Fagdidaktikk i mat og helse

Else Marie Øvrebø og Dagrun Engeset

Fagdidaktikk i mat og helse

2. utgave

CAPPELEN DAMM AKADEMISK

© CAPPELEN DAMM AS, Oslo, 2020

ISBN 978-82-02-68912-4
1. utgave, 1. versjon 2020
E-utgaven baserer seg på 2. trykte utgave, 2020

Illustrasjoner: Getty Images
Foto side 132: Getty Images
Omslagsdesign: Roy Søbstad
Omslagsfoto: Getty Images
Sats/design: Bøk Oslo AS
Elektronisk tilrettelegging: Bøk Oslo AS

Materialet i denne publikasjonen er omfattet av åndsverklovens bestemmelser. Uten særskilt avtale med forlaget er enhver eksemplarfremstilling og tilgjengeliggjøring bare tillatt i den utstrekning det er hjemlet i lov eller tillatt gjennom avtale med Kopinor, interesseorgan for rettighetshavere til åndsverk.

www.cda.no
akademisk@cappelendamm.no

Innhold

Kapittel 1
Historisk utvikling av mat- og helsefaget 11
Fra huslig økonomi til mat og helse 11
Den første skolekjøkkenundervisningen for jenter 12
«Skolekjøkken» i før- og etterkrigstiden (1936–1959) 13
Heimkunnskap i nye trekk 15
Læreplanen av 1997 (L97) 18
Læreplanen av 2006 (L06) 20
Læreplanen av 2020 21

Kapittel 2
Lokalt arbeid med læreplan for mat og helse 22
Utfordringer 23
Fagdidaktikkens formål, begreper og teorier 23
Nøkkelbegreper 24
Pedagogikk, didaktikk og fagdidaktikk 26
Den didaktiske relasjonsmodellen 26
Ulike «læreplanvirkeligheter» 31
Iverksetting av læreplaner 34
Læreplanimplementering 34
Lærerens rolle i læreplanimplementeringen 35

Kapittel 3
Læreplan i mat- og helsefaget i lys av kjerneelementene og tverrfaglige tema 38
Helsefremmende kosthold 38
Praktiske ferdigheter i mat og helse 39
Helseopplæring 41
Bærekraftige matvaner og forbruk 42

Hva er et bærekraftig kosthold? ... 43
De norske kostrådene i et bærekraftperspektiv ... 44
Andre bærekraftaspekter ... 47
Matsikkerhet er sentralt ... 47
Kortreist/langreist mat ... 47
Matsvinn ... 48
Emballasje ... 48
Mat og måltid som identitets- og kulturuttrykk ... 49
Mat og måltider i et flerkulturelt samfunn ... 49
Identitet ... 50
Mat og religion ... 51
Tverrfaglig tema ... 53
Folkehelse og livsmestring ... 56
Om bærekraftig utvikling ... 57

Kapittel 4
Mat og helse i læreplanen ... 59
Hva er nytt i LK20 ... 59
Er læreplanen tydelig? ... 61
Fagrelevans og sentrale verdier ... 61
Om grunnleggende ferdigheter i faget ... 63
Kompetansemål i faget ... 64
Ferdighetsbegrepet ... 71
Verbene og ferdighetene i kompetansemålene ... 72
Praktiske ferdigheter i faget ... 75
Vekting mellom teori og praktiske aktiviteter ... 76
Samarbeid og utvikling av sosial kompetanse ... 76
Likestilling ... 77
Tilpasset opplæring ... 79
Holdninger i faget ... 81
Matdanning ... 83

Kapittel 5
Lærernes og veiledernes rolle ... 85
Skolens arbeid med læringsstrategier ... 85
Skoleledelse og styring ... 86
Hva er en god lærer i mat og helse? ... 87
En tydelig lærer ... 90
Hvordan klarer læreren å skape positive relasjoner til elevene? ... 91

