

Boka-tidigt-pris
t.o.m. 8 oktober!

Nyhet!
Delta online
eller på plats!

Hem- och konsumentkunskap

Stockholm | 16 – 17 november

Webbkonferens | 22 november – 6 december

På konferensen medverkar

Josefine Haamer von Hofsten – Konradsbergsskolan

Susie Broquist Lundegård – WWF

Helene Grantz – WWF

Lolita Gelinder – Uppsala universitet

Cecilia Lindblom – Umeå universitet

Patrik Hernwall – Stockholms universitet

Inga-Lill Söderberg – KTH

Karin Wendin – Högskolan Kristianstad

Sara McGarvie – Göteborgs universitet

Anna Karlefjärd – Karlstads universitet

Konferensen berör

- Revideringen av kursplanen i HKK – så påverkas undervisning och bedömning.
- Vad förstår barn om privatekonomi?
- Att undervisa särskolans elever i hem- och konsumentkunskap.
- Så lyckas du med planering och genomförande av grupparbeten.
- Framtidens mat – insekter, alger och kulturspannmål.
- Smak som utgångspunkt för undervisning om hållbar mat.
- Eat4Change – ett nytt utbildningsmaterial för skolan från WWF.
- Praktiska exempel på miljötank i alla moment i HKK-klassrummet.



SKOLPORTEN

Välkommen till en konferens för dig som undervisar i hem- och konsumentkunskap! Ta del av aktuell forskning och praktiska metoder, för att du ska utvecklas i dina ämneskunskaper och få didaktisk inspiration. Årets konferens innehåller en bredd av ämnen, men har ett särskilt fokus på undervisning om hållbar matkonsumtion.

Välj om du vill delta i Stockholm eller online!

① Vad förstår våra elever om privatekonomi?

Ansvar för grundskolans undervisning i privatekonomi ligger primärt i ämnet hem- och konsumentkunskap. Undervisningen kan ha stor betydelse för elevernas framtid i ett samhälle där många ekonomiska beslut vilar på individen, men såväl lärarutbildare som lärare uttrycker att det finns brister gällande undervisningsmetoder och kunskaper om elevers ekonomiska kompetenser. Ta del av en föreläsning som utgår från forskning om barns förståelse av privatekonomi. Vad förstår elever om grundläggande privatekonomiska principer, och hur kan undervisningen inom ämnesområdet utvecklas inom ramen för hem- och konsumentkunskap?

Patrik Hernwall är docent och forskare vid Institutionen för data- och systemvetenskap, Stockholms universitet. Hans primära forskningsintresse är barns villkor för lärande och kunskapsutveckling, särskilt i tekniktäta miljöer.

Inga-Lill Söderberg är docent och forskare vid Avdelningen för fastighetsföretagande och finansiella system, KTH. Hon forskar om individers förståelse av ekonomi och ekonomiskt beslutsfattande.

② Att undervisa särskolans elever i HKK

Många lärare i hem- och konsumentkunskap undervisar elever i särskolan. Detta kräver ofta en anpassning av arbetssättet och ibland kan särskilda utmaningar uppstå. Föreläsningen lyfter de svårigheter som kan uppkomma vid HKK-undervisning för särskolan, men framför allt fokuserar vi på möjligheterna. Hela ämnet kommer att beröras, men särskild uppmärksamhet ägnas åt det centrala innehåll som gäller konsumentkunskap och konsumentekonomisk medvetenhet.

Sara McGarvie är adjunkt vid institutionen för kost och idrott vid Göteborgs universitet. Hon är hem- och konsumentkunskapslärare samt speciallärare med inriktning utvecklingsstörning. Idag arbetar hon med lärarutbildning i hem- och konsumentkunskap.

③ Grupparbete i hem- och konsumentkunskap

I hem- och konsumentkunskap är grupparbete en förutsättning för att kunna genomföra en stor del av undervisningen, men det är inte alltid så enkelt som att sätta ihop elever i en grupp och tro att de automatiskt ska kunna arbeta tillsammans på ett produktivt sätt. Det är lätt att glömma bort att eleverna behöver få kunskap om hur ett samarbete fungerar. Ta del av en föreläsning där du får verktyg för att skapa grupparbeten som utvecklar elevernas lärande.

