

Fag: Mat og helse 2

Kode: MH230

Studiepoeng: 30

Vedtatt: Vedtatt av Avdelingsstyret 04.12.2007

Fagplanens inndeling:

- 1. Innledning**
- 2. Innhold**
- 3. Innhold for studenter som er i utlandet**
- 4. Organisering og arbeidsformer**
- 5. Vurderingsordning**
- 6. Pensum og kunnskapskilder**

1. Innledning

Mat og helse er et praktisk og estetiske fag som kan bidra til å skape kulturell forståelse. Matkultur gjerne knyttet til religion er viktig for utvikling av menneskers identitet og faget gir mange muligheter til personlig vekst og utvikling.

Studentene skal tilegne seg faglig og fagdidaktisk kompetanse for å arbeide med faget i grunnskolen etter gjeldende læreplanverk. Progresjonen er bygget opp dels som en fordypning, dels som en utvidelse av kompetanse ut fra Mat og helse 1. Praktisk arbeid og utforskning utgjør hovedtyngden i faget og ulike praktiske arbeidsprosesser utfordrer på forskjellige måter. Studiet vektlegger også faglig utviklingsarbeid og entreprenørskap som strategi.

Mat og helse har overføringsverdi til andre fag- og livsområder, vektlegger samarbeid, trivsel og omsorg. Studiet vil være en viktig bidragsyter i forhold til arbeid med skolemåltidet og kostveiledning i skolehverdagen. Gjennom undervisningen i Mat og helse og nært samarbeid med helsetjeneste og hjemmet kan dette bidra til gode helsevaner.

Denne studieeenheten gir et godt grunnlag for å undervise i Mat og helse på alle trinn i grunnskolen, men er spesielt rettet mot ungdomstrinnet. Opptakskrav er Mat og helse, 30 studiepoeng (MH130) eller heimkunnskap 1 og 2 til sammen 30 studiepoeng. Studiet gir et godt grunnlag for arbeid med oppgaver i alle skoleslag og annen offentlig virksomhet.

2. Innhold

Faglig og fagdidaktisk kunnskap og ferdighet

Sentrale hovedområder i Mat og helse er

- Ernæring og kostens betydning for helsa
- Matkultur
- Mat og forbruk
- Matpedagogikk

Ernæring og kostens betydning for helse

Dette målområdet er sentralt og fokuserer studentens videreutvikling av kunnskap basert på nyere forskning om ernæring og kostens betydning for helse. Det er viktig å kunne overføre dette til handling gjennom praktisk arbeid med mat og matvarer og undervisning av ungdommer. Videre egenutvikling av handlingskompetanse innen matlaging, servering og bordsete, og det å være lærer i mat og helse er en betydelig komponent i studiet.

Studenten skal

- ha kunnskaper og kompetanse om kost og ernæring som fremmer en god helse og gode levevaner
- kunne analysere fagstoff og begrunne fagrelaterte beslutninger
- ha ferdigheter i å bruke faglige kunnskaper på praktiske og teoretiske problemstillinger innenfor helsefremmende arbeid
- videreutvikle kunnskap om matvarer, matvarehygiene og hygieneforskrifter
- kunne sette sammen meny og bruke kostberegningsprogram som helsefremmende tiltak

Matkultur

En viktig komponent i Mat og helse 2 er å se på mattradisjoner som en identitetsskapende faktor. Videre er mat også kultur hvor språk og estetikk er sentrale komponenter i et sosialt og inkluderende bordsete. Studiet vektlegger utvikling av positive holdninger og kunnskaper om mat og kultur som uttrykk for religion og tradisjon. Mat og måltider er nært knyttet til sosial kompetanse og toleranse for andre sine matvaner.

