

Ny nordisk mat og Home Economics



Ny nordisk mat og Home Economics

Inger Lise Fevang Jensen

Hanna Sepp

Anna-Lise Strøjer

Anna Sigridur Olafsdottir

Lilja Palovara Søberg

Ny nordisk mat og Home Economics

– behov og muligheter for felles nordisk etterutdanning av lærere

Inger Lise Fevang Jensen, Hanna Sepp, Anna-Lise Strøjer,
Anna Sigridur Olafsdottir & Lilja Palovara Søberg

ANP 2011:719

ISBN 978-92-893-2247-8

© Nordisk Ministerråd, København 2011

Layout: Erling Lynder

Fotos: Johannes Jansson og Magnus Fröderberg

www.norden.org/publikationer

Det nordiske samarbejde

Det nordiske samarbejde er en af verdens mest omfattende regionale samarbejdsformer. Samarbejdet omfatter Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige samt Færøerne, Grønland og Åland.

Det nordiske samarbejde er både politisk, økonomisk og kulturelt forankret, og er en vigtig medspiller i det europæiske og internationale samarbejde. Det nordiske fællesskab arbejder for et stærkt Norden i et stærkt Europa.

Det nordiske samarbejde ønsker at styrke nordiske og regionale interesser og værdier i en global omverden. Fælles værdier landene imellem er med til at styrke Nordens position som en af verdens mest innovative og konkurrencedygtige regioner.

Nordisk Ministerråd

Ved Stranden 18

1061 København K

Telefon (+45) 3396 0200

www.norden.org

Forord

Vi takker Nordisk Arbejdsgruppe for Ernæring, Mad og Toksikologi (NKMT) for økonomisk støtte for å undersøke om lærere i Home Economics har behov for etterutdanning i temaet Ny nordisk mat (NNM) og hvilken støtte det er i styringsdokumenter i utdanningsløpet. Vi takker spesielt Gregers Hummelrose for det arbeidet han har nedlagt som kontaktperson for oss. Vi har hele veien møtt stor interesse og imøtekommenhet.

Vi takker også Anna Sigridur Olafsdottir og Lilja P. Søbereg for at de tok utfordringen med å beskrive situasjonen for faget i utdanningsløpet for henholdsvis Island og Finland. Det gjør rapporten langt mer fullstendig. Vi håper på videre samarbeid om vi får muligheter til å videreføre prosjektet.

I denne rapporten skriver Anna-Lise Strøjer på dansk, Inger Lise Fevang Jensen på norsk, Hanna Sepp på svensk, Anna Sigridur Olafsdottir på svensk og Lilja Palovara Søbereg på norsk. Vi har valgt å gjøre det slik siden denne rapporten er et felles produkt. Bidragene fra Danmark, Norge og Sverige ligger i alfabetisk rekkefølge, så følger Island og Finland.

*Hanna Sepp, Anna-Lise Strøjer
og Inger Lise Fevang Jensen*

Forkortelser i rapporten

Danmark:	Ny Nordisk Mad:	NNM
Norge:	Ny nordisk mat:	NNM
Sverige:	Ny nordisk mat:	NNM
Felles	New Nordic Diet:	NND
Danmark:	Hjemkundskab:	HK
Norge:	Mat og helse:	MH
Sverige:	Hem- och konsumentkunskap:	HK
Island:	Hemkunskap:	HK
Finland:	Huslig ekonomi:	HE
Internasjonal		
benevnelse:	Home Economics:	HE

I rapporten brukes den engelske benevnelsen Home Economics, med forkortelsen HE, fordi faget har forskjellige navn i Danmark, Norge, Sverige, Island og Finland. For Ny Nordisk Mad brukes forkortingen NNM.

Vedlegg

Vedlegg 1: Kursplan sund Ny nordisk mat/New Nordic Diet

Innholdsfortegnelse

5 English summary

6 Oppsummering



7 Uppdragsbeskrivning

- 7 Arbetsgrupp
- 7 Gjennomførte samlinger i prosjektet
- 8 Kostholdsutfordringer blant barn og unge
- 9 Om Ny nordisk mat 1
- 10 Relevante prosjekter i Ny nordisk mat 1
- 10 Barn og unge og Ny nordisk mat

11 Statusrapport for Home Economics i utdanningsløpet

- 11 Finns det stöd i respektive lands kursplaner att undervisa om sund ny nordisk mat?
- 12 Opplæring i grunnskolen og studietilbud i høyere utdanning
- 15 Finns det ett behov att fortbilda Home Economic- lärare om sund ny nordisk mat?
- 16 Nordisk videreutdanning
- 17 Undervisningsmateriell
- 17 Faglige interesseforeninger for Home Economics
- 18 Nordisk samarbeid
- 18 Globalt samarbeid

20 Felles etterutdanningskurs i Norden

- 20 Indhold i etterutdanningen
- 20 Om Ny nordisk mat 2 (2010–2014)
- 21 Hva vil etterutdanningskurs og læremidler koste?
- 21 Konklusjon

22 Kildeliste

24 Vedlegg

English summary

The national policy documents for Home Economics (HE) in the Nordic countries makes it possible to add themes from New Nordic Food, NNM, in education in primary, secondary and higher education and advanced studies.

Finland is in a unique position in the Nordic region when it comes to teacher competence. There all teachers have to be certified to teach different subjects. We clarify that in Denmark, Sweden and Iceland there are about 50 % of the teachers with the subject HE in their education, in Norway only 36 %. This implies a worrying situation in four countries, with weak technical expertise among teachers. There is an academic consensus that the teacher's expertise is crucial to students' learning benefit. Thus, the students learning benefit become worse than it should be in Denmark, Norway, Sweden and Iceland. This has extended effects in many areas, for future career occupation, for craft practice

in various professions and for the food competence in daily life.

We point out that there is a need both to collect, systemize and developing teaching materials to the theme of NND. It has been made very much relevant technical topics, which with efficient use will contribute to greater learning benefit for pupils and students.

The project group recommends to increase the competence of teachers by developing an online supplementary education courses that can be followed in each country. The course should be closed with a joint conference. The course will be open to teachers with and without Home Economics in its portfolio of subjects. Target groups are teachers who need to raise their skills and get inspiration for incorporating the theme, NND, in their teaching, and new teachers who hunger for more knowledge.

Oppsummering

De nasjonale styringsdokumenter for Home Economics (HE) i de nordiske land åpner for å legge inn temaer fra Ny nordisk mat, NNM, i opplæringen i grunnskolen, videregående opplæring og høyere utdanning. Det viser denne rapporten.

Finland er i en særstilling i Norden når det gjelder lærerkompetanse. Der må alle lærere være sertifisert for å undervise i fag. Vi klargjør at i Danmark, Sverige og Island er det ca 50 % av lærerne som har faget i sin utdanning, i Norge bare 36 %. Det innebærer en bekymringsfull opplæringssituasjon i fire land, med svak fagkompetanse blant lærerne. Det er faglig enighet om at lærerens fagkompetanse er avgjørende for elevenes læringsutbytte.

Dermed blir elevenes læringsutbytte dårligere enn det skal være i Danmark, Norge, Sverige og Island. Det har ringvirkninger på mange områder; for yrkes-

valg videre, for håndverksutøvelse i ulike yrker og for matkompetansen i dagliglivet hos forbrukerne.

Vi påpeker at det er behov for både å samle, systematisere og utvikle undervisningsmateriell til temaet NNM. Det er laget svært mye relevant faglig stoff som med effektiv bruk vil bidra til større læringsutbytte for elever og studenter.

Prosjektgruppa anbefaler å øke kompetansen blant lærerne ved at det blir utviklet et nettbasert etterutdanningskurs som kan følges i de enkelte land. Kurset bør avsluttes med en felles konferanse. Kurset skal være åpent for lærere med og uten Home Economics i sin fagportefølje. Målgrupper er lærere som trenger å heve sin kompetanse og få inspirasjon for å innlemme tema NNM i undervisningen og nyutdannede lærere som hungrer etter mer kompetanse.

Uppdragsbeskrivning

Nordisk etterutdanning av lærere i Home Economics – forundersøkelse av muligheter og behov for etablering av en fellesnordisk etterutdanning av lærere i Home Economics (HE) er prosjektgruppas mandat. Tema er ny nordisk mat/NNM; men med den tilføyelse at det skal ses i et sunnhetssmessig perspektiv, der lever op til strømningene i tiden. Hvordan kan kompetensen om sunn ny nordisk mat med mange kulinariske kvaliteter tilbydes Home Economics lærere som etterutdanning?

Gjennom å etterutdanne lærere vil barn og unge gjennom opplæringen i HE få større innsikt i nordiske matkulturer, bedre kompetanse i å bruke lokale råvarer og beherske tradisjonelle matlagingsteknikker bedre slik at de kan bruke relevante elementer som inngår i en sunn, ny nordisk matkultur. Bevissthet om egen matkultur fører til stolthet og utvikling av identitet. En nyskapende tilnærming kan bidra til restaurering og fornyelse av de nordiske kjøkkener. Dette er sentrale faktorer i videreutviklingen av de nordiske matkulturer, intensjoner med prosjektet og i tråd med manifestet for Ny nordisk mat (NNM) og ligger i forlængelse af den nordiske strategi for børn og unge i Foreningen Norden. Dette vil også medvirke til at oppbygge en større prestige indenfor faget, der lider under at være et traditionelt kvindefag i de fleste lande.

