

Fag:	Mat og helse 1 med vekt på flerkulturelt arbeid
Kode:	MH130D
Studiepoeng:	30
Vedtatt:	Vedtatt av Avdelingsstyret i møte 16. juni 2008 (sak A14/08)

Fagplanens inndeling:

- 1. Innledning til lokal fagplan**
- 2. Innhold**
- 3. Organisering og arbeidsformer**
- 4. Vurderingsordning**
- 5. Pensum og kunnskapskilder**

1. Innledning

Fagplanen i Mat og helse 1 med vekt på flerkulturelt arbeid bygger på gjeldende nasjonal rammeplan og fagplanen for Mat og helse KL 06.

Praktisk og estetiske fag er viktige for å skape kulturell forståelse. Vi kommuniserer toleranse, verdier, holdninger og kulturell tilhørighet gjennom praktisk arbeid med mat og måltider. Mat og matkultur er avgjørende når mennesker og nasjoner skal utvikle identitet og forståelse i et historisk, kulturelt og religiøst perspektiv.

Mat og helse i grunnskolen er et helsefremmende og aktiviserende fag der teori og praksis sees i sammenheng. Erfaring med ulike pedagogiske tilnærmingsmåter skal forberede studentene på en lærerrolle som fremmer elevenes dagliglivskompetanse og kunne mestre egen hverdag.

Opplæringen i mat og helse tar sikte på å fremme sentrale verdier i skolen med vekt på samarbeid, likestilling mellom kjønn og kulturer og en bærekraftig miljø- og ressursforvaltning. I studiet skal de utvikle kunnskap om fagets helsefremmende dimensjon og erfare de mulighetene det har som kultur- og miljøbærer i et flerkulturelt samfunn. Gjennom fagdidaktisk arbeid skal de utvikle evne til å vurdere, velge ut og legge til rette for læringsaktiviteter.

Studentenes teoretiske og praktiske arbeid med ernæring og helse, matkultur, mat og forbruk og de didaktiske komponentene sees i sammenheng. Progresjonen er bygget opp dels som en grunnleggende innføring i faget og dels som en fordypning med utgangspunkt i en selvvalgt kultur.

Studiet kvalifiserer studentene til å undervise på alle trinn i grunnskolen, men er spesielt tilrettelagt for lærere som vil undervise barnegrupper hvor flere kulturer er representert.

Mat og helse 1 med vekt på det flerkulturelle perspektivet kan velges av studenter som tar faglærerutdanning for tospråklige lærere eller lærere, førskolelærere som ønsker fordypning i faget.

2. Innhold

Faglig og fagdidaktisk kunnskap

Studieenheten består av de obligatoriske målområdene:

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

Arbeidet med målområdene skal sikre et vekselspill mellom teoretisk kunnskap, praksiserfaring, faglig utvikling og didaktisk refleksjon.

Ernæring og kostens betydning for helsa

Kunnskap om ernæring og kostens betydning for helsa krever også at en kan overføre dette til handling gjennom praktisk arbeid med mat og matvarer. Utvikle ferdigheter og kompetanse om varekunnskap, matvarehygiene og tilberedning av mat vil stå sentralt i studiet. Studenten vil møte ulike arbeidsprosesser under studiet som bidrar til å fremme gode levevaner i tråd med handlingsplanen for et bedre kosthold.

Studenten skal

- utvikle forståelse for sammenhengen mellom kosthold, helse og levevaner
- ha kunnskaper om sentrale temaer og problemstillinger innenfor ernæring og kosthold
- ha ferdigheter i å anvende faglige kunnskaper på praktiske og teoretiske problemstillinger innenfor helsefremmende arbeid, matvarekunnskap, matvarehygiene og hygieneforskrifter
- sette sammen meny og kunne bruke kostberegningsprogram i et helsemessig perspektiv

Matkultur

En viktig komponent i dette studiet er å få fram at mattradisjoner kan være en kultur og identitetsfaktor. Videre er det viktig å se andre tilknytningspunkter til matkultur som musikk, kunst, språklige og estetiske uttrykk og som en vesentlig del av et sosialt og inkluderende bordsete. Holdninger til, og kunnskaper om mat og kultur i et historisk, religiøst og tradisjonsperspektiv står sentralt i studiet.