Studenten skal

- kunne analysere norsk matvarepolitikk og handlingsplan for norsk matkultur og trekke egne slutninger
- anvende faglige kunnskaper på problemstillinger knyttet til matvare- og produktkunnskap og ferdigheter i matlagingsteknikker
- ha kunnskaper om oppbevaringsmåter
- ha bevissthet om måltidet som sosial institusjon
- ha kunnskaper om matkultur, historie og tradisjoner
- videreutvikle egne kunnskaper, ferdigheter og forståelse av matkultur

Mat og forbruk

Målområdet omfatter matvarehandel og innkjøp der kvalitet, pris og logistikk står i sammenheng. Valg av trygg mat som fremmer en god folkehelse og et bærekraftig forbruksmønster står sentralt. Mat og forbruk sett i et lokalt og internasjonalt perspektiv er viktig

Studentene skal

- holde seg oppdatert om sentral kunnskap om forbrukerspørsmål knyttet til mat, matvarehandel og matvarekvalitet, trygg mat og ny matteknologi
- kunne analysere og trekke egne slutninger om forbrukeren i det moderne samfunnet, forbrukerrollen, rettigheter og plikter
- holde seg oppdatert om sentral kunnskap om reklame og kommersiell påvirkning, ulike perspektiver på matforbruk og livsstil

Matpedagogikk

Målområdet matpedagogikk er et gjennomgangstema i hele studiet. Fagdidaktisk kunnskap gir grunnlag for å bruke ulike innfallsvinkler og evne til variasjon i undervisningsmetoder i studiet og på ungdomstrinnet. Studentene får utvikle smakssansen gjennom kunnskaper om sensorisk analyse og anvende dette i praksis tilknyttet ulike matretter. Studiet tar opp og bevisstgjør om problematikken rundt ulike former for spiseforstyrrelser. Tilpasset opplæring og et inkluderende arbeidsmiljø i faget er prioriterte områder.

Å få kjennskap til forskningsmetoder omkring ernæring og måltid og barn og unges kosthold og levevaner er sentralt. Entreprenørskap, likestilling og arbeidsfordeling i faget er sentrale tema. Fagdidaktiske prosjekter kan knyttes både til undervisning og praksis.

Studentene skal

- ha kunnskaper om fagområdets historie, tradisjoner og egenart
- kjenne til relevant tenking rundt dannelselse og yrkesetiske problemstillinger
- kunne planlegge og gjennomføre arbeidsoppgaver som strekker seg over tid
- utføre prosjektbasert arbeid og utforskning av ulike matlagingsteknikker
- kunne formidle informasjon, teori og problemstillinger innen fagområdet både skriftlig og muntlig
- videreutvikle matvare- og produktkunnskap
- ha ferdigheter i å anvende relevante resultater fra forsknings- og utviklingsarbeid innenfor fagområdet i studiet og egen undervisning
- bevisstgjøres egen praksisteori

Praksis

Praksis er en viktig del av studiet for å bruke sin faglige og didaktiske kompetanse i tilrettelegging av undervisning i faget. For studenter i tredje studieår er det tre uker allmennpraksis med undervisningsopplegg knyttet til studieemnet, men med allmennpraksis fokus. For studenter i fjerde studieår er det to uker fagpraksis, se plan for fagpraksis. Studentene blir organisert i praksisgrupper med en praksislærer og oppfølgingslærer som veileder.

Grunnleggende ferdigheter i faget

I studieemnet skal de grunnleggende ferdighetene, som er integrert i kompetansemålene i grunnopplæringen komme tydelig fram. De skal bidra til utvikling av og er en del av fagkompetansen.

3. Innhold for studenter som er i utlandet

Faget i internasjonalt perspektiv

Studenter som velger å oppholde seg ved et utenlandsk universitet i tredje eller fjerde studieår, får delvis et annet innhold i sitt valgte studieemne. Studenten må velge et lærested som har tilsvarende fag.

Når studieemnet inneholder et valgt prosjekt som er en del av studiet, bør denne delen gjennomføres i utlandet og ha internasjonal vinkling ut fra landet en oppholder seg i.

Prosjektet skal ha fokus på landets kultur, fagspesifikk sammenligning, om skolesystem eller praksisopplæringen.

