammans med BUC har en påbyggnadsutbildning på ett år för restaurangkockar tagits fram med planerad kursstart i mars 2009. Institutionen kommer att medverka i undervisningen.

För Judiska samskolan har en utredning angående livsmedelkostnaderna genomförts av Solveig Björcke.

Den administrativa personalen på Humanisten och GUs Informationsavdelning har köpt var sin halvdagskurs i teambildning genom matlagning, som letts av Solveig Björcke.

Förskolorna i Grimmered har köpt en kursdag i vegetarisk matlagning och allergi, som letts av Safoureh Azami och Solveig Björcke.

Wallerius Marine AB köpte två dagars kurs i vegetarisk matlagning med Susanne Dahlgren och Solveig Björcke.

Under året har lärare från MHM medverkat i ledningsgrupperna inom tre KY-utbildningar:

- Hotelleri, Jönköping
- Företagare - Camping/Fritidsanläggning, Varberg
- Hantverk inom bageri och konditori, BUC Göteborg

MHM:s lärare har även medverkat i framtagande av ansökan till KY Livsmedelsrådgivare i Mölndal.

Alla genomförda kurser har utvärderats och utvärderingarna har varit mycket positiva till både planering, innehåll och genomförande.

I augusti 2006 besöktes MHM av två personer från ett planerat universitet i Udopour i Indien för att diskutera samverkan. Under ett besök i Indien i november 2006 fick institutionen en förfrågan om att utarbeta förslag till en institution inom mat, hotell och turism. Uppdraget avsåg utbildningsprogram, kursplaner, lokaler och utrustning m m. Starten var beräknad till hösten 2008. Solveig Björcke har varit ansvarig och arbetade främst med ämnesgruppen i kostekonomi. Planeringsarbetet har fortskridit i ytterst liten omfattning under 2008 och har nu helt upphört. Någon formell överenskommelse med de indiska uppdragsgivarna kom aldrig till stånd.

## 4 FORSKARUTBILDNING

År 2008 fanns sammanlagt fem doktorander vid institutionen. Fyra har inriktning på kost och måltid och en på slöjd. Två doktorander finansieras med fakultetsmedel, en av Vetenskapsrådet, en av Göteborgs Miljövetenskapliga Centrums (GMV) forskarskola "Klimat och Mobilitet" samt en med projektmedel från FAS.

### 4.1 Pågående avhandlingsarbeten

Arbetsnamn på avhandlingsarbeten är :

- "Kommunikation och lärande i slöjdpraktiker", Peter Hasselskog.
- "Matvanor och Klimatförändringar", Ann Parinder.
- "Flaskhalsar för användningen av ekologiska livsmedel i storhushåll ur ett organisations-teoretiskt perspektiv", Anna Post.
- "Påverkan på skolbarns kostvanor: Matreklam och undervisning", Hillevi Prell.
- "Att påverka idrottares kostvanor", Stefan Pettersson.

### 4.2 Doktors- och licentiatexamina

Under 2008 avlades inga doktors- eller licentiatexamina.

### 4.3 Aktiviteter

Under verksamhetsåret 2008 har följande aktiviteter utförts:

- Forskarutbildningskollegiet har mötts tre gånger per termin.
- Doktorandseminarier har hållits tre gånger per termin.
- Ett öppet forskarseminarium för anställda och magisterstudenter vid institutionen har startats. Det kommer att hållas ca en gång per termin.
- Ett slutseminarium har hållits för Anna Post.
- Ansökan till forskarskolan Miljö och Hälsa samt Marie Curie Initial Training Network.

- Ansökan till Vetenskapsrådet om Kerstin Hesselgrens gästprofessur 2009/2010 100% under 6 månader; Dr Eva Roos, docent i kostvetenskap, Helsingfors universitet och forskare vid Folkhälsoinstitutet Helsingfors nominerades.
- Nominering av innehavare av gästprofessur vid fakulteten; Dr Johanna Mäkelä, National Consumer research Centre, Helsingfors och Docent Marianne Pipping Ekström, Campus Grythyttan, Restauranghögskolan, Grythyttan.
- Bolognaanpassning av studieplan för forskarutbildningen.
- Utarbetande av kursplan för litteraturstudier.
- Utarbetande av policy för bidrag till doktorander.
- Utarbetande av riktlinjer för handledning, individuell studieplan samt obligatoriska seminarier.
- Tillägg till studieplanen för forskarutbildning i hushållsvetenskap gjordes för eventuella CUL-doktorander.

### 4.4 Budget och utfall

	<u>Budget</u>	<u>Utfall</u>
<i>Intäkter totalt tkr</i>	1337	1337
<i>Kostnader</i>		
• Vetenskaplig komp	366	189
• Doktorand, lön & bidrag	904	753
• Övriga kostnader	90	18
• Semesterskuld		119
<i>Kostnader totalt tkr</i>	<u>1360</u>	<u>1 079</u>
<i>Verksamhetsutfall tkr</i>	-23	289

Planerad antagning av en doktorand fr o m september ägde inte rum, varför doktorandlöner blev lägre än budgeterat. Likaså har den budgeterade utgiften för ca 25% professur på 6 månader inte realiserats. Överskottet behövs för kommande doktorandlöner.