Læreren som motivator 93
Lærerrollen 95
Læringsstrategier 96
Dybdelæring 100
Bruk av læringsstrategier 101
Oppsummering 102

Kapittel 6
Arbeidsmåter i mat og helse 105
Arbeidsmåter i mat og helse 105
Praktisk fag 106
Praktisk tilrettelegging av teoretiske emner og arbeidsmåter 106
Familiemetoden i gruppedelt kjøkken 108
Laboratoriemetoden 108
Parmetoden 109
Stasjonsundervisning 110
Flettemetodikk 111
Andre arbeidsmåter 113
Ekskursjoner 114
Markedsundersøkelser 114
Omvendt undervisning 115
Prosjektarbeid i mat og helse 115
Hvorfor prosjektarbeid med mat og helse? 117
Mat og helse som regifag og støttefag i prosjekter 118
Mappeundervisning 119
Logg 121

Kapittel 7
Planlegging 123
Lokalt arbeid med læreplanen 123
Årsplaner, halvårsplaner 125
Temaorganisering av innhold 126
Hva går planlegging i mat og helse ut på? 127
Samarbeid skole–hjem 128
Oppsummering 130

Kapittel 8
Rom, utstyr, timetall og læremidler 131
Hva læreplanen sier om areal og utstyr 131
Timetall og organisering 133
Læremidler 134
Gratis materiale 135
Lærerens rolle 135
Digitale ferdigheter 136
Digitale hjelpemidler 137
Digital kompetanse hos lærere 139

Kapittel 9
Hvordan undervise 142
Organisering og arbeidsmåter 142
Grunnleggende ferdigheter i mat og helse 145
Motivasjon i mat og helse 145
Veiledning i mat og helse 146
Læring av teori – flere muligheter 146
Innarbeiding av gode arbeidsrutiner 147
Hva er god hygiene? 148
Betydningen av samarbeid 149
Viktige tendenser i LK20 149
Entreprenørskap i mat og helse 150
Har pedagogisk utvikling i skolen hatt innflytelse på mat- og helseundervisningen? 151
Den enkelte leksjonen i mat og helse 153
Planlegging av selve undervisningsøkten 155
Plan for tidsbruken 159
Måltidet 160
Didaktisk refleksjon 162

Kapittel 10
Vurdering 163
Innledning 163
Målstyrt læreplan og kriterierelatert vurdering 164
Målrelatering til karakternivåene 165
Nye vurderingsformer 168
Spørsmål til vurdering 170
Myndighetenes kriterier for vurdering 171

Kriterier 172
Utvikling av vurderingskriterier 173
Vurdering av enkeltelever, av klassen og av læringsresultatet i faget 175
Vurderingens betydning for aktiv læring 176
Vurderingsarbeid i praksis 176
Elevenes deltakelse i vurderingsarbeidet 177
Underveisvurdering 179
Vurdering uten karakterer 179
Kan læreren sette karakter på holdninger og sosial evne? 180
Påliteligheten i karaktersetting 180
Hvordan skal lærere klare å vurdere i mat og helse? 181
Vurdering med karakter 184
Dokumentasjon 186
Systematisk observasjon 187
Elevproduserte prøver 191
Sluttord 192

Referanser 194

KAPITTEL 1

Historisk utvikling av mat- og helsefaget

Dette kapittelet handler om den historiske utviklingen i mat- og helsefaget. Fagets røtter går tilbake i tid, fra starten som «Huslig økonomi» i 1890, til husstell i 1922 og 1939 og heimkunnskap fra 1960. Historien er preget av ulike planer og føringer, som leder fram til dagens mat- og helsefag i læreplanverket i 2020.