Gruppen kommer med anbefalinger om etterutdanningsopplegg for lærere i HE. I rapporten redegjøres det for styringsdokumentene som gir innholdet og strukturene for utdannelsesområdet i Danmark, Norge, Sverige, Island og Finland. Det skal videre legges til rette for samarbeide i nettverk mellom faglærere i studiefaget HE i høyere utdanning og faglige interesseorganisasjoner for Home Economics i de nordiske land. Gruppen har sett på og vurdert hvilket undervisningsmaterieell med fokus på nordiske kjøkkener, nordiske råvarer og nordisk livsstil generelt som fins.

Arbetsgruppe

Prosjektledere

Inger Lise Fevang Jensen, Høgskolen i Vestfold (HiVe), Norge

Anna-Lise Strøjer, Metropol Ernæring- og Sundhedsuddannelserne, Danmark

Hanna Sepp, Högskolan Kristianstad (Hkr), Sverige

Daniel Bødtker-Lund, Høgskolen i Vestfold (HiVe), Norge – (med fram til juni 2009)

Høsten 2010 supplerte vi prosjektgruppen med:

Anna Sigridur Olafsdottir, University of Iceland, Island

Lilja Palovara Søberg, Høgskolen i Hedemark, Norge

Vi er svært glade for bidragene fra Anna Sigridur Olafsdottir som har skrevet om Island og Lilja P. Søberg som har skrevet om Finland. Dermed er alle de fem nordiske land representert i tråd med ønsket fra vår kontaktperson Gregers Hummelose i Nordiske Arbejdsgruppe for Ernæring, Mad og Toksikologi.

Gjennomførte samlinger i prosjektet

Dette arbeidet, og dermed rapporten, er finansiert av en bevilling på 140 000 DKK fra den Nordiske Arbejdsgruppe for Ernæring, Mad og Toksikologi (NKMT) under EK-FJLS (Livs). Prosjektgruppen har gjennomført flere samlinger. Vi har kombinert samlingene med relevante konferanser. Vi deltok på konferansene *Nordic Terroir Workshop*, på Nofima Mat i Oslo 13. mai 2009 og *New Nordic Food – from visions to realizations* i København november 2009. Vi hadde stort faglig utbytte av konferansene som ga et godt grunnlag for å sette oss inn i hva prosjektet Ny Nordisk Mad innebærer og mulighetene som åpner seg med prosjektet. I gruppen har vi drøftet løpende hvordan NNM kan få større fokus i utdanningen i HE.

Kostholdsutfordringer blant barn og unge

Gjennom lang tid har systematiske kostholdsundersøkelser av barn og unge avdekket utfordringer i matvanene deres. Mange av dem har for høyt inntak av sukker, for lite fiber, noe uheldig fettsammensetning, for lite sjømat, grønnsaker og frukt i kostholdet. Utviklingen av overvekt og fedme er alarmende og krever tiltak. I Norge har Helsedirektoratet publisert dokumentet *Forebygging, utredning og behandling av overvekt og fedme hos barn og unge*, i februar 2011. Tilsvarende fokus på overvekt er det i de andre nordiske landene.

Helsepolitiske dokumenter har i de nordiske land i stadig større grad fokusert på den uheldige utviklingen. I 2006 undertegnet daværende ministre Lars Barfoed (for fiskeri og havbrug, jordbrug, levnedsmidler og skovbrug) og Sylvia Brustad (for sosial- og helsepolitikk) på vegne av Nordisk Ministerråd *Et bedre liv gjennom mad og motion – Nordisk Handlingsplan for bedre sundhed og livskvalitet gjennom mad og fysisk aktivitet*. Denne ble fulgt opp i 2009 med rapporten *Et bedre liv gjennom mad og motion i Norden – hvor langt er vi nået?* Her er det både langsiktige målsettinger, konkrete tiltak og mange eksempler på hva som gjøres i landene i Norden. Ar-



beidet resulterer i kunnskapsdeling og er til inspirasjon for alle som bidrar i dette krevende arbeidet.



Om Ny nordisk mat 1

Kokken René Redzepi og marketingsmanden og madkunstneren Claus Meyer m.fl. åbnede allerede i 2003 restauranten «noma», hvis navn netop står for nordisk mad, idet de havde opdaget de unike nordiske råvarer og ønskede at sætte fokus på og videreudvikle det nordiske køkken. Her anvendes kun råvarer der har hjemme i det nordiske terroir, ligesom nogle af de traditionelle tilberedningsmetoder tages op og nyfortolkes eks. Øllebrød der genopstår som dessert. Historien og opskrifter fra restauranten kan ses i bogen *noma* af Rene Redzepi og Claus Meyer der udkom i 2006. René Redzepi har som ledende kok udviklet restauranten frem til kåringen som verdens bedste foråret 2010.

Det var folkene bag noma der tog initiativet og inviterede åtte indflydelsesrige nordiske kokke d. 17. november 2004 til Nordisk Køkken Symposium, og her blev fundamentet lagt for begrebet Ny Nordisk Mad i form af et manifest. Manifestet for, hvad det ny nordiske køkken skal, blev udtrykt i 10 punkter:

- Udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region
- Afspejle de skiftende årstider i sine måltider
- Bygge på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande
- Forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære
- Fremme de nordiske produkters og producenters mangfoldighed og udbrede kendskabet til kulturerne bag dem
- Fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber
- Udvikle nye anvendelser af traditionelle nordiske fødevarer
- Forene de bedste nordiske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra
- Kombinere lokal selvforsyning med regional udveksling af varer af høj kvalitet

- Invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevareindustrier, detail- og mellemhandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fællesprojekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden.

(Kilde: http://www.clausmeyer.dk/da/faglige_engagementer/det_nye_nordiske_koekken/manifest_fra_nordisk_koekken_symposium.html)

Dette manifestet la grunnlaget for utviklingen av prosjektet NNM 1 og fra 2010 NNM 2. Og der er mange der siden har gjort bruk af begrebet. Nordisk Ministerråd har taget manifestet fra Nordisk Køkken Symposium til sig og gjort det til en del af deres eget program. Det ambisiøse prosjektet og programmet for NNM ble satt i gang i desember 2006 og varte ut 2009. Nordisk Ministerråds visjon om Norden som global vinnerregion, preger det langsiktige arbeidet. Det ble etablert en funksjonell organisasjon, utarbeidet målsettinger, etablert nettsted, gjennomført seminarer, satt i gang prosjekter og skapt entusiasme. Sentrale aktører innen matfeltet bidrar med å utvikle lokale produkter. Disse produktene løfter fram gode råvarer, øker matmangfoldet og gir nye smaksopplevelser.

Einar Risvik, Nofima Mat, presenterer i artikkelen *God mat, et uttrykk for stolthet* bakgrunnen for NNM, omtaler utfordringene og hevder at hverdagsmaten i Norden gradvis er blitt dårligere. Han vektlegger derfor at vi må arbeide systematisk mot *tilbakeføring av gode og helseriktige matvaner som underbygger de nordiske verdiene, som tar vare på kvaliteten i råvarene og som utnytter våre egne ressurser på en bærekraftig måte blir viktigere enn noensinne* (Risvik 2006). I dette sitatet ligger intensjoner og målsettinger for NNM klart uttrykt.

På nettstedet til NNM er det også en side med «10 spørsmål om NNM». Her stilles og besvares de vanligste spørsmålene. *Hvorfor heter programmet NNM når det i hovedsak tar opp «gamle» råvarer og matlagings teknikker?* er ett av spørsmålene som stilles. Svaret lyder *Fordi verdiene er nye og fordi målet, visionen ikke er «retten» med utviklingen. Der må selvfølgelig gerne være en gulerod med men måske en gulerod med smagskvaliteter vi ikke har oplevet i en menneskealder fordi det er en ny (måske gammel) sort, ny dyrking metode, ny landmand, ny måde at tilberede den på osv...* (<http://www.nynordiskmad.org/>). Utsagnet forklarer hvordan tradisjonelle råvarer og retter i de nordiske kjøkkener skal løftes fram igjen, videreutvikles og tilpasses en ny tid.

Vi som tilhører fagmiljøet i HE og kjenner fagområdets vel 100-årige historie, minner om at denne råvare- og produktkunnskapen, teknikkene og matrettene basert på nordiske matkulturer ble hentet fram, dokumentert, systematisert og videreutviklet av kvinner på utdanningsinstitusjonene for husstell i de nordiske land. Kokebøkene utviklet på utdanningsinstitusjonene viser det. Det er de klassiske grunnleggende kokebøkene til f.eks. Hanna Schønberg Erken, Ingeborg Suhr *Mad* (Suhrs Seminarium) og den legendariske «Stabekkboka», (samarbeid mellom utdanningsinstitusjonen Statens lærerskole i husstell på Stabekk og Cappelen forlag). Det er grunn til å rose dem alle for det samfunnsnyttige arbeidet som denne kulturarven representerer. Det er nå behov for at deres arbeid videreføres i en moderne kontekst – tilpasses et moderne samfund – hvor teknikkerne, maten, tilpasses behovet hos det moderne menneske og setter bæredyktigheten på dagsordenen igjen.

