



GÖTEBORGS UNIVERSITET

# VERKSAMHETSREDOVISNING

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

**2007**



2008-02-12

**Innehållsförteckning**

1	ORGANISATION
1.1	Lokalisering
1.2	Uppdraget
1.3	Studenters rättigheter och inflytande
1.4	Kvalitetsarbete
1.5	Utvärderingar
2.	SAMVERKANSUPPGIFTEN
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	Särskild lärarutbildning (SÄL)
3.6	Fortbildning
3.7	Konferenser och kurser
3.8	Uppdrag
4	FORSKARUTBILDNING
4.1	Pågående avhandlingsarbeten
4.2	Doktors- och licentiatexamen 2007
4.3	Aktiviteter
4.4	Budget och utfall
5	FORSKNING
5.1	Pågående forskningsprojekt
5.2	Avslutade forskningsprojekt
5.3	Nytt projekt
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

2008-02-12

## 1 ORGANISATION

Verksamheten vid **Institutionen för mat, hälsa och miljö (MHM)** har letts av den nye 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 de övriga deltagarna är utsedda av prefekten.

Ledningsrådet är som namnet anger rådgivande och prefekten är formellt ensam beslutsfattare och ansvarig för fattade beslut.

### 1.1 Lokalisering

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

Slöjdvadningen samlades redan för fyra år sedan i sin helhet på Klangfärgsgatan i Västra Frölunda och ligger fortfarande kvar där. 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. Arbete med detta pågår.

Institutionens nya lokalisering 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.



(Foto: E Backman)

Inom grundutbildningen har MHM haft ett uppdrag på 270 hst (helårsstudieplatser) från styrelsen för Göteborgs universitet och 67 hst från UFL (Utbildnings- och forskningsnämnden för lärarutbildning) samt registrerat 2,5 hst för SÄL (särskild lärarutbildning). Totalt 527 studenter har varit registrerade.

Institutionen har under år 2007 fullgjort detta uppdrag enligt följande; totalt registrerades 281 hst av styrelseuppdragets 270 hst och 57 hst av UFL-uppdragets 67 hst.

### 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 arbetsgrupper som direkt berör programmen.

## 1.4 Kvalitetsarbete

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

Under året har flera större verksamhetsutvärderingar avseende våra utbildningar såväl initierats som slutförts. En av utvärderingarna omfattar samtliga kostekonomier (175), som under perioden 2000 - 2005 genomgått utbildningen och samtliga kost- och friskvårds- pedagoger (72) respektive restaurangmanagers (32), som avslutat sin utbildning åren 2005 - 2006. Resultatet har presenterats vid ett seminarium och sedan diskuterats i mindre grupper med syfte att förbättra utbildningarna ytterligare. Resultatet från gruppdiskussionerna återförs till ämnesgrupperna för att konkretiseras i undervisningen. Ämnesgrupperna ska sedan till institutionsledningen skriftligen redovisa de åtgärder som man föreslår omsättas i de olika kurserna.

Institutionen har även ställt frågor till samtliga nya studerande på de tre ovannämnda programmen på den första introduktionsdagen vid höstterminens start, för att få en uppfattning om hur studenterna hittat MHM och dess program och vilka förväntningar de har på sin

kommande utbildning. Det har resulterat i bättre kunskap hos institutionen för framtida marknadsföring och förhoppningsvis större möjlighet att infria förväntningarna och möta studenterna på vägen. Avsikten är att följa denna studentgrupps förväntningar under utbildningens gång.

En tredje speciell satsning för året ägde rum innan terminsstarten i augusti då alla kursers utvärderingar inom blocket kostvetenskap 60 hp och måltidskunskap 60 hp föredrogs av respektive kursansvarig för lärarkollegiet. Denna sammanställning gav ökad insikt i de olika delkurserna och problem och möjligheter med att göra kursutvärderingar.

Under höstterminen skulle dessutom kvalitetssäkring ha gjorts på tre enskilda kurser, vilket dock inte blev genomfört.

## 1.5 Utvärderingar

Verksamhetsårets kurser har utvärderats med gängse kursutvärderingar. Skriftliga och muntliga former har tillämpats beroende på syfte och ämnets art. När studenterna genomgått hela sitt utbildningsprogram sker en utvärdering av hela utbildningen. Det 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 2007 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 centrumbildningar, referensgrupper, konferenser, media, lärarutbyten, mässor, tävlingar, populärvetenskapliga och öppna föreläsningar etc.

