

Ämnets dag

Hem- och konsumentkunskap

Fortbildning på Göteborgs universitet för ämneslärare

PROGRAM

Lokal: CE 04

09.00-9.10 VÄLKOMMEN

9.10-10.00 Framtidens Hem- och konsumentkunskap

Päivi Palojoki, professor

Föreläsning och gemensam diskussion om ämnets framtid i Norden.

- Vad är viktigt att kunna och veta i framtiden?
- Hur mycket måste eleverna kunna göra eller veta själva när nästan 'allt kan köpas' eller googlas?
- Hur balanseras t ex matlagning och miljöfrågor?
- Den digitaliserande skolan ställer många krav på ämnets undervisningsmetoder och arbetssätt. Att förnya och förändra undervisningen är inte enkelt och självklart.

Detta är frågor som varje HKK-lärare och lärarutbildare måste ta ställning till.

10.00-10.30 Kaffe

10.30-11.20 Den nya medvetna måltiden

Cecilia Magnusson Sporre, lektor

De yrkesverksamma inom måltidssektorn utmanas av ett stort antal krav i sitt dagliga arbete. Olika professioner inom måltidsområdet måste anta många roller i sitt dagliga arbete. Den medvetna måltidsgöraren måste ha de praktiska färdigheterna likväl som relevant utbildning för att kunna möta alla krav och önskemål. Att göra rätt val kräver medvetenhet på flera olika nivåer och i flera dimensioner i måltidsskapandet.

11.20-12.00 Vad äter barn och ungdomar?

Julia Wanselius, doktorand/dietist

Utbudet av livsmedel och matrender är i ständig förändring och vi överöses av kostråd av alla dess slag. Samtidigt har förekomsten av övervikt och fetma hos barn och ungdomar ökat de senaste årtiondena, vilket även förekomsten av kostrelaterade sjukdomar har gjort. Men vad äter egentligen barn och ungdomar i Sverige? En övergripande bild av vad barn och ungdomar äter kommer att presenteras från Livsmedelsverkets senaste kostundersökning, samt även en inblick i hur kostintaget ser ut hos unga i olika delar av samhället.

12.00-13.00 Lunch

13.00-14.15 Konsumentkunskap

Lokal CE 38

Sara McGarvie, adjunkt, Ann Parinder, lektor, Jenny Rendahl, adjunkt

Föreläsning och workshop med fokus på konsumentkunskap.

- Vad är på gång inom fältet?
- Gemensam diskussion och erfarenhetsutbyte inom området

14.15-14.30 Kaffepaus

14.30-15.45 Workshop i sensorik

CE 15, 16

Mia Prim, lektor

Sensorisk workshop där vi fokuserar på smaksinnet. Smaksinnet är ett kemiskt sinne och vi är alla mycket olika känsliga för de fem grundsmakerna. Vi föds med en preferens för söt smak men vad händer sedan? Varför saltar vi så mycket i Sverige? Vad är umami? Kan vi känna smaken av fett? Mia ger en kort introduktion till sinnets uppbyggnad och förmåga- därefter ges möjligheter att prova på övningar som Saperemetoden erbjuder för sensorisk träning, anpassade för skolans elever.

15.45-16.00 UTVÄRDERING

ADRESS: Läroverksgatan 5 C-huset

LOKAL: CE04

Korsvägen är Göteborgs universitets webbplats med fortbildning för lärare och förskollärare: korsvagen.gu.se

30 okt
2018