Relevante prosjekter i Ny nordisk mat 1

Av prosjekter i NNM med ekstra stor interesse for utdanningssektoren og lærere i HE er Nordisk Menyspråk. Der framheves blant annet at *Et viktig element i det nordiske kjøkken er et godt meny-språk. ...Vi tror at betydningen av å få et godt språk både skriftlig og muntlig rundt våre råvarer og matkultur er avgjørende for å få en troverdig og riktig formidling av Nordisk mat i reiselivsnæringen* (Osa 2008). Å legge vekt på å utvikle språklig bevissthet er sentralt i undervisningen i HE. En oppfølging av

prosjektet er *Nordisk mat og språk – Å formidle det nordiske kjøkken – et inspirasjonsnotat* (Risvik 2010). Her henvender forfatterne seg til lærere på ulike nivåer av utdanningssystemet med oppfordring om å bruke eget språk i faget.

Et annet prosjekt er *New Nordic food for youth at school – Pilotproject focusing on lifeskills, health and food identity* (Mikkelsen 2008): *Temaforløbet har haft til formål at sætte fokus på børns forståelse af det særligt nordiske ved mad og måltider på skoler* (Mikkelsen 2008). Også erfaringer fra dette prosjektet må inn i et samarbeid med lærerne og i etterutdanningskurs for lærere i HE.

Ny Nordisk Mad har stort fokus på råvarerne og tilberedningen, men mangler i noen grad fokus på om der er en særlig nordisk servering. Således udtaler sociolog Christian Stenbak Larsen, at det nye nordiske kjøkken i serveringsformerne bygger videre på franske tradisjoner med eksempelvis tallerkenservering, måden rettet bygges opp på mv. I HE er det meget relevant også at beskæftige sig med de traditioner der er i de nordiske lande for servering af maten og sætte fokus på hvordan denne kan utvikles.

Barn og unge og Ny nordisk mat

Koplingen av det smakfulle, mettende og det ernæringsmessig anbefalte er nøkkelen til om matretter smaker barn og unge. I forskningsprosjektet *Food of LIFE, OPUS – sundere mat, bedre liv, nyt nordisk kjøkken* på Københavns Universitet forskes det på ulike aspekter ved barns matvaner, livsstil og helse. Danske forskere fikk en tildeling på 100 millioner danske kroner fra Nordea-fonden. Det er verdens største forskningsprosjekt for å styrke folkehelsen med vekt på barns helse, trivsel og velvære. Resultatene av dette forskningsprosjektet skal implementeres i barnehager og skoler. Formålet med OPUS er å utvikle retter og menyer som bygger på nordiske råvarer og være Nordens svar på Middelhavskosten. På denne måten vil barn og unge møte menyer i tråd med NNM. I august 2010 ble rapporten *Grundlag for Ny Nordisk Hverdagsmad* publisert (Meyer, C. et al, 2010). Denne rapporten er helt sentral i en mulig etterutdanning for lærere.

Statusrapport for Home Economics i utdanningsløpet

Finns det stöd i respektive lands kursplaner att undervisa om sund ny nordisk mat?

Prosjektgruppa har gått gjennom de forpliktende nasjonale styringsdokumentene for utdanningssystemet i Danmark, Norge, Sverige, Island og Finland. Disse styringsdokumentene legger føringer for hva elevene skal lære i faget HE i grunnskolen i de fem landene. Hovedtrekkene i styringsdokumentene presenteres i de følgende avsnitt.

Danmark

I de nye Fælles Mål for faget hjemkundskab i folkeskolen, der trådte i kraft sommeren 2009 står der bl.a. i formålet:

... Eleverne skal opnå praktiske færdigheder, æstetiske erfaringer og forståelse af egen og andres madkultur samt af områdets betydning for resource- og miljøproblemer og for sundhed og livskvalitet for den enkelte og andre. Sund ny nordisk mad ligger således i forlængelse af fagets formål, og fagets centrale kundskabs- og færdighedsområder rummer mulighed for at arbejde med emnet. De fire områder er:

1. Sundhed. Kost, ernæring, hygiejne
2. Kultur – æstetik – livskvalitet. Madlavning og måltider
3. Samfund – ressourcer og miljø – etik. Fødevarer, forbrug, hygiejne
4. Fagets virksomhedsformer

Norge

De nasjonale ramme- og læreplanene, både i grunnskolen og i høyere utdanning, bygger på mat og helse i lys av perspektivene helse, livsstil, kultur og bærekraftig forbruk. Formålet med opplæringen og kompetansemålene i læreplanen i mat og helse inkluderer hovedtrekkene i visjonene og manifestet for Ny nordisk mat. Både i grunnskolen og i høyere

utdanning utformer den enkelte utdanningsinstitusjon egne fagplaner ut fra nasjonale forskrifter og ramme- og læreplaner. Innholdet i sunn, ny nordisk mat kan inngå i fagplanene både for studiefaget i høyere utdanning og i lokale læreplaner i grunnskolen.

Sverige

Ämnet hem- och konsumentkunskap genomsyras av perspektiven hälsa, resurshushållning, jämställdhet och kultur vilket alla är i linje med definitionerna för det nya nordiska köket.

Island

Likt som i Sverige, fokuserer ämnet i hemkunskapen på näring och hälsosam kost, samt matlagning som stöder en sund livsstil och respekt för natur och samhälle. Båda kön ska på samma sätt bli självständiga för aktivt deltagande i samhälle, familj- och arbetsliv och vara medvetna konsumenter. Konseptet av ny nordisk mat skulle passa bra in i läroplanen och inte kalla fram stora ändringar.

Finland

I Finland er de nye begrunnelsene for læreplanen for grunnskolen fra 2004 under revidering. Nye læreplaner forventes å tas i bruk i 2020. I gjeldende læreplaner er formålet for det obligatoriske grunnskolefaget, huslig økonomi, å utvikle praktiske arbeidsferdigheter, samarbeidsevner og kunnskaps-søkning som trengs for å klare seg i det daglige livet og å tilpasse ferdighetene i hverdagen. Sentralt innhold er:

- Familien og livet sammen med de andre
- Ernæring og matkultur
- Forbrukeren og samfunnet i endring
- Hjem og miljø

Konseptet av ny nordisk mat kan godt sees i sammenheng med målene og innholdet i læreplanen.

Konklusjon: Det er i tråd med de nasjonale styringsdokumentene for opplæring i Home Economics både i Danmark, Norge, Sverige, Island og Finland å legge vekt på temaer i sunn ny nordisk mat, New Nordic Diet, i opplæringen av barn og unge.

Opplæring i grunnskolen og studietilbud i høyere utdanning

Både Danmark, Norge, Sverige, Island og Finland arbeider systematisk med nye styringsdokumenter og læreplaner i HE. Vi har utvekslet fag- og kursplaner fra de ulike høgskolene og læreplaner for grunnskolen. Vi har sett på vurderingsordninger og eksamensformer og drøftet vurdering i faget. I prosjektgruppa har vi brukt tid for å få oversikt over og klargjøre hvilke endringer, formelt og faglig, det enkelte land skal gjennomføre i årene framover. Faget er inne i en brytnings- og utviklingsfase i Norden, både i Danmark, Norge, Sverige, Island og Finland. Det åpner for å vektlegge temaer fra NNM i opplæringen på ulike nivåer i utdanningsløpet.

Danmark

Folkeskole

Fagene hjemkundskab/sløjd /håndarbejde hører til den praktisk/musiske faggruppe sammen med andre fag som eks. Billedkunst. Der er ikke noget vejledende minimumstimetal for hjemkundskab alene, men for hjemkundskab, sløjd og håndarbejde tilsammen er tallene: 60, 120, 120 og 90 timer for 4–7 klasse. Hertil kommer hjemkundskab som valgfag i 8 og 9 klasse, hvor den enkelte elev har mulighed for at indstille sig til eksamen med ekstern censur.

Hjemkundskab udmyntes forskelligt fra kommune til kommune. Der er tradition for at hjemkundskab har 2 måske 3 ugentlige lektioner i 6. klasse – en del skoler viderefører faget på 7. klassetrin. Enkelte skoler organiserer sig med færre lektioner i alle 4 år – således læses hjemkundskab en del af skoleåret. Det er en afgørelse, der træffes på de enkelte skoler i lighed med tilførelse af ressourcer til faget. Der kan således være stor forskel på ressourcer til undervisningen fra kommune til kommune.



Hjemkundskab og husholdning som frivillig undervisning

Der udbydes undervisning indenfor 'hus og hånd' på 15 skoler med ialt 885 deltagere. Disse skoler har mere end 100 års tradition og er i lighed med efterskoler en del af de frie skoler i Danmark, hvor eleverne ofte tager ophold som et tiltrængt brud i deres uddannelsesforløb.

Der er ligeledes lang tradition for at 4H – landbrugets organisation målrettet børn – har gennemført frivillig undervisning indenfor hjemkundskabsområdet. I dag er dette suppleret med frivillige madskoler (primært i storbyer) og som ugeaktivitet i sommerferien. Der findes også undervisning indenfor dette område målrettet voksne, men det ligger udenfor denne rapportes rammer.

Fagområdet som formel uddannelse

Fagområdet indgår i flere studieretninger på erhvervsuddannelsesområdet og teknikerområdet.

På professionsbachelorniveau indgår faget i to uddannelser:

1. liniefaget hjemkundskab i læreruddannelsen – udgør 36 ETCS point. Uddannelser er målrettet folkeskolen, og derfor relevant i denne sammenhæng.
2. professionsbachelor i ernæring og sundhed – et studium på 210 ETCS point. Ansættelsesområdet er primært udenfor folkeskolen, hvorfor denne uddannelse ikke uddybes mere i denne sammenhæng.