## 5 FORSKNING

Tre forskningsinriktningar kan urskiljas vid MHM; matvanor, andra vanors betydelse för hållbar utveckling och hälsa samt didaktik i skolämnen hem- och konsumentkunskap och slöjd. De forskningsprojekt som bedrevs vid MHM år 2008 utfördes i olika tvärvetenskapliga konstellationer med deltagare från andra institutioner vid GU, institutioner vid andra universitet och tekniska högskolor. FORMAS finansierade de flesta projekten. Medel erhöles också från FAS och Vetenskapsrådet. Under 2008 avslutades tre projekt.

Forskarna deltog i ett antal nationella och internationella konferenser för att sprida sina forskningsresultat.

Under året presenterade också utbildningsledare Fredrika Lagergren-Wahlin sin kartläggning rörande MHMs forskning som även utmynnade i några förslag för att stärka forskningen vid institutionen.

Ämnesgrupperna vid institutionen har även fått ett uppdrag att ta fram förslag på gemensamma forskningsinriktningar.

I slutet av året har två ansökningar om erhållandet av gästprofessor inlämnats, den ena ställd till Vetenskapsrådet och den andra till UFN. Båda ansökningarna har som första namn två kvinnliga forskare från Finland med syfte att bli få nya impulser och internationella perspektiv på kommande forskning.

### 5.1 Pågående forskningsprojekt

VETENSKAPSRÅDET: *Kommunikation och lärande i slöjdpraktiker, "Komolär-projektet"* Marlène Johansson och doktorand Peter Hasselskog, i samarbete med Lärarhögskolan vid Stockholms universitet, 2004-2007, (totalt 1 907 550 kr för MHM:s del).

FAS: *Children's Lifestyle and the Obesity Epidemic*: Hillevi Prell och Christina Berg i samarbete med Sahlgrenska akademien och Centrum för konsumtionsforskning (CFK), koordinerat av Sahlgrenska akademien, 2007-2013, (12 mkr varav ca 2,4 mkr till MHM).

FORMAS: *Food, genes and risk for cardiovascular disease and obesity*:

*The INTERGENE population study*:

Forskningsprojekt inom forskningsprogrammet INTERGENE vid Sahlgrenska akademien (INTERplay between GENetic susceptibility and environmental factors such as lifestyle characteristics, gender, psychosocial and physical environment for the risk of chronic disease). Christina Berg, 2007-2009 (totalt ca 2 025 000 kr).

FORMAS: *Kommunikation och lärande för hållbara avloppssystem. Ämnesövergripande samarbetsprojekt. Försök och effekter*.

Birgitta Rydhagen, Blekinge tekniska högskola, Susanne Jonsson, Linköpings universitet, Carin Dackman, Malmö högskola, och Helena Åberg, MHM, Göteborgs universitet, 2006-2008, (totalt 748 687 kr för MHMs del).

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 Helena Shanahan och Helene Wählander deltar från MHM, 2007-2009, (totalt för CFKs del 702 000 kr).

FORMAS: *Sustainable eating children's way. Supporting healthy food habits among children 10-12*. Koordinerat av Centrum för konsumtionsforskning (CFK) i samarbete med Etnologiska institutionen och Handelshögskolan vid GU och Design vid Chalmers Tekniska Högskola. Kerstin Bergström, Lena Jonsson och Helena Shanahan deltar från MHM, 2008-2010 (för MHMs del 850 tkr).

## 5.2 Nytt pedagogiskt utvecklingsprojekt

SKOLVERKET: *Utveckling av provbank för hem- och konsumentkunskap*. Våren 2008 fick institutionen i uppdrag av Skolverket att utveckla en prov- och bedömningsbank för hem- och konsumentkunskap (HK). Huvudsyftet är ”att främja kvalitet och likvärdighet genom att erbjuda lärare stöd för bedömning och betygssättning samt kunna ge stöd för att diagnostisera elevens kunskapsutveckling”.

Arbetet avser tre etapper; utveckling av befintligt material, tillägg av område samt anpassning till år 5. Våren 2008 innebar en planeringsfas för genomförande av uppdraget. Tidplan, bemanningsplan och kostnadsberäkning för 2008 utarbetades. Uppdraget innebar en mer formell uppstart 2008-09-01 och ska vara slutförd 2010-12-31. Projektledare Ingrid Cullbrand (ca 300 000 kr år 2008).

---

## 6 EKONOMI

### 6.1 Omstrukturering/omställning

MHM har under en lång följd av år haft negativt verksamhetsutfall och har ett negativt balanserat kapital som uppgår till -14 641 tkr 2008-12-31. Fakultetsnämnden har dock gjort reservationer, som hittills uppgår till 2,5 mkr, för att mildra detta underskott.

Orsakerna till detta underskott är flera och en från början för låg prislapp för vissa delar av utbildningen har åtgärdats genom speciella anslag. Kvar står dock att MHMs verksamhet spänner över ett brett fält där många olika kompetenser samverkar och förändringar i verksamheten slår då på möjligheten att utnyttja personalens specialistkompetens fullt ut. Vissa tjänster är helt intecknade med finansierad verksamhet under det att andra är svårare att fylla.