Fra huslig økonomi til mat og helse

Ethvert menneske, enhver ny generasjon, må lære av sine erfaringer og høste kunnskaper og ferdigheter som de må mestre:

- å kunne dekke sine primærbehov med hensyn til mat, klær og bolig
- å kunne fungere i det samfunnet de lever i
- å kunne ta vare på og gi neste generasjon oppvekstmuligheter

I 1864 utgav P. Chr. Asbjørnsen boka *Fornuftig Matstell*. For første gang fikk vi en norsk kokebok som inneholdt kostlære og ernæringsfysiologi. Allerede her framholdt Asbjørnsen at det første grunnlaget for opplæring i husstell burde legges til skolen (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1941).

I 1865 ble den første skolen for utdanning i hushold startet, husmorskolen på Abildsø. Det forebyggende helseaspektet merkes allerede her. Helsedimensjonen har vært sentral i alle læreplanene for faget. Målet har vært å gi elevene kunnskaper, ferdigheter og holdninger som kan føre til bedre kostvaner og bedre helse. Samtidig har det konkrete lærestoffet knyttet til helse endret seg i takt med de kostholdsrelaterte helseutfordringene

samfunnet har stått overfor. På slutten av 1800-tallet ble det dokumentert sammenheng mellom hygiene, tilberedning og oppbevaring av mat og folks helse. Den første undervisningen i faget dreide seg om enkelt matstell, vask og rengjøring (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1922, s. 86). Opplæringen skulle løfte befolkningen ut av elendige levekår. Oppdagelsen av mikronæringsstoffer på begynnelsen av 1900-tallet innledet en ny fase i ernæringsarbeidet. Nå ble det lagt vekt på et variert kosthold for å få nok vitaminer og mineraler.

Kvinnesaksbevegelsen på denne tiden arbeidet for «kvinnelige» fags likeverd i skolen. Blant de krefter som støttet opp om bevegelsen for å få huslig økonomi til å bli et skolefag for jenter, var folkeopplysningsorganisasjoner, velforeninger og sosiale organisasjoner, som på denne tiden startet sin virksomhet (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1941). Mat- og helsefaget har endret både navn og innhold under skiftende tider og samfunnsforhold.

Den første skolekjøkkenundervisningen for jenter

I tidsrommet 1890–1939 finner vi to begreper i litteraturen: huslig økonomi og skolekjøkken. Skolekjøkken ser ut til være brukt på 1890-tallet, og i 1908 kom faget huslig økonomi inn i Folkeskoleloven av 1908 (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1941). Huslig økonomi vil si å drive husstellet mest mulig økonomisk og i tråd med naturfaglig kunnskap. Senere endret faget navn til husstell (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1939).

I 1890 ble den første skolekjøkkenundervisning startet i Sandefjord og omfattet bare jenter. Den ble opprettet på initiativ av Dorotea Christensen. Året etter kom det et skolekjøkken i Oslo, ledet av Helga Helgesen. Det var på Kampen skole i Kristiania i 1891. Helgesen hevdet at huslig økonomi egnet seg bra for tverrfaglig integrering først og fremst med naturfag. Hun var den første som trakk integreringstanken inn i huslig økonomi. Her ble emner fra naturfag tatt inn i faget huslig økonomi, for eksempel i kostlære. I 1893 får vi den første skolekjøkkenundervisningen for barn i en norsk landkommune, nærmere bestemt i Sandherred (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1941).

I perioden 1890–1908 ble det arbeidet aktivt for å gjøre faget obligatorisk i folkeskolen. På slutten av 1800- og i begynnelsen av 1900-tallet ble skolekjøkkensaken diskutert i aviser og tidsskrifter. I folkeskolelovene av 1908 ble det åpnet for huslig økonomi med en viss begrensing (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1919; Lov om folkeskolen i kjøpstæderne, 1908). Det kan neppe være tvil om at utviklingen gikk i retning av å gjøre faget obligatorisk for alle landets skoler, og det var mange som arbeidet for dette. Det ble sendt resolusjoner fra blant annet Kristiania kvinneråd, Norsk husstellforening, Foreldreforeningen og Norske kvinners nasjonalråd til regjeringen og Stortinget med krav om skolekjøkkenundervisning i alle barneskoler. Tiltaket for å fremme skolekjøkkenundervisningen ble i perioden 1911–1914 forsinket av enhetsskoletanken (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1919).

