



Konferens för dig som undervisar i

Hem- och konsumentkunskap

3-4 december 2012 | Garnisonen, Stockholm

Möt dina kollegor på en arena där många olika dimensioner av ämnet hem- och konsumentkunskap möts. Hållbar utveckling, kostråd, bedömning och ämnesintegrering i en blandning av forskare och praktiker.

Konferensen berör bland annat:

- Hur hanterar jag som lärare alla olika bud om bra mat?
- Likvärdig bedömning – så arbetar du med Skolverkets bedömningsmaterial för rättvisare betygssättning
- Strategier för att nå ett lyckat resultat i ämnesintegrerade projekt
- The big 5 – Den röda tråden!
- Kollegialt lärande

På konferensen medverkar:

Agneta Yngve Akershus och Karolinska Institutet	Karin Hjälmeskog Uppsala universitet
Ann Parinder Göteborgs universitet	Helena Persson Umeå kommun
Minna Hellman Konsumentföreningen Stockholm	Agnetha Nystedt Kristinedalskolan, Stenungsund
Marit Östberg Bergs kommun	Ann-Margrethe Svenson Kristinedalskolan, Stenungsund
Jenny Rendahl Göteborgs universitet	Göran Svanelid Stockholm universitet

Konferens för dig som undervisar i Hem- och konsumentkunskap

3-4 december 2012 | Garnisonen, Stockholm

DAG 1 | 3 DECEMBER 2012

08.45 Registrering

09.15 Välkommen!

09.20 Ät mer ägg, mindre ägg, mer fett, mindre fett, mer bröd, mindre bröd

– medias hantering av frågorna är ganska godtycklig – hur hanterar jag som lärare alla olika bud om bra mat?

- Hur kan mediernas rön om olika dieter hanteras när skolan undervisar om livsmedelsverkets kostråd?
- Vad säger forskningen?
- Vilka risker finns det med "vindflöjelsinformationen" från media?
- Vilka åsikter kan man som lärare själv ha?

Agneta Yngve, professor i nutrition och hälsokommunikation vid Högskolan i Akershus och docent och gruppleadare vid Karolinska Institutet.

10.30 Förmiddagskaffe med smörgås

11.00 Ungdomars matvanor – hur går resonemanget hos dem själva?

- Hur resonerar ungdomar kring val av mat och hur beskriver de tidigare erfarenheter och framtida visioner kring mat?
- Vilka matval presenterar ungdomar för omgivningen och vilka former tar dessa presentationer?
- Hur resonerar ungdomarna om sina val av mat i relation till miljö och klimat?
- Hur agerar de idag och hur tänker de om sina framtida konsumtionsval?
- Hur kan man göra HK-lektionerna mer attraktiva för eleverna utifrån studiens resultat?
- Vilka kunskaper har ungdomar när de formar sitt första hushåll?
- Vad har de med sig för preferenser när de flyttat hemifrån, vilken påverkan har uppväxt, skola, vänner och media?

Ann Parinder, arbetar på institutionen för kost och idrottsvetenskap, Göteborgs universitet. Ann har disputerat med avhandlingen *Ungdomars matval – erfarenheter, visioner och miljöargument i eget hushåll*.

12.00 Lunch

13.00 Hållbar utveckling – planera, hantera, värdera!

- Vilka aktiva val och handlingar kan vi göra för att bidra till en hållbar utveckling?
- Hur såg det ut förr och hur kan det se ut i framtiden?

- Hur arbetar du med hållbar utveckling för att många olika aspekter ska lyftas fram?
- Hur startar du elevernas egna tankar och funderingar om mat, hushållning och sopor?
- Hur kan eleverna arbeta praktiskt med att värdera val och handlingar ifrån hushållning och hållbar utveckling?
- Hur kan man låta tanke, sinnesupplevelse och handling samverka och skapa en fördjupad förståelse utifrån perspektivet hållbar utveckling?

Minna Hellman, projektledare/informatör Konsumentföreningen Stockholm och ansvarig för "Släng-inte-maten" där det finns praktisk klokskap kring vardagliga val, hanteringen av livsmedel, tillredning och matlagning.

