

# Innspill fra til KDs behandling av forslag til ny rammeplan for lærerutdanningene

## Fra fagmiljøet i mat og helse ved lærerutdanningene, Universitetet i Sørøst-Norge

Etter invitasjon til å spille inne til KDs arbeid med å fastsette nye rammeplaner for lærerutdanningene, ønsker vi med dette å utdype innspill fra Fakultet for humaniora, idretts- og utdanningsvitenskap ved Universitetet i Sørøst-Norge.

Innspillet er knyttet til § 11 Lærerutdanningen for barnehage, med vekt på §11-1 utdyping av kjernekompetanser og §11-2 Særlige bestemmelser om utdanningens innhold.

### Mat og helse må likestilles de andre fagene i barnehagelærerutdanninga

Mat og måltid er en uunnngåelig del av barnehagens daglige liv. Tre ganger om dagen planlegger og gjennomfører barnehagens styrere, pedagoger og annet personale, måltider. I et barns gjennomsnittlig barnehageliv, skjer dette til sammen 3000 ganger. Maten på tallerken, og drikken i glasset i de 3000 måltidene skal kostholdsmessig være i tråd med nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i barnehagen. Men like viktig er det at måltidene ifølge den samme retningslinjen samtidig skal være en pedagogisk arena der barna får medvirke.

Mat og helse som fag er like deler kulturfag, samfunnsfag og naturfag. Mat og måltid inkluderer en rekke meningsskapende praksiser i barnehagen, både sosialt, kulturelt og kroppslig.

Faget berører sentrale dimensjoner av barnehagelærerens kjernekompetanser: demokrati og medvirkning, inkludering, kultur og identitet, foreldresamarbeid, ledelse, endringsarbeid og støtte til samiske barns identitet. Mat og helse gjort rett, har en viktig helsefremmende, forebyggende og sosialt utjevne funksjon.

Måltider og matpraksiser i barnehagen er en av de mest konkrete arenaene der barn møter samfunnet og kulturen – og der barnehagen utøver sitt samfunnsmandat. For å ivareta dette mandatet trenger barnehagelæreren integrert naturfaglig og samfunns- og kulturfaglig kompetanse. Mat og helse i barnehagelærerutdanningen kan derfor ikke reduseres til anvendt naturfag.

Dersom mat og helse organisatorisk fortsatt underlegges naturfag, risikerer vi å usynliggjøre de sosiale, kulturelle, etiske og demokratiske dimensjonene som er avgjørende for profesjonsutøvelsen i barnehagen i møte med mat og måltid.

Å underordne mat og helse til naturfag, mer enn antyder at naturfaglig kunnskap, ferdigheter og kompetanse er tilstrekkelig for å undervise i mat- og helsefaglige tema i barnehagelærerutdanningen, og følgelig for pedagogisk og didaktisk arbeid med mat og måltid i barnehagen. Det er det ikke.

## Mat og helse i lys av kjernekompetansene

De foreslåtte kjernekompetansene i utkast til ny rammeplanen slik den foreligger per i dag, viser med all tydelighet at mat- og helsefaget har en relevant, praksisnær og faglig særegen funksjon i utdanningen.

Vi illustrerer her med et utvalg poeng:

### 1. «Å møte hvert enkelt barn og deres individuelle forutsetninger og behov»

Mat og måltid i barnehagen handler om

- barns ulike erfaringer med mat hjemmefra (familietradisjoner, religion, økonomi og migrasjon)
- allergier, medisinske behov og sensoriske utfordringer
- ulike kroppslige, følelsesmessige og sosiale erfaringer knyttet til mat

Dette krever kompetanse i

- relasjonsbygging og etikk i mat- og måltidskonteksten: hvordan vi møter barn og familier med respekt
- sosialpedagogikk og inkluderingsarbeid; hvordan måltidet brukes til å skape og å styrke fellesskap, ikke utenforskap

Det er selvsagt relevant å forstå sammenhengene mellom næringsstoffer, energi og kropp i et naturfaglig perspektiv, men valgene vi gjør i barnehagen -hvordan vi snakker om mat, kropp, helse, «sunn»/«usunn» er dypt forankret i verdier, kultur og samfunnssyn – altså samfunns- og kulturfaglige perspektiver.

**Å møte barns individuelle forutsetninger rundt mat og helse er like mye et spørsmål om sosial rettferdighet, inkludering og etikk som om biologi.**

### 2. «Ivaretagelse av barns rett til medvirkning»

I faget mat og helse innebærer dette blant annet

- å la barn påvirke hva slags mat som de skal lage og hvordan måltidet organiseres
- å ta barns ulike matpreferanser og kulturelle matpraksiser på alvor
- å la barn være medskapere i måltidsfellesskapet, ikke bare mottakere av ferdige løsninger

Barns medvirkning i mat og måltid handler med andre ord om

- demokrati og deltagelse, noe som er et samfunnsfaglig kjernesporsmål
- makt og innflytelse -hvem bestemmer hva som er «riktig» mat, rett bordskikk og tradisjoner det er verdt å ta vare på.

Dette handler om å lære barn at stemmen deres har betydning i måltidsfellesskapet og at de kan påvirke egne hverdagsliv – en grunnleggende samfunns- og kulturkompetanse.

**Medvirkning i mat- og måltidspraksiser er en konkret arena der barn øver seg i demokratiske ferdigheter og i samfunnsdeltakelse, noe som plasserer mat og helse tydelig i samfunns- og kulturfeltet.**

3. «Å forstå og møte barns mange måter å være og kommunisere på ... sansende, kroppslige, utforskende, lekende og skapende»

Mat og måltid er en av de mest sanselige og kroppslige arenaene i barnehagen gjennom

- lukt, smak, konsistens, temperatur, farger og lyd
- håndtering av redskaper og mestring av motoriske ferdigheter
- barns utforskning av mat som materiale: røre, kna, smake, sammenligne og leke

Dette er ikke bare naturvitenskapelig utforskning, men også

- estetisk erfaring: hvordan maten kjennes ut i hånda eller i munnen, hvordan den ser ut, lukter, presenteres
- kulturelle uttrykksformer som: festmat, hverdagsmat og høytidstradisjoner
- identitetsskapende: barns opplevelse av «min mat», «min familie», «vår feiring»

Mat og helse skal være en arena der barn kan uttrykke seg kreativt og symbolsk – på samme måte som i kunst, kultur og samfunnsfag.

**Når mat og helse tar utgangspunkt i barns kroppslige og sanselige erfaringer, blir faget et estetisk og kulturelt læringsfelt, ikke bare anvendt naturfag.**

4. «Å skape varierte pedagogiske miljøer og ta i bruk samfunnet som barnehagen er en del av ...»

Mat og måltid knytter barnehagen direkte til

- lokalmiljøet, gårder, markeder, skogen, stranda, byen eller skjærgården
- kulturelle og religiøse møteplasser der mat knyttes til religiøse høytider
- lokalsamfunnets tradisjoner for fiske, jordbruk, jakt eller urbane mattrender

Gjennom mat og helse kan barnehagen

- arbeide med bærekraft sosialt og kulturelt; hva er rettferdig fordeling, matsvinn, sirkulærøkonomi, etiske valg og lokale praksiser
- synliggjøre samfunnsstrukturer både lokalt, nasjonalt og globalt: hvem produserer maten, under hvilke vilkår, hvem har råd til hva?
- knytte barn til sitt eget nærmiljