

Fagnettverk Oppland – Gjøvik og Hafjell

**Det praktiske og estetiske faget
Mat og helse og fagfornyelsen
oktober 2019**

Karen Lassen
Universitetslektor/stipendiat
Faggruppe mat og helse
Institutt for friluftsliv, idretts- og kroppsøving
Fakultet for humaniora-, idrett- og utdanningsvitenskap



Hva, hvorfor og hvordan skal mat- og helselæreren undervise i praktisk matlaging for å sikre at

- Opplæringen i mat og helse er et godt utgangspunkt for elevers deltakelse på matområder innenfor utdanning, arbeids- og samfunnsliv.
- Opplæringen gir elevene et godt grunnlag for å forstå seg selv, andre og verden, og for å gjøre gode valg i livet med henblikk på mat og måltider
- Grunnopplæringen i mat og helse er en viktig del av en livslang dannelsingsprosess som har enkeltmenneskets frihet, selvstendighet, ansvarlighet og medmenneskelighet som mål.

Program

- 1030 Bli kjent gjennom småprat og begrepsetting
- 1040 Hva er matlaging – hva er måltid- begrepsetting – strukturering – gruppearbeid og pause
- 12.15 Lunch
- 13.00 Hva kan forskning fortelle om undervisning på skolekjøkkenet?
Hva er en rutine? Gruppediskusjoner
Hvordan kan undervisning i matlaging åpne for elevers danning?
Gruppeorganisering i matlaging
- 15.00 Utvikling av mellomarbeid – kontakt/nettverk
- 1530 Vel hjemkunnskapsformer i mat- og helsefaget

Samtaler i smågrupper

Hensikt bli litt kjent med hverandre og bedre kjent med seg selv som fagperson

- Bruk 10 minutter på
 - Undersøk en kjeks ved hjelp av dine fem sanser
 - se - lukte - føle - lytte - smake
 - Sett ord på erfaringene dine ved hjelp av begrep som
 - uttrykker dine følelser (affektive begrep)
 - uttrykker en nøytral beskrivelse av kjeksen (deskriptive begrep)



Begrep gir uttrykk for hva vi sanser, tenker og gjør

Begrep kan gi grunnlag for å kategorisere og strukturere

Praktisk matlaging er mat- og helsefagets bærende aktivitet.

Teori og praksis hånd i hånd?

Hva består matlaging av?



Sb.no

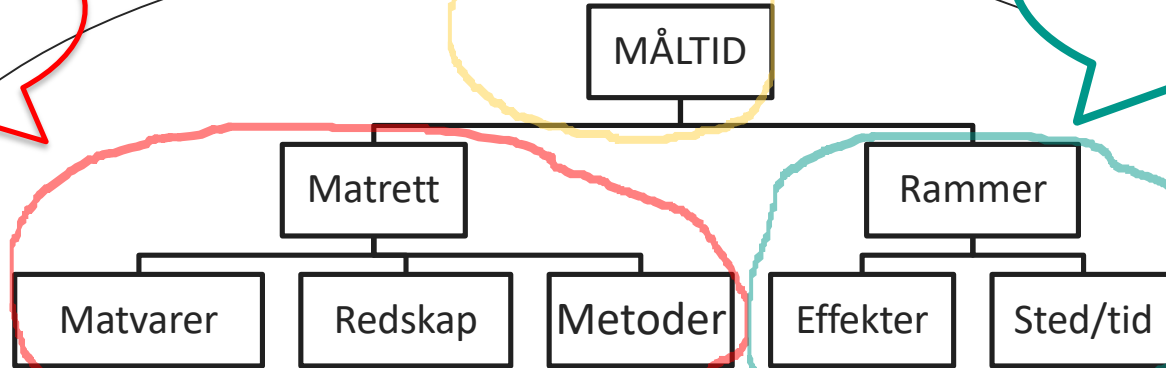
Det «hjemmelagde» måltidet

(fritt etter Tolksdorf 1975 (Ropeid, A. (1985) F... 85, Volum 11. Oslo: Novus Forlag. S 3-19);

Måltidsgjennomføring

Matlaging
(teknisk)

Måltidslaging



Kjønn, alder, kunnskap, ferdigheter, geografi,
etnisitet, klasse, økonomi, verdisyn,
dag-, år- og livssyklus

Hvordan fremstilles matlaging i læreplaners innledende tekster i mat- og helsefaget?