Våren 2008 äskade fakultetsledningen om särskilda medel från rektor att användas för omställning/omstrukturering av MHMs verksamhet med mål att skapa långsiktig stabilitet och ekonomisk bärkraft. Rektor beviljade 4,2 mkr för denna verksamhetsförändring.

Under året har fakultetsledning och prefekt gjort analyser av verksamheten som utmynnat i ett antal förslag. Dessa har i första hand inneburit att personer som är nära pensionsåldern erbjuds pensionsersättning, men har också inneburit erbjudanden till yngre att med

stöd av medel för omställningsåtgärder ges möjlighet till annan karriär. Detta har av naturliga skäl skapat viss oro på arbetsplatsen då anställningar berörs.

Information har successivt givits i såväl skriftlig som muntlig form under arbetets gång. Denna process riktad till enskilda arbetstagare inleddes först under senare delen av året och fortsätter under år 2009. Inga överenskommelser har tecknats under 2008.

### 6.2 Budget och utfall

År 2008 har omsättningen varit ca 20 mkr. Resultatet visar -1 587 tkr, vilket i sig visserligen är ett bättre utfall än budgeterat (- 2 598 tkr) men sämre än i prognosen (-1 349 tkr). Detta resultat innebär att institutionens skuld ökade med 1 587 tkr.

MHM har till 100% fullgjort sitt tilldelade uppdrag inom UFN. Utöver detta ska framhållas att institutionen inom UFN-sektorn registrerat och producerat prestationer *utöver sitt uppdrag* till ett *nettovärde* av 597 669 kr. Detta har möjliggjorts genom att andra institutioner inom UFN inte nått upp till sina uppdrag. MHM har därför kunnat tillgodoräkna sig dessa prestationer. Dessa ytterligare genererade medel är inte redovisade i resultatredovisningen, utan har reserverats av fakulteten för avbetalning av institutionens ackumulerade skuld.

### 6.2.1 Intäkter

Anslagen minskade i förhållande till budget beroende på att antalet registrerade och utförda prestationer inom UFL-sektorn inte nådde upp till uppdraget (-314 tkr netto).

Bidragen ökade jämfört med budget. Uppdrag och försäljning har ökat väsentligt då flera större uppdrag tillkom sedan budgeten fastställdes år 2007. Summa intäkter ökade med 1 164 tkr.

### 6.2.2 Kostnader

Lönekostnaderna minskade med 479 tkr och i doktorandlönerna blev 128 tkr lägre p g a att planerad antagning av en doktorand inte ägde rum. Övriga personalkostnader blev också något lägre än budgeterat, men övriga driftskostnader översteg budgeterat belopp. Summa kostnader ökade med 153 tkr.

Det bör påpekas att årets utfall på de flesta poster stämmer mycket väl med publicerad prognos, varför det negativa verksamhetsutfallet inte utgör någon överraskning.

### 6.2.3 Budget, prognos och utfall för år 2008

Inst för mat, hälsa och miljö MHM  
Prognos upprättad i augusti

Värden i tkr 100% av hela året

	TOTAL SUMMA			
	BUDGET	PROGNOS	UTFALL	Utfalls%
<b>VERKSAMHETENS INTÄKTER</b>				
ANSLAG	14 160	13 934	13 526	96
UPPDRAG	125	1 202	1 233	986
FÖRSÄLJNING	1 045	1 603	1 621	155
BIDRAG	2 380	2 682	2 900	122
FINANSIELLA INTÄKTER				
PERIOD PÅGÅENDE PROJEKT	-94	-94	-501	531
TÄCKNING AVSKRIVN BIDRAGS				
AVSÄTTNING ANLÄGGNING				
INTERNT UTANFÖR FAKULTET				
INTERNT INOM FAKULTET				
<b>SUMMA INTÄKTER</b>	<b>17 615</b>	<b>19 326</b>	<b>18 779</b>	<b>107</b>
<b>VERKSAMHETENS KOSTNADER</b>				
LÖNEKOSTNADER	15 216	14 746	14 737	97
FÖRÄNDRING SEMESTERSKULD			64	
ÖVRIGA PERSONALKOSTNADER	165	195	176	106
DOKTORANDER/UTB BIDRAG	1 414	1 386	1 242	88
UTBILDNINGSBIDRAG (2008)		45	44	
ÖVRIGA DRIFTSKOSTNADER	3 273	4 158	3 961	121
LOKALKOSTNADER	22	22	27	126
FINANSIELLA KOSTNADER	3	3	1	24
AVSKRIVNINGAR	120	120	114	95
INTERNT UTANFÖR FAKULTET				
INTERNT INOM FAKULTET				
<b>SUMMA KOSTNADER</b>	<b>20 213</b>	<b>20 675</b>	<b>20 366</b>	<b>101</b>
<b>VERKSAMHETENS UTFALL</b>	<b>-2 598</b>	<b>-1 349</b>	<b>-1 587</b>	

### 6.3 Timfördelning

De åtstramningar som gjorts beträffande tidsanvändning för lärare och forskare redan under 2005 har tillämpats också under 2008. Sålunda har de 30 timmar som tidigare (alltså före 2005) allokerats till den s k 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 34 stycken - sammantaget ca 31 heltidstjänster. Av dessa var en professor emerita, åtta universitetslektorer och 19 universitetsadjunkter. Alla doktorander på institutionen hade doktorandtjänster.