13.50 Framgångsfaktorer och framtid inom HKN

- Hur kan eleverna påverka innehållet i lektionerna utifrån läroplanen?
- Hur kan du som lärare skapa intresse och utmaningar för eleverna?
- Hur har den nya läroplanen implementerats i praktiken?

Marit Östberg, årets HK-lärare 2011 från Svenstaviks och Myrviken skola i Bergs kommun.

14.20 Eftermiddagskaffe

14.50 Likvärdig bedömning – så kan du arbeta med Skolverkets bedömningsmaterial

- Hur kan du skapa förutsättningar för en likvärdig och rättvis bedömning?
- Hur kan bedömningsstödet användas för att stödja elevernas fortsatta lärande?
- Hur kan du tillsammans med eleverna utveckla förmågorna i LGR 11, t.ex. att föra ett underbyggt resonemang om konsekvenser av konsumtionsval utifrån hälsa, ekonomi och miljö?

Jenny Rendahl, utbildad hem- och konsumentkunskapslärare med magisterexamen i Hushållsvetenskap vid Institutionen för Hushållsvetenskap, Göteborgs universitet. Jenny har varit medförfattare till Skolverkets bedömningsstöd, har varit delaktig i framtagandet för kursplanen i LGR 11 och skriver också på en avhandling om skolelevers tankar och uppfattningar kring kostbudskap och mat.

16.00 Konferensens första dag avslutas

Konferens för dig som undervisar i Hem- och konsumentkunskap

3-4 december 2012 | Garnisonen, Stockholm

DAG 2 | 4 DECEMBER 2012

09.00 Undervisning för konsumtionssamhället?

- Vad är en medveten konsument?
- Vad är utbildning för hållbar utveckling?
- Hur kan undervisning i hem- och konsumentkunskap bidra till hållbar utveckling?
- Hur kan läraren skapa tillfällen till reflektion och diskussion i HK-klassrummet?

Karin Hjälmeskog, lektor i pedagogik med en didaktisk inriktning vid Institutionen för pedagogik, didaktik och utbildningsstudier, Uppsala universitet.

10.00 Förmiddagskaffe med smörgås

10.30 Strategier för att nå ett lyckat resultat i ämnesintegrerade projekt

- Vilken kunskapsbetoning blir framträdande vid ämnesintegration?
- Hur lyckas projektet med en gemensam helhetssyn över ämnesgränserna?
- Vilka ämnessynergier skapas?
- Hur arbetar du som lärare i hem- och konsumentkunskap med kunskapsmålen?

Helena Persson, verksamhetsutvecklare med inriktning på de naturvetenskapliga ämnena i Umeå. Helena disputerade 2011 med avhandlingen *Lärares intentioner och kunskapsfokus vid ämnesintegrerad naturvetenskaplig undervisning i skolår 7-9*.

11.30 Det kollegiala lärandet

Lyssna på Kristinedalskolan i Stenungsund som har genomfört olika ämnesintegrerade projekt som filmprojektet "Med kameran som penna", det internationella projektet "Cookbook-konheweb", förskoleprojektet "Sinnenas mat" och hälsoprojektet "Hälsa, mat och motion". Varje projekt utgår från ett praktiskt estetiskt ämne och därtill knyter de teoretiska ämnena och samverkar för att öka det kollegiala lärandet och de pedagogiska vinsterna. Projekten utgick från Hem- och konsumentkunskap och eleverna ökade sin kreativa förmåga, öppnade nya dörrar och fick en större lust att lära.

Agnetha Nystedt, projektledare IT-projekt, Kristinedalskolan, Stenungsund

Ann-Margrethe Svenson, HK-lärare, Kristinedalskolan, Stenungsund

12.00 Lunch

13.00 The big 5 – den röda tråden!?

The big 5 handlar om de fem viktigaste förmågorna i styrdokumentet; analysförmåga, kommunikativ förmåga, metakognitiv förmåga, förmåga att hantera information och begreppslig förmåga. Föreläsningen tar upp hur det kan användas inom hem- och konsumentkunskap.