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

### 2.2 Likabehandling

MHM inkluderar arbetet med jämställdhet med frågor om jämlikhet och mångfald. Som ombud arbetar Kerstin Bergström. Arbetet sker i samarbete med Utbildningsvetenskapliga 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 segregation 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 GU:s 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 dels av arbete som kommittén utför, dels av separata aktiviteter som varje institution beslutat om. För MHM:s 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 personalen är 20 procent män och 80 procent kvinnor, som tidigare år. Lönekartläggning på fakultetsnivå visar att professorer och lektorer ligger under GU:s medianlön medan adjunkter ligger över GU:s medianlön och den teknisk/administrativa personalens kvinnor är under medianlön medan männen finns över medianlön. Hur det faktiska läget är för anställda vid MHM har inte kartlagt.

Antalet män i grundutbildningen har stagnerat. År 2007 är de 18 procent. Männen finns på de nyare programmen och i de fristående kurserna.

För nytillkomna studenter på program ingår föreläsning och litteraturseminarium i den introducerande vetenskapliga metodkursen om genus och jämställdhet i samhället, 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 med inriktning mot kostekonomi och måltidskunskap samt inriktningarna Hem- och konsumentkunskap respektive Slöjd inom läroprogrammet samt fristående kurser inom ämnesområdet. Dessutom har MHM medverkat med 35 poäng inom Dietistprogrammet, som den Medicinska fakulteten ansvarar för. Samläsning görs mellan de olika programmen.

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 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 Jönköping.

#### 3.2 Program och kurser

##### 3.2.1 Nya dietistprogrammet 120/160

MHM svarar för grundläggande 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. Från och med 2008-01-01 övergår ansvaret för dietistprogrammet i sin helhet till Sahlgrenska Akademin samtidigt som MHM:s insatser inom programmet reduceras till kurser om totalt 18 poäng samt viss undervisning i andra kurser motsvarande 2 poäng.

##### 3.2.2 Kostekonomiprogrammet med inriktning mot ledarskap 120 p

Kostekonomiprogrammet 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 företagsekonomi för storhushåll, ledarskap, administration och examensarbete avslutar utbildningen. Undervisningen i kostekonomi sker i samverkan med institutionerna för företagsekonomi, statsvetenskap 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 är 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 eftersom arbetsituationen 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 "Folkhälsoperspektiv 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.

### 3.2.4 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.

Verksamhetsförlagd utbildning (VFU) 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 för-

medlas dessutom under sk terminsträffar.

### 3.2.5 Läraryrket 120 - 200 poäng

MHM ansvarar för ämnesutbildning och ämnesdidaktisk utbildning inom läraryrket 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 ska kunna utveckla sin lärarprofession. MHM medverkar i senare delen av utbildningen med handledare för examensarbeten. Tre lärare vid institutionen verkar som VFU-ledare. Studenter som har genomgått utbildningen får lärarexamen.

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

Hem- och konsumentkunskap ingår i Läraryrket med en inriktning om 40 poäng och specialisering om 20 poäng. Inriktningen består av fyra 10-poängskurser; Livet i hem och familj, Mat och måltider i ett hållbart samhälle, Handla för framtiden samt Att leva i en globaliserad omvärld. Kurserna syftar till att studenterna med utgångspunkt från olika perspektiv identifierar, analyserar och hantearr verksamheter i hushåll och arbetar med hållbar utveckling som genomgående tema. Ämnesteorin och ämnesdidaktik 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 och hållbarutveckling, 5 poäng, samt Hållbar konsumtion, 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 MHG302 Vetenskapliga perspektiv och metoder II 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.

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

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.

Tabell. Antal platser och totalt antal sökande

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

## 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, ämnesfördjupning, kostintervention, ledarskap fördjupning och uppsats.

Det är manuellt och intellektuellt arbete i förening och medverkar till att utveckla kreativitet, nyfikenhet, ansvarstagande, självständighet och förmåga att lösa problem.

Företrädarna för inriktningen 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.

### 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.

Hem- och konsumentkunskap: 34 studenter är 1:a inriktning. 5 studenter är 2:a inriktning.  
Slöjd: 36 studenter är 1:a inriktning.  
10 studenter är 2:a inriktning.

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 påbyggnadsutbild-

ning 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 2007*

##### Grundnivå

Kött och hållbarkonsumtion, 7,5 hp  
Näring och hälsa, 7,5 hp  
Konsumtion och hållbar utveckling, 7,5 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 och 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  
Textilformgivning 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 och metoder III, 7,5 hp  
Kunskapssyn och bedömning Hem- och konsumentkunskap, 7,5 hp  
Kostintervention, 15 hp  
Ledarskap, fördjupning, 15 hp

### 3.5 Särskild lärarutbildning (SÄL)

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.