Stefan Pettersson och Anna Post är finansierade av fakultetsmedel, Peter Hasselskog av externa projektmedel och Ann Parinder genom GMV:s forskarskola. Hillevi Prell, som tidigare avlagt licentiatexamen vid institutionen, bedriver doktorandstudier på 50% och finansieras via ett externt projekt.

Av teknisk och administrativ personal hade institutionen en assistent, två ekonomibiträden, en tekniker och två institutionssekreterare. Viss finansiering via LAN-bidrag erhöles för en assistent och ett ekonomibiträde.

Under årets senare del gick en lärare ned till 50% tjänstgöring. Totalt hade fem lärare delpension vid årets slut. Fyra har förmånen med 50% och en med 20%. Universitetsadjunkt Solveig Björcke gick i pension i slutet av året.

Utöver egen personal har lärare från andra institutioner inom universitetet anlitas för specialavsnitt inom programmen. För att knyta utbildningen närmare kommande arbetsmarknad medverkar yrkesföreträdare vid några tillfällen och presenterar den verksamhet som de förestår. Dessa personer ställer upp utan kostnad och inslagen uppskattas av studenterna.

Under året fick institutionen sin andra docent då Marléne Johansson utsågs till docent i slöjd vid fakulteten.

Adjunkt Susanne Dahlgren utsågs i oktober till vinnare i tävlingen Årets Inspiratör 2008 av branschorganisationen Kost och näring.

### 7.2 Systematiskt arbetsmiljöarbete

MHM har haft en arbetsmiljögrupp bestående av prefekten och skyddsombuden Ulf Sjödin och Hillevi Prell. Gruppen har sammanträtt tre gånger i samband med skyddsronder som genomförts i slöjdlokalerna och i C-huset. Mötena har ägnats åt att successivt följa upp att beslutade åtgärder verkställts och att följa upp tillkomna problem. Vid dessa möten har även den psykosociala arbetsmiljön vid institutionen behandlats.

För samtliga maskiner, främst i verkstäderna på Klangfärgsgatan, finns tydliga, skriftliga instruktioner. Alla studenter får undervisning i handhavande och ges möjlighet till handledning. Inför start av slöjdkurser i hårda material ges numera en speciell säkerhetsundervisning som återkommer vid kursavslutningen.

Under året har fem tillbud/skador rapporterats i slöjdlokalerna (självantändning i sopsäck, två skador i samband med stämjärnshantering, en handskada vid handhavande av slipmaskin samt en svarvchuck som lossnade och ramlade ner på golvet.) Totalt har alltså tre mindre personskador ägt rum, som orsakats av handhavandet.

Under året har det genomförts två skyddsron-der på Klangfärgsgatan och en skydds rond i det centralt belägna C-huset på Pedagoggen. Till skydds ronderna har inbjudan gått ut till studenterna att närvara med en representant så att studentperspektivet i arbetsmiljön också blir tillgodosett. Vid en skydds rond deltog en studentrepresentant.

Riskbedömning har utförts och nedtecknats för de olika berörda verksamhetsgrenarna.

All personal har utbildats under ett tvåtim-marspass vid Frölunda brandstation där alla dels fick ta del av allmän brandinformation och bra tips för att motverka tillbud, dels fick möjlighet att praktiskt öva släckning med eldsläckare.

Arbetsbelastningen för alla arbetstagare är konstant hög.

Prefekt och ledningsråd har varit måna om att vidarebefordra information till personalen från ledningsrådsmötena. Detta har skett på personalmöten, i minnesanteckningar och e-mail. Kallelse med ärendelista har sänts ut inför personalmötena så att dessa har hållits på ett strukturerat sätt. Minnesanteckningar har förts och distribuerats till samtliga anställda. Stående punkter vid alla personalmöten är information om institutionens ekonomiska ställning och arbetsmiljön.

Ledningsgruppen har fört kontinuerliga dis-ussioner om hur arbetsuppgifter ska planeras för att minska stressen. Försök görs kontinu-erligt att förbättra personalplaneringen.

Fakulteten erhöll omstrukturerings-/omställ-ningsmedel för MHM från rektor. Vetskapen om att en omstruktureringsprocess ska äga rum, har skapat oro hos personalen och extra informationstillfällen har behövts. Denna pro-cess är ännu i sin början och kommer att pågå även kommande år tillsammans med den förändring av fakulteten och dess institutioner som också är planerade. Detta skapar av naturliga skäl en osäkerhet inför framtiden.

De nya lokalerna i centrum inspirerar också till kreativa samtal om framtida planering. Trots dessa positiva impulser har det varit vissa problem med lokalerna i C-huset ända sedan inflyttningen i augusti 2006, exem-pelvis avseende otillräcklig belysning och låg värmetillförsel i vissa av arbetsrummen.

