

## KFK Mat og helse (2), Vår 2024, 5-10-trinn

\* Inngår i studieprogram

KFK Mat og helse

\* Emnenavn (bokmål)

Mat, helse, bærekraftig forbruk og kultur

\* Emnenavn (nynorsk)

Mat, helse, bærekraftig forbruk og kultur

\* Emnenavn (engelsk)

\* Emnekode (FS)

KK-MH8400

\* Emnenivå

BA

\* Emnets omfang og organisering

- Antall studiepoeng: 15
- Antall semester: 1
- Undervisningsspråk: Norsk

Organisering av emnet:

Samlingsbasert

Faglig innhold i emnet

Emne 2 Mat, helse, bærekraftig forbruk og kultur, skal gi studenten faglige, pedagogiske og didaktiske ferdigheter til å undervise i mat og helse i grunnskolen. I emnet bruker vi tid på tema som skal styrke studenten sin undervisning i bærekraftige matvaner og forbruk, kulturelle og sosiale aspekter ved mat og måltid, det tverrfaglige potensialet i faget, samt hvordan studenten kan utvikle sin profesjonsfaglige digitale kompetanse for å støtte elevenes læringsprosesser.

Kultur og bærekraft er begge komplekse begreper og vi legger vekt på å gå i dybden på hva begrepene rommer. Samtidig har vi som mål å løfte fram måter å jobbe med dette i praksis, som er håndgripelige og meningsfulle for elever på 4. og 7. trinn.

Vi bruker varierte arbeidsmetoder som kan fremme studentens undring, skapende evne og motivasjon. Emnet skal sette studenten i stand til å undervise i faget på en sånn måte at elevene opplever respekt for sin matkulturelle bakgrunn, forstår sosiale aspekter med mat og måltid og kan gjøre rede for bærekraftige matvalg.

Forkunnskapskrav

Innen kandidaten kan gå opp til eksamen i emnet, må emne KK-MH8100 Mat, helse, didaktikk og helsefremmende kosthold være bestått (15 studiepoeng).

Læringsutbytte

Etter fullført emne skal studenten ha **kunnskap** om

- sentrale trekk ved utviklingen i norsk kosthold og matlaging

- kulturelle mønster i mat og måltider i et flerkulturelt perspektiv
- hvordan smakskompetanse utvikles i en sosial kontekst
- bærekraftige matvaner og forbruk
- hvordan skolen kan være en arena for bærekraftig mat og måltider
- hvordan mat og helse kan være en ressurs i samarbeid om de tverrfaglige temaene i læreplanen
- hva profesjonsfaglig digital kompetanse kan innebære i faget
- egenarten ved praktisk-estetiske læreprosesser
- hvordan ressurser i skolens omgivelser kan brukes i undervisning, som for eksempel natur, næringsliv, personer med mer

Etter fullført emne skal studenten ha **ferdigheter** til å

- planlegge, gjennomføre og vurdere undervisning i mat og helse med vekt på dimensjonene bærekraft og kultur
- være rollemodell for elevene i ulike kulturelle og sosiale måltidskontekster gjennom inkluderende praksis
- kjenne igjen og formidle smaksopplevelser ved hjelp av fagbegrep
- veilede elevene i deres utvikling av fagspråk
- bruke redskaper, råvarer og metoder for å lage velsmakende mat og måltider i tråd med bærekraftig matatferd
- bidra til å utvikle elevenes mat- og måltids glede
- bruke arbeidsmåter som fremmer elevenes utforskning, undring og skapende prosesser gjennom tilpasset opplæring og inkluderende praksis
- utvikle digitale læringsressurser som støtter elevenes læreprosesser

Etter fullført emne skal studenten har **generell kompetanse** til å

- kan presentere sentralt fagstoff som teorier, problemstillinger og løsninger både skriftlig, muntlig og gjennom andre relevante uttrykksformer
- forstå, utøve og utvikle profesjonalitet som lærer i mat og helse
- inngå i tverrfaglige samarbeid med utgangspunkt i mat- og helsefaget og som del av skolens profesjonsfellesskap
- utnytte faget til å fremme mangfold og åpne for forståelse ved å legge til rette for møter mellom ulike matkulturer
- se faget mat og helse i et tids- og samfunnsaktuelt perspektiv
- forstå hvordan faget kan bidra til bærekraftig matadferd

### Læringsaktiviteter

Læringsaktivitetene i emnet preges av kritisk og kreativ tenking, undring og systematisk utforskning, estetiske og skapende læreprosesser. Studentene arbeider selvstendig, i grupper og under veiledning av lærer. I emnet bruker vi varierte læringsaktiviteter, for eksempel

- Teoretiske forelesninger
- Praktiske forevisninger/demonstrasjoner
- Veiledning
- Praktisk egentrening

- Presentasjoner og formidling
- Gruppearbeid
- Litteraturstudier
- Eksperimentering
- Akademisk skriving
- Refleksjon og drøfting av egen praksiserfaring
- Kunnskapsdeling på egen arbeidsplass

## Praksis

-

### Arbeidskrav

Arbeidskrav i emnet blir gitt i tråd med USN sin [Rutine for arbeidskrav og obligatorisk aktivitet/tilstedeværelse](#).

I løpet av semesteret blir det gitt tre arbeidskrav som må være innlevert innen gitt frist og godkjent for at studenten kan gå opp til eksamen. Dersom et arbeidskrav ikke blir godkjent første gang, får studenten ny frist til å levere revidert arbeid etter ei uke.

Arbeidskravene skal gi erfaring med læreplananalyse. Arbeidskravene vil blant annet innebære utvikling og utprøving av undervisningsopplegg, utvikling og gjennomføring av tverrfaglig samarbeid i kollegiet og å dele ny kunnskap i større deler av kollegiet på egen skole.

Det blir gitt formativ vurdering fra faglærer på ett arbeidskrav. Se ellers *Obligatorisk aktivitet og krav til tilstedeværelse* under.

### Obligatorisk aktivitet og krav til tilstedeværelse

For å kunne gå opp til eksamen må studenten ha innfridd disse obligatoriske aktivitetene, jfr. [Forskrift om studier og eksamen ved Universitetet i Sørøst-Norge \(USN\)](#):

- Fysisk tilstedeværelse på campus Vestfold på inntil tre samlinger à to dager\*
- 80% oppmøte på oppgitte læringsaktiviteter ifølge semesterplan.
- Ved nettbaserte læringsaktiviteter er det krav om deltakelse med kamera.

\* Vanligvis gjennomføres første samling i vårsemesteret helt nettbasert, uten fysisk oppmøte. Endelig oversikt gis før studiestart i høstsemesteret.

### Utgifter i emnet

Studenten må regne med utgifter til råvareinnkjøp til praktisk hjemmearbeid. Semesteravgift kommer i tillegg.

### Vurderingsformer

Sluttvurdering i emnet er en individuell, muntlig og praktisk eksamen, gjennomført på campus Vestfold.

Besvarelsene blir vurdert med karakterer etter en skala med fem trinn fra A til E for bestått, og F for ikke bestått med én gradert karakter (A-F).

Oversikt over eksamensdatoer blir publisert 1. mars. Se ellers [Forskrift om studier og eksamen ved Universitetet i Sørøst-Norge \(USN\)](#)

Hjelpemidler til eksamen

Alle

Annet\*

### **Organisering**

Hvert semester består av tre samlinger à to dager. Undervisningsdagene vil være de samme gjennom studieåret. Mellom samlingene blir det gjennomført nettbaserte læringsaktiviteter i plenum og i grupper. Første samling i vårsemesteret blir vanligvis gjennomført på nett, de andre to ved fysisk oppmøte på campus Vestfold.

Hvilke dager som er satt av til samlinger, samt semesterplan med oversikt over læringsaktivitetene for hele studieåret, er klart i midten av juni.

### **Krav til utstyr**

Til de nettbaserte læringsaktivitetene må studenten ha tilgang på god og stabil internettforbindelse, samt arbeidsplass og kjøkken der de kan jobbe uforstyrret.

Alle studenter trenger et eksternt webkamera eller godt innebygd kamera på nyere pc, samt headset med mikrofon. Innebygde mikrofoner og høyttalere i skjerm eller PC kan ikke brukes.

### **Undervisningspraksis i studieåret**

Det er ingen organisert praksis i tilknytning til studiet og det er ikke et krav at studenten underviser i mat- og helsefaget. Likevel må studenten ha anledning til å ha ansvar for å planlegge, gjennomføre og vurdere undervisning i faget i minimum seks uker i løpet av semesteret. Inntil fire av disse ukene er knyttet til et arbeidskrav med tverrfaglig samarbeid. Undervisningspraksisen trenger ikke være sammenhengende.