(upubliserte funn i Lassen, K. sitt pågående doktorgradsprosjekt)

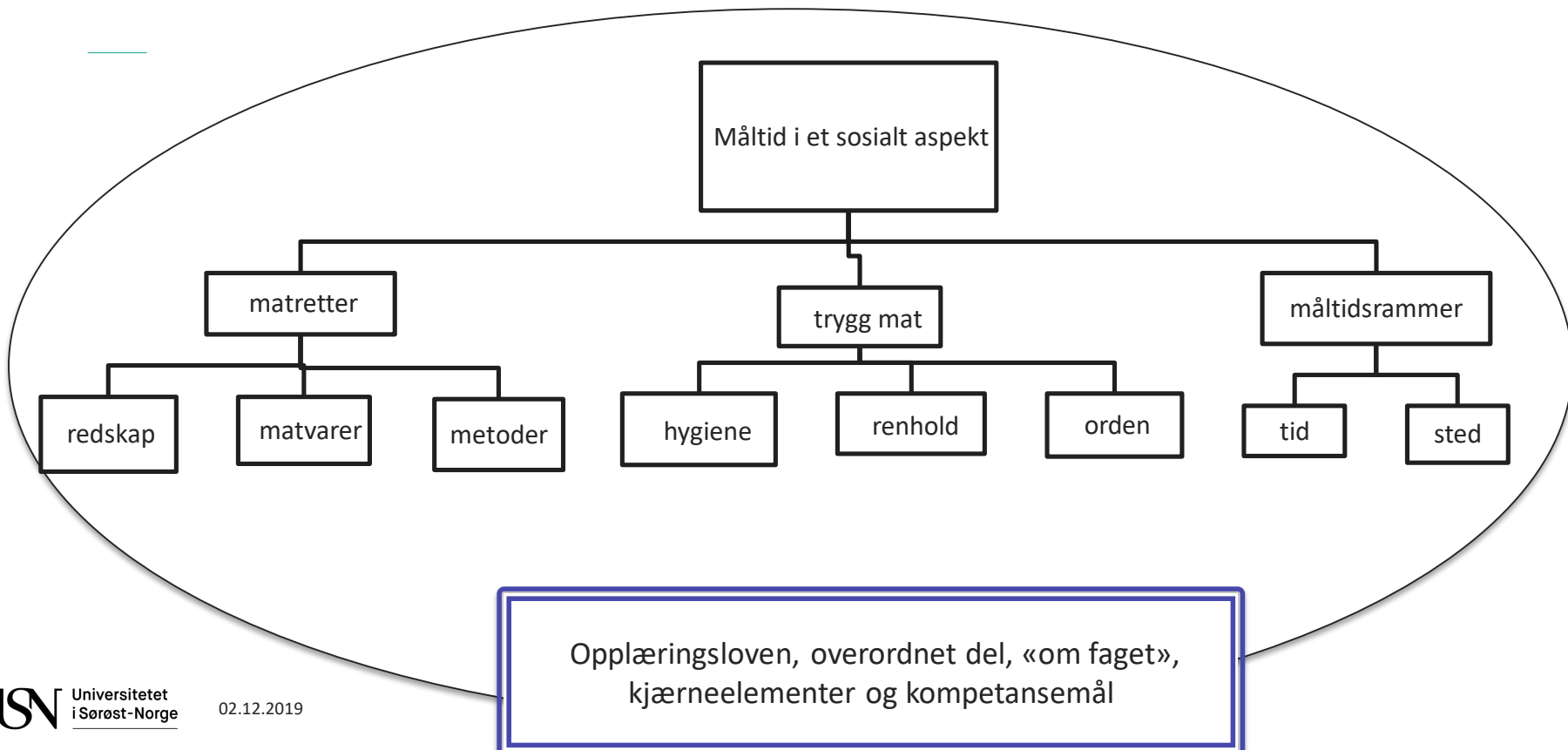
År	Navn	Utdyping av matlaging i obligatoriske læreplaner
1939	Husstell	Matvarer og hygiene
1960	Heimkunnskap	Verken matlaging eller hygiene ble nevnt
1974	Heimkunnskap	Redskap, metoder og matvarer, hygiene
1987	Heimkunnskap	Mat og kjøkkenstell
1997	Heimkunnskap	Redskap og metoder
2006	Mat og helse	Matvarer og hygiene
2020	Mat og helse	HVORDAN KAN MAT- OG MÅLTIDSLAGING FORSTÅS I LYS AV «OM FAGET» OG KJERNEELEMENTENE?