Även ventilationen upplevs otillräcklig i vissa rum; obefintlig ventilation alternativt intensiv lukt av matos. Man tror sig ha identifierat orsaken till matoset och samtal pågår mellan Higab och entreprenörer om ändring av en större huv på taket.

År 2007 hade arbetstagarna möjlighet att på sina specifika arbetsplatser få besök av en arbetsplatsergonom, som gav förslag på ett åtgärds paket. Under år 2008 har dessa åtgär-der effektuerats allt efter behov och takarma-turen har ändrats så att belysningen är bättre i arbetsrummen.

Även temperaturen har justerats. Mätningar av temperaturen har gjorts och kommer even-tuellt att fortsätta till dess att ett bra arbets-klimat åstadkommes. Higab har försett vinds-våningen med extra värmerör för att höja temperaturen i vindskorridorerna.

Bekymmersamt är dock slöjdt utbildningens isolering och det utanförskap som lokalise-ringen vid Klangfärgsgatan under många år skapat.

### **7.3 Kompetensutveckling**

Tilldelad tid (10%) för kompetensutveckling har lärare enligt överenskommelse mellan facken och fakultetsledningen använt efter vars och ens egna önskemål.

Vid några tillfällen har institutionsgemensam-ma satsningar gjorts, som i sig är kompetens-utveckling, men som också kan hänföras till arbetsmiljöåtgärder (brandskyddsutbildning). Enskilda lärare och övrig personal har bl a tagit del av det interna kursutbudet inom Göteborgs universitet.

## 8 ÖVRIGT

### 8.1 Internationalisering

Arbetet med att nå målen i MHM:s internationaliseringspolicy har fortsatt under 2008. Inga kurser ges dock för närvarande på engelska. Orsaken till detta är brist på resurser och kompetens.

Läro- och studentutbytet har pågått enligt planerna.

Ansvarig för internationalisering vid institutionen är Annica Strandh Johansson.

#### 8.1.1 Studentutbyte

Aktuella stipendier inom ERASMUS finns i Finland, England och Norge. För att erhålla ERASMUS-stipendium ska man studera vid universitetet i Sverige i andra hälften av sin grundutbildning (180 poäng).

Studerande på program inom hushållsvetenskap såsom grundskollärare i hem- och konsumentkunskap, kostekonomer med inriktning mot ledarskap, restaurangmanagers och kost- och friskvårdsstudenter är berättigade att söka stipendium inom ERASMUS. Slöjdstudenter har gjort VFU i Sydamerika.

#### 8.1.2 Läroutbyte

Samarbetet för läroutbyte 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 MHM av Irene Ampong och Roseline McArthur. Under oktober-november besökte Annica Strandh Johansson och Solveig Björcke, Cape Coast i Ghana.

### 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. Studierektor och kurssekreteraren har besökt gymnasieskolor under våren inför avgångsklassernas högskoleval. Genom aktivitet på Wellnessmässan, såväl med föreläsningar som via utställningsmonter har kunskap om vår verksamhet spridits.

Fem öppna föreläsningar varav tre på kvällstid riktade till allmänheten har hållits under året. Medarbetare har medverkat i radio- och TV-program och en forskare har medverkat i serien kvartsföreläsningar hos Wettergrens bokhandel.

En lördag i april hölls ett "Öppet Hus" där vår verksamhet presenterades på olika sätt såväl medelst studentmedverkan som genom deltagande av olika personalgrupper. Dagen låg före slutdatum för ansökning till den centrala antagningen och evenemanget annonserades i dagspressen.

Ett stort antal utskick sändes ut till restauranger och livsmedelsbutiker med erbjudande om att gå en kortare uppdragsutbildning i livsmedelshygien och egenkontroll "Håll dig beredd". Tyvärr blev gensvaret mycket klen då få personer deltog i kursen.

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

Våra tre undervisningskök hyrs ut i allt större omfattning, i den mån de inte utnyttjas av oss själva, främst till studieförbund, men även enskilda organisationer och företag har hittat till våra lokaler.

### 8.3 Miljö och hållbar utveckling

Redan för mer än tio år sedan antog MHM ett övergripande mål att arbeta för hållbar utveckling inom institutionens alla verksamhetsområden.

MHMs verksamhet ligger nära de tre dimensionerna i hållbar utveckling; ekologisk, ekonomisk och social dimension. Det är en kontinuerlig strävan att integrera hållbar utveckling i grundutbildning, forskning och samverkansuppgiften.

Institutionen driver och medverkar i forskningsprojekt som syftar till att studera, undersöka och analysera verksamheter inom hushåll och storhushåll (se avsnittet forskning).

I MHMs grundutbildning är hållbar utveckling ett perspektiv som anläggs i olika kursmoment. Under 2008 har kursutvecklingen fokuserat på de nya Bolognaanpassade kursplanerna. Vid kursplanering integreras hållbar utveckling inom mål, innehåll, genomförande och litteratur. Begreppets komplexitet diskuteras och sätts in i olika sammanhang där de tre begreppen lärande *och*, *för*, *om* hållbar utveckling problematiseras. Uppgifter och arbetsmoment utformas för att studenterna ska kunna utveckla ett förhållningssätt till de olika dimensionerna i hållbar utveckling inom sitt studieområde. Det innebär att alla, oavsett ämnesområde och studienivå, ska ha med sig en förståelse för hur deras särskilda kunskap kan bidra till en hållbar utveckling i ett helhetsperspektiv.

