

Kunskapen ska komma fler till del

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN FOTO: JANNE ANDERSSON

Vem äger kunskapen? Det diskuterar pedagoger världen över. Många spår att kunskapen i framtiden kommer att vara tillgänglig och ges bort gratis och att man redan är på väg dit.

Anne Algers är universitetsadjunkt vid SLU, Sveriges lantbruksuniversitet, och har arbetat med e-learning, eller webbaserat lärande, i mer än tio år.

– 1998 tog jag fram ett läromedel på CD-rom om hur man bör hantera djuren vid transport från gården och fram till slakt. Då trodde jag att en CD skulle vara det självklara distributionssättet i framtiden. Det har hänt mycket sedan dess.

Lättillgänglig kunskap

När Meny startade för åtta år sedan fick Anne Algers ansvaret för att utveckla de webbaserade kurserna. Det har blivit drygt 30 kurser om livsmedelssäkerhet, produktutveckling, sensorik, mm. En komplicerad process, där experternas kunskap ska paketeras på ett tilltalande och pedagogiskt fungerande sätt och bli till lättillgänglig kunskap även för den, som inte är van att sitta på skolbänken eller är duktig på datorer.

Och precis som CD-romskivan, som för tio år sedan kändes nytänkande, var webbaserade kurser något nytt och ganska oprövat i Sverige, när Meny började med det i början av 2000-talet. I alla fall kurser med ett väl genomtänkt pedagogiskt upplägg, där kursdeltagaren kunde ha tät kontakt med ämnesexperten.

Idag kombineras den webbaserade kursen hos Meny allt oftare med studiecirklar. Det innebär att deltagarna tar del av det webbaserade kursmaterialet på datorn när och var man vill och sedan träffas i en grupp och diskuterar materialet, bollar idéer och tankar och berikar kursen med ytterligare föreläsningar och studiebesök. Lättillgänglig kunskap kombineras med ett nätverkande, som har stor betydelse för framför allt många småföretagare.

Bättre svinkött

Pedagogiken har alltid fascinerat Anne Algers. Just nu är hon involverad i ett femårigt EU-projekt, som är det största livsme-



”I framtiden kommer allt mer kunskap att vara tillgänglig och gratis”, säger Anne Algers, som har varit pedagogiskt ansvarig vid utvecklandet av Meny webbaserade kurser och nu arbetar med ett stort EU-projekt.

delsprojektet som EU någonsin haft. Ämnet är relativt smalt sett ur ett svenskt perspektiv. Det handlar om att förbättra kvaliteten på svinkött. Men deltagarna är många – 52 partners från 25 länder är involverade.

– Konsumtionen av svinkött ökar enormt i Asien och Sydamerika, förklarar Anne Algers.

Det som är unikt med EU-projektet är att man nu satsar stort på hur kunskapen från projektet ska föras ut till livsmedelsproducenter, studenter, lantbruksnäringen, m fl.

– EU har tidigare kritiserats för att man gjort stora satsningar, men inte lyckats få ut kunskapen från projektet.

Det ska man råda bot på genom projektdelen ”Teaching and training”, som Anne Algers är samordnare för.

– Vi arbetar mycket efter Unescos arbetsätt, att kunskapen ska vara fri. Utvecklingen går åt det hållet och nu börjar det bli status för en forskare att lägga ut sina resultat i form av digitala läromedel, för att så många som möjligt ska kunna ta del av dem.

I projektet bygger de just nu upp en del som kan liknas vid Wikipedia, det stora internetbaserade uppslagsverket, där vem som helst kan dela med sig av sin kunskap. Den kunskapen blir sedan grunden i en utbildning, som ska leda till en bättre svinköttkvalitet.

– Nästa steg blir att få ut läromedlen till de befintliga utbildningsorganisationerna. Kunskapen ges bort gratis och kommer fler till del. Så kommer allt fler att arbeta i framtiden, spår Anne Algers. ■