Læreruddannelsen blev ændret i 2007 – og med dette blev antallet af liniefag ændret fra 4 til enten 2 store liniefag eller 1 stort og 2 mindre liniefag. Hjemkundskab er et lille liniefag svarende til 36 etcs point

– det er øget med 3 etcs point i forhold til tidligere bekendtgørelse. Læreruddannelsen har en varighet på 4 år – svarende til 240 etcs point. Undervisningen organiseres forskjelligt fra uddannelsessted til uddannelsessted med baggrund i samme lovgrundlag – hjemkundskab udbydes fra 2. eller 3. studieår.

I liniefaget hjemkundskab i læreruddannelsen beskrives forskjellige fagområder undervisningen skal indeholde. NNM er ikke særskilt beskrevet, men det ligger fint i forlængelse af følgende faglige områder der indgår:

- d) Historiske, globale og kulturelle forhold knyttet til mat, måltider, husholdning og forbrug
- e) Samfundsmæssige, sociologiske aspekter vedrørende mat, måltider, husholdning og forbrug, samspill med ressurser og miljø samt etiske spørsmål og overvejelser.

Der er således belæg for at arbeide med NNM i liniefaget hjemkundskab.

Masterniveau/kandidatniveau.

Studerende fra læreruddannelsen med liniefaget hjemkundskab kan fortsatte et kandidatstudie i Materielle studier på Danmarks Pædagogiske Universitetsskole. Der har tidligere været et kandidatstudium i hjemkundskab/ernæring. Der er en Ph.D indenfor feltet.

Norge

Grunnskolen

I 2006 innførte Norge nytt læreplanverk for grunnskolen, Kunnskapsløftet, LK06. Læreplanen i det endrede og omdøpte faget *mat og helse* (tidligere heimkunnskap) er i større grad fokusert på mat og måltider enn i tidligere læreplaner. Det brede dagliglivskompetansefaget heimkunnskap ble snevret inn, for å øke innsikten i det matfaglige lærestoffet og skape større samsvar mellom kravene i kompetansemålene og timeressurser tildelt faget. Mat og måltider ses i lys av perspektivene helse, livsstil, forbruk og kultur. Begrunnelsen for opplæring i det allmenndannende faget mat og helse er formulert i *Formål for faget* (LK06: 145). Opplæringen skal bidra til

- å fremme god helse
- å redusere helseforskjeller i befolkningen

- å øke innsikten i matvaners betydning for identitet, tradisjon og utvikling av matkulturer
- å fremme matlaging som bidrar til arbeidsglede
- å være en bevisst forbruker
- å fremme kreativitet

Timetallet i grunnskolen er slik:

- 1.– 7. årstrinn: 114 timer (à 60 minutter)
- 8.–10. årstrinn: 85 timer (à 60 minutter)

Det er kompetansemål etter 4.–7. og 10. årstrinn. Da er elevene henholdsvis 10, 12 og 16 år. Elevene har rett til opplæring i tråd med den forskriftsfestede læreplanen og skal få muligheter til å nå kompetansemålene på hvert av trinnene 4., 7. og 10.

Skoleeiere og skoleledere har myndighet til å fordele kompetansemålene og plassere timene slik de mener er mest tjenlig for elevenes læringsutbytte. Det er likevel tradisjon for, som del av fagets kanon, å legge tre skoletimer i uka på 6. og 9. årstrinn. Skoleeier bevilger økonomiske ressurser til materiell og læremidler. Det medfører stor variasjon i opplæringstilbudet ut fra lokale prioriteringer. Lærere med solid faglig innsikt har større muligheter for å påvirke ledelsens beslutninger positivt slik at opplæringen blir kvalitativt bedre.

Videregående opplæring

Fagområdet inngår i flere studieretninger i yrkesfaglig opplæring i videregående skole under paraplyfaget restaurant- og matfag. Elevene har dermed et bredt spekter av matfaglige yrkesutdanninger (11) de kan velge. I renhold, helse- og sosialfagutdanningene er også temaer fra fagfeltet sentralt.

Grunnskolelærerutdanningen

I 2009 la Kunnskapsdepartementet (KD) fram stortingsmeldingen om lærerutdanning; St. meld. Nr. 11 (2008–2009) *Læreren – rollen og utdanningen*. Med denne stortingsmeldingen ble allmennlærerutdanningen i Norge avviklet. Den varsler overgang mot en fem-årig lærerutdanning innen fem år, i 2014. Ny grunnskolelærerutdanning startet høsten 2010 med to grunnskolelærerutløp, for 1.–7. trinn og 5.–10. trinn. Det er innført et nytt og utvidet fag som omfatter pedagogikk og elevkunnskap (60 studiepoeng) med større vekt på elev- og profesjonskunnskap. Studier i mat og helse inngår

som et av fagene grunnskolelærerstudenter kan velge. Utdanningsinstitusjonene har stor frihet til å velge hvilke fag de prioriterer og hvor i utdanningsløpet de legges. De nasjonale rammeplaner skal utformes til fagplaner lokalt. Det åpner for stor usikkerhet om hvor studiestedene legger faget mat og helse inn som mulig valg, blant fagene i de tre første årene eller i det fjerde året i utdanningen. Hvor mange studenter som dermed kan velge mat og helse i årene som kommer, er høyst uvisst. Det er betydelige organisatoriske endringer med den nye forskriften for grunnskolelærerutdanningen. Norge er delt inn i seks regioner og KD krever at det skal være studietilbud i alle grunnskolens fag i hver av de seks regionene. Studieåret 2009/2010 hadde fire utdanningssteder studietilbud på 60 studiepoeng; Høgskolene i Bergen, Hedemark, Vestfold og Universitetet i Agder.

Kunnskapsdepartementet har på høring forslag om å kreve 30 studiepoeng for å undervise i de fleste grunnskolefag, også mat og helse, fra 2014. Med rammeplanen for lærerutdanning i Norge mellom 2003–2010, har studier i mat og helse vært åpent for søkere med generell studiekompetanse. Faget inngår da i et bachelorprogram. Studieåret 2009–2010 var det ca 300 studenter som tok 30 studiepoeng (1/2 års varighet) og ca 80 tok 60 studiepoeng (1 års varighet).

Master- og forskarutbildning

I Norge kan lærere med mat og helse ta masterstudium i mat, ernæring og helse på Høgskolen i Akershus. Antallet doktorgrader i fagområdet er meget beskjedent i Norge. Det ble avlagt en PhD-oppgave i 2010 og er så langt vi har brakt på det rene en påbegynt doktorgrad i fagfeltet i 2011.

Sverige

Grundskolan

I ämnet hem- och konsumentkunskap fokuseras verksamheterna i hushållet, vilka omfattar social gemenskap, mat och måltider, boende och konsumentekonomi. Den senaste kursplanen är från 2000, men blev under 2009 reviderad. Den reviderade kursplanen är ännu inte fastställd av Regeringen och den har fått skarp kritik från såväl från fackligt ämnesråd, intresseorganisationer och lärosäten som bedriver utbildning i hem- och konsumentkunskap. Kritiken består främst av att kursplanen är för omfattande i relation till antal undervis-

ningstimmar som finns till förfoga på grundskolan. Kursplanen förväntas fastställas under hösten 2010. Utbildning inom hem- och konsumentkunskap omfattar totalt sett 118 timmar i grundskolan från år 1–9. Timantalet kommer inte att ändras vid revideringen. Den nya kursplanen skall träda i kraft 2011.

Gymnasieskolan

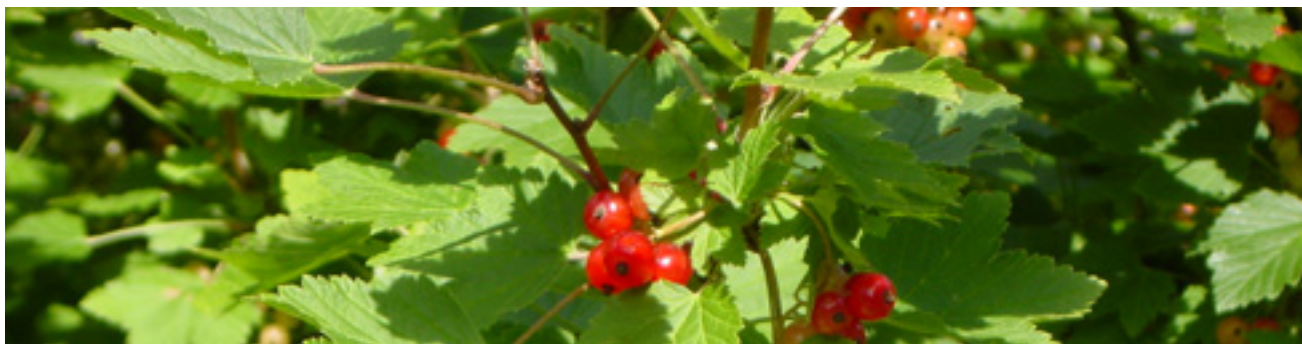
Ämnet hem- och konsumentkunskap finns endast i gymnasiesärskolan, men ämnesområdet i form av bl a mat och hälsa, livsmedelskunskap och näringslära finns inom flera olika gymnasieprogram. Gymnasieskolan genomgår just nu ett stort förändringsarbete där det kommer bli en tydligare profilering mot antingen yrkesförberedande utbildning eller mot högskoleförberedande utbildning. I flera av de yrkesinriktade utbildningarna kommer ämnesordningen som bl a mat och hälsa, livsmedelskunskap och näringslära fortfarande ingå. Den nya gymnasieskolan skall träda i kraft 2011.