Några exempel: Livsmedel diskuteras i ett livscykelperspektiv. Produktkvalitet och produktionskvalitet analyseras i ekologisk, ekonomisk och social dimension. Vanor och beteende inom hushåll studeras. Alternativa lösningar sätts i relation till begreppet hållbar utveckling.

Inom slöjd är resurshushållning och miljöfrågor profilområden. Inom hem- och konsumentkunskap är mat och hälsa, konsumtion och ekonomi, boende och gemenskap samt

etik och estetik kopplat till lärande för hållbar utveckling.

Skapandet av den nya kursen Hållbar matkonsumtion i storhushåll 15 hp på avancerad nivå känns angelägen då ämnet är hett och aktuellt och därför passar i MHMs profil och hjälper till att utveckla storhushåll i hållbar riktning.

Engagemang och intresse från lärare inom MHM väcker på ett tydligt och konkret sätt studenternas intresse för hållbarhetsfrågor. Det framgår i kursutvärderingar vilken aha-upplevelse studenter får i samband med undervisning där hållbar utveckling integrerats.

Lärare och forskare vid MHM har medverkat i konferenser, utbildningsdagar, seminarier och föreläsningar med fokus på hållbar konsumtion och produktion. De områden som ingår i utbildning och forskning vid MHM har efterfrågats. Matkvalitet, matval och klimatfrågan är områden som har väckt allmänhetens intresse och lärare har anlåtats i många olika sammanhang.

Inom MHM arbetar vi kontinuerligt med internt förändringsarbete. När måltider serveras vid personalluncher och vid publika tillfällen har matvaror och tillagningssätt valts med utgångspunkt från ekologisk, ekonomisk och social dimension i hållbar utveckling.

### 8.4 Miljöledningssystemet inom Göteborgs universitet

MHM har anslutet sig till fakultetens miljömål och handlingsplan och miljöarbetet är samordnat med arbetet inom den utbildningsvetenskapliga fakulteten.

Utbildningsvetenskapliga fakulteten är sedan 2005 certifierad enligt ISO 14000. MHMs 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.

### *Några medarbetare vid MHM att särskilt uppmärksamma år 2008*

Adjunkt Susanne Dahlgren utsågs i oktober till vinnare i tävlingen Årets Inspiratör 2008 av branschorganisationen Kost och näring.



Motiveringen löd:  
För hennes engagemang, kunskaper och den inspiration hon ger blivande kostekonomerna, bl a genom ett bra samarbete både inom och utom branschen. Hon visar utåt vad kostekonomerna står för och öppnar nya dörrar.

- Att se hur studenterna växer med sina uppgifter ger en enorm tillfredsställelse för mig som pedagog, säger Susanne Dahlgren.

Institutionen fick sin andra docent då Marlène Johansson utsågs till docent i slöjd vid Utbildningsvetenskapliga fakulteten.

Marléne Johansson är tjänstledig 50% från MHM för att inneha en tjänst som professor i Vasa. Där verkar Marlène som forskningsledare för det nystartade slöjdpedagogiska centret vid Pedagogiska fakulteten i Vasa.



- Slöjdpedagogisk forskning är en bristvara i hela Norden. Eftersom Finland på många sätt är ett föregångsland, är det värdefullt att det nordiska centret kunde komma igång just vid Åbo Akademi, säger Marlène Johansson.

Universitetsadjunkt Solveig Björcke gick i pension vid slutet av år 2008.



Solveig Björcke var institutionens prefekt åren 1996-2006. I samband med pensioneringen avtackades hon vid en fin lunch med all personal och inbjudna VIP-gäster i Margaretha Huitfeldts auditorium den 13 november 2008.



