

Erfaringer fra samarbeid om mat og helsefaget med Regionalt fagnettverk midtre Buskerud, sett med en faglærers blikk

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



Mat og helsefagets status

- Lav status i skolen. Kan blant annet knyttes til
 - kvinnefag, hjemmets sfære, antagelser om at lærerne ikke følgerlæreplaner, lærerne oppfattes som moraliserende. Formidlere av «de riktige løsningene». Inviteres ikke inn i tverrfaglige prosjekt. Liten forskning (Dewhurst & Pendergast, 2008; Hjalmeskog, 2013; Holthe & Wergedahl, 2013, Lassen upublisert).

Særdeles overraskende og hyggelig at

**Regionalt fagnettverk Midtre Buskerud
har satt mat og helse på dagsorden i sitt
kompetanseutviklingsprogram**

Mat og helse praktisk og estetisk fag i grunnskolen

- Gjennom 197 timer fordelt på 10 år skal elever skal få kompetanse til å velge helsefremmende og bærekraftige kosthold
- Kunnskap om mat og kosthold bygger på et bredt faglig spekter innenfor humanistiske-, samfunnsvitenskapelige-, naturvitenskapelige fagretninger
- 46 % av lærerne som underviser i faget har fagfordypning i mat og helse /heimkunnskap
- Mat og helse er det skolefaget som elever liker best. Survey (N=3226) gjennomført på 5., 7., 8. og 10. trinn (Moen, Westlie, Bjørke & Brattli, 2018)
- Utfordring sett med mine øyne:
 - Hvordan øke mat- og helselærers faglige kompetanse slik at lærer får større bevissthet om læringspotensialet i alle matlagingshandlinger på skolekjøkkenet?
 - Hvordan synliggjøre det faglige samarbeidspotensialet i mat og helse for kollegaer og ledelse

Planleggingen av kompetanseheving i mat og helse

Planlegging via en nettportal med rådgiver i Ringerike kommune og to lærere i mat og helse.

- + Åpent sinn, faglig søkende, enighet, rådgiver formulerte og formidlet. Kjerneelementer sentrale
- ÷ Tekniske kvaliteter bør utvikles

Ettertanker:

Burde vi rettet større oppmerksomhet mot dybdelæring og progresjon?

Hva med skoleeiers rolle i kompetansehevingen? eier av spesialrommet for undervisning i mat og helse, og sentral for romlige premisser for didaktisk og faglig utvikling?

Introduction of the project



- Entrepreneurship for 6th graders (12yrs) through pupil operated restaurant



rence 30 & 31 August 2018 Osnabrück, Germany

6



IFHE Region Europe – Conference 30 & 31 August 2018 Osnabrück, Germany

2

Kompetanseutvikling i nettverk? Erfaringer

- Hva skal deltagelse i nettverket innebære for lærerne før, under og etter samling
- Hvor godt forberedt er lærerne på å møte faglige utfordringer?
 - Hvor godt er USN forberedt på svært forskjellige faglige utfordringer?
- Hvor godt forberedt var deltagerne på å arbeide i nettverk?
 - Burde USN hatt en konkret plan for nettverksarbeid?
- Hvor godt forberedt er lærerne på at kursdagen varer til kl. 1530

Neste samling, 4. mars 2019

De neste 5 månedene: Nettverksarbeid? - evt om hva

Foreløpige tema for 4. mars 2019:
Matkultur/matsosiologi

Flerkulturelle, allergier, hva styrer hva vi velger av innkjøp,...

– Samling 1, september 2018

Basert på forelesning – dialog – korte gruppediskusjoner
Faglig relevant innhold, men for unyansert faglig nivå?
For liten ivaretagelse av undervisningstrinn

– Samling 2, mars 2019

Basert på forelesning- dialog- markerte gruppediskusjoner
Lærerne plassert etter trinn. Større grad av
erfæringsutveksling på formiddagen.
Faglig påfyll etter lunch.

Mål for dagen er at vi sammen blir klokere på tema:

- **Bærekraft i Mat og helse;** hva er det og hvordan praktiserer vi det i undervisninga på og utafor kjøkkenet?
 - Hva er bærekraft? Hvordan sikrer vi bærekraftig undervisning?
 - Hva er helsefremmende kosthold?
 - Trygg mat, hygiene og sikkerhet
 - Sansing og smak
- **Planlegging og vurdering i Mat og helse**
 - Hvordan planlegger vi?
 - Hvordan lærer vi bort god planlegging?
 - Hvordan kan vi bruke planlegging som grunnlag for vurdering for læring?

Plan: kl 0830 - 1530

0830 - Velkommen. Hvordan planlegge og evaluere egen undervisning?

oppfølging av analysen fra forrige samling.

Dele /diskutere egne undervisningsopplegg

1000 - Vurdering – vurdering for læring - gruppesamarbeid

1230 - Matkultur/matsosiologi

Flerkultur, allergier, - hva styrer hva vi velger av innkjøp (råvarer), metoder og redskap?

14.45 - Om popopp-restaurantdag og skolekjøkken. Kolbjørn Enge, 6.trinn Granly skole, Horten kommune

Hvem skal kompetanseheves?

Utfordringer ved kompetanseutvikling i et «lite fag»:

- Noen skoler prioriterer kontaktlærer som faglærer i mat og helse – lærere har faget hvert tredje år.....
- Noen skoler prioriterer «disiplinene» i faget. Splitter, fragmenterer faget og fordeler det på flere lærere.....
- Andre skoler prioriterer kompetanse i faget – lærerne har faget hvert år

Utfordring fra mat- og helsefaget til kompetansehevingsnettverk

De tre tverrfaglige temaene

- Folkehelse og livsmestring
- Demokrati og medborgerskap
- Bærekraftig utvikling

trenes i praksis i mat og helsefaget

Kilder

- Dewhurst, Y. & Pendergast, D. (2008). Home Economics in the 21st Century: A Cross Cultural Comparative Study. *International Journal of Home Economics*, 1(1). Hentet fra https://www.ifhe.org/fileadmin/user_upload/IJHE_Vol1_Iss_1.pdf
- Hjalmskog, K. (2013). Revolt against the "fusspot". *International Journal of Home Economics*, 6(2), 173-185. Hentet fra https://www.ifhe.org/fileadmin/user_upload/IJHE_V6_I2.pdf
- Holthe, A. & Wergedahl, H. (2013). Mat og helse på barnetrinnet - praktisk, men ennå ikke kreativt. *Skolefagsundersøkelsen 2011: Praktiske og estetiske fag på barnesteget i norsk grunnskule*, , 104-126. Hentet fra <https://brage.bibsys.no/xmlui/bitstream/handle/11250/152148/Rapport.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Lagerstrøm, B. O., Moafi, H. & Revold, M. K. (2014). *Kompetanseprofil i grunnskolen. Hovedresultater 2013/2014* Statistisk sentralbyrå. Oslo–Kongsvinger. Hentet fra https://www.ssb.no/utdanning/artikler-og-publikasjoner/_attachment/197751?_ts=148a1618d30
- Moen, K. M., Westlie, K., Bjørke, L. & Brattli, V. H. (2018). *Når ambisjon møter tradisjon: En nasjonal kartleggingsstudie av kroppsøvfaget i grunnskolen (5.–10. trinn) (1-2018)*. Høgskolen i Innlandet. Hentet fra <https://brage.bibsys.no/xmlui/handle/11250/2482450>