- Vilka är de viktigaste förmågorna i hem- och konsumentkunskap?
- Hur kan du och dina kollegor utveckla elevers lärande?
- Hur resonerar man för att få bra betyg i hem- och konsumentkunskap?

Göran Svanelid, universitetslektor Stockholms universitet, har arbetat inom lärarutbildningen i Stockholm sedan 1987. Göran är läromedelsförfattare och har varit ämnesexpert hos Skolverket.

15.00 Konferensen avslutas



Konferens för dig som undervisar i Hem- och konsumentkunskap

3-4 december 2012 | Garnisonen, Stockholm

ÖVRIG INFORMATION

Datum & plats

3-4 december 2012
Garnisonen, Karlavägen 100, Stockholm

För vem?

Konferensen vänder sig till dig som undervisar i hem- och konsumentkunskap i grundskolan.

Pris

Sommarerbjudande: 2.495 kr ex moms

Boka senast den 30 juni!

Boka-tidigt-pris: 2.995 kr ex moms

Boka senast den 14 september

Ordinarie pris: 3.995 kr ex moms

Gäller från 15 september

I konferenspriset ingår förmiddagskaffe/dryck/frukt samt lunch

Logi

Deltagare på konferensen erbjuds 10% rabatt på Adlon Hotells ordinarie dagspriser i mån av plats. Erbjudandet kan ej kombineras med andra rabatter. Boka på tel: 08- 402 65 00 eller via e-post: hotel@adlon.se. Uppge bokningskod Skolporten. Bokningen måste garanteras med kreditkortsnummer samt giltighetsdatum. Betalning sker direkt till hotellet. Vid önskan om fakturering, vänligen kontakta hotellet direkt för information. Sista kostnadsfria avbokning: kl. 18,00 dagen innan ankomst. Mer information om hotellet finns på www.adlon.se. På www.hotels.se hittar du de flesta hotell som finns i Stockholmsområdet.

Övriga frågor

Om programmet:

Hella Westerberg 08-562 268 11
hella.westerberg@skolporten.se

Birgitta Hartzell 08-562 268 13
birgitta.hartzell@skolporten.se

Om anmälan eller fakturering:

Karina Holmgren 08-562 268 02
karolina.holmgren@skolporten.se

Anmälan

Anmälan görs på www.skolporten.se/anmalan
När du anmält dig får du en bekräftelse direkt via e-post. Om du inte får någon bekräftelse, vänligen kontakta oss.

Vägbeskrivning

Hitta hit:

Centralt beläget i Stockholm hittar du kvarteret Garnisonen med sin 70-talskaraktäristiska arkitektur. På andra våningen i Karlahuset hittar du Garnisonen Konferens.

Tunnelbana – Tag röd linje mot Ropsten och stig av vid station Karlavägen, uppgång Karlavägen. Ta till vänster på Karlavägen. Nr 100 som du hittar på höger sida efter c:a 5 minuter.

Bil – Om du kommer hit med bil finns det gott om parkeringsplatser i Garaget i huset. Ingång från Banérgatan 30.

Avbokning

Anmälan är bindande. Avbokar du tidigare än 30 dagar före konferensen återbetalas fakturerad deltagaravgift minus en administrativ avgift på 500 kr. Avbokas platsen senare än 30 dagar före konferensens datum sker ingen återbetalning. Deltagarplatsen kan överlåtas till en kollega.

Håll dig uppdaterad på skol-och forskningsnyheter och kommunicera med oss via:

Facebook:

www.facebook.com/skolporten

Blogg:

www.skolporten.blogspot.com

Twitter:

www.twitter.com/skolporten

Sagt om våra tidigare konferenser

Högsta betyg till alla inblandade!

Mycket bra med forskningsbaserade föreläsningar.

Mycket matnyttigt som jag tar med mig till den egna verksamheten.

Helheten var jättebra!

Läs mer om våra konferenser:
www.skolporten.se

Skolporten AB | 118 82 Stockholm | 08-562 268 00