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 2007 haft i uppdrag att bedriva SÄL-utbildning, men nu i reducerad omfattning. Kurserna gick som distansutbildning på halvfart. Under vt 2007 var Kristina Larsson kursansvarig för LTX350 Slöjd och fem studenter deltog.

### 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 2005 dåvarande 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 fempoängskurs inom vardera ämnet. Respektive kurs ska utgå från de problembilder och utvecklingsbehov som belyses i Skolverkets ämnesvisa NU-03-rapporter. Även under år 2007 har dessa kurser bedrivits vid institutionen.

### 3.7 Konferenser och kurser

Under året har lärare från MHM på olika sätt verkat både som föreläsare och åhörare alt studiebesökare i olika sammanhang där möjligheten för deltagandet antingen bekostats av

institutionen eller av annan finansör.

- Nordic Network for catering services and Hospitality management, Finland, januari
- Food Education Expo vid Högskolan i Kristianstad, 24 - 25 januari
- Nordpluskonferens vid MHM v 12
- Verktyg för hållbar utveckling, Linköping, 6 - 7 maj
- Nätverk HU2 (hållbar utveckling i högre utbildning), Jönköping, 1 juni
- International PhD course in Culinary Arts and Hospitality Science i Grythyttan, 1 - 6 juni
- Återhämtning och träning i Stockholm, 12 - 13 juni
- Danmarks Pedagogiska Universitet, slöjd, Köpenhamn, 28 - 29 augusti
- Slöjdrådets träff i Stockholm, 20 - 21 sept
- Två av våra lärare undervisade under tre veckor i Ghana, sep - okt
- Jämställdhetskonferens i Göteborg, 17 - 18 oktober
- deltagande i det nordiska nätverket Healthcat ([www.healthcat.net](http://www.healthcat.net)).

### 3.8 Uppdrag

Institutionens medarbetare har 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 i Göteborg, enstaka föreläsningar, kurser och studiedagar, teambildning kring mat samt arrangemang av några luncher för externa uppdragsgivare.

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 i 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. Planeringsarbetet har fortskridit i mindre omfattning och något skriftligt avtal har ännu ej undertecknats.

## 4 FORSKARUTBILDNING 2007

I september antogs en ny doktorand och en person återupptog doktorandstudier efter avlagd licentiatexamen 2004. Sammanlagt fanns vid institutionen fem doktorander varav fyra har inriktning på kost och måltid samt en på slöjd. Två doktorander finansierades med fakultetsmedel, en av Vetenskapsrådet, en av Göteborgs Miljövetenskapliga Centrums 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.



(Foto: E Elvin)

Licentiatexamen;  
Kerstin Bergström  
Uppsatsens titel:  
*Professional food  
purchasers' conceptions  
of environmental issues*

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

### 4.2 Doktors- och licentiatamina 2007

Under 2007 avlades en doktors- och en licentiatexamen:

Doktorsexamen: Monica Peterson.

Avhandlingens titel:

*Att genuszappa på säker eller minerad mark.  
Hem- och konsumentkunskap ur ett könsper-  
spektiv*



(Foto: GU)

### 4.3 Aktiviteter

Under 2007 har följande aktiviteter utförts:

Forskarutbildningskollegiet har mötts fyra gånger per termin.

Doktorandseminarier har hållits tre gånger per termin.

Rekrytering av professor i kostvetenskap och kostekonomi. Sista ansökningsdatum 2007-02-28. Sju ansökningar erhöles. UFN beslutade att inte fullfölja processen med att utse sakkunniga.

Ansökan till Vetenskapsrådet om Kerstin Hesselgren gästprofessuren 2008/2009, 100%. Eva Roos, docent i kostvetenskap, Helsingfors universitet och forskare vid Folkhälsoinstitutet i Helsingfors nominerades.