For øvrig måtte det gis utdannelse i husstell for lærere, og faget hørte derfor hjemme i lærerskolen. «Hører faget med i barneskolens fagkreds, og er pedagogisk utdannelse nødvendig for at undervisningen kan bli forsvarlig, saa hører det ogsaa hjemme i lærerskolene, som har til opgave at utdanne brukbare kræfter for barneskolen» (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1919, s. 4). I 1909 ble Statens Lærerindeskole i Husstell på Stabekk startet.

«Skolekjøkken» i før- og etterkrigstiden (1936–1959)

Utviklingen i denne perioden ser ut til å være inspirert av arbeidsskoleprinsippet og de nye pedagogiske reformene som hadde dukket opp. Den kjente reformpedagogen John Dewey fra USA framhevet at en skulle ikke lære ved å huske, men ved å gjøre. Han var professor i filosofi, men hans tanker om oppdragelse gjorde at han kom til å bli en kapasitet på det pedagogiske området. Han var opptatt av tenkningens vesen. Det var ut fra hans oppfatning av hvordan tenkningen tjener vår tilpasning, at det pedagogiske slagordet «learning by doing» kom (Grue-Sørensen, 1966). En av arbeidsskolens ivrigste forkjempere i Norge ble Anna Sethne, overlærer ved Sagene skole i Oslo. Anna Sethne var lederen for det pedagogiske reformarbeidet som ble drevet ved denne skolen. På barnetrinnet ble faget knyttet til hjemmeorienterte emner

og praktisk arbeid, kalt heimstadlære (Øisang, 1953). Arbeidsskoletanken har satt spor etter seg. Den pedagogiske debatt helt tilbake til 1910 var preget av disse nye tankene. Her i landet har arbeidsskoletanken satt preg på skoleplanene fra 1920-årene og fram til i dag. «Overalt der det er hensiktssvarende, må en legge arbeidet slik at elevene selv blir mest mulig aktive. Elevøvinger, elevforsøk og andre arbeidsoppgaver må derfor få en framskutt plass i skolen, men arbeidsmåten må selvsagt tilpasses slik at den best mulig høver for elevenes evner og utviklingstrinn og for de emner en arbeider med» (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1939, s. 16–17).

Loven om byfolkeskole av 1936 legger vekt på undervisningen i husstell: «Undervisningen i husstell skal gjennomføres innen 5 år fra den tid loven trer i kraft» (Lov om folkeskolen i kjøpstædene av 16. juli 1936, 1937, s. 2). Loven ble fulgt opp for byfolkeskolen i 1939 med husstell som et fag for jenter på 6. og 7. klassetrinn. Det praktiske utslaget av planen kom etter krigen. Husstell ble obligatorisk fag for jenter i byfolkeskolen, og den tradisjonen holdt seg fram til 1959. Folkeskolen på landet fulgte Normalplan for landsfolkeskolen, som rådet til husstellopplæring, men den var ikke obligatorisk. «I kostlæren må en særlig innskjerpe hvilken betydning melk, grovt brød, frukt og grønnsaker har for helsa» (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1939, s. 219). Dette sitatet viser at forebyggende helsearbeid hadde blitt en del av faget.