## Antal registrerade studenter vid MHM år 2008

<u>Kurskod</u>	<u>Kursnamn</u>	<u>Hp</u>	<u>Registrerade</u>
IHK400	Kostekonomi I	60	3 OM
IHK410	Företagsekonomi för storhushåll/restaurang	30	4 OM
IHK600	Kostekonomi II	30	1 OM
IKF600	Kostvetenskap II	30	1 OM
KK0130	Matkultur med inriktning mot bröd	7,5	1 OM
KK0200	Näringslära: grundläggande kurs	7,5	1 OM
KK0210	Fysiologi	15	2 OM
KK9100	Hushållsvetenskap: Fördjupningsarb. 2 uppsats	15	1 OM
LHA210	Kunskapsyn och bedömning – HK	7,5	11 FFG
LHG102	Kött och hållbar utveckling	7,5	1 FFG
LHG104	Konsumtion och hållbar utveckling	7,5	8 FFG
LHK110	Livet i hem och familj	15	32 FFG
LHK160	Mat och måltider i ett hållbart samhälle	15	30 FFG
LHK210	Handla för framtiden	15	25 FFG
LHK260	Att leva i en globaliserad omvärld	15	25 FFG
LHK410	Examensarbete inom lärarprogrammet	15	11 FFG 2 OM
LSA210	Kunskapsyn och bedömning – slöjd	7,5	11 FFG 38 FO
LSG201	Slöjdformgivning, fördjupning	15	30 FFG varav 4 FRI
LSG202	Slöjdformgivning II	7,5	30 FFG varav 4 FRI
LSG203	Textilformgivning I – kläder	7,5	33 FFG varav 9 FRI
LSG205	Textilformgivning I – garn	7,5	30 FFG varav 16 FRI
LSL110	Slöjd: grundkurs	30	29 FFG varav 5 FRI
LSL150	Slöjd: grundläggande kurs B	15	1 OM
LSL200	Slöjd: Formgivning A	15	1 OM
LSL210	Slöjd, formgivning A	30	27 FFG varav 4 FRI
MHA201	Ämnesfördjupning	7,5	7 FFG 1 OM
MHA202	Ledarskap i storhushåll och restaurang III	15	1 FFG
MHA203	Hälsofrämjande kostinterventioner	15	5 FFG
MHA204	Hållbar matkonsumtion i storhushåll	15	5 FFG
MHA301	Vetenskapliga perspektiv och metoder	7,5	7 FFG
MHA302	Magisteruppsats	15	5 FFG
MHA303	Magisteruppsats	30	4 FFG
MHG110	Kost och hälsa, grundkurs	30	25 FFG 10M
MHG111	Kostvetenskap I,	60	79 FFG 60 FO, 25 av 139 FRI
MHG122	Gatromisk dietetik	7,5	22 FFG
MHG126	Fysiologi	15	29 FFG
MHG127	Kommunikation och lärande	7,5	25 FFG
MHG135	Hälsa, kost och fysisk aktivitet	30	18 FFG
MHG142	Måltidskunskap – fisk	7,5	4 FFG
MHG143	Näringslära	7,5	27 FFG
MHG147	Måltidskunskap – kött	7,5	2 FFG
MHG148	Måltidskunskap – vegetariskt	7,5	37 FFG varav 21 FRI
MHG150	Måltidskunskap	60	23 FFG 38 FO 11 av 61 FRI
MHG157	Ledarskap I	7,5	39 FFG
MHG226	Kost, hälsa och beteende	7,5	29 FFG
MHG227	Mat och näring vid fysisk aktivitet	7,5	38 FFG varav 13 FRI (dietister)

<u>Kurskod</u>	<u>Kursnamn</u>	<u>Hp</u>	<u>Registrerade</u>
MHG241	Vinkunskap fördjupning	7,5	22 FFG varav 7 FRI
MHG242	Vinodlingens grunder, vitikultur, kemi o grundl. oenologi	15	37 FFG
MHG256	Verksamhetsplanering/entreprenörskap med arbetsrätt	15	45 FFG
MHG257	Ledarskap i storhushåll/restaurang, fördjupning	7,5	39 FFG
MHG302	Vetenskapliga perspektiv och metoder II	7,5	68 FFG varav 9 Lärare, 3 FRI
MHG303	Kandidatuppsats	15	31 FFG
MHG304	Kandidatuppsats	15	25 FFG
MHG411	Måltidsproduktion med dietetik	15	24 FFG
MHG426	Folkhälsoarbete med kommunikation och lärande	22,5	1 OM
MHG428	Folkhälsoarbete	15	25 FFG
MHG441	Verksamhetsförlagd utbildning	15	20 FFG
MHG442	Måltidsdesign	15	13 FFG
MHG466	Verksamhetsförlagd utbildning I	7,5	22 FFG
MHG467	Verksamhetsförlagd utbildning II	7,5	42 FFG
MHG735	Hälsa, kost och fysisk aktivitet I	15	4 FFG
MHG736	Hälsa, kost och fysisk aktivitet II	30	5 FFG
SLL610	Slöjdformgivning II	7,5	1 OM
SPU600	Lärarkunskap I	7,5	1 OM
TEL690	Textil formgivning II – garn	7,5	1 OM

### Förteckning över några kurser, konferenser m m som MHMs personal deltagit i

Föreläst på IQPC konferens om äldre, en dag

Bergström, K. (2008). *Så vill äldre ha sin kost - Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteende hos konsumenter 55+*. Muntligt föredrag, Framtidens äldreboende 2008, IQPC, Stockholm, 23 januari.

IFHE:s Annual Leadership Meeting 2008, ett Symposium med temat "*Challenges for Home Economics – Equality of Women and Men in Responsibility for Family and Housework*".

M Petersson, H Åberg, A Parinder deltog. Heidelberg, Germany, 8 - 11 februari.

Föreläst i Helsingfors om sustainable catering, en dag

Bergström, K. (2008). *Sustainable catering in Sweden*. Oral presentation at Healthcat Meeting at Helsinki University, Ruralia Institute, Helsinki, 12 februari.