Dokumentasjon av prosesser, kan utbygges til ulike mappebidrag som forsvares i studiets avsluttende eksamen etter endt utenlandsopphold.

Før utreise skal studenten ha en individuell kontrakt med faglærer. Denne blir da oppfølgingslærer for studenten via it's:learning.

4. Organisering og arbeidsformer

Studiet legges over ett semester. Detaljene i forbindelse med organisering av undervisningen finnes i semesterplanene. I undervisningen vil det bli benyttet ulike arbeidsformer med forelesning, gjennomgåing av eksempler og oppgaver, verksted- og stasjonsundervisning. Det blir også ulike former for uteskoleaktivitet, eget arbeid med oppgaver, tema- og prosjektarbeid. I tillegg til dette vil det bli arbeid med datateknologi, undersøkelser, undervisning i praksisfeltet, samt framføringer. Det legges vekt på en prosessorientert undervisning med stor grad av studentaktivitet. Arbeidet vil foregå både individuelt og gruppearbeid i ulike former og med varierende gruppesammensetning. I studiet legges det opp til noen mindre ekskursioner.

Studentene skal gjennom denne studieenheten bruke IKT-baserte hjelpemidler (for eksempel "Mat på data") slik at de selv skal kunne ta i bruk slike i sin undervisning.

Obligatorisk studiedeltakelse

Følgende elementer av studiet er obligatorisk:

- innføring i studieprosessene
- innføring i teknikker, utstyr, redskaper, tekniske hjelpemidler og sikkerhet
- framlegg av prosjekter, forevisninger av og for medstudenter
- aktiviteter som krever samhandling og refleksjon
- praktiske aktiviteter og ansvar i forbindelse med dette
- tverrfaglige temauker
- arbeid i nettklasserom
- studieveiledning
- loggskrivning
- studievurdering
- ekskursioner
- praksis

Det kreves avmelding fra praktiske økter av hensyn til innkjøp og organisering. Om en student er fraværende fra obligatorisk undervisning, må dette tas igjen med kompensatorisk arbeid. Dette avtales med faglærer.

Nærmere opplysninger om obligatoriske emner og undervisning blir gitt i semesterplanen. Det er krav til arbeidsantrekk under praktiske aktiviteter. Materialpenger betales innen oppgitt frist.

Informasjon om emner og tidspunkter for den obligatoriske studiedeltakelsen blir gitt i de årlige undervisningsplanene som deles ut i starten av studieåret. Det vises ellers til Regler for frammøte og studiegang ved Avdeling for lærer- og tolkeutdanning.

5. Vurderingsordning

Obligatoriske arbeidskrav:

- Forevisninger og framlegg
- Laboratoriarbeid- sensorisk analyse
- Læreplananalyse
- Demonstrasjon

Obligatoriske arbeidskrav vurderes med vurderingsuttrykkene godkjent/ikke godkjent. Endelig karakter blir ikke gitt før all obligatorikk er godkjent. Nærmere opplysninger om innleveringsfrister og krav til innhold vil bli gitt ved studiestart, i semesterplaner og gjennom studieåret.

Karakteren i faget fastsettes på grunnlag av to deler, som hver teller 50 %

Del 1

Underveisvurdering

- Utviklingsarbeid i gruppe med utgangspunkt i selvvalgt område innenfor studieemnet
- En individuell oppgave som dokumenterer kunnskaper innenfor hovedområdene

Del 1 leveres samlet og vurderes med en karakter. Den individuelle oppgaven er utslagsgivende.

Del 2 Avsluttende eksamen

- Individuell praktisk/muntlig eksamen

Både del 1 og del 2 må være bestått for å få karakter i faget. Ved fastsetting av endelig karakter er del 1 utslagsgivende

6. Pensum og kunnskapskilder

Pensumlistene produseres av biblioteket og finnes på følgende adresse <http://hist.no/content.ap?contentId=2977&contextId=920> på avdelingens hjemmesider. Pensumlistene redigeres av biblioteket. Spørsmål rettes til faglig ansvarlig.