I Normalplanen av 1939 dukker den første tendensen til tverrfaglighet inn.«Husstell og andre fag. I arbeidet må ein mest mulig dra nytte av det elevane har lært i andre fag, særlig naturfag, hagestell og rekning. Like eins bør ein så langt råd er byggja på det elevane kan av husstell frå før» (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1939, s. 219). Planen forsøkte å føre inn arbeidsskoleprinsippet i norsk folkeskole, noe som innebar en større vektlegging på egenaktivitet og varierte arbeidsmåter sammenlignet med tidligere planer. Her ble forevisningsmodellen anbefalt som arbeidsmåte i faget. Elevene ble inndelt i arbeidsgrupper, men det var læreren som bestemte hva de forskjellige gruppene skulle lage. Det var læreren som demonstrerte hvordan maten skulle lages. Selvsagt krever enkelte teknikker demonstrasjon av den som kan faget, men det kan likevel se ut til at lite ble overlatt til elevenes egen kreativitet. Dette er en modell som blir forklart under arbeidsmåter i faget.

De første spirer til elevmedvirkning i undervisningen ser vi også i planen fra 1939. «En lar elevene legge plan for middagsstellet for en dag eller for en uke osv.» (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1939, s. 219). «Lærerinnen må ikke kjenne seg bundet til å ta bare de retter som er nevnt i planen, men hun må ta nødvendig omsyn til forholdene på stedet slik at husstellopplæringen kan bli til størst mulig nytte ved at elevene lærer å lage til de stedegne matretter på beste måte, og ved at de lærer å nytte de gode råemner som er å få til rimelig pris på stedet» (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1939, s. 219). Dette sitatet viser også at undervisningen skal knyttes til lokalmiljøet.

Når Stortinget 16. juli 1936 ikke tok skrittet fullt ut og innførte husstellundervisning i alle kommuner, men stilte den enkelte landkommune fritt, var det på grunn av de utgifter en påførte de kommuner som ikke hadde lokaler til skolekjøkkenundervisningen (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1941). I 1950 var skolekjøkkenundervisningen innført i 193 kommuner og i 59 byer i folke- og/eller i framhaldsskolen. De tilsvarende tall for skoleåret 1953–54 var 274 og 62; altså hadde til sammen 84 nye kommuner fått husstellundervisning i løpet av 3 år. Fortsettelsen av det arbeidet, som var begynt før krigen med gjennomføring av Normalplanen av 1939, kom raskt i gang etter krigen. Det ble i 1952 satt ned et nytt utvalg for å utrede skolekjøkken- og husstellopplæringen. Denne komiteen fikk navnet Meisdalshagenkomiteen, etter formann og stortingsmann Olav Meisdalshagen. Komiteen mente i sin innstilling at en måtte få obligatorisk husstellopplæring for alle jenter, også i landsfolkeskolen. På bakgrunn av denne innstillingen ble det lagt fram en stortingsmelding hvor det ble gitt tilslutning til Meisdalshagens innstilling (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1957).

Heimkunnskap i nye trekk

Lov om grunnskolen av 1959 medførte flere endringer når det gjaldt mat- og helsefaget.

- Faget fikk et nytt navn, heimkunnskap i stedet for skolekjøkken.
- Det ble felles skolelov for by og land.
- Det ble et obligatorisk fag i skolen for både gutter og jenter. «I eit så sentralt fag som heimkunnskap kan det ikkje vere rett å halde oppe ein

skildnad i opplæring mellom gjenter og gutar i det ålmennutdanande skoleverket» (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1957, s. 11).

- Den første «spiren» til samarbeid mellom hjem og skole kommer her til uttrykk. «Faget må bygges opp på et direkte samarbeid med heimen. Foreldrene må bli orientert om at det ikke er meningen at faget skal konkurrere med deres naturgitte rett til barnets personlighetsforming, men at en vil komme heimen i møte med en systematisk opplæring i dagliglivets praktiske gjøremål, slik skolen forlengst har overtatt opplæringen i håndarbeid og sløyd» (Læreplan for forsøk med 9-årig skole, 1960, s. 370–371).
- Lokalt lærestoff er tatt med. «Det er en forutsetning at emnevalg og stoffmengde avpasses etter stedet og den lokale undervisningssituasjon: elevgruppens forutsetninger, undervisningsrommets kapasitet og utstyr» (Læreplan for forsøk med 9-årig skole, 1960, s. 388).
- Helsebegrepet kommer inn under kostlære og praktisk matstell. I tillegg er det et punkt om gode leveregler: «Forutsetningen for å være frisk og opplagt: nok søvn, riktig kost» (Læreplan for forsøk med 9-årig skole, 1960, s. 389).
- Familiekunnskap kom inn i planen for 8. klasse. Her ser vi igjen tverrfaglig samarbeid blir tatt opp.