- Hur lyckas du med planering och genomförande av grupparbete i HKK?
- Vilka möjligheter och svårigheter finns det med detta arbetssätt?
- Hur bedömer du elever som arbetar i grupp på ett rättvisande sätt?

Cecilia Lindblom är universitetslektor vid Umeå universitet och arbetar med lärarutbildning och forskning inom hem- och konsumentkunskap. Hon har skrivit ett kapitel om grupparbete i boken *Didaktik för hem- och konsumentkunskap* (2019). Cecilia har anlitats av Skolverket i arbetet med pedagogiskt material och revidering av kursplanen i HKK, samt som ämnesexpert i Skolinspektionens kvalitetsgranskning av ämnet.

④ Framtidens mat – insekter, alger och kulturspannmål

Mat och matkultur skiljer sig åt, inte bara mellan olika kulturer utan också över tid. Gårdagens matkultur är inte densamma som morgondagens. Idag lägger vi stor vikt vid att maten vi äter är ekologisk, lagad från grunden och lokalproducerad. Vi pratar om hållbar konsumtion, men vilka råvaror är egentligen hållbara? Ta del av aktuell forskning kring den mat vi troligen kommer att äta i framtiden: insekter, alger och kulturspannmål.

Karin Wendin är professor i mat- och måltidsvetenskap vid Högskolan Kristianstad och affilierad till Köpenhamns universitet. Hon har tidigare arbetat vid forskningsinstitutet RISE och gästforskat i Köpenhamn. Mat, livsmedel och framför allt hur de smakar, är Karins huvudsakliga forskningsfokus.

5 Smak för hållbar mat

Den mat vi lagar och konsumerar bör vara hållbar, men den får gärna smaka gott också. Kan vårt intresse för smak vara en utgångspunkt i undervisningen om hållbar matkonsumtion? Genom att se smak som någonting föränderligt kan vi uppmuntra eleverna att ändra vanor och invanda mönster. Hur pratar vi om smak med våra elever, och hur kan vi utmana deras erfarenheter för att utbilda hållbara matkonsumenter?

Lolita Gelinder disputerade 2020 vid Uppsala universitet i ämnet didaktik, med avhandlingen *Smak för hållbar mat? Undervisning för hållbar matkonsumtion i hem- och konsumentkunskap*. Hon arbetar nu som universitetslektor i pedagogik vid Mälardalens högskola.

6 Eat4Change – matens roll för en hållbar planet

Att äta är livsviktigt, lustfyllt och gott, men idag äter vi inte hållbart. Med en kost mer anpassad för vår planet skulle alla bli vinnare – naturen, djuren, andra människor och vi själva. Världsnaturfonden WWF arbetar med matfrågan på flera nivåer i Sverige och i en rad andra länder. Bland annat driver de EU-projektet Eat4Change. Syftet med projektet är att engagera unga i att göra hållbara val av mat, och sätta ljus på hur förändringar på individnivå kan ha en direkt effekt på vår klimatpåverkan och att hålla ner den globala uppvärmningen till under 1,5 grader, samt att stödja de globala hållbarhetsmålen. För att uppnå det har WWF tagit fram ett nytt, kostnadsfritt utbildningsmaterial för skolan. I den här föreläsningen får du

- en bakgrund till några av utmaningarna och lösningarna som Eat4Change bygger på
- en presentation av det nya utbildningsmaterialet och hur det kan användas i HKK-undervisningen
- möjlighet att prova på övningarna i utbildningsmaterialet. Ta gärna med egen dator!

Helene Grantz och **Susie Broquist Lundegård** arbetar som programsamordnare för utbildning och lärande för hållbar utveckling på WWF. De har båda lång erfarenhet från undervisning, skolutveckling och rektorskap i kommunal verksamhet.



7 Så ett frö för miljösmarta elever

Hur får du dina elever att vilja sopsortera? Kan du inspirera dem att minska inköpen av nya kläder, eller laga mat efter säsong? Du som undervisar i hem- och konsumentkunskap har en unik möjlighet att påverka nästa generation att fatta miljösmarta och medvetna beslut, men det är lätt hänt att hållbarhet blir ett isolerat moment i undervisningen där så mycket annat ska hinnas med på kort tid. Här får du användbara verktyg för hur miljön kan genomsyra allt som sker i ditt klassrum.

