

FRAMTIDEN INOM HUSLIG EKONOMI

FORTBILDNING FÖR LÄRARE 2022-2023



MED FOKUS PÅ TEMAT DIGITALA VERKTYG FÖR LÄRANDE I ANKNYTNING TILL FRAMTIDENS MAT

Utbildningen innefattar tre moduler med olika teman. Du får lyssna till inspirerande föreläsningar av experter på området. Du får möjlighet till att ställa frågor och diskutera i mindre grupper och göra en fortbildningsuppgift som presenteras under den sista modulen.

Efter kursanmälan kontaktas deltagarna enskilt via sin personliga e-post. Därefter sker kontakten via Google Classroom som kräver ett personligt Google konto. De två första fortbildningsmodulerna sker på distans. Den tredje modulen förverkligas enligt hybrid modellen.

PRELIMINÄRT PROGRAM FÖR FORTBILDNINGEN: FRAMTIDEN INOM HUSLIG EKONOMI

Modul 1: 28.10.2022 kl. 16.00-19.00 (3 h = ½) fortbildning dag via Google Meet

Presentation av kurshelhet Framtiden inom huslig ekonomi

Helka Körkkö, kurs koordinatör (30 min.)

Föreläsning: Kan man äta det här? (1,5 h)

- framtidens livsmedelsproduktion ur ett radikalt och hållbart perspektiv

Lauri Reuter, doktor i bioteknik, finanschef, Nordic FoodTech VC.

Gruppdiskussion (i grupper 30 min. + tillsammans 30 min. = 1 h)

- Hur ta upp ämnet framtidens livsmedelsproduktion ur ett hållbart perspektiv i undervisningen.
- Framtidens mat som tema i undervisningen.

Modul 2: januari 2023 (3h = ½) fortbildnings dag via Google Meet (eget arbete 3h = ½ fortbildning dag)

Föreläsning: Digitala verktyg för lärande i huslig ekonomi (1,5 h)

Learning and Digitalisation in Home Economics Education (LEAD), ett samarbetsprojekt mellan Nordisk-Baltiska länder.

Jenny Rendahl, universitetslektor vid Göteborgs Universitet, Sverige.

Gruppdiskussion (30 min.)

- Digitala verktyg, utmaningar i vardagen
- Användning av digitala verktyg i undervisningen i huslig ekonomi på ett meningsfullt sätt.
- Frågor kring digitala verktyg: input, utbud, vad lämpar sig till vad
- Digitala verktyg i praktiken: inloggning, konton, gratis program
- Tillgängligt läromedelsmaterial på fem olika språk Copyright regler och restriktioner, vad är tillåtet och inte tillåtet.

Sammanfattning: (30 min.)

Gemensamma erfarenheter och frågeställningar.

Presentation av fortbildningsuppgiftens upplägg (30 min.)

- Teori och praktik
 - Digital kompetens
- Inlämningsdatum inom februari månad för fortbildningsuppgift

Modul 3: mars 2023 (3h = ½) fortbildnings dag, hybridundervisning

Föreläsning: Framtidens matkultur (1,5 h).

Presentation av fortbildningsuppgifter (45 min.)

Avslutning (45 min.)

- Sammanfattning av kurshelheten
- Utdelning av kursintyg

Tasting i samarbete med **Hotell- och restaurangmuseet i Helsingfors.**

Deltagaravgift: Fortbildningen är gratis för medlemmar i **Finlands svenska hushållslärare rf**. Övriga kursdeltagare 50 €/modul, 120 €/alla tre moduler.

Inbetalning: FI 82 4170 0010 1759 21