Studenten skal

- ha kunnskaper om matkultur, historie, tradisjoner og egenart til hverdags, fest og i friluft
- ha ferdigheter og kunnskaper om mat og religion og spesialkost
- ha kunnskaper om tradisjonelle og moderne retter fra norsk, samisk, nasjonale minoriteter og andre lands matkultur
- ha ferdigheter i å anvende teknikker i matlaging, hjemmets teknologi, kunnskap om utstyr og hjelpemidler

Mat og forbruk

Målområdet omfatter matvarekunnskap og innkjøp der matkvalitet, pris, og matvarelogistikk 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 kunne

- ha kunnskaper og ferdigheter knyttet til matvarebehandling og oppbevaringsmåter for mat
- holde seg oppdatert om sentral kunnskap som ressurs og forbrukerspørsmål knyttet til innkjøp, matvarekvalitet og trygg mat
- ha ferdigheter i å analysere og trekke egne slutninger om forbrukeren i det moderne samfunn, forbrukerollen, ulike perspektiver på matforbruk og levevaner
- ha kunnskaper om bærekraftig forbruk

Matpedagogikk

Målområdet er et gjennomgangstema i hele studiet. Fagdidaktisk kunnskap gir grunnlag for å bruke ulike innfallsvinkler og evne til variasjon i undervisningsmetoder faget. I studiet drøftes ulike problemstillinger omkring fagets rolle inn mot ulike typer spiseforstyrrelser og vektproblematikk. Tilpasset opplæring og et inkluderende arbeidsmiljø i faget er prioriterte områder. Skolemåltidet, likestilling og arbeidsfordeling i faget er sentralt tema. Fagdidaktiske prosjekter kan knyttes både til undervisning og praksis.

Studentene skal

- ha kunnskaper om fagområdets historie, tradisjoner og egenart
- kjenne til relevante fag – og yrkesetiske problemstillinger
- planlegge å gjennomføre undervisning for elever
- bruke ulike arbeidsformer
- ha kunnskap om hygiene og hygieneforskrifter
- utføre prosjektbasert arbeid

Fordypning med utgangspunkt i en selvvalgt kultur

Fordypningen vektlegger utforskende og praktisk skapende arbeid innenfor et selvvalgt emne. Utgangspunktet for arbeidet kan være et tema fra de ulike målområdene knyttet til didaktisk refleksjon. Arbeidet skal dokumenteres med en skriftlig rapport som inngår i vurderingen.

Studentene skal

- dokumentere fordypning i en problemstilling der helsefremmende arbeid sees i forhold til selvvalgt kultur
- bruke bevisst praktisk og relevant anvendelse av virkemidler og visuelle koder som særkjenner selvvalgt kultur
- reflektere over sammenhengen mellom eget arbeid og arbeid med barn og unge
- dokumentere erfaring med FoU-arbeid i faget

Praksis

Praksis er en viktig del av studiet hvor studentene får bruke sin faglige og didaktiske kompetanse i tilrettelegging av undervisning i faget. Praksisen kan enten være en 2 ukers sammenhengende praksisperiode eller en fleksibel praksis tilsvarende 10 arbeidsdager.

Studenten skal

- anvende læreplanverket for grunnskolen og utarbeide lokale planer for faget
- bruke teori og praktisk erfaring i planlegging og gjennomføring av undervisning i faget
- tilrettelegge tilpasset undervisning i faget for alle elever
- vurdere og reflektere over egen praksis

De overstående punktene kan knyttes til fordypningsprosjektet med utgangspunkt i en selvvalgt kultur.

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.