Josefine Haamer von Hofsten är miljörettsjuristen som sadlade om till hem- och konsumentkunskapslärare för att göra skillnad på riktigt. Förutom att undervisa skriver hon böcker om mat för barn och unga, senast en lärobok i HKK tillsammans med kocken Tina Nordström, *Hem- och konsumentkunskap med Tina och Josse* (2020). Josefine har också medverkat i sex säsonger av *Sveriges Yngsta Mästerkock* på TV4, där hon haft rollen som coach till barnen som deltar.

8 Reviderad kursplan, formativ klassrumspraktik och betygssättningsprinciper

Från höstterminen 2022 ska lärare i hem- och konsumentkunskap arbeta utifrån en reviderad kursplan. Ta del av en föreläsning som ger dig stöd i det implementeringsarbete som pågår. Vi går igenom de förändringar ämnet och skolan står inför, och ger en förklaring till varför dessa förändringar kan vara gynnsamma för både lärare och elever. Du får dessutom en bra grund för bedömningsarbetet.

- Vilka dilemman försöker de reviderade kursplanerna lösa?
- Hur hänger revideringarna samman med Skolverkets allmänna råd om betyg och betygssättning?
- Hur kan vägen från kursplan till betyg se ut i praktiken?
- Hur sammanväger du dina bedömningar till ett enda betyg?
- På vilket sätt kan revideringarna bidra till att sätta undervisningen i fokus igen?

Anna Karlefjärd är utbildningsledare vid rektorsutbildningen vid Karlstads universitet. Hon har en bakgrund som lärare och utvecklingschef och har varit delaktig i framtagandet av *Skolverkets allmänna råd om betyg och betygssättning, grundskolans reviderade kursplaner* samt *Betygsutredningens betänkande 2020*.

Konferens i Stockholm

När och var?

16-17 november 2021

Wenner-Gren Center, Sveavägen 166, Stockholm

Pris

Boka-tidigt-pris: 3 995 kr exkl. moms

Gäller t.o.m.
8 oktober 2021

Ord. pris: 5 595 kr exkl. moms

Gäller fr.o.m.
9 oktober 2021

I priset ingår förmiddagskaffe, lunch och eftermiddagskaffe samt dokumentation. Se konferensens exakta tider på skolporten.se/konferenser.

Webbkonferens

När och hur?

Konferensens förinspelade föreläsningar publiceras den **22 november kl. 09.00** och finns tillgängliga t.o.m. den **6 december kl. 24.00**. Titta i den ordning du vill och vid den tidpunkt som passar dig under hela perioden. Föreläsningarna är 60-90 minuter långa.

Pris

Boka-tidigt-pris: 3 395 kr exkl. moms.

Gäller t.o.m.
8 oktober 2021

Ordinarie pris: 3 995 kr exkl. moms

Gäller fr.o.m.
9 oktober 2021

Licensen är individuell och gäller för 1 deltagare. I priset ingår dokumentation. Ytterligare information om konferensen skickas ut via mail ca 10 dagar före start. Inloggningsuppgifter skickas ut kl. 08.00 på konferensens första dag.

Övrig information

För vem?

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

Anmälan

Anmälan görs på skolporten.se/konferenser. När du anmält dig får du en bekräftelse direkt via e-post. Om inte, kontrollera gärna din skräpkorg då vissa mail fastnar i spamfilter.

Avbokning och villkor

Vid avbokning fram till 30 dagar före konferensen återbetalas fakturerad deltagaravgift (administrationsavgift 500 kr).

Avbokas platsen senare än 30 dagar före konferensens datum sker ingen återbetalning. Deltagarplatsen kan överlåtas till en kollega.

OBS! Vi reserverar oss för eventuella lokal- eller programändringar. För att läsa mer om villkor, samt anpassningar gällande covid 19, se aktuell information på skolporten.se/konferenser.

Frågor om programmet?

Nina Fahlén
076-32 16 299
nina.fahlen@skolporten.se

Läs om alla våra
konferenser på
skolporten.se/konferenser