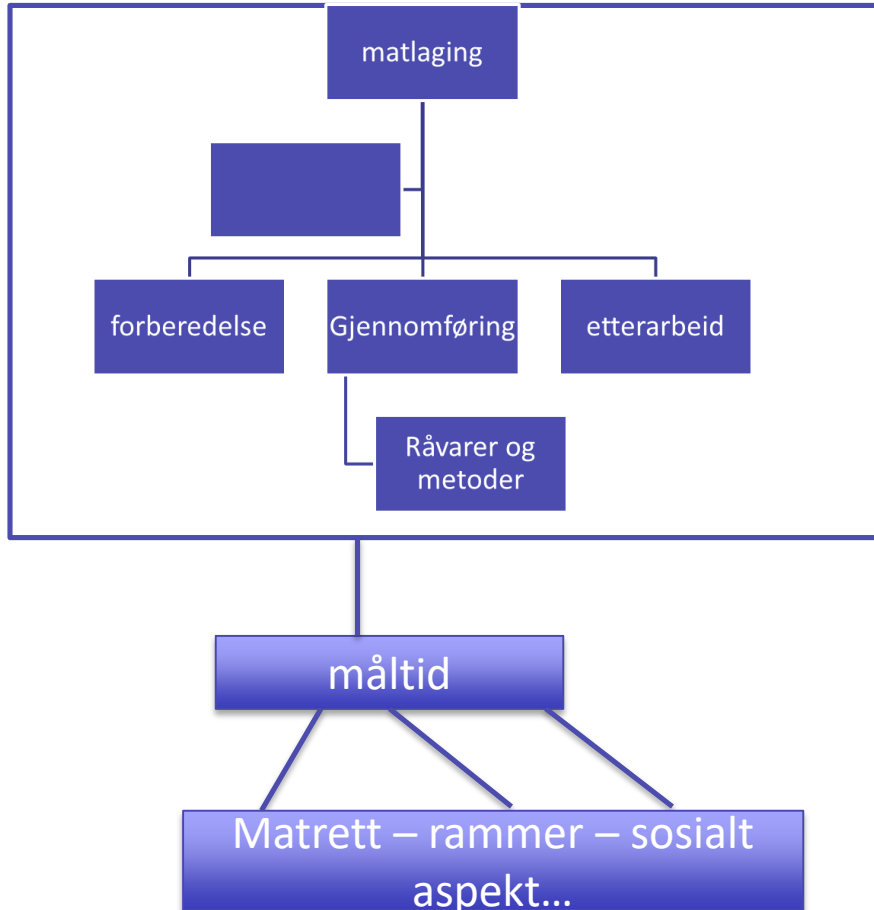


20 minutter

Matlaging og måltider på skolekjøkkenet

etter innspill fra fagfornyelsen i mat og helse på Gjøvik-Hafjell 2019





Charlotte Brandt
Wendelborgs
matlagingsmodell

Mat og helse

Måltidsmodell/planleggingsmodell fra
Silje Bjørkhaug Bakkum, Nord-Fron

Måltidsplanlegging

Valg av råvarer
Vektlegg sesong, årstid, tradisjoner, rammer
og kulturell identitet.

