

Innholdsfortegnelsen

1. HISTORISK UTVIKLING AV MAT OG HELSE-FAGET

- 1.1. Fra huslig økonomi til mat og helse
- 1.2. Den første skolekjøkkenundervisningen for jenter
- 1.3. “Skolekjøkken” i før- og etterkrigstiden (1936–1959)
- 1.4. Heimkunnskap i nye trekk
- 1.5. Mønsterplanen av 1974
- 1.6. Mønsterplanen av 1987
- 1.7. Læreplanen av 1997
- 1.8. Læreplanen av 2006
- 1.9. Læreplanen av 2020

2. LOKALT ARBEID MED LÆREPLAN FOR MAT OG HELSE

- 2.1. utfordringer
- 2.2. Fagdidaktikkens formål, begreper og teorier
- 2.3. Nøkkkelbegreper
- 2.4. Pedagogikk, didaktikk og fagdidaktikk
- 2.5. Den didaktiske relasjonsmodellen
- 2.6 Ulike “læreplanvirkeligheter
- 2.7. Iverksetting av læreplaner
- 2.8. Læreplanimplementering
- 2.9. Lærerens rolle i læreplanimplementeringen

3. LÆREPLAN I MAT – OG HELSE I LYS AV KJERNEELEMENTENE OG TVERRFAGLIG TEMA

- 3.1 Helsefremmende kosthold
- 3.2. Bærekraftige matvaner og forbruk
- 3.3. Mat og måltid som identitets- og kulturuttrykk
- 3.4. Tverrfaglig tema

4. LÆREPLANENS MAT OG HELSE

- 4.1. Hva er nytt i LK20
- 4.2. Er læreplanen tydelig?
- 4.3. Fagrelevans og sentrale verdier
- 4.4. Om grunnleggende ferdigheter i faget
- 4.5. Kompetansemål i faget
- 4.6. Praktiske ferdigheter i faget
- 4.7. Likestilling
- 4.8. Tilpasset opplæring
- 4.9. Holdninger i faget

5. LÆRERNES OG VEILEDERNES ROLLE

- 5.1. Skolens arbeid med læringsstrategier
- 5.2. Skoleledelse og styring
- 5.3. Hva er en god lærer i mat og helse?
- 5.4. En tydelig lærer
- 5.5. Hvordan klarer læreren å skape positive relasjoner til elevene?
- 5.6. Læreren som motivator
- 5.7. Lærerrollen
- 5.8 Læringsstrategier
- 5.9. Dybdelæring

5.10. Bruk av læringsstrategier

6. ARBEIDSMÅTER I MAT OG HELSE

6.1. Arbeidsmåter i mat og helse

6.2. Praktisk fag

6.3. Familiemetoden i gruppedelt kjøkken

6.4. Laboratoriemetoden

6.5. Parmetoden

6.6. Stasjonsundervisning

6.7. Flettemetodikk

6.8. Andre arbeidsmåter

6.9. Prosjektarbeid i mat og helse

6.10. Mappeundervisning

6.11. Logg

7. PLANLEGGING

7.1. Lokalt arbeid med læreplan for mat og helse

7.2. Årsplaner, halvårsplaner

7.3. Temaorganisering av innhold

7.4. Mattradisjoner og flerkulturell mat

7.5. Hva går planlegging i mat og helse ut på?

7.6. Samarbeid skole–hjem

8. ROM, UTSTYR, TIMETALL OG LÆREMIDLER

8.1 Hva læreplanen sier om areal og utstyr

8.2. Timetall og organisering

8.3. Læremidler

8.4. Digitale ferdigheter

9. HVORDAN UNDERVISE

- 9.1. Organisering og arbeidsmåter
- 9.2. Læring av teori – flere muligheter
- 9.3. Innarbeiding av gode arbeidsrutiner
- 9.4. Hva er god hygiene?
- 9.5. Betydningen av samarbeid
- 9.6. Viktige tendenser i LK20
- 9.7. Har pedagogisk utvikling i skolen hatt innflytelse på mat og helse- undervisningen?
- 9.8. Den enkelte leksjonen i mat og helse
- 9.9. Planlegging av og selve undervisningsøkten

10. VURDERING

- 10.1. Målstyrt læreplan og kriterierelatert vurdering
- 10.2. Målrelatering til karakternivåene
- 10.3. Nye vurderingsformer
- 10.4. Spørsmål til vurdering
- 10.5. Myndighetenes kriterier for vurdering
- 10.6. Kriterier
- 10.7. Vurdering av enkeltelever, av klassen og av læringsresultatet i faget
- 10.8. Vurderingens betydning for aktiv læring
- 10.9. Vurderingsarbeid i praksis
- 10.10. Elevenes deltakelse i vurderingsarbeidet
- 10.11. Underveisvurdering

10.12. Vurdering uten karakterer

10.13. Kan læreren sette karakter på holdninger og sosial evne?

10.14. Påliteligheten i karaktersetting

10.15. Hvordan skal lærere klare å vurdere i mat og helse?

10.16. Vurdering med karakter

10.17. Dokumentasjon