Intensivkurs inom NORDPLUS. Tema hållbar utveckling inom måltidsbranschen/storhushåll och restaurang i de nordiska länderna. Kostekonomgruppen vid MHM hade planerat och arrangerat temaveckan med 11 studenter från Norge, Finland och Sverige samt lärare från MHM, vecka 9. Wellnessmässan i Göteborg, 28 februari

Deltagit i SCORE, EU-konferens om hållbar produktion och konsumtion i Bryssel. Kerstin Bergström tillsammans med Anna Post som föredrog vårt tryckta konferensbidrag, två dagar. Post Anna, Bergström Kerstin & Mikkola Minna (2008). *Sustainable Development in Nordic Catering*. SCORE! Sustainable Consumption Research Exchange Network, Conference 2: SCP – Framework for Action, Brussels, 10-11 March, 2008. Belgium. Conference supported by the EU's 6th Framework Programme, pp.289-298.

Nordplus, Uppsala, Nordplus intensive course, 2-7 april 2008.

Slutrapport Healthcat färdig Vittersoe, G., Bergström, K., Enfors, C., Kristensen, N. H., Longva, Å., Mikkelsen, B. E., et al. (2008). *HealthCat - Network for Nordic Excellence in Sustainable and Healthy Catering*. Oslo: Nordic Innovation Centre.

Deltagit i GMV:s nätverksdag om hållbar utveckling vid GU och Chalmers, en dag.

9th Nordic Nutrition Conference: Berg C, Lappas G, Strandhagen E, Wolk A, Torén, K, Rosengren A, Aires N, Thelle D, Lissner L. Food patterns and cardiovascular diagnoses-cause and effect? Köpenhamn, Danmark. 1-4 juni.

Nordiska slöjd & textilläraryrskommittens konferens, Helsingfors 2-3 juni.

FoBoNet: Socio-cultural perspectives on food, body and health. Seminar and workshop. Göteborg, 23-25 juni.

Deltagit i nordisk doktorandkurs, på Björkö, Göteborgs skärgård, tre dagar

Bergström, K. (2008). *Possibility to eat healthy and sustainable outside home*. FoBoNet Seminar and Workshop, Bohus Björkö, 23-25 juni.

IFHEs 100-års jubileum, Jubilee World Congress 2008 ”*Home economics: reflecting the past – creating the future*”. M Petersson, H Åberg, A Parinder, K Bergström deltog. Lucerne, Schweiz, 25-31 juli.

Deltagit i och föreläst på IFHE konferens i Luzern, sex dagar. Bergström, K. (2008). *Public Catering and Sustainability in the Nordic Countries*. Oral presentation at International Federation for Home Economics’ XXIth Congress, Lucerne, Switzerland, 26-31 juli.

Slöjdbiennalen, Linköping, 11-13 augusti.

Konferens på Lärarförbundet ”Assesement”, 4 september.

NEON-möte (NEON = Nätverket för Epidemiologi och Nutrition). Årsmöte med tema Folsyra och kostrekommendationer i Malmö, 11-12 september.

Frukostmöten med den lokala NEON-gruppen i Göteborg. MHM var värd för ett den 26 september.

Konferens Crafticualtion Helsingfors, 24-26 september.

Johansson, M. *Tool-mediated interaction in the classroom for Sloyd*. Paper, presenterat vid Crafticulation, Helsingfors, Finland, september.

Lärarförbundets ”Lärarpanel” – presenterat pågående forskning, 1 oktober.

Konferens Akademisering av lärarutbildningen i de praktiskt-estetiska ämnena, Stockholms universitet, 14 oktober.

Öppen föreläsning: Unga, mat och påverkan, 23 oktober.

Lärarförbundets Ämnesråd Slöjd - 4 mötesdagar.

Träff med SIK för att diskutera forskning och samverkan, SIK 4 mars och MHM 3 november.

Studieresa, samarbete med Ämnesdidaktik Kenya – Uganda, 3-15 november.

Föreläst i på Etnologen i Lund om barn som medforskare i matlandskap, en dag Bergström, K. (2008). *Food scapes – Barn som medforskare och deras kartläggning av mötet med måltiden på skolan*. Muntligt föredrag vid seminarium Maden, måltidet, og sundheden i sociale rum, Etnologiska institutionen, Lund, 4 november.

Kost- och Näringsmöte i Uppsala den 10-11 november.

Klimatforum, Naturvårdsverket Stockholm, 27 november.

Jörgen Westerstålseminariet – Utveckling av lärarutbildningen. Samhällvetenskaplig fakultet 27 november.

Möten med CLOE-gruppen (Children Lifestyles and the Obesity Epidemic).

Berg C, Torén K, Rosengren A, Thelle D, Lissner L Olin A-C. Sänkt kväveoxid (NO) i utandningsluft bland obesa med astmasymtom. Svenska läkarsällskapets Riksstämman, Göteborg 26-28 november.

Två föreläsningar, dels hållbar utveckling i storhushåll, dels äldres önskan om mat, CKU, en dag  
Bergström, K: *Hållbar utveckling i storhushåll*. Muntligt föredrag Geriatriska nutritionsdagarna, CKU, Stockholm, 8 december.

Bergström, K: *Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteende hos konsumenter 55+*. Muntligt föredrag Geriatriska nutritionsdagarna, CKU, Stockholm, 8 december.

Johansson, M. *Kommunikation och lärande i slöjdpraktiker. Delprojekt 1 & 2*. Bidrag presenterat vid Komolärs forskarsymposium, Stockholms universitet, december.