Lage mat, følge oppskrift

Kostråd

Trygg mat

Hygiene

Samarbeid

Veiledning av lærer underveis

12pt | 300

Måltid

Matglede, helsefrembringende, måltidsgjennomføring

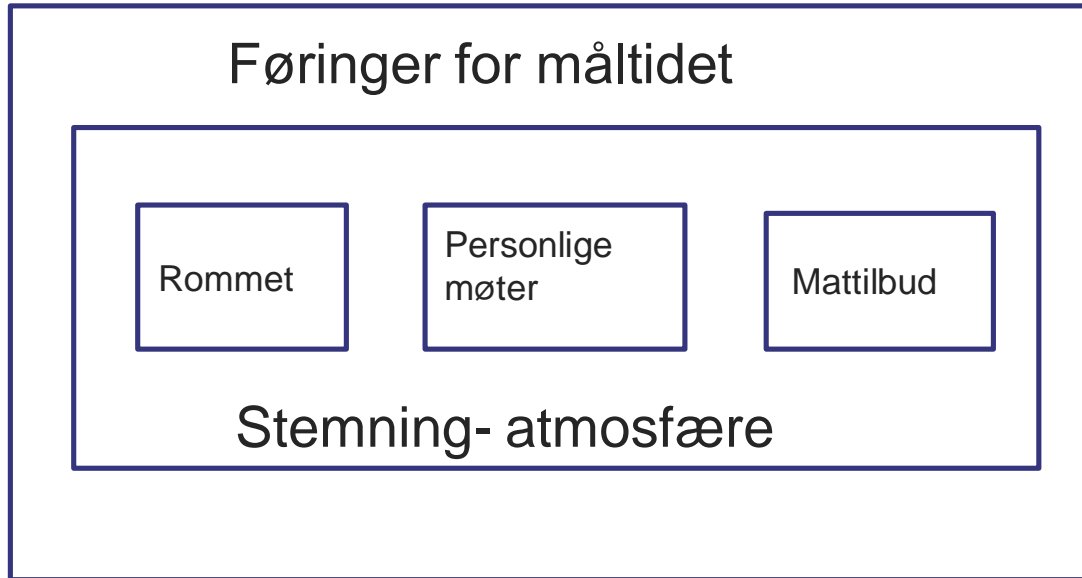
Måltidsmodell fra Ida Elise Kaltoft



-
- Kan modellene være en støtte for å kommunisere sammenheng og progresjon i faget? Dit elevene skal?
 - Kan modellene synliggjøre kunnskaper og ferdigheter elevene skal lære å mestre slik at de kan anvendes i situasjoner utenfor skolen?
 - Synliggjør modellene lærernes utfordringer?

Det serverte måltidet- fra gjestens perspektiv

FAMM – Five aspects meal model (Sporre 20)

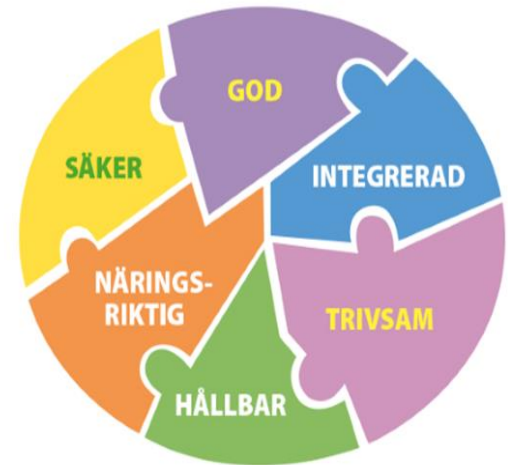


Måltidens 5 aspekt Hentet fra Dahlgren, S (2010): *Skolmaten – "så här vill vi ha det", säger gymnasieelever.*



Måltidspusselet

- Livsmedelsverket (u.å): MÅLTISDPUSSLET:
gode, integrerende, hyggelig, næringsrike og bærekraftige måltider (<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/maltidsmodellen/>)



Litt om forskningsfunn i mat- og helsefaget

- Lærere på 4.trinn legger læreplan i mat og helse til grunn for opplæringen. Men det er vanskelig å få tak i datagrunnlag, kanskje fordi få skoler prioriterer mat og helse på dette trinnet (Johannesen 2013)
- Lærere på 6.trinn: lage mat er den viktigste komponenten i mat- og helsefaget. Oppskrifter er dominerende for planlegging og gjennomføring av opplæringen (Veka, I., Wergedahl, H. & Holthe, A. 2018). Valg av matvarer synes å være mindre preget av mat- og helsefagets formål, enn lærernes preferanser.
- Lærere på 6. trinn anser at de har høy kompetanse. Kan forklares ved at lærerne har en egeninteresse knyttet til fagområdet (Holthe, A. & Wergedahl, H. (2013)
- Lærere på 9. trinn: Hovedutfordring: Hvordan ivareta alle gjøremål? Jo, med ressursoptimering av «alt»: rutinisere og regisserer (Lassen, K. upublisert)

Litt mer om forskningsfunn i mat- og helsefaget

- Tid er en begrensende faktor, som kan benyttes med større faglig bevissthet (Lange 2017)
- Lærerne mener at redskap skal fungere godt, men underviser med ikke-fungerende redskaper (Fordyce-Voorham, 2011; Höijer, 2006).
- Undervisningen er mer preget av hva og hvordan gjøre rengjøring enn hvorfor (Lange 2017) ettersom spør mer systematikk rundt refleksjon og læring om hvorfor rengjøring er viktig.
- Lærere underkommuniserer at hel- og halvfabrikert mat er nødvendig og effektiviserende for å lykkes i matlaging både i lys av undervisningsøkters tidsrammer, elevforutsetninger og den hverdagen elever møter utenfor skolekjøkkenet (Lindblom (2016; Verriet 2015)
- At elevene skal lære å lage mat fra bunnen av, handler i mange tilfeller om at elevene skal arbeide selvstendig. Da krever lærerne at elevene skal planlegge og gjennomføre matlaging selv, uten hjelp fra lærer (Lindblom et al., 2016b). I slike tilfeller blir «lärandet överlåtits till eleverna själva» (Lindblom 2016, s. 60) .