Faget fikk 3 timer i barneskolen, og 5 timer på ungdomstrinnet. 1.–3. klasse skulle ikke ha egne timer. Praktiske heimkunnskapsaktiviteter skulle integreres i heimstadlæren. Heimstadlære var et skolefag på barnetrinnet i grunnskolen i perioden 1922–1974, som skulle gi kunnskaper om de nære omgivelser og hjelpe elevene til å finne seg til rette i hjem, skole og samfunn.

Mest tid fikk faget i 7. skoleår, på grunn av den spesielle skolekjøkkenundervisningen som skulle gis der. Hovedhensikten med faget var ikke bare å gi kunnskap. En skulle forsøke å skape en positiv holdning til hjem og familieliv, og så langt det lot seg gjøre sette elevene i stand til å skape gode hjem. Innføringen av dette faget kom til å bety at mange kommuner på landet måtte utvide skoletiden, og i mange tilfeller også bygge nye skoler for å få de nødvendige rom. På lengre sikt bidro derfor denne bestemmelsen til å forberede overgangen til 9-årig skole.

Forsøksplanen av 1960 (Læreplan for forsøk med 9-årig skole) var en minimumsplan. I Stortingsmelding nr. 61 (1961–62) står det blant annet om plan for fem dagers skoleuke. Der går heimkunnskapsundervisningen i 8. klasse inn i samfunnsfag. Dette var et første steg på veien til redusering av timetallet i heimkunnskap i forhold til skoleloven av 1959.

I 1967 ble Normalplanutvalget oppnevnt. Denne komiteen fikk navnet Dokkautvalget, fordi dosent Hans Jørgen Dokka var formann. Utvalget fikk i oppdrag å vurdere de planene som var i bruk i den 9-årige skolen, dvs. normalplanen av 1939 og forsøksplanen av 1960. Det var Dokkautvalgets forslag til plan som kom til uttrykk i Mønsterplan 1974 (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1974).

I denne planen fikk heimkunnskap bare 3 timer på 7. klassetrinn. Samtidig med nedskjæringen fra 8 til 3 timer, ble skoletiden utvidet fra 7 til 9 år. Faget ble ikke obligatorisk på 8. klassetrinn. Teoretiske emner i heimkunnskap ble overført til bl.a. samfunnsfag. Ernæring og helse var grunnemner på 7. klassetrinn, og det ble lagt vekt på praktisk arbeid med mat og kunnskap om kostholdets betydning for helsen. Teoretisk lærestoff av direkte betydning for å belyse de praktiske arbeidsoppgavene skulle nå integreres i det praktiske arbeidet.

For å skaffe seg informasjon om hvordan arbeidet i skolen hadde artet seg under mønsterplanen av 1974 i tidsrommet 1974–1982, gjorde Grunnskolerådet en rekke undersøkelser som samlet fikk navnet OMI – Oppfølging av Mønsterplanens intensjoner. OMI-prosjektet tok sikte på å undersøke blant annet skolens faglige innhold og nivå, undervisningsformer, differensiering og samarbeidet mellom lærerne og mellom hjem og skole. Resultatene fra OMI-prosjektet dannet noe av bakgrunnen for revisjon av Mønsterplanen 1974 (Kirke- og undervisningsdepartementet, 1986). I forbindelse med revisjonsarbeidet i heimkunnskap oppnevnte Grunnskolerådet en arbeidsgruppe. Gruppen utarbeidet en innstilling som ble lagt til grunn for revisjonen av planen (Grunnskolerådet, 1984). Mønsterplanen for grunnskolen, revidert og midlertidig utgave 1985, heretter kalt M85, ble tatt i bruk som midlertidig plan høsten 1986.

