

Lokale læreplaner Grunnskolen

Fag:	Mat og helse
Årstrinn:	9. trinn

Fagets relevans og sentrale verdier

Mat og helse er et sentralt fag for å utvikle forståelse for sammenhenger mellom kosthold og helse. I mat og helse skal elevene lære å planlegge og lage mat og oppleve måltid sammen med andre. Faget skal bidra til at elevene utvikler kompetanse til å mestre egne liv. Mat og helse skal bidra til å fremme folkehelsen, matgleden og interessen for mangfoldet av matvarer og måltidsskikker i samfunnet. Mat og helse skal stimulere til kreativitet, samarbeid og gjennomføringsevne.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnlaget for opplæringen. Mat og helse skal gjennom praktisk arbeid, utforsking og estetiske uttrykksformer bidra til at elevene utvikler engasjement og kreative og skapende evner. Gjennom sosialt fellesskap rundt matlaging og måltid skal faget bidra til å fremme samarbeid, forståelse, omsorg og respekt for hverandre, og gi grunnlag for likeverd og likestilling. Vektlegging av normer og verdier i norsk og samisk matkultur og utforsking av andre matkulturer skal bidra til å styrke verdsettingen av kulturelt mangfold og hjelpe elevene til å utvikle en trygg identitet. Mat og helse skal bidra til at elevene utvikler kritisk tenking, etisk bevissthet og ansvarsfølelse slik at de blir i stand til å velge mat som er både helsefremmende og bærekraftig.

Kjerneelementer

Helsefremmende kosthold

Gjennom å lage mat og forberede måltid skal elevene få oppleve matglede og utvikle kunnskap om trygg mat og helsefremmende kosthold. Kostrådene til helsestyresmaktene er sentrale for undervisningen og elevene skal få forståelse for sammenhengen mellom næringsstoff og helse og utvikle kompetanse til å kunne velge et sunt og variert kosthold.

Bærekraftige matvaner og bærekraftig forbruk

Bruk og valg av mat påvirker individet, miljøet og verden vi lever i. Gjennom å planlegge måltid og lage mat skal elevene lære å utnytte råvarer og matrester og forstå at mat er en avgrenset ressurs, slik at de lærer seg bærekraftige matvaner og blir bevisste forbrukere.

Mat og måltid som identitets- og kulturuttrykk

Kulturen rundt mat og måltid er i kontinuerlig endring og er påvirket av råvarebruk, kunnskap, tradisjoner og sosiale eller religiøse normer og verdier.

Lokale læreplaner

Grunnskolen

Matlaging og måltid er sosiale arenaer for utforsking, samarbeid og samskaping. Møte mellom matkulturer og kulturelle aktiviteter fra Norge og andre land fremmer mangfold og åpner for forståelse, bevisstgjøring og nysgjerrighet. Slik skal elevene få oppleve matglede samme og slik kan matkulturene våre både fornyes og bli tatt vare på.

Tverrfaglige temaer i faget

Folkehelse og livsmestring

I faget mat og helse handler det tverrfaglige temaet folkehelse og livsmestring om å gi elevene kunnskap om matvarer og matvaner som gir grunnlag for god helse. Gjennom å planlegge og lage mat og måltid skal elevene få god innsikt i de nasjonale kostrådene. Faget skal bidra til å fremme folkehelse og forebygge livsstilssykdommer. Det skal bidra til livsmestring for den enkelte og til å redusere sosiale forskjeller i helse. Måltidsfelleskap og praktisk samarbeid på kjøkkenet skal bidra til å styrke selvfølelsen til elevene og opplevelsen deres av tilknytning og fellesskap.

Bærekraftig utvikling

I faget mat og helse handler det tverrfaglige temaet bærekraftig utvikling om å legge vekt på at både matproduksjonen og matforbruket bør skje på måter som ikke er til skade nasjonalt eller globalt verken nå eller i framtida. Faget skal bidra til at elevene blir bevisste på etiske og økonomiske spørsmål om matproduksjon og matforbruk og på fordeling av matressurser, slik at de blir i stand til å ta ansvarlige valg og utvikle gode verdier og holdninger.

Grunnleggende ferdigheter i faget

Muntlige ferdigheter

Muntlige ferdigheter i mat og helse er å kunne formidle faglig undring og refleksjon gjennom fortellinger, samtaler, diskusjoner og presentasjoner. Utviklingen av muntlige ferdigheter i mat og helse går fra å samtale om matlaging og måltid til å presentere og diskutere stadig mer komplekse tema om helse, matforbruk og matsikkerhet. Etter hvert må elevene bruke flere fagord når de skal grunngi valgene sine eller delta i faglige diskusjoner.

Å kunne skrive

Å kunne skrive i mat og helse er å utforme tekster til bruk i matlaging og i forbindelse med måltid. Det er også å formidle faglig kompetanse og å kunne gi uttrykk for synspunkt eller vagl. Utviklingen av skriveferdigheter i mat og helse går fra å kunne skrive enkle handlelister og korte sammensatte tekster til å kunne planlegge og utforme oppskrifter og menyer.

Å kunne lese

Å kunne lese i mat og helse er å forstå, tolke og vurdere oppskrifter, tabeller og illustrasjoner i forbindelse med matlaging. Det er også å forstå og vurdere relevante fagtekster. Utviklingen av leseferdigheter i faget går fra å forstå enkle illustrasjoner og sammensatte tekster på papir og skjerm til å tolke og kritisk vurdere mer komplekse fagtekster, figurer og tabeller i ulike medium.