Hva er mat – og helselærerens kunnskapsgrunnlag

- Dagens grunnskolelærerutdanning skal tilby forskningsbasert og erfaringsbasert kunnskap
- Kunnskapsformer i mat- og helsefaget
 - Matlaging: erfaringsbasert ?
 - Ernæring: forskningsbasert
 - Trygg mat: forskningsbasert + erfaringsbasert
 - Bærekraft: forskningsbasert + ?
 - Didaktikk: erfaringsbasert + teoribasert + på veg til å få tilskudd fra forskning

Å lære bort handlinger i matlaging



- Fra matlagingshandlinger –til kroppsliggjorte rutiner hos elever?
- Rutiner
 - Har en indre struktur: Trinn i en viss rekkefølge
 - Der er alltid en rekkefølge
 - Kan «koreograferes»
 - Rutiniserte handlinger har med sin indre rekkefølge, evne til å organisere og synkronisere aktiviteter i tid (Ehn & Löfgren, 2010; Grimen, 1997)

Undervisning: funn og deltagere i Karens forskning

	Didaktiske handlingsmønster relatert til rutiner fremstilt som begrensende for elevers utvikling				Didaktiske handlingsmønster relatert til rutiner fremstilt som støttende for elevers utvikling						
	Unn- vikende	Like- gyldig	Under- kastende	Uforutsig- bar	Under- søke	Standar- disere	Aner- kjenne	Involv- ende	Reflektr- ende	Kontekst- ualisering	
Matlagingsmetoder	x				x	x				x	
Trygg mat		x			x	x	x	x			
Redskap		x				x			x		
Matvarer	x		x						x		
Produktvurdering	x				x						
Oppskrifter			x						x		
Organisering				x		x					
Annet										x	

Studiepoeng i mat og helse	Alder	Estimert undervisning- i mat og helse. I år	Estimert stillingsstørrelse i % av hel stilling i mat og helse i karrieren
0	30	½	Ingen
0	28	1	Ingen
0	32	6	50
15	41	4 -5	10-40%
30	60	18	25
180	55	25	50-60

Danning (LK06)

undervisning som åpner for en kombinasjon av de tre momentene kritisk og kreativ tenking, selvstendighet med saksinnsikt og kunne ta ansvar og medansvar i samfunnet vil åpne for elevers danning.

Dale, E. L. (2010). Å gjøre Kunnskapsløftets læreplanverk til et godt styringsdokument. I E. L. Dale (Red.), *Kunnskapsløftet: På vei mot felles kvalitetsansvar?* (s. 86-143). Oslo: Universitetsforl.

Teori og praksis hånd i hånd?

Tid er en begrensende faktor, som kan benyttes med større faglig bevissthet.....

Hvordan lykkes? 10 minutter



Hva vet vi om elevsamarbeid i mat og helse

Lindbloms (2016) fire former for elevsamarbeid om matlaging.

1. Integrert gruppearbeid, hvor elevene positivt og likeverdig diskuterte seg frem til de beste måtene å løse oppgavene på.
2. Ekspertgruppen hvor der enten var en selvutnevnt ekspert eller en ekspert valgt av medelever. Den valgte ekspertten ble gitt tillit på bakgrunn av engasjement i planlegging av matlagingsarbeidet.
3. Kun deler av elevgruppen inkluderes i matlaging. Resterende elever ble ikke invitert inn eller ignorert og fikk gjøre arbeid som ble til overs.
4. Parallelt gruppearbeid. Elevene i samme basekjøkken samarbeidet ikke mer enn nødvendig.