Det nye i denne planen var lokalt læreplanarbeid og praktisk, sosialt og kulturelt arbeid. I tillegg ble følgende emner innenfor heimkunnskap styrket: tverrfaglig undervisning, familie og omsorg, samarbeid skole–hjem og likestilling.

Regjeringsskiftet førte til en videreføring av mønsterplanarbeidet, og det ble noen endringer av M87 sammenlignet med M85. Blant annet ble likestillingsaspektet styrket.

I juni 1987 forelå Mønsterplanen for grunnskolen (M87). Heimkunnskap ble i M87 styrket med 3 timer på barnetrinnet, der det i M74 ikke hadde egne timer. Timetallet på ungdomstrinnet ble økt fra 3 timer til 4 timer. Om vi ser på utviklingen av heimkunnskap gjennom årene, er det visse trekk som trer fram:

- Det ble felles lov for by og land.
- Faget ble obligatorisk for både gutter og jenter.
- Likestilling kom inn i planen.
- Det ble en helhetstenkning i faget.

Læreplanen av 1997 (L97)

Ser en på L97 og heimkunnskapsfaget i lys av tidligere læreplaner, legger en merke til at faget har tatt vare på sin praktiske tradisjon samtidig med at de bærende prinsippene i L97 blir tydeliggjort gjennom hovedmomenter og målområder. Intensjonene i faget har blitt opprettholdt, til tross for beklagelig redusering av rammetimetallet. Med innføring av L97 ble heimkunnskap skolens minste fag: 38 årstimer på småskoletrinnet, 114 årstimer på mellomtrinnet og 114 årstimer på ungdomstrinnet. Dette medførte reduksjon i timetallet for heimkunnskap i forhold til tidligere læreplaner, en uketime mindre enn i M87. Heimkunnskap ble lagt til 6. og 9. klassetrinn, som et eget fag. Elevene fikk heimkunnskap i forbindelse med andre fag og temaarbeid på småskoletrinnet, og 3 uketimer i 6. og 9. klasse.

Informasjons- og kommunikasjonsteknologi, IKT kom inn som et nytt hjelpemiddel i heimkunnskap i L97, på lik linje med i andre fag. I heimkunnskap tok mange lærere i bruk programmet Mat på data. I L97 ble hovedemnene fra M87 videreført, men med nye navn. Forbrukerlære ble til Forbruk og ansvar. Hovedemnene i M87 ble kalt målområder i L97. De rent faglige temaene i heimkunnskap er de samme i L97 som i 1960, da utvidelsen av faget fant sted. Vi ser en klar linje gjennom de aller første læreplanene i heimkunnskapsfaget og fram til L97. I tillegg til målene som er nedfelt i våre

tidligere læreplaner, ble målområdene i heimkunnskap ytterligere utvidet. Mens timetallet til undervisning har blitt redusert i forhold til de to foregående læreplanene, har målområdene i faget blitt utvidet. Intensjonene i faget ble vedlikeholdt, til tross for reduseringen av rammetimetallet.

Ut fra et læreplanperspektiv er det interessant å merke seg hvordan faget har tatt vare på sin praktiske tradisjon samtidig med at de bærende prinsippene i L97 ble tydeliggjort gjennom hovedmomenter og målområder.

Det bærende elementet om å styrke barn og unges muligheter til å tilegne seg praktiske ferdigheter for å mestre dagliglivets oppgaver og gjøremål, ble sterkt førende både i fellesmålene og hovedmomentene. Den opprinnelige intensjonen med faget ble altså vedlikeholdt i L97. Dette understrekes i innledningen til fagplandelen (Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet, 1996, s. 252) hvor det under «Arbeidsmåter i faget» eksplisitt sies at «faget skal i hovedsak være praktisk og aktivitetsorientert, slik at eleven blir motivert ut fra oppgavens egenverdi».