Rekrytering av doktorand

Revision av studieplan för forskarutbildningen

Utarbetande av riktlinjer för tillgodoräkning av kurser

Utarbetande av Kursplan för litteraturstudier

Koordinering av nätverket för Kost-Nutrition-Hälsa. Följande aktiviteter har utförts:

- Upprättande av förteckning över befintliga kurser på grund olika nivåer på de olika institutionerna
- Översyn av behörighetskrav för olika utbildningar och nivåer
- Diskussion om möjligheter till gemensamma kurser och lärarutbyten
- Planering och genomförande av videokonferens

### 4.4 Budget och utfall

	<u>Budget</u>	<u>Utfall</u>
<i>Intäkter totalt tkr</i>	1365	1365
<b>Kostnader</b>		
Vetenskaplig komp	401	389
Doktorand, lön & bidrag	669	412
Övriga kostnader	225	72
Semesterskuld		-67
<i>Kostnader totalt tkr</i>	<u>1295</u>	<u>806</u>
<i>Verksamhetsutfall tkr</i>	70	559

Överskottet behövs för kommande doktorandlöner.

## 5 FORSKNING 2007

Tre forskningsinriktningar kan urskiljas vid MHM; matvanor, andra vanors betydelse för hållbar utveckling samt didaktik i skolämnen hem- och konsumentkunskap och slöjd. Alla forskningsprojekt som bedrevs vid MHM år 2007 utfördes i olika tvärvetenskapliga konstellationer med deltagare från andra institutioner vid GU och andra universitet samt tekniska högskolor. FORMAS finansierade de flesta projekten. Medel erhöles också från FAS och Vetenskapsrådet. Under 2007 avslutades två projekt och medel erhöles för ett nytt projekt.

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

### 5.1 Pågående forskningsprojekt

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

FORMAS: *Food ,genes and risk for cardiovascular disease and obesity: The INTERGENE population study*. Christina Berg. 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), 2 025 000 kr 2007 - 2009.

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

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

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 748 687 kr).

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, Kungl Tekniska Högskolan, förlagt till Centrum för Consumtionsforskning där Helena Shanahan och Helene Wåhlander från MHM deltar år 2007 - 2009, (totalt för CFK:s del 702 000 kr).

### 5.2 Avslutade projekt

FORMAS: *Forskningsbaserat digitalt verktyg för miljöanpassad måltidsplanering, "Menu Tool"*. Ann Gleeurup, Helena Shanahan och Hélène Wåhlander i samarbete med Skolan för energi och miljöteknik, Industriell ekologi, Kungliga Tekniska Högskolan, Stockholm och Forsvarets forskningsinstitut (totalt för MHM:s del 384 720 kr åren 2005-2007).

FORMAS *Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteende hos konsumenter 55+*. Kerstin Bergström, Helena Shanahan och Lena Jonsson, koordinerat av Centrum för konsumtionsforskning (CFK) i samarbete med Etnologiska institutionen, GU. Handelshögskolan, GU och Design, CTH, 2004 - 2007, (totalt för MHM 1 111 653 kr).

### 5.3 Nytt projekt

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, GU. Handelshögskolan, GU och Design, CTH., 2008 - 2010. MHM:s del 850 000 kr. Kerstin Bergström, Lena Jonsson och Helena Shanahan deltar från MHM.

## 6 EKONOMI

### 6.1 Budget och utfall

År 2007 har omsättningen varit ca 18,5 miljoner kronor. Resultatet visar -456 tkr, d v s 456 tkr sämre än budget och ytterligare en ökning av institutionens skuld. Å andra sidan har en avbetalning med 654 tkr gjorts på skulden under året.

Inkomsterna blev lägre än förväntat. Bidragen ökade visserligen jämfört med budget, men uppdrag och försäljning blev lägre än förväntat resultat. Posten internt inom och utom fakultet understiger budget eftersom den extra tilldelningen från rektor istället bokförts under posten anslag. Summa intäkter understeg budget med 905 tkr.

Kostnaderna blev lägre än väntat. Av dessa ökade lönekostnaderna med 412 tkr jämfört med budget. Lönekostnaderna för doktoranderna blev dock lägre eftersom en doktorand varit föräldraledig och antagningen av en ny doktorand gjordes i september månad. Övriga personalkostnader var något lägre än budgeterat.

Övriga driftskostnader understeg budgeterat belopp medan kostnader internt inom fakulteten överensstämde väl med budget. Summa kostnader understeg budgeten med 449 tkr.

### 6.2 Timfördelning

De åtstramningar som gjorts vad gäller tidsanvändning för lärare och forskare redan under 2005 har tillämpats också under 2007. Sålunda har den tid om 30 timmar som tidigare (före 2005) allokerats till den s k samverkansuppgiften utgått också under detta år. Motiveringen är att det arbetet 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. Två lärare har varit deltidssjukskrivna. Assistent Viveka Norling har gått i pension under året .



