

Innhold

Forord	9	
Kapittel 1	Hva er didaktikk	10
	Utfordringer	10
	Fagdidaktikkens formål, begreper og teorier.....	11
	Nøkkelbegreper.....	11
	Pedagogikk, didaktikk og fagdidaktikk	14
	Fagdidaktisk teori og modeller	14
Kapittel 2	Læreplaner.....	18
	Læreplanbegrepet og læreplanområdet.....	18
	Ulike læreplantyper	18
	Hvorfor har vi læreplaner?	19
	Læreplan som styringsinstrument	20
	Ulike “læreplanvirkeligheter”	21
	Iverksetting av læreplaner	23
	Læreplanimplementering.....	23
	Lærers rolle i læreplanimplementeringen.....	26
Kapittel 3	Historisk utvikling av mat og helse-faget.....	32
	Fra huslig økonomi til mat og helse.....	32
	Den første skolekjøkkenundervisningen for jenter.....	33
	“Skolekjøkken” i før- og etterkrigstiden (1936–1959)	33
	Heimkunnskap i nye trekk	35
	Mønsterplanen av 1974.....	37
	Mønsterplanen av 1987.....	37
	Læreplanen av 1997.....	38
	Læreplanen av 2006.....	40
Kapittel 4	Læreplan i mat og helse i lys av den generelle delen.....	41
	Det meningssøkende menneske.....	41
	Det skapende menneske	42
	Det allmenndannede menneske.....	45
	Det samarbeidende menneske	46

	Det miljøbevisste menneske	48
	Det integrerte menneske.....	49
	Utfordringer i mat og helse	51
	Faget mat og helse sin egenverdi for elevene	52
	Kritisk dannelse i læreplanen mat og helse.....	52
	Flerkulturell forståelse.....	53
	Oppsummering:	54
Kapittel 5	Læreplanens mat og helse.....	56
	Læringsplakaten i lys av mat og helse	57
	L2006 sammenlignet med L97.....	61
	Er læreplanen tydelig?.....	62
	Formålet med faget.....	63
	Hovedområder i faget mat og helse.....	65
	Om grunnleggende ferdigheter i faget.....	67
	Kompetansemål i faget	68
	Teknologi og design	75
	Ulike kulturer	75
	Praktiske ferdigheter i faget	78
	Likestilling	79
	Tilpasset opplæring	80
	Flerfaglig og tverrfaglig undervisning	81
	Helseopplæring.....	83
	Holdninger i faget.....	85
Kapittel 6	Lærernes og veiledernes rolle	86
	Skolens arbeid med læringsstrategier	86
	Skoleledelse og styring.....	87
	Hva er en god lærer i mat og helse?	89
	Hvordan klarer læreren å skape positive relasjoner til elevene?....	90
	En tydelig lærer.....	91
	Læreren som motivator	92
	Lærerrollen og læringsstrategier	94
	Hvordan lære elevene å lære?.....	95
	Dybdeorientert eller overflatisk tilnærming til læring?	97
	Bruk av læringsstrategier.....	98
	Oppsummering.....	99
Kapittel 7	Arbeidsmåter i mat og helse	102
	Arbeidsmåter i mat og helse.....	102
	Familiemetoden i gruppedelt kjøkken.....	104
	Laborariemetoden.....	105
	Parmetoden	106

	Stasjonsundervisning.....	106
	Flettemetodikk.....	107
	Andre arbeidsmåter.....	109
	Prosjektarbeid i mat og helse	111
	Mappeundervisning.....	115
	Logg.....	116
Kapittel 8	Rom, utstyr, timetall og læremidler	118
	Behov for areal og utstyr.....	118
	Timetall og organisering.....	119
	Læremidler	119
	IKT.....	120
Kapittel 9	Planlegging	123
	Lokalt arbeid med læreplan for mat og helse	123
	Årsplaner, halvårsplaner	124
	Temaorganisering av innhold	127
	Hva går planlegging i mat og helse ut på?	128
	Samarbeid skole-hjem	130
	Elevvurdering.....	133
	Oppsummering.....	133
Kapittel 10	Hvordan undervise.....	134
	Organisering og arbeidsmåter	134
	Læring av teori – flere muligheter	136
	Innarbeiding av gode arbeidsrutiner	137
	Hva er god hygiene?	138
	Betydningen av samarbeid	138
	Viktige tendenser i L2006.....	139
	Har pedagogisk utvikling i skolen hatt innflytelse på mat og helse-undervisningen?.....	140
	Den enkelte leksjonen i mat og helse	142
	Planlegging av og selve undervisningsøkten	144
Kapittel 11	Vurdering	151
	Målstyrt læreplan og kriterierelatert vurdering.....	153
	Målrelatering til karakternivåene	154
	Nye vurderingsformer.....	159
	Spørsmål til vurdering	161
	Myndighetenes kriterier for vurdering.....	162
	Vurdering av enkeltelever, av klassen og av læringsresultatet i faget	166
	Vurderingens betydning for aktiv læring.....	166
	Vurderingsarbeid i praksis	167

Faglige kriterier synliggjør faget for elevene	168
Elevenes og lærlingenes deltakelse i vurderingsarbeidet	169
Vurdering uten karakterer	169
Kan læreren sette karakter på holdninger og sosial evne?	170
Påliteligheten i karaktersetning	170
Hvordan skal lærere klare å vurdere i mat og helse?.....	171
Vurdering med karakter	173
Dokumentasjon	176
Elevproduserte prøver.....	181
Sluttord.....	181
Litteraturliste	183