«Trening og samarbeid i nært samarbeid med hjemmet styrker elevenes ferdigheter og gjør dem mer selvstendige.» Dette sitatet fra L97 sier noe om betydningen av skole-hjem samarbeidet, aktivitetsprinsippet og selvstendige elever, noe som allerede i læreplanen av 1939 ble presisert som viktig i faget.

Kunnskapsdimensjonen ble i innledningskapittelet ivaretatt slik:

> Barn og unge har behov for å tilegne seg kunnskaper og praktiske ferdigheter for å mestre dagliglivets oppgaver og gjøremål og ta hånd om sitt eget liv (Læreplanen av 1939).

Målene om holdningsdimensjonen og samarbeidsrelasjonen i faget som blir løftet fram for alvor i Forsøksplanen av 1960, ble i innledningskapittelet formulert som følger:

> Kunnskap om dagliglivet handler også om å utvikle holdninger for å kunne ta ansvar og vise omsorg i mellommenneskelige forhold (Forsøksplanen av 1960).

Integreringstanken, som nevnt ovenfor, kom inn i faget med M74, kan finnes igjen blant annet ved at det er tillagt heimkunnskapsfaget på ungdoms-

trinnet å gi elevene kunnskap om røyking og tobakksskader, alkohol og andre rusmidler, hjemmeulykker, belastningslidelser og førstehjelp.

Samarbeidsrelasjonen med nærmiljøet kom inn i heimkunnskapsplanen i M74 og M87. Samarbeidet med nærmiljøet skulle ifølge L97 tilhøre hovedmomentet Helse og livsstil, og er blant annet formulert som følgende delmål:

> I opplæringen skal elevene øve seg i å ta ansvar for å innhente og presentere informasjon om fritidstilbud i nærmiljøet og slik legge forholdene til rette for utvidelse av det sosiale nettverk (Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet, 1996, s. 258).

Læreplanen av 2006 (L06)

Heimkunnskapsfaget i L06 har blitt et annet fag enn i tidligere læreplaner. Det er snevret inn og har fått nytt navn. Både navnet mat og helse og innholdet i læreplanen viser til et fag med hovedtyngden på matkunnskap. Helse er det overordnede perspektivet, og samfunnsmandatet er presentert i formålet for opplæringen. Fagstoffet i mat og helse er strukturert i tre hovedområder, der mat og helse finnes i tre perspektiver: livsstil, forbruk og kultur. Økonomiperspektivet står ikke lenger så sterkt som i tidligere planer. Planen vektlegger mennesket som kritisk og ansvarlig forbruker. Matkultur og identitet er forsterket i L06, i forhold til læreplanen av 1997. Planen vektlegger mat og måltiders betydning som identitets- og kulturuttrykk.

Læreplanene i L06 har et målnivå for kompetanse. Den er mindre detaljert, og bygger på kompetansemål som ikke alltid er så tydelige og presise. Kompetansemålene inneholder ikke føringer for arbeidsmåter eller metoder, med mindre metoden i seg selv er en del av kompetansen.

Fra starten som «Huslig økonomi» i 1890, gjennom husstell i 1922 og 1939, heimkunnskap fra Forsøksplanen av 1960, Mønsterplanene av 1974 og 1987, og Læreplanen av 1997, speiler faget viktige behov i samfunnet. Det legges vekt på at elevene skal bli selvstendige, at undervisningen skal utnytte kunnskaper fra tilgrensende fag gjennom tverrfaglighet, og at skole–hjem-samarbeidet skal vektlegges sterkt. Den praktiske delen av faget er gjennom læreplanverket konsentrert rundt matstell og husstell med tilhørende teori