Matlaging i grupper

- Hvordan sikre sammenheng og progresjon for alle elevene i de forskjellige gruppene?
- Hvordan sikre at gruppeprosessene kan styrke elevers dannings, kan anvendes i situasjoner utenfor skolen, og ivareta verdigrunnlaget?
- Menneskeverd
- Identitet og kulturelt mangfold
- Kritisk tenking og etisk bevissthet
- Skaperglede, engasjement og utforskertang
- Respekt for naturen og miljøbevissthet
- Demokrati og medvirkning



Mellomarbeidene har minst tre komponenter hver gang:

- Enkeltlærerens utprøving
- Skolebasert erfaringsdeling – ledelsen på den enkelte skole organiserer dette
- Forarbeid til neste samling
- I tillegg velger det enkelte nettverk om man ønsker et digitalt møterom der erfaringer kan deles mellom samlingene (arbeidskrav D).
-
-

Første mellomarbeid:

- A. Ta utgangspunkt i noen av dine egne planer og opplegg for perioden oktober til desember. Hva harmonerer godt med fagets nye relevans og kjerneelementer? Hvorfor? Hva bør/kan du endre slik at planene/oppleggene harmonerer enda bedre med fagets nye relevans/kjerneelementene? Hvordan? Prøv ut endringene og skaff deg erfaringer. Finn ut hva elevene tenker er det viktigste i faget. På januarsamlingen skal hver enkelt deltaker presentere sine erfaringer fra utprøvingen (i grupper). Elevenes tanker om hva som er det viktigste i faget må være en del av presentasjonen.
- B. Presenter ditt fags nye kjerneelementer i **profesjonsfellesskapet** på skolen din (både innenfor og mellom fag) og eksemplifiser med erfaringene du har fra oppgave A. Skoleledelsen organiserer denne delingen på en hensiktsmessig måte for best mulig læring på tvers i profesjonsfellesskapet (minst én gang, gjerne to)
- C. Undersøk den endelige læreplanen for faget ditt slik den ble vedtatt i november 2019 (ligger på udir.no). Hva er du mest fornøyd med i de nye læreplanene? Hva overrasket deg mest? Hva tror du tolkes mest ulikt av ulike lærere og skoler?
- D. Hvert fag legger inn digital deling/samarbeid dersom det er ønskelig. Dette er opp til fagansvarlig. Hvis det opprettes et slikt rom, må det være obligatoriske krav om deltakelse.

Evaluering

- <https://forms.gle/SiGjkUuUPvmTCmeQ9>

Kilder

- Höijer, K., Fjellström, C. & Hjalmeskog, K. (2013). Learning Space for Food: Exploring Three Home Economics Classrooms. *Pedagogy, Culture and Society*, 21(3), 449-469. Hentet fra <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/14681366.2013.809374>
- Höijer, K., Hjalmeskog, K. & Fjellström, C. (2014). The Role of Food Selection in Swedish Home Economics: The Educational Visions and Cultural Meaning. *Ecology of Food and Nutrition*, 53(5), 484-502. <https://doi.org/10.1080/03670244.2013.870072>
- Fordyce-Voorham, S. (2011). Identification of Essential Food Skills for Skill-based Healthful Eating Programs in Secondary Schools. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 43(2), 116-122. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2009.12.002>
- Johannessen, H. (2013). *Frå idé til praksis. Læreplan i mat og helse* (Masteroppgave). Høgskolen i Hedmark Avdeling for lærerutdanning og naturvitenskap. Hentet fra <https://brage.bibsys.no/xmlui/bitstream/handle/11250/132737/Johannessen.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Lange, M. (2017). *Food Safety Learning in Home and Consumer Studies: Teachers' and Students' Perspectives* (Ph.d.). Uppsala University Sverige. Hentet fra <http://uu.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2%3A1081338&dsid=636>
- Lindblom, C., Erixon Arreman, I., Bohm, I. & Hörnell, A. (2016). Group work interaction among pupils In Home and Consumer Studies in Sweden. *International Journal of Home Economics*, 9(1), 35-53. Hentet fra https://www.ifhe.org/fileadmin/user_upload/IFHE_2019/Our_Work/IJHE/IJHE_Volume_9_Issue_1_2016.pdf
- Sporre, M., C., (2015). Från Guide Michelin till offentlig måltid. Five Aspects mela modell, FAMM. I. Bergström, K., Jonsson I. M., Prell, H., Wernersson, I., Åberg H. (red) (2015): *Mat är mer än mat. Samhällsvetenskapliga perspektiv på mat och måltider*. Gøteborgs Universitet. Artikkelsamling med engelskspråklige artikler. Tilgjengelig fra: https://gupea.ub.gu.se/bitstream/2077/39007/2/gupea_2077_39007_2.pdf
- Veka, I., Wergedahl, H. & Holthe, A. (2018). Oppskriften- den skjulte læreplanen i mat og helse. *Acta Didactica Norge*, 12(3), 9. <https://doi.org/10.5617/adno.4829>