Lärarytbildning

Regeringen la i mars 2010 lagt fram en proposition kring en ny lärarytbildning som skall träda i kraft hösten 2011. Ännu återstår oklarheter vad som kommer att hända med de praktiska och estetiska ämnena, men i propositionen förslås att de som läser till ämneslärare skall ha ämnesstudier i tre ämnen. Ett huvudämne om motsvarande 90 ECTS och två sidoämnen om 45 ECTS. Om det är möjligt att läsa hem- och konsumentkunskap som ett huvudämne, är ännu oklart. I dagsläget finns ämnesutbildning inom hem- och konsumentkunskap finns på fyra utbildningsorter i Sverige (Umeå, Uppsala, Göteborg och Kristianstad) och den omfattar minst 2 terminers studier (60 ects) för att få ämneskompetens att undervisa i grundskolan och minst tre terminer (90 ects) att undervisa i gymnasieskolan. Totalt sett omfattar en lärarytbildning i Sverige 4,5 år. Innehåll i ämnesutbildningarna definieras av respektive utbildningsort och är ej reglerat från staten.

Master- och forskarutbildning

För studenter med lärarexamen erbjuds två möjligheter till master respektive forskarutbildning. Dessa två möjligheterna är att antingen fördjupa sig i utbildningsvetenskap vilket studenterna har möjlighet att göra på de flesta lärosäten som erbjuder lärarytbildning. Det andra alternativet är en



fördjupning i ämnet hushållsvetenskap/kostvetenskap vilket finns möjlighet att göra vid universiteten i Umeå, Uppsala och Göteborg.

Island

I grundskolan skal hemkunskap undervisas till alla från 1–8. klass men blir också bjuden som fritt val de sista två åren i grundskolan. Några skolor undervisar också hemkunskap i gymnasiet. I lärarutbildningen bjuds 80 ECTS som ämnesutbildning inom hemkunskapen, men liksom i Sverige förväntas ändringar eftersom ny lärarutbildning blir 5 år i stället för 3 år hittills. Ännu är det oklart hur det kommer att påverka ämnesutbildningen, men intresset är stort att förbinda ämnet mer med hälsa (sport- och hälsovetenskap och näringslära). De flesta hemkunskapslärare som har tagit masterutbildning i de sista åren har fokuserat på hälsa och avslutat utbildningen med master i sport- och hälsovetenskap, eftersom vi inte har haft någon specifik ämnesutbildning på master nivå i hemkunskap.

Finland

Huslig økonomi er et obligatorisk fag i grunnskolen på 7. klassetrinn. Elevene får undervisning 3 timer i uka. I tillegg kan huslig økonomi velges som valgfag i 8. og 9. klasse og da er det undervisning vanligvis 2 timer per uke. Huslig økonomi er det minste faget i finsk grunnskole. Noen gymnasier tilbyr også frivillige kurs i huslig økonomi.

Lærerutdanning i huslig økonomi i Finland er 5-årig universitetsutdanning. Lærerkompetanse kan oppnås også med et grunnskolefag til. I 2009 søkte 340 studenter til lærerutdanning i huslig økonomi ved Universitet i Helsinki, 33 fikk studieplass. Også University in Eastern Finland tilbyr tilsvarende utdanning, der er det 24 studieplass årlig og Åbo Akademi har 7 studieplasser ved svenskspråklig lærerutdanning.

I yrkesutdanning innen helse- og sosialfag er det flere utdanningsløp som kan relateres til huslig økonomi, både innen mat- og restaurantbransjen, renholdsbransjen og helse- og omsorgssektoren.

Finns det ett behov att fortbilda Home Economic- lärare om sund ny nordisk mat?

Prosjektgruppas oppgave er å besvare om det er behov for kompetanseheving i temaet NNM. Derfor legger vi vekt på hvor mange lærere i HE som har faget som del av sin fagportefølje.

Danmark

Hvor mange arbejdende hjemkundskabslærere er egentlig uddannede liniefagslærere? Vi har ikke i Danmark et nøjagtigt billede af hvor mange liniefagsuddannede hjemkundskabslærere der er. En undersøgelse i 2005 viste at kun 56 % af hjemkundskabslærerne var liniefagsuddannede, men det skal bemærkes at kun knap 15 % havde svaret på undersøgelsen. Det er svært at svare på om det er et reelt fald i forhold til 1994, hvor 66 % var liniefagsuddannede – af de 40% der besvarede undersøgelsen (Hjemkundskab 6, 2005).

Der indgår såvel sundhed som kultur – dog ikke specifikt ny nordisk mad – i læreruddannelsen, så det formodes at der vil være efterspørgsel efter kurser om sund ny nordisk mad indenfor lærergruppen. Hjemkundskabslærerforeningen har på det årlige landskursus planlagt indhold om NNM i januar 2011, et praktisk indslag der foregår i Meyers Madhus. Der er således blandt medlemmerne interesse for NNM, og kan ses som en appetitvækker i forhold til det projekt der her søger midler til.

LIFE – en del af Københavns Universitet har fået bevilget 100 mill. DK af Nordea fonden til forskning i sund ny nordisk mad, og et af delprojekterne omfatter optimal trivsel, udvikling og sundhed for danske børn gennem sund ny nordisk kost. Det vil således være oplagt at forsøge at implementere forskningsresultaterne efterhånden som de fremkommer (2009–2014) i et efteruddannelsestilbud.

Norge

I Norge viser nasjonal forskning at bare 36 % av lærerne som underviser i mat og helse i grunnskolen har faget som del av sin lærerutdanning (SSB, 2005–2006). Dermed underviser 64 % med sin sertifisering som allmennlærere, sin tause kunnskap og sin hverdagskunnskap. Behovet for kompetanseløft og etterutdanning er dermed meget stort. Temaet mat og kultur har i økende grad blitt vektlagt i styringsdokumenter. Det er behov for å øke lærernes innsikt i begrepene matkultur og mat og kultur. I NNM er også gastronomi med; utøvere som behersker den ypperste «matkunst». Viten fra dette kunnskapsområde er nødvendig for å ha sterk nok faglig ballast til å konkretisere kompetansemålene i læreplanen i mat og helse i grunnskolen.

Sverige

I Sverige har majoriteten av de undervisande lärarna en lärarexamen men i många fall saknar de ämneskompetensen i de ämnen som de undervisar i. I hem- och konsumentkunskap saknar hälften av alla undervisande lärare ämnesutbildning i hem- och konsumentkunskap och efterfrågan på såväl ämnesutbildning som fortbildning är mycket stor. Kunskapen om den nordiska maten och dess matkultur ryms inte, eller mycket lite, i den ordinarie ämnesutbildningen vilket borde innebära att efterfrågan på fortbildning inom Ny nordisk mat borde vara hög.

Island

Läget i Island är mycket likt situationen i Sverige. Ungefär hälften av lärare i hemkunskap i grundskolan har passande ämnesutbildning. Efterfrågan finns, men lärarutbildningen ändras just nu från 3 år till 5 år utan att det är avgjort hur mycket av fortbildningen kommer att fokusera på ämnesutbildning inom hemkunskapen (mat, kultur och hälsa). Nu fokuserar ämnesutbildningen redan på isländsk och international matkultur och matlagning och dessutom tar alla kurser hänsyn till hälsosamlig kost. Ny nordisk mat skulle passa bra in.

Finland

I Finland er det ikke mulig å få en fast lærerstilling i grunnskolen uten formell kompetanse. De lærerne som underviser i huslig økonomi har lang utdanning i sitt fag. Behovet for videre- og etterutdanning er likevel alltid til stede. Ny nordisk mat representerer et kompetanseområde som kan være interessant for mange lærere i huslig økonomi.

Nordisk videreutdanning

Universitetet i Agder ble tildelt økonomiske midler fra prosjektet NNM i 2008 for å gjennomføre det samlingsbaserte studiet *Nordisk mat og matkultur*, 10 studiepoeng. Det ble gjennomført første gang høsten 2009 med 26 deltakere, 11 fra Finland, (universitetet, Marthastiftelsen osv), 1 fra Åland (lærer), 1 fra Færøyene (lærerutdanningen) og 14 ernæringsstudenter fra Norge. Høsten 2010 var det 7 norske deltakere, 2 lærere tok det som videreutdanning, en på ungdomstrinnet og en på barnetrinnet i tillegg til 5 studenter fra bachelor i Ernæring, mat og kultur. Studiet er også utlyst for høsten 2011 der er søknadsfristen 15. august, men da er det lagt opp som ordinær undervisning på campus hver uke med en ekskursion til Vasa i løpet av semesteret. Det kreves at søkerne har grunnleggende ernæringskunnskaper for å bli tatt opp, for dette emnet går 3. året i en bachelorutdanning. Det er altså ikke mulig for lærere uten formell faglig kompetanse i HE å delta. Studiet er ikke generell etterutdanning, men videreutdanning.

Konklusjon: I Danmark, Sverige og Island er det ca 50 % som har faget HE som del av sin lærerutdanning, i Norge bare 36 %. Finland er i en særstilling i Norden. Der skal de som underviser, være faglig sertifisert. Det innebærer en meget bekymringsfull opplæringssituasjon i fire land, siden så stor andel av lærerne mangler fagkompetanse. Det er stor enighet om at lærerens fagkompetanse er avgjørende for elevenes læringsutbytte. Dermed blir elevenes læringsutbytte dårligere enn det skal være i Danmark, Norge, Sverige og Island. Det har ringvirkninger på mange områder; for yrkesvalg videre, for håndverksutøvelse i ulike yrker og for matkompetansen i dagliglivet.

