

# 1 Innledning og hensikt

Når jeg i sosiale sammenhenger tilkjennegir at jeg er lærerutdanner i mat og helse, får jeg høre historier om undervisning i «mat og kluter». Historiene kan være alt fra oppstemte og preget av takknemlighet for verdifull læring, til triste og preget av erfaringer med meningsløse aktiviteter. Enten fortellingene handler om takknemlighet eller misnøye, er engasjementet vanligvis stort. I slike engasjerte stunder har jeg i liten grad kunnet bidra med forskningsbasert, utdypende kunnskap om hvordan matlagingsundervisning på norske skolekjøkken<sup>1</sup> utøves eller hva den formidler, ut over det jeg ser og hører andre gjør og det jeg selv gjør. Det jeg derimot har kunnet fortelle om, er intensjoner og råd for undervisning som finnes i læreplaner, læreplanveiledninger og ressursbøker for faget.

Mat og helse tilhører det praktiske og estetiske fagområdet i grunnskolen.<sup>2</sup> Det betyr at faget skal ha en praktisk og skapende karakter, hvor formålet blant annet er å bli kjent med og bruke verktøy for å utvikle produkter i lys av gjeldende læreplan (Meld. St. 28 (2015–2016), 2016; NOU 1988:2, 1988; Utdanningsdirektoratet, 2006). I mat- og helsefaget er verktøyet kjøkkenredskaper. Produktene som skal utvikles, kan være matretter. For å utvikle matretter kreves – i tillegg til kjøkkenredskaper – matvarer og matlagingsmetoder (Lassen, 2009). Arbeidsprosessen uttrykkes som matlaging, som må kunne antas å være en bærende aktivitet i dette praktiske og estetiske faget.

Som lærerutdanner har jeg savnet å kunne basere undervisning av studenter og kursdeltagere i mat- og helsefaget på forskningsbasert kunnskap om læreres matlagingsundervisning i grunnskolen. Ønsket om å utvikle slik kunnskap var det som motiverte meg til å gå inn i et doktorgradsprosjekt.

---

<sup>1</sup> I denne avhandlingen er skolekjøkken, som et tid- og fagnavn-overskridende uttrykk, valgt som begrep for det spesialutstyrte rommet for matlagingsundervisning. Undervisningskjøkken og matverksted er andre fagnavn-overskridende begrep som er i bruk. Undervisningskjøkken ble utelatt for å redusere bruk av begrepet undervisning i avhandlingen, og matverksted ble utelatt av følelsesmessige grunner.

<sup>2</sup> Mat og helse er definert som et praktisk og estetisk fag siden 1983 (NOU 1988:2, 1988). I Meld. St. 28 (2015–2016) styrkes inndelingen av fag i fagområder for å skape bedre sammenheng mellom beslektede fag.

muligheter de ser i faget. Slik kunnskap kan gi utviklingsmuligheter for både fag og skole.

I arbeidet med denne avhandlingen har det vokst frem en nysgjerrighet på hvorfor elever trives i mat- og helsefaget (Moen et al., 2018). Basert på funn i avhandlingen vil jeg antyde to mulige årsaker til høy trivsel: At faget tilbyr stor grad av kritiske og kreative prosesser. At lærerne gjør seg tilgjengelige for elevene i sine vandringer rundt i skolekjøkkenet. Dette er to av mange innfallsvinkler som kan belyses i en eventuell undersøkelse om elevenes trivsel i faget. Å få kunnskap om hva som skaper elevtrivsel i faget, vil være nyttig med tanke på tilrettelegging for ulike elevgrupper i skolen.

Et annet tema for videre forskning tar utgangspunkt i studie 1 og funnet om lærernes omfattende arbeid med å sette sammen funksjonelle arbeidsgrupper. Her kan Lindblom et al. (2016a) sine studier om gruppesamarbeid trekkes inn. Et spørsmål som kan belyses, er om elevsamarbeidet på skolekjøkkenet kan forklare det høye karaktersnittet i faget (se underkapittel 1.5.2). I så fall kan andre skolefag hente inspirasjon fra mat- og helsefaget.

Studie 2 har rettet oppmerksomheten mot hvordan lærerne åpner for elevers danning. Men selv om funn tyder på at det er visse formale dannelsesmuligheter i matlagingsundervisningen på skolekjøkkenet, er det ingen automatikk i at lærernes didaktiske valg fører til elevers dannelse (Hopmann, 2007). En studie blant elever som har fullført grunnskolen, kan belyse i hvilken grad de utvikler matfaglig danning. Det kan også være relevant å innhente kunnskap om hvordan tidligere elever vurderer styrker og svakheter i matlagingskunnskapen de har ervervet på skolekjøkkenet. Slik kunnskap vil være nyttig for å kunne korrigere matlagingsundervisningen både i grunnskolen og i grunnskolelærerutdanningen.