



RUOKAKASVATUKSESTA ILMIÖITÄ OPETUKSEEN – ILMOITTAUDU MUKAAN TÄYDENNYSKOULUTUKSEEN

Kaipaatko ideoita ilmiöpohjaisten opetuskokonaisuuksien toteuttamiseen? Mietitkö, millaisia oppiainerajat ylittäviä ilmiöitä voisitte kollegoiden kanssa toteuttaa?

Kestävä ruoka –täydennyskoulutus tarjoaa tietoa ja välineitä toteuttaa monialaisia opetuskokonaisuuksia kouluissa. Täydennyskoulutuksen tavoitteena on, että opettaja kerryttää kestävään kehitykseen liittyvää tietopohjaa ja kestävä elämäntavan toteuttamiseen liittyviä opetustaitoja. Ruokakasvatus on uuden opetussuunnitelman mukaisesti koko koulun yhteinen tehtävä ja mahdollisuus yhteisten projektien toteuttamiseen. Ruoka, vastuullisuus ja kestävä kehitys voidaan liittää jokaiseen oppiaineeseen moninaisin tavoin.

Ruokatiedon järjestämä ja Opetushallituksen rahoittama täydennyskoulutus on suunnattu kaikille peruskoulun opettajille. Koulutuksessa syvennetään ruokakasvatuksen sisältöjä ja annetaan virikkeitä oppiaineiden väliseen yhteistyöhön. Opettajat saavat koulutuksesta valmiuksia myös tietotekniikan käyttöön oppimisvälineenä ja osaamista teknologiaan nojaavien oppimisympäristöjen hyödyntämiseen. Oppimistehtävissä korostuu tieto- ja viestintätaitojen kehittäminen ja niiden käyttö opetuksessa. Oppimateriaalina käytetään mm. Ruokatiedon Ruokavisaa, joka on yläkoululaisille suunnattu vastuullisen ruokaketjun opetuskokonaisuus.

Täydennyskoulutus sisältää neljä kokonaisuutta, joista voi osallistua 1–4 haluamaansa kokonaisuuteen. Ensimmäiset kaksi moduulia pidetään 10.3.2016 ja 16.3.2016 ja moduulit 3 ja 4 syyslukukaudella. Moduulit ovat

- 1) Ympäristö ja eläinten hyvinvointi – näkökulmia ruuan vastuullisuuteen
- 2) Tuoteturvallisuus ja työura ruoka-alalla
- 3) Ravitsemuksellisesti laadukas ruoka
- 4) Ruoka ja raha – lisäarvoa lähiruusta

Koulutuksen voi suorittaa myös verkko-opetuksena, lisätietoja tarvittaessa antaa Emmi Tuovinen, yhteystiedot alta.

Koulutus järjestetään monimuoto-opetuksena niin, että se sisältää ennakkotehtävän, lähiopetuspäivän ja lopputehtävän ryhmässä. Ennakkotehtävä ja lopputehtävä voidaan suorittaa kokonaan etäopiskeluna. Lähiopetuspäivän ohjelmassa on asiantuntijaluentoja päivän teemoista sekä käytännönläheisiä ryhmätehtäviä ja päivistä riippuen ruuanvalmistusta. Koulutukseen osallistuminen edellyttää kirjautumista verkko-oppimisalustalle, mistä löytyvät ennakkotehtävän ohjeet ja palautuskansio sekä muu oppimateriaali. Kurssin salasanan ja tarkemmat ohjeet saat ilmottauduttuasi sähköpostitse.

Täydennyskoulutus on opettajille maksuton.

AIKATAULU

Kevään 2016 täydennyskoulutukset:

to 10.3.2016 klo 9.00–15.00 Ympäristö ja eläinten hyvinvointi – näkökulmia ruuan vastuullisuuteen
ke 16.3.2016 klo 9.00–15.00 Tuoteturvallisuus ja työura ruoka-alalla

PAIKKA

Opetuskeittiö Flavour Studio, Teurastamo, Työpajankatu 2, 00580 Helsinki.

Lähin metroasema on Kalasatama. Tarkemmat saapumisohjeet osoitteessa: <http://teurastamo.com/info-kartta>

ILMOITTAUTUMINEN

Ilmoittaudu mukaan 23.2.2016 mennessä osoitteessa:

<http://ruokatieto.signupsheet.com>

Valitse tapahtumaksi Kestävä ruoka -täydennyskoulutus ja oikea päivämäärä.

Huomaathan, että koulutukseen voidaan ottaa vain 24 opettajaa ja paikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä.

LISÄTIETOJA

Emmi Tuovinen
projektikoordinaattori
emmi.tuovinen@ruokatieto.fi
P. 040821 9099

Kestävä ruoka – ruokakasvatuksesta ilmiöitä opetukseen on opetushallituksen rahoittama täydennyskoulutuskokonaisuus.