Undervisningsmateriell

I forprosjektet skal det vurderes om det er behov for å utvikle undervisningsmateriell med fokus på det nordiske kjøkken, nordiske råvarer og nordisk livsstil generelt, på NNM.

I Danmark er der ikke udarbejdet undervisningsmateriale til brug i hjemkundskabsundervisningen, med særligt fokus på ny sund nordisk mad efter kravene i de nye CKF'er. Det vurderes derfor at der er behov for at udarbejde et sådan materiale – også set i lyset af OPUS-projektet. Det vurderes endvidere at det vil være ønskeligt om der også fokuseres på den måde maden serveres på, set i forhold til det kulturbærende og dannende element i faget.

I Norge er det heller ikke oppdaterte læremidler tilgjengelig for barnetrinnet, 1.–7. årstrinn, som er utviklet etter kravene i Kunnskapsløftet. For ungdomstrinnet er det to læremiddelpakker; forlaget Det Norske Samlaget har gitt ut *Matlyst* med tilhørende ressursbok og forlaget Damm har gitt ut *Takk for mat* – også med ressursbok. *Matlyst* dekker alle hovedområdene i lærerplanen, mens *Takk for mat* i liten grad dekker området mat og kultur. Lærestoff om mat i Norden er ikke spesifikt fokusert på og dekket. Situasjonen er den samme i Sverige. Ulike nettsider vil kunne brukes for å lage undervisningsopplegg for grunnskolen.

Konklusjon: Det er behov for både å samle og systematisere og utvikle undervisningsmateriell til tema NNM. Det er laget svært mye relevant faglig stoff som vil gjøre undervisningen for elever og studenter mer levende og interessant.

Faglige interesseforeninger for Home Economics

Danmark

I Danmark organiseres hjemkundskabslærerne i Hjemkundskabslærerforeningen, en faglig forening under Danmarks Lærerforening. Af foreningens § 3 fremgår foreningens formål: «Foreningens formål er at udvikle faget hjemkundskab i folkeskolen, at støtte fagets lærere i det pædagogiske arbejde og vejlede i tjenstlige og økonomiske spørgsmål samt styrke sammenholdet blandt medlemmerne». Hjemkundskabslærerforeningen udgiver et tidsskrift

– Hjemkundskab – 6 gange årligt. Foreningen har tillige en hjemmeside: <http://www.hjemkundskab.nu/>. Foreningens formand er Ulla Hedegård, og hovedstyrelsen består af 7 medlemmer. Medlemstallet har været faldende de senere år. Underviserne der varetager uddannelsen af hjemkundskabslærerne på seminarierne er organiseret i Seminariernes Hjemkundskabslærerforening. Foreningens formand er Kirsten Jensen.

Hjemkundskabslærerforeningen er del af IFHE's (International Federation for Home Economics) danske afdeling, hvis formand er Jette Benn, Danmarks Pædagogiske Universitetsskole. Anna-Lise Strøjer er med i det danske styre for IFHE, og endvidere medlem af den europæiske afdeling af IFHE, EAHE.

Norge

Landslaget for mat og helse i skolen (LMHS) og International Federation for Home Economics-Norge (IFHE-Norge) er de to ideelle interesseorganisasjonene som arbeider for å styrke fagområdet mat og helse i opplæringen. LMHS er en frittstående medlemsbasert organisasjon åpen for alle som underviser i faget mat og helse, for utdanningsinstitusjoner og for andre med interesse for fagfeltet. Organisasjonens formål er å påvirke skolemyndighetene til å bedre opplæringssituasjonen i utdanningssystemet, øke lærerkompetansen og dermed medvirke til større faglig innsikt. Organisasjonen gir ut det temabaserte fagtidsskriftet *mat og helse i skolen* to ganger i året. Organisasjonen har dette nettstedet: <http://www.matoghelse.org/>. Laget har vel 450 medlemmer, både skoler og utdanningsinstitusjoner, personlige medlemmer og biblioteker som abonnerer på tidsskriftet. LMHS har et styre med seks medlemmer og 11 lokallag spredt rundt i landet. Leder i 2011 er Inger Lise Fevang Jensen, inger-lise.f.jense@hive.no. I IFHE-Norge er medlemmene direkte innmeldt i den globale interesseorganisasjonen, International Federation for Home Economics. IFHE-Norge fungerer som et utvalg for de norske medlemmene under hovedorganisasjonen. Leder er Oddhild Bergsli, Oddhild.Bergsli@hiak.no.

Sverige

I Sverige finns främst två organisationer som driver frågor kring hem- och konsumnetkunskap. Dels är det Lärarförbundets ämnesråd för hushållsvetenskap. Ämnesrådet är rådgivande till Lärarförbundets styrelse och består av yrkesverksamma lärare

som arbeider med hem- og konsumentkunnskapens utvikling. Kontaktperson er Eva Janson, eva.janson@fc.skovde.se. Den andre organisasjonen Svenska kommittén för hushållsvetenskap, SKHV, som er en underorganisasjon til den globale organisasjonen International federation for Home Economic, IFHE. Svenska kommittén för hushållsvetenskap er en ideell forening som arbeider for å fremme nasjonalt og internasjonalt samarbeid innen hushållsvetenskapens område og øke medvetenheten om hushållens betydelse og sprede kunnskap om relasjonene mellom hushåll, samfunn og natur samt å fremme økt satsning på utdanning og forskning innen hushållsvetenskap. Kontaktperson er Ulrika Bergstrand, ulrika.bergstrand@telia.com, www.skhv.org.

Island

I Island finnes det en forening for hemkunnskap- og hushållslærere (eldre utdanning). Kontaktperson er Guðrún Þóra Hjaltadóttir, gthh@internet.is. Adressen til Anna S Olafsdóttir som er «foretønder for lærerutdanning i hemkunnskap i Island». Hun er kontaktperson og hennes e-post er annaso@hi.is.

Finland

Husholdlærarnas Forbund i Finland er en aktiv ideell organisasjon for lærere i huslig økonomi. Forbundet har egne nettsider, <http://www.kotitalous.org/liitto/svenska.htm>, og egen kontor i sentrum av Helsinki. Kontakt via e-post: kotitalousopettajien.liitto@kolumbus.fi. Forbundet publiserer eget tidsskrift «Kotitalous» som kommer ut fire ganger årlig, kontakt via e-post: kotitalous.lehti@kolumbus.fi. Husholdlærarnas Forbund har 25 lokallag rundt omkring i hele landet, og litt underkant 2000 medlemmer. Finlands svenske hushållslæreres egne hjemmesider finnes her: <http://www.hushallslarare.org/>.

Nordisk samarbeid

Helt siden 1909 har disse faglige interesseorganisasjonene samarbeidet i Nordisk samarbeidskomite for husstillsundervisning (NSH). Gjennom 100 år har det vært et omfattende samarbeid i Norden, organisert i NSH (Nordisk samarbeid for hushållsundervisning 2009). Fra begynnelsen var det den sentrale ledelsen og fagrepresentanter på de ulike

utdanningsinstitusjonene som hadde jevnlig møter og utvekslet erfaringer og kompetanse. Oppbyggingen og utviklingen av fagfeltet ble gjort i et velutviklet nordisk samarbeid. Samarbeidsorganisasjonen NSH ble ved 100-årsjubileet i Åbo i Finland 2009 formelt nedlagt. Samarbeidet søsterorganisasjonene imellom vil i fremtiden foregå som del av den internasjonale organisasjonen International Federation for Home Economics (IFHE).

Et av de siste store samarbeidsprosjektene var utgivelsen av en nordisk kokebok. En arbeidsgruppe for NSH fikk i 1994 i oppdrag å realisere kokebokprosjektet. Rammene var å velge ut oppskrifter fra de nordiske land på landenes språk. Landenes egenart skulle komme fram både historisk og geografisk. Denne nordiske kulturhistoriske kokeboka ble ferdig til 90-årsjubileet i 1999. Det ble bevilget midler fra Nordisk kulturfond. Boka ble trykket i 3 500 eksemplarer og hele bokprosjektet kostet 400 000 kroner. Boka ble presentert på Island i 1999 og markerte det 90-årige samarbeidet. Kokeboka er utsolgt for lenge siden. Den etterspørres stadig. Liv Gregersen Kongsten, leder av Faglig Matråd, var sentral i arbeidet med kokeboka på 1990-tallet. Hun har på oppfordring fra oss undersøkt mulighetene for å få kokeboka trykket opp på nytt. Hun har avklart hvem som har rettigheter til manus og dermed er «eier» av boka. Den ble utformet i samarbeid med representanten for Skåneforlaget, Ove Torgny. Han har forklart at manus ikke lenger finnes og at programmet som ble brukt for å legge inn manus ikke er teknisk tilfredsstillende lenger. Han skisserer disse mulighetene for hvordan et nytt opplag/ett nytrykk kan gjøres;

- «å skanne innsida for side med så stor oppløsning som mulig, da blir sidene bilder, som man kan legge inn i en ny layout å trykke en bok av. Nackdelen er at de fleste små feil finnes kvar (noen kan og endras). En annen nackdel, fast stor, er å få tillatelse å bruke materialet, av de som skrevet eller taget bilder. En fordel er at man i denne nye layout kan legge inn noen ekstra sider med kompletterende material.
- skanne innsida og gjøre en ny layout, en ny bok.
- trykke en ny bok enligt oven på vanlig vis og med alle rettigheter tilgodosedda

- trycka en ny bok enligt metoden print-on-demand med ring pärm, vilket gör boken lätt att ha lig-gande uppslagen när man lagar ett recept. Print-on-demand är en metod som är ekonomisk vid små, osäkra upplagor men i hög grad olönsam om upplagan blir större. Var gränsen går får man utreda» (E-post fra Ove Torgny, 2010).