(Foto: E Backman)

Vad gäller doktoranderna på institutionen innehade Monica Petersson och Anna Post doktorandtjänster. Monica Petersson disputerade i februari 2007. Anna Post var föräldraledig under del av 2007. Kerstin Bergström har bedrivit forskarutbildningsstudier med finansiering från fakulteten med en omfattning av 5% under 2007 fram tills hennes licentiatavhandling blev färdig. Peter Hasselskogs doktorandstudier är finansierade av externa projektmedel och Ann Parinder genom GMV:s forskarskola. Stefan Pettersson antogs som doktorand fr o m september och har varit förordnad på utbildningsbidrag under fyra månader. Hillevi Prell, som tidigare avlagt licentiatexamen vid institutionen, återupptog sina doktorandstudier på 50% i juli och finansieras via ett externt projekt.

Av teknisk och administrativ personal har institutionen vid årsslutet en assistent, 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 anlåtats för specialavsnitt inom programmen.

### 7.2 Systematiskt arbetsmiljöarbete

MHM har haft en arbetsmiljögrupp bestående av prefekten och skyddsombuden Ulf Sjödin samt Hillevi Prell. Gruppen har sammanträtt tre gånger i samband med skyddsronder som genomförts i slöjdlokalerna. Speciellt fokus har under året riktats mot slöjdlokalerna på Klangfärgsgatan i Västra Frölunda då flera tillbud och olyckor inträffat i verkstadslokalerna under år 2006. Mötena har ägnats 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.

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 vilken återkommer vid kursavslutningen. Under året har ett olycksfall rapporterats i slöjdlokalerna (lindrig brännskada) och två fall i MHM-huset i centrum (halkolyckor på golv).

Under år 2007 har det genomförts totalt tre skyddsronder på Klangfärgsgatan och två i det centralt belägna MHM-huset, Hus C inom Pedagogen.

Riksbedömning har utförts och nedtecknats för de olika berörda verksamhetsgrenarna.

Särskilda individanpassade hörselskydd har anskaffats till två av lärarna som arbetar med hårda material och teknikern som är verksam i slöjdlokalerna.

All personal har omfattats av arbetsmiljöutbildning under totalt ca två dagar; en dag i augusti handlade om psykosocial miljö och hur institutionen låg till i den under år 2005 gjorda arbetsmiljöbarometern. Behjälplig vid detta tillfälle var psykolog Olle Persson, GU. Sjukgymnast Ia Hartmann föreläste under ett förmiddagspass om arbetsplatsens ergonomi och datorarbete och denna föreläsning har följts upp med besök hos de arbetstagare som önskat konsultation och under år 2008 kommer en hel del åtgärder, som rekommenderas i rapporten, att verkställas. Under ett tvåtimmarspass fick alla ta del av allmän brandskyddsutbildning uppföljt av kort information om vad som gäller specifikt för Hus C på Pedagogen.

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 genom e-mail. Kallelse med ärendelista har utsänts till kommande personalmöten så att dessa kunnat hållas på ett strukturerat sätt. Minnesanteckningar har förts och distribuerats till samtliga anställda. En stående agenda vid personalmötena är information om institutionens ekonomiska ställning och arbetsmiljön.

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

Vetskapen om att institutionens verksamhet kommer att fortsätta att utvecklas genom den ekonomiska förstärkningen som erhöles för några år sedan genom en speciell resurs från rektor 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 värme i vissa arbetsrum. Även ventilationen upplevs otillräcklig i vissa rum.

Viss kompletterande belysning har satts upp eller kommer att sättas upp. Temperaturen har också justerats, men fortfarande upplevs vissa delar av kontorsutrymmet på vindsvåningen som kylslagen. Mätningar av temperaturen har gjorts och kommer eventuellt att fortsätta till dess att ett bra arbetsklimat uppnås.

Bekymmersamt är dock slöjdbildningens isolering och det utanförskap som lokaliseringsen på Klangfärgsgatan under många år skapat.

### 7.3 Kompetensutveckling

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

Vid några tillfällen har institutionsgemensamma satsningar gjorts som i sig är kompetensutveckling, men som också kan hänföras till arbetsmiljöåtgärder (se avsnitt 7.2 Systematiskt arbetsmiljöarbete). Enskilda lärare och övrig personal har även tagit del av det interna kursutbudet inom Göteborgs universitet.



(Foto: E Backman)

## 8 ÖVRIGT

### 8.1 Internationalisering

Arbetet med att nå målen i MHM:s internationaliseringspolicy har fortsatt även år 2007. Inga kurser ges dock för närvarande på engelska. Orsaken 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.