4. Organisering og arbeidsformer

Studiet går over ett år og organiseres i 5 tre-dagers samlinger og en eksamenssamling. Undervisning vil hovedsakelig skje i samlet gruppe, mens veiledning vil foregå i mindre gruppe eller individuelt. I fordypningsprosjektet arbeider studentene relativt selvstendig og med veiledning av faglærer. Studentene må selv avtale med eventuelle veiledere utenfor skolen dersom de har behov for det. Dette må i tilfelle avtales med faglærer.

I tillegg til den organiserte undervisningen kreves det en betydelig arbeidsinnsats gjennom hele studieåret. Selvstudiet vil for en del bli organisert i egne perioder hvor studentene arbeider med oppgaver i forlengelse av oppgaver gitt på skolen, eller med selvvalgte problemstillinger.

Studiet vil bestå av en veksling mellom egne prosjektarbeider, møte med ulike matkulturer, møte med utøvere i ulike kulturelle miljøer, teoretiske studier og samarbeid med praksisfeltet. Refleksjon rundt eget og andres arbeid står sentralt. Dels organiseres lærestoffet i atskilte enheter, dels ses det i sammenhenger slik at det fremmer helhetsopplevelser og helhetstenking i faget.

Studentene skal arbeide både med spesifikt faglige og dagsaktuelle problemstillinger. De skal prøve ut ulike måter å vinkle og organisere arbeid på, herunder tema og prosjektarbeid. Det praktiske arbeidet vil foregå individuelt og i gruppe. Bruk av IKT og kostberegningsprogram er en integrert del av studiet.

Den enkelte student plikter å diskutere praktiske oppgaveløsninger med faglærer underveis i arbeidsprosessen. Besvarelser som ikke er forelagt faglærer til veiledning, kan bli avvist til eksamen. Gjennom hele studiet vil det foregå uformelle samtaler som omfatter råd og veiledning i de arbeidsprosesser den enkelte student befinner seg i.

Studentene skal styrke sin kulturhistoriske kunnskap og bruke fagets kulturstoff som inspirasjon og referanse for eget arbeid innen emneområdene. I studiet legges det opp til en ekskursjon. Arbeid i nettklasserom og loggskrivning er en viktig del av arbeidsformen.

Studentene må betale en materialavgift

Obligatorisk studiedeltaking

Alle samlinger er obligatoriske.

Følgende elementer av studiet må gjennomføres på samlinger i henhold til semesterplanen

- innføring i studieprosessene
- innføring i teknikker, utstyr, redskaper, tekniske hjelpemidler og sikkerhet
- framlegg av prosjekter, forevisninger av og for medstudenter
- aktiviteter som krever samhandling, refleksjon
- ekskursjon
- studievurdering

Det **kreves avmelding fra praktiske økter** av hensyn til innkjøp og organisering.

Om en student er fraværende fra obligatorisk undervisning, fører dette til kompensatorisk arbeid som avtales med faglærer. Nærmere opplysninger om obligatoriske emner og undervisning blir gitt i semesterplanen.

Det er krav til arbeidsantrekk under praktiske aktiviteter.

5. Vurderingsordning

Obligatoriske arbeidskrav:

- forevisninger og framlegg for medstudenter
- en skriftlig fagdidaktisk oppgave i gruppe
- teknikktraining
- kostberegningsoppgave (Mat på data)

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

Mappe med to ulike arbeider av faglig og fagdidaktisk art. Et arbeid i gruppe og et individuelt.

Omfanget av dem og andre mer spesifikke krav vil framgå av semesterplanen.

Del 2.

Individuell praktisk-muntlig prøve

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, kunnskapskilder og hjelpemidler til eksamen

Pensumlistene produseres av biblioteket og finnes på følgende adresse

<http://hist.no/content.ap?thisId=22988> på avdelingens hjemmesider. Pensumlistene redigeres av biblioteket. Spørsmål rettes til faglig ansvarlig.