Konklusjon: Prosjektgruppa ser verdien i den nordiske kokeboka *Matkultur i Norden* som fortsatt framstår som et samlet bidrag med dokumentasjon av matkulturene de nordiske land. Vi anbefaler den som en inspirerende fagbok som løfter fram de nordiske kjøkkener.

Globalt samarbeid

International Federation for Home Economics (IFHE) er den verdensomspennende interesseorganisasjon innenfor fagfeltet Consumer Studies og Home Economics. Organisasjonen har en solid struktur, regelmessige møter i alle verdensdeler, arrangerer faste møter hvert år. Hvert 4. år arrangeres det en stor verdenskongress for alle medlemmene i IFHE. I juli 2012 arrangeres verdenskongressen i Melbourne, Australia. Programmet tar opp temaer IFHE arbeider med og som er aktuelle. Tema for Mel-

bournekongressen er «Global Wellbeing» som er utformet videre til «Global creativity and innovation: Developing capacities for sustainable futures».

Hovedtemaet presenteres av internasjonalt anerkjente fagpersoner som plenumsforedrag hver formiddag. Så legges det fram forskning fra hele verden, gjennom muntlige fremlegg og posters. I tillegg presenteres opplegg for «Best practice». Sentralt for deltagerne er å møte deltagere fra hele verden, knytte kontakter på tvers av land og kontinenter og drøfte faglige spørsmål. Det er interessant å delta på ulike sesjoner, enten ved å legge frem egen forskning eller legge fram «Best practice» til drøfting.

I Melbourne er det aktuelt å legge fram denne rapporten, med hovedvekt på forskningsprosjektet OPUS, prosjektet Ny nordisk mat og handlingsplanene om kosthold og fysisk aktivitet utformet i Nordisk Ministerråd. Erfaringsmessig er det stor interesse for hva Norden gjør blant deltakerne på kongressen. Det har med den sentrale plassen helsefremmende arbeid har i utdanningssystemet og i den politiske styringen i Norden.

Felles etterutdanningskurs i Norden

Prosjektgruppa har gått gjennom erfaringene med nettbaserte studier ved Högscholan i Kristianstad i studiet hem- og konsumentkunnskap. Her brukes læringsportalen It's Learning. Til undervisningen lages videoer av powerpoint-presentasjoner med lydspor. Studentene kan da følge fagforelesningen og forklaringer som er tilpasset de ulike plansjene som presenteres.

Utviklingen av presentasjonene i læringsportalen krever en del arbeidstimer første gang de utvikles. Manus må skrives ordrett, ellers blir kvaliteten på forelesningen dårlig.

Forprosjektgruppa har ut fra de positive erfaringene med nettbasert kurs drøftet disse spørsmålene om mulighetene for et felles nordisk etterutdanningskurs i Ny nordisk mat:

- Hvilket innhold vil vi ha i et felles nettbasert kurs?
- Er en konferanse nødvendig i en felles etterutdanning?
- Er nytten av en konferanse verdt kostnaden?
- Vil lærere i HE lage mat når de har etterutdanningskurs?

Forprosjektgruppa anbefaler at det utvikles et nettbasert kurs som kan følges i de enkelte land, og som avsluttes med en felles konferanse. Kurset vil være åpent for alle som underviser i Home Economics; det innebærer lærere med og uten faget som del av sin fagportefølje. Målgrupper bør være:

- lærere som trenger kompetanse og inspirasjon for å innlemme tema NNM i undervisningen
- nyutdannede lærere som hunger etter mer kompetanse

Indhold i etterutdanningen

Inholdet i etteruddannelseskurset – skissert med kursplan som ligger som vedlegg 1 – vil have fokus

på de nordiske måltiders historie med hensyn til teknologi, råvarer og forarbeidning og servering. Endvidere vil der være fokus på antropologiske og sociologiske tilgange til måltidet såvel som ernæringens diskurs gjennom tiden som ramme for fokus på det sunde, nye nordiske kjøkken.

Det vil øke bruken av nettbaserte læringsmuligheter. Det vil bidra til større IKT-kompetanse i lærergruppa i HE. Fortsatt er det slik at IKT-ferdighetene anses å være for dårlige blant lærere (foredrag av Frøydís Hertzberg, Tønsberg, 2010). Bærekraftig utvikling, medie- og IKT-ferdigheter er viktige i forbrukernes utdanning, for eksempel i Nordisk Ministerråds rapport *Teaching Consumer Competence. A Strategy for Consumer Education* (Tema Nord 2009:588, København).

Prosjektgruppas egne erfaringer fra mange etterutdanningskurs tilsier at lærere har den holdningen at de kan lage mat og kun trenger teoretisk kunnskap. I dette opplegget vil imidlertid måltidene være en sentral del av konferanseinnholdet. Hvert måltid må synliggjøre NNM på en eksemplarisk måte.

Om Ny nordisk mat 2 (2010–2014)

På seminaret *New Nordic Food – from visions to realizations* i København i november 2009 fikk deltagerne den gode nyhet at prosjektet er forlenget for nye fire år, fra 2010–2014. Intensjoner og mål for NNM 2 er i større grad å nå ut – til befolkningen, til barn og unge, til skoler, til lærere i HE og dermed til elever. I programmet for NNM 2 er det beskrevet klarere hva som ligger i manifestet for de nye nordiske kjøkkener. I rammene er hvert av punktene i manifestet utdypet mer. Det gjør det enklere å formidle manifestet til større grupper. For å virkeliggjøre målene om å nå barn, er skolene helt sentrale for det videre arbeide. Dermed ligger etterutdanning av lærere som en sentral del innenfor programmet for NNM 2.

Hva vil etterutdanningskurs og læremidler koste?

Vi har innhentet kostnadsoverslag for hva et etterutdanningskurs og konferanse vil koste. Utvikling og gjennomføring i 2011 vil beløpet seg til 485 000 S. kr.

Overslag over udgifter:

Udvikling af kursus- og undervisningsmateriale:
3 personer á 175 timer..... 280 000 SEK
Gæsteforelæsere 60 000 SEK
Rejse og opholdsudgifter for
arbejdsgruppe: 70 000 NOK
Afvikling af conference: ophold, mad,
konferencegebyr..... 150 000 SEK
Samling og udvikling af
undervisningsmateriale. 55 000 SEK

Kostnader med å etablere et nettsted med undervisningsmateriale vil beløpe seg til i overkant av 150 000 norske kroner. Grappa ble bedt om å utvide rapporten til også å gjelde Island og Finland. Det har vi gjort. Budsjett for å inkludere alle de fem landene i Norden har den opprinnelige grappa ikke stipulert. Vi vil komme tilbake til det ved en mulig søknad til prosjektet Ny nordisk mat 2.

Videreutvikling og bruk av kokeboka «Matkultur i Norden»

Kostnadene vil avhenge av publiseringsmåte og størrelse på opplag. Avgjørende vil være om den kan publiseres på nettet. Stipulerte tall:

Videreutvikling av boken 100 000 NOK
Trykking/stipulert:..... 300 000 NOK
Muligheter for og kostnader
ved nettutgave: ikke undersøkt

Et spørsmål er om det fortsatt er et marked for denne boka? Kan den skaffe inntekter? Det vil avhenge av publiseringsmåte og bruk.

Konklusjon

I rapporten viser vi at sunn ny nordisk mat (New Nordic Diet) har støtte i alle landenes læreplaner i Hjemkundskab (Danmark), Mat og helse (Norge) Hem- och konsumentkunskap (Sverige), hemkunnskap (Island) og huslig økonomi (Finland). Vi viser også at Ny nordisk mat i liten grad inngår i grunnutdanningen for lærere i alle landene. Vi dokumenterer at den formelle utdanning innenfor HE er meget svak; i Danmark, Norge, Sverige og Island. Derfor vil et etterutdanningskurs både kvalifisere lærergruppen innenfor området sund ny nordisk mat og samtidig bidra til et generelt, og helt nødvendig, kompetanseløft for lærergrappa. Vi begrunner derfor at en nettbasert etterutdanning både øker mulighetene til bedre kompetanse i IKT, fagkompetanse i temaet sund ny nordisk mat og et generelt kompetanseløft. Vi vurderer samtidig at en avsluttende konferanse øker mulighetene til nordisk samarbeid innen både grunnskolen og høyere utdanning, da deltagerne vil være sammen i to dager og dermed få mulighet til å danne nettverk.

Med det fokus det er på økende fedme blant nordens barn, er det viktig å ha fokus på sunnhet, som også er skrevet inn i de enkelte lands sentrale kompetansemål. En etterutdanningskurs for HE-lærere innen sund, ny nordisk mat vil slik være med å understøtte WHO målsetningen om sunnhet for alle – og indirekte bidra til oppgradering av lærerne også på sunnhedsområdet.