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. För att erhålla ERASMUS-stipendium ska man studera i den andra hälften av sin grundutbildning (120 poäng) vid universitetet i Sverige.

Studerande på program inom hushållsvetenskap såsom grundskollärare i hem- och konsumentkunskap, kostekonomer, restaurangmanagers och kost- och friskvårdsstudenter är berättigade att söka stipendium inom ERASMUS.

#### 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 Doreen Osei-Tutu Marfo och Roseline McArthur. Under oktober besökte Lena Jonsson och Susanne Dahlgren 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 med flera. Studierektor och kurssekreteraren har besökt gymnasieskolor under våren inför avgångsklassernas högskoleval. Annonsering har gjorts i en ungdomstidning. Genom aktivitet på Interfoodmässan, såväl genom föreläsningar som via utställningsmonter, har kunskap om vår verksamhet spridits. Fem öppna kvällsföreläsningar riktade till allmänheten har hållits under året. Medarbetare har medverkat i radio- och TV-program och i serien kvartsföreläsningar hos Wettergrens bokhandel har en forskare medverkat.

Ett stort utskick har sänts ut till livsmedelsbutiker och restauranger med erbjudande om en kortare uppdragsutbildning i livsmedelshygien och egenkontroll "Håll dig beredd".

Våra tre undervisningskök hyrs ut i den mån de inte utnyttjas av oss själva, främst till studieförbund, men även enskilda organisationer och företag som har hittat till vår verksamhet.

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

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

### 8.3 Miljö och hållbar utveckling

Redan för mer än tio år sedan antog MHM som ett övergripande mål att arbeta för hållbar utveckling inom institutionens alla verksamhetsområden. MHM:s verksamhet ligger nära de tre dimensionerna i hållbar utveckling; ekologisk, ekonomisk och social dimension. Det är en kontinuerlig strävan att lyfta fram hållbar utveckling i grundutbildning, forskning och inom samverkansuppgiften. MHM driver och medverkar i forskningsprojekt som syftar till att belysa denna problematik (se avsnittet forskning). Vad gäller den ekologiska dimensionen är ett övergripande syfte att utifrån hushållsperspektiv identifiera hinder och möjligheter för bl a miljövänligare matvaror.

Under det gångna verksamhetsåret har en licentiatavhandling publicerats inom detta område; *Professional food purchasers' conceptions of environmental issues*, Kerstin Bergström.

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

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 MHM:s profil och hjälper till att utveckla storhushåll i hållbar riktning.

Vid personalluncher och publika tillfällen då måltider serveras, har matvaror och tillagningssätt valts med utgångspunkt från ekologisk, ekonomisk och social dimension i hållbar utveckling. Ett sådant exempel är det ekologiska julbordet den 11 dec 2007 då studenter lagade en måltid som serverades till miljörepresentanterna inom GU. Detta upplevdes mycket givande av både studenter och gäster.



(Foto: GU)

Heléne Wåhlanders insatser är mycket omfattande och betydelsefulla för vårt miljöarbete. Institutionen är hedrad av hennes utnämning till Månadens miljöprofil vid GU.

### 8.4 Miljöledningssystemet inom GU

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.



## Institutionen för mat, hälsa och miljö

SLUGs kommentarer kring 2007 års verksamhet

Utbildningsvetenskapliga studentkåren vid Göteborgs universitet, SLUG, ser tillbaks på året som gått.

Man har 2007 fått en ny prefekt på institutionen. Vi på studentkåren är mycket nöjda över den nya prefekten. SLUG upplever att prefekten har börjat styra upp institutionen och ta tag i de problem som finns. Vi tycker också att det har varit en god studentkontakt mellan studenter och prefekten. Studentkåren ställer sig fortfarande kritisk till och tycker i princip att det är fel att man har prefektstyret på institutionen. Vi skulle vilja se en ändring i organisationen och att prefektstyret upphör.

SLUG bekymras över MHM dåliga ekonomi och vilka konsekvenser det får för studenterna. Vi tycker det är bra att man har börjat tänka långsiktigt med institutionens ekonomi och personalsituation. Studentkåren känner sig delaktig i det ekonomiska arbetet, detta är mycket tack vare de bra ekonomiska genomgångarna på ledningsråden.

Man har på institutionen både i ledningen och bland personalen diskuterat kring vad man ska ha för inriktning på institutionen. En diskussion med många viljor som går åt flera håll. SLUG hoppas att man under 2008 kommer att komma någonstans i dessa diskussioner och att man börjar se riktningen.