Lokale læreplaner

Grunnskolen

Å kunne regne

Å kunne regne i mat og helse er å kjenne igjen og bruke tall og benevnelser for volum, vekt, mengde, brøk, forholdstall, tid, temperatur og geometriske figurer i forbindelse med matlaging. Det er også å regne ut og vurdere porsjoner i oppskrifter og å formidle tall og tallmateriale når man skal sammenlikne eller diskutere faglige og tverrfaglige tema. Utviklingen av regneferdighetene går fra å kunne bruke korrekte rom- og vektenheter og lage enkle diagram og tabeller til å kunne bruke ulike matematiske ferdigheter i planleggingen og gjennomføringen av matlaging. Videre går utviklingen til å kunne lage mer komplekse tabeller og figurer i skriftlige arbeid.

Digitale ferdigheter

Digitale ferdigheter i mat og helse er å kunne bruke et variert utvalg av digitale ressurser og teknologier for å styrke de praktiske matlagingsferdighetene. Det er også å formidle og vurdere digitale tekster og lyd-, bilde- og filmfiler som er relevante og troverdige for faget. Utviklingen av digitale ferdigheter i mat og helse går fra å kunne bruke digitale ressurser til å lete etter informasjon, følge oppskrifter og presentere fakta, til å benytte et bredt utvalg av digitale ressurser for å kritisk vurdere informasjon fra ulike medium og for å kommunisere om faglige refleksjoner. Utviklingen kan også gå fra å bruke enkel til å bruke mer avansert teknologi i forbindelse med matlaging.

Kompetansemålene

For beskrivelser av kjerneelement, tverrfaglige tema og grunnleggende ferdigheter – se innledning

Mål	Kjerneelement	Tverrfaglig tema	Grunnleggende ferdigheter (primærferdighet(er))	Trinn
Planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse.	Helsefremmende kosthold Bærekraftige matvaner og bærekraftig forbruk	Folkehelse og livsmestring	Ulike ferdigheter: Digitale ferdigheter Muntlige ferdigheter Å kunne lese Å kunne skrive Å kunne regne	9.
Bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer,	Helsefremmende kosthold	Bærekraftig utvikling	Å kunne lese Å kunne skrive	9.

Lokale læreplaner

Grunnskolen

utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat.	Bærekraftige matvaner og bærekraftig forbruk Mat og måltid som identitets- og kulturuttrykk		Å kunne regne	
Drøfte hvordan kosthold kan bidra til god helse, og bruke digitale ressurser til å vurdere eget kosthold og til å velge sunne og varierte matvarer i forbindelse med matlaging.	Helsefremmende kosthold Bærekraftige matvaner og bærekraftig forbruk	Folkehelse og livsmestring Bærekraftig utvikling	Ulike ferdigheter	9.
Gjøre rede for og kritisk vurdere påstander, råd og informasjon om kosthold og helse	Helsefremmende kosthold	Folkehelse og livsmestring	Ulike ferdigheter	9.
Kritisk vurdere informasjon om matproduksjon og drøfte hvordan forbrukermakt kan påvirke lokal og global matproduksjon	Helsefremmende kosthold	Bærekraftig utvikling	Ulike ferdigheter	9.
Utforske klimaavtrykket til matvarer og gjøre rede for hvordan matvalg og matforbruk kan påvirke miljøet, klimaet og matsikkerheten	Helsefremmende kosthold Bærekraftige matvaner og bærekraftig forbruk	Folkehelse og livsmestring Bærekraftig utvikling	Ulike ferdigheter	9.

Lokale læreplaner

Grunnskolen

Lage mat fra norsk og samisk kultur og fra andre kulturer, og sammenligne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som blir brukte i ulike matkulturer	Bærekraftige matvaner og bærekraftig forbruk Mat og måltid som identitets- og kulturuttrykk	Folkehelse og livsmestring	Ulike ferdigheter	9.
Vise gjennom matlaging og måltid hvordan identitet og fellesskap blir formidlet i ulike kulturer.	Mat og måltid som identitets- og kulturuttrykk	Folkehelse og livsmestring	Muntlig ferdigheter	9.

Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse i faget. Elevene viser og utvikler kompetanse i mat og helse når de lager, utforsker og vurderer mat og måltid, og når de reflekterer rundt problemstillinger knyttet til kosthold og helse, matproduksjon, matvalg og forbrukermakt og identitet og matkultur.

Læreren skal legge til rette for elevmedvirkning og stimulere til lærelyst gjennom varierte praktiske oppgaver på kjøkkenet og andre egne læringsarenaer. Læreren skal være i dialog med elevene om deres utvikling i mat og helse. Elevene skal få mulighet til å prøve seg fram. Med utgangspunkt i kompetansen elevene viser, skal de få mulighet til å sette ord på hva de opplever at de får til, og reflektere over sin egne faglige utvikling. Læreren skal gi veiledning om videre læring og tilpasse opplæringen slik at elevene kan bruke veiledningen for å utvikle kompetanse til å lage bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse, og til å bli bevisste og ansvarlige forbrukere og formidlere av matkultur.

Standpunktvurdering

Standpunkt karakteren skal være et uttrykk for den samla kompetansen eleven har i mat og helse ved avslutningen av opplæring (i Grimstad etter 9. trinn). Læreren skal planlegge og legge til rette for at elevene får vist kompetansen sin på varierte måter som inkluderer forståelse, refleksjon og kritisk tenking, i ulike sammenhenger. Læreren skal sette karakter i mat og helse basert på kompetansen eleven har vist i praktisk og utforskende arbeid med mat og måltid.

Lokale læreplaner

Grunnskolen

Karakteren skal også være basert på kompetansen eleven har vist når eleven har kommunisert kunnskap om og forståelse av innhold og sammenhenger i faget.

Kilde: <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/> (hentet 07.08.20)

Læreplanen er utarbeidet av skolene i Grimstad. Koordinator for arbeidet: Maria Kylland