Kildeliste

- Augustinussen, R. m.fl (1999): *Matkultur i Norden – En kokbok*. Skåneforlaget.
- Helsedirektoratet (2011): *Forebygging, utredning og behandling av overvekt og fedme hos barn og unge*. [Internett] tilgjengelig fra http://www.helsedirektoratet.no/vp/multimedia/archive/00325/IS-1734_Forebygging_325109a.pdf [Lest 03.03.11]
- International Federation for Home Economics: [Internett] tilgjengelig fra: <http://www.ifhe.org/> [lest12.02.11]
- Kirkegaard, E. Klinken, K. (2005): *Ingeborg Suhr Mad – grundkokgebog og køkkenskole*. Gads Forlag København
- Marcussen, A. H.: *Lethed og råhed*. Weekendavisen, 21. november 2005.
- Meyer, C. et al, (2010): *Grundlag for Ny Nordisk Hverdagsmad*. Opus – WP1. Institut for Human ernæring – Det biovidenskabelige fakultetet. Københavns Universitet.
- Mikkelsen, B. E. Fødevareinstituttet (2008): *New nordic food for youth at school – Pilotproject focusing on lifeskills, health and food identity*. [Internett] Tilgjengelig fra: http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/PDF/Projeckt/SlutredovisningBent_MG.pdf [lest12.01.10]
- Nordiske Ministerråd (2009) *Teaching Consumer Competence. A Strategy for Consumer Education* (TemaNord 2009: 588, Köpenhamn).
- Nordisk Ministerråd (2006): *Et bedre liv gjennom mad og motion – Nordisk Handlingsplan for bedre sundhed og livskvalitet gjennom mad og fysisk aktivitet*.
- Nordisk Ministerråd (2009): *Et bedre liv gjennom mad og motion i Norden – hvor langt er vi nået?*
- Nordisk Ministerråd (2007): *Ny Nordisk Mad*.
- Ny Nordisk Mad: [Internett] tilgjengelig fra: <http://nynordiskmad.org/> [Lest 02.09.09]
- Ny Nordisk Mad (2009): *New Nordic Food – from visions to realizations – 2009*: [Internett] tilgjengelig fra: http://www.id-norfood.life.ku.dk/nordic_food_identity/NNF_from_visions_to_realizations.aspx [lest12.01.10]
- Ny Nordisk Mad (2010): *Nye rammer for NNM 2010*: [Internett] tilgjengelig fra: <http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/PDF/Program%20Ny%20Nordisk%20Mad%202010-2014%20NNM%20II.pdf> [Lest 02.02.10]
- Ny Nordisk Mad: *Smagen af Norden skal ud i verden* [Internett] tilgjengelig fra: (http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/PDF/NNM_Brochure_dansk.pdf) brosjyre
- Osa, H. (2008): *Nordisk Menyspråk* [Internett] tilgjengelig fra: <http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/PDF/Projeckt/Menysprak%20Sluttrapport%20%2B%20rakenskaper.pdf> [lest 20.04.10]
- Redzepi, R., Meyer, C. (2006): *Noma*. Politikens Forlag. http://www.clausmeyer.dk/da/faglige_engagementer/det_nye_nordiske_koekken/manifest_fra_nordisk_koekken_symposium.html [lest 20.08.10]
- Risvik, E. (2006): *God mat, et uttrykk for stolthet*.
- Risvik, E. (2010): *Nordisk mat og språk – Å formidle det nordiske kjøkken – et inspirasjonsnotat*. [Internett] tilgjengelig fra: http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/PDF/Projeckt/Nordisk_mat_og_sprak_komprimert.pdf [lest 20.08.10]
- Statens Lærerinneskole i husstell (1966): *Kokebok*. Cappelen.
- Universitetet i Agder: *Videreutdanningsstudier i nordisk mat og matkultur*. [Internett] tilgjengelig fra: http://www.uia.no/no/portaler/studietilbud/etter-_og_videreutdanning/kurs_og_videreutdanninger_som_kan_tilbys/nordisk_mat_og_matkultur [lest20.08.10]

Styringsdokumenter for utdanning

Danmark

Folkeskolen:

Undervisningsministeriet (2009) *Fælles mål 2009 – Hjemkundskab*. Faghæfte 11. [Internett] Tilgjengelig fra: <http://www.uvm.dk/service/Publikationer/Publikationer/Folkeskolen/2009/Faelles%20Maal%202009%20-%20Hjemkundskab.aspx> [lest 18.06.09]

Læreruddannelsen.

De sentrale kundskaps og færdighedsområder for liniefaget hjemkundskab i læreruddannelsen. [Internett] Tilgjengelig fra: http://www.emu.dk/sem/fag/hje/dokumenter/ckf_hj_lu2007.htm [lest 18.06.09]

Norge

Kunnskapsdepartementet og Utdanningsdirektoratet (2006): *Læreplanverket for Kunnskapsløftet*. [Internett] Tilgjengelig fra: <http://www.utedanningsdirektoratet.no/grep/Kunnskapsloftet-fag-og-lareplaner/> [lest 18.06.09]

Kunnskapsdepartementet 2010: *Forskrift for grunnskolelærerutdanning*. [Internett] Tilgjengelig fra: http://www.regjeringen.no/pages/2263054/Forskrift_rammeplan_grunnskolelaererutdanningene.pdf [lest 10.03.10]

Kunnskapsdepartementet 2010: *Nasjonale retningslinjer for grunnskolelærerutdanning 1–7.trinn*. [Internett] Tilgjengelig fra: <http://www.regjeringen.no/upload/KD/Vedlegg/UH/Allemlaererutdanning/Retningslinjer1-7.trinn.pdf> [lest 25.01.10]

Kunnskapsdepartementet 2010: *Nasjonale retningslinjer for grunnskolelærerutdanning 5–10.trinn*. [Internett] Tilgjengelig fra: <http://www.regjeringen.no/upload/KD/Vedlegg/UH/Allemlaererutdanning/Retningslinjer5-10.trinn022010.pdf> [lest 25.01.10]

Sverige

Skolverket (2000). *Kursplaner och betygskriterier. Hem- och konsumentkunskap*. [Internett] Tilgjengelig fra: <http://www3.skolverket.se/ki03/front.aspx?sprak=SV&ar=0809&infotyp=23&skolfom=11&id=3871&extrald=2087> [lest 30.06.09]

Island

Mennta- og Menningarmmálaráðuneytið (2010):

(På Isländska):

[Internett] Tilgjengelig fra: <http://www.menntamalaraduneyti.is/utgefing-efni/namskrar/> <http://www.menntamalaraduneyti.is/utgefing-efni/namskrar/drog-ad-nyjum-namskram/grunnskolar-namskrardrog/> [lest 05.01.11]

(och på engelska):

Ministry of Education, Science and Culture: 2010 All publications on education: [Internett] Tilgjengelig fra: <http://eng.menntamalaraduneyti.is/publications/> National summary sheets on education systems in Europe and ongoing reforms http://eng.menntamalaraduneyti.is/media/MRN-PDF-Althjodlegt/National_summary_sheet_2008.pdf [lest 05.01.11]

Finland

Utbildningsstyrelsen (2004): GRUNDERNA FÖR LÄROPLANEN FÖR DEN GRUNDLÄGGANDE UTBILDNINGEN: [Internett] Tilgjengelig fra: http://www.opetushallitus.fi/lagar_och_anvisningar/laroplane_och_examensgrunder/grundlaggande_utbildningen [lest 05.01.11]

Vedlegg 1

Ny sund nordisk mat 7,5 hp

Allmänna oppgifter

Kursen är en oppdragsutbildning och riktar sig till verksamma lærare i Hjemkundskab (Dk), Mat og helse (No) hem- og konsumentkunskap (Se). Studieform: distans. Språk. Danska, norska och svenska.

Fördjupningsnivå

Grundnivå bas

Förkunskaps- og behørighetskrav

Lärarexamen samt yrkesverksam i Hjemkundskab (Dk), Mat og helse (No) eller hem- og konsumentkunskap (Se).

Innehåll

Kursen behandlar grundläggande kunskap i att forstå betydelsen av mat og måltid som sociala og kulturbundna företeelser samt diskutera dess roll og betydelse med ett särskilt fokus på barn og ungdomar. Genom att belysa olika nordiska mattraditioner såväl historisk som geografisk diskuteras matens betydelse för gemenskap og identitetsmarkör. Kursen omfatter nordiska mat- og måltidsvanor utifrån perspektiv kring hälsa og ursprung.

Förväntade læranderesultat

Efter gjennomgången kurs ska studenten

- kunna beskriva hur mat används för att kommunisera identitet og kulturell tilhørighet
- kunna förklara mat, måltider og traditioners kulturelle opprinn og samt förklara dess kulturelle og symboliske verdi i ulike sociala og geografiske sammenhang
- kunna redogøre for hur mat og måltid kan skapa gemenskap
- kunna tillämpa teoretisk kunskap om måltiders kulturelle og sociala betydelse gjennom praktisk handling inom det fagdidaktiske området

Genomförande

Undervisningen sker i form av föreläsningar, diskussioner og seminarier via lærplattform på nettet. Kursen avslutas med en gemensam nordisk konferens.

Examination, prov og former

Delprov 1 (3 hp) *Nordisk matkultur*. Individuell skriftlig rapport.

Delprov 2 (4,5 hp) *Ny sund nordisk mat*. Skriftlig gruppedovisning av didaktisk tillämpad oppgitt.

Litteratur

Aktuell forskning kring nordisk mat samt populærvetenskaplige artiklar og kokbøcker kring ny nordisk mat samt kokebogen *Matkulturer i Norden*