Under våren 2007 genomfördes SLUGs arbetsmarknadsdag. En del av SLUGs arbetsmarknadsdag arrangerades enbart riktad till studenterna vid MHM och Idrottshögskolan. SLUG upplevde att studenterna uppskattade dagen. SLUG hoppas på ett tätare samarbete med MHM och IHGU kring arbetet med arbetsmarknadsdagen.

Under sensommaren kom uppföljningsundersökningen av kostekonomier, kost- och friskvårds- pedagoger samt restaurangmanager. Vi tycker det ska bli spännande och intressant att se hur man kommer använda sig utav denna uppföljningsundersökning.

Institutionen har under året efter påtryckningar från institutionens studenter placerat ut ett kylskåp i lunchrummet i C-husets källare. Studentkåren är glada över att MHM har sett studenternas behov av att ha maten kyld i väntan på lunchen. Vi hoppas att fakulteten ska se MHM som en förebild och att man placerar ut kylskåp till studenterna i alla hus på Pedagogen.

Under året som gått har studentkåren haft några mindre studentärenden som rör institutionen, men inga större allvarliga. Vi kan dock konstatera att det är tråkigt när personalens arbetsmiljöproblem går ut över studenternas situation.

Vi ser fram emot 2008, ett nytt år med nya krafter.

**Eva Klingnäs**

Lärarstudent

Vice kårordförande SLUG 07/08

Studentrepresentant i MHM:s

ledningsgrupp hösten 2007

**Sofia Karlsson**

Kostekonomstudent

Ordförande SLUG 06/07

Studentrepresentant i MHM:s ledningsgrupp

våren 2007

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

**Bilaga I****Antalet registrerade studenter vid MHM år 2007**

Kurskod	Kursbenämning	Poäng	Antal registrerade
IHK400	Kostekonomi I	40	1 FO
IHK410	Företagsekonomi för storhushåll/restaurang	10	-
IHK420	Verksamhetsplanering/entreprenörskap med arbetsrätt	10	34 FFG
IHK430	Måltidsproduktion med tillämpad dietetik	10	16 FFG
IHK540	Verksamhetsförlagd utbildning	10	17 FFG
IHK600	Kostekonomi II	20	10 FFG
IHK610	Kostekonomi II	20	10 FFG
IHV110	Vetenskapl perspektiv o metoder inom hush vetenskap I	5	-
IHV210	Vetenskapl perspektiv o metoder inom hush vetenskap II	5	8 FFG
IHV310	Vetenskapl perspektiv o metoder inom hush vetenskap III	5	-
IKF100	Kost, hälsa och beteende	5	-
IKF150	Kommunikation o lärande m inriktn mot folkhälsoarbete	5	-
IKF200	Mat och näring vid fysisk aktivitet	5	-
IKF550	Folkhälsoarbete	10	-
IKF600	Kostvetenskap II	20	32 FFG
IKK100	Kostvetenskap	40	62 FO 1 OM
IKK200	Kost och hälsa, grundkurs	20	1 OM
KK0061	Matkultur för individer och grupper	5	-
KK0140	Livsmedel – mikrobiologi och hygien	5	25 FFG
KK0170	Matkultur med inriktning mot vegetarisk mat	5	-
KK0171	Matkultur med inriktning på fisk	5	-
KK0180	Hushållsvetenskap: Vinkunskap, grundkurs	5	30 FFG
KK0181	Hushållsvetenskap: Vinkunskap, fortsättning	5	-
KK0190	Dryckeskunskap	5	360 FFG
KK0200	Näringslära: Grundläggande kurs	5	-
KK0210	Fysiologi	10	-
KK0620	Ledarskap i storhushåll/restaurang , fördjupn	5	-
KK0900	Hushållsvetenskap: Fördjupningsarb 1, uppsats	10	1 FFG 1 OM
KK1720	Matkultur med inriktning mot kött	5	25 FFG
KK9100	Hushållsvetenskap: Fördjupningsarb 2, uppsats	10	3 OM
KK9200	Hushållsvetenskap: Ämnesfördjupning	5	-
KKK400	Matkultur med matlagning	5	-
KN0020	Biokemi med organisk kemi	10	1 FO 40 OM
KN0040	Basal nutrition – näringsämnenas fysiologiska funktion	10	42 FFG 34 FO
KN0050	Livsmedelsvetenskap	10	46 FFG 111 FO
KN0090	Kommunikation och lärande	5	-
LHK100	Livet i hem och familj	10	23 FFG
LHK150	Mat och måltider i ett hållbart samhälle	10	23 FFG
LHK200	Handla för framtiden	10	-
LHK250	Att leva i en globaliserad omvärld	10	-
LHK400	Examensarbete inom lärarprogrammet	10	8 FFG
LHK300	Hälsoarbete i skolan	10	20 FFG
LHK310	Kött i ekologiskt, ekonomiskt och kulturellt	5	11 FFG
LHK320	Näring och hälsa	5	19 FFG

