



KURSPLAN

Hälsa, mat och etik, 7,5 högskolepoäng

Health, Food and Ethics, 7.5 credits

Kurskod:	LHEG11	Utbildningsnivå:	Grundnivå
Fastställd av:	Nämnd för Fristående kurs 2011-06-22	Utbildningsområde:	Humanistiska området
Reviderad av:	Utbildningsledare 2014-05-20	Ämnesgrupp:	FI2
Gäller fr.o.m.:	Hösten 2014	Fördjupning:	G1N
Version:	6		
Diarienummer:	HLK 2014/3713-122		

Lärandemål

Efter avslutad kurs förväntas studenterna

Kunskap och förståelse

- visa förståelse för och förmåga att kritiskt förhålla sig till centrala etiska begrepp och teorier
- visa förståelse för och förmåga att kritiskt förhålla sig till olika hälsobegrepp samt ansvar för hälsa
- visa förståelse för och förmåga att kritiskt förhålla sig till etiska aspekter av produktion och konsumtion av mat

Färdighet och förmåga

- visa förmåga att inom ramen för mindre skriftliga uppgifter kunna urskilja och diskutera etiska aspekter av produktion och konsumtion av mat
- visa förmåga att inom ramen för mindre skriftliga uppgifter redogöra för och kritiskt förhålla sig till aktuella etiska frågor kring hälsa och mat
- visa förmåga att tillämpa etiska teorier på frågor om hälsa och mat

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- visa förståelse för och utifrån aktuella samhällsfrågor kunna redogöra för och kritiskt diskutera betydelsen av etiska värden i förhållande till hälsa och mat
- visa förmåga till analys av etiska aspekter i förhållande till hälsa och mat

Innehåll

- Introduktion till etik
- Etiska aspekter av produktion och konsumtion av mat
- Olika hälsobegrepp i ett etiskt perspektiv
- Integritet, autonomi, ansvar, hållbarhet, rättvisa

Undervisningsformer

Kursen omfattar undervisningsmaterial som läggs ut på lärplattformen (PingPong). Studenten laddar upp examinationsuppgifter på lärplattformen och förväntas delta aktivt med skriftliga kommentarer på medstudenters uppgifter.

Förkunskapskrav

Grundläggande behörighet.

Examination och betyg

Kursen bedöms med betygen Underkänd, Godkänd eller Väl godkänd.

Kursen examineras genom enskilda skriftliga uppgifter. För Godkänt krävs i enlighet med ovanstående lärandemål allmän förmåga att inom ramen för mindre skriftliga uppgifter och utifrån kurslitteratur kunna redogöra och kritiskt förhålla sig till aktuella etiska frågor kring hälsa och mat. För Väl Godkänt krävs utöver det visad förmåga till koncis och välstrukturerad presentation i skrift, samt att uppgifterna ger prov på självständighet och originalitet i förhållande till kurslitteratur och kursinnehåll.

Poängregistrering av examinationen för kursen sker enligt följande system:

Examinationsmoment	Omfattning	Betyg
Examination	7,5 hp	U/G/VG

Kursvärdering

Kursen värderas på anvisad blankett.

Kurslitteratur

Brülde, B. & Sandberg, J. (2012) *Hur bör vi handla: filosofiska tankar om rättvisemärkt, vegetariskt & ekologiskt*. Stockholm: Thales, 271 s

Coff, Christian (2010) *The Taste for Ethics. An Ethic of Food Consumption*. Dordrecht: Springer 232 sidor

Kjellström, Sofia (2005) *Ansvar, hälsa och människa: en studie av idéer om individens ansvar för sin hälsa*. Linköping: Linköpings universitet, 238 sidor

Medin, Jennie; Alexandersson, Kristina (2001) *Hälsa och hälsofrämjande – en litteraturstudie*. Lund: Studentlitteratur, 180 sidor

Tännsjö, Torbjörn (2005) *Grundbok i normativ etik//*. Stockholm: Thales, 142 sidor