Kurskod	Kursbenämning	Poäng	Antal registrerade
LHK330	Konsumtion för hållbar utveckling	5	8 FFG
LSL100	Slöjd: Grundläggande kurs A	10	33 FFG
LSL150	Slöjd: Grundläggande kurs B	10	33 FFG
LSL200	Slöjd: Formgivning A	10	-
LSL250	Slöjd: Formgivning B	10	-
LTM200	Trä och metallslöjd, formgivning A	10	-
LTM250	Trä och metallslöjd, formgivning B	10	-
LTX250	Textilslöjd, formgivning B	10	-
SLF400	Slöjdformgivning, fördjupning	10	7 FFG 1 OM
SLL610	Slöjdformgivning II	5	6 FFG 1 OM
TEL420	Textil formgivning 1 - kläder	5	1 OM
TEL440	Textil formgivning 1 - broderi	5	30 FFG
TML600	Trä- och metall: Fördjupningskurs	10	-
LTX300	Textilslöjd, specialiseringskurs		-
LTX350	Textilslöjd, specialiseringskurs, utvecklingsarbete		4 FFG
MHG111	Kostvetenskap I,	60	68 FFG varav 13 FRI
MHG157	Ledarskap 1	7,5	30 FFG
MHG257	Ledarskap i storhushåll/restaurang, fördjupning	7,5	31 FFG
MHG466	Verksamhetsförlagd utbildning 1	7,5	16 FFG
MHG122	Gatromisk dietetik	7,5	17 FFG
MHG226	Kost, hälsa och beteende	7,5	29 FFG
MHG126	Fysiologi	15	29 FFG
MHG227	Mat och näring vid fysisk aktivitet	7,5	23 FFG
MHG426	Folkhälsoarbete med kommunikation och lärande	22,5	23 FFG
MHG150	Måltidskunskap	60	40 FFG varav 6 FRI
MHG241	Vinkunskap fördjupning	7,5	14 FFG
MHG148	Måltidskunskap – vegetariskt	7,5	13 FFG
MHG110	Kost och hälsa, grundkurs	30	33 FFG
DIG120	Biokemi med organisk kemi	15	44 FFG
DIG161	Matkultur med näringstillsånd	7,5	35 FFG
DIG190	Kommunikation och lärande	7,5	34 FFG
LHK210	Handla för framtiden	15	20 FFG varav 4 FRI
LHK260	Att leva i en globaliserad omvärld	15	18 FFG varav 2 FRI
LSL210	Slöjd, formgivning A	30	29 FFG varav 3 FRI
LSG201	Slöjdformgivning, fördjupning	15	3 FFG
LSG202	Slöjdformgivning II	7,5	2 FFG
LSG204	Textilformgivning 1 – kläder	7,5	7 FFG
LHA210	Kunskapsyn och bedömning - HK	7,5	12 FFG
LSA210	Kunskapsyn och bedömning – slöjd	7,5	21 FFG
LHK350	Kunskapsyn och bedömning – HK	5 p	11 FFG
LSL350	Kunskapsyn och bedömning – slöjd	5 p	28 FFG
MHA301	Vetenskapliga perspektiv och metoder	7,5	11 FFG
MHA201	Ämnesfördjupning	7,5	10 FFG
MHA202	Ledarskap i storhushåll och restaurang III	15	3 FFG
MHA203	Hälsofrämjande kostinterventioner	15	6 FFG

Hushållsvetenskap & Co handlar om historisk framväxt av ämnet hushållsvetenskap, resurshushållning, mat och måltider, utbildning och internationellt forskningssamarbete. Boken är en antologi och en festskrift till Helena Shanahan, professor i hushållsvetenskap vid MHM, Göteborgs universitet. De fem avsnitten innehåller 14 olika kapitel skrivna av forskare vid MHM och samarbetspartners i Sverige, Finland, Ryssland och Ghana.

Rapport 39, 2007  
ISBN 978-91-976784-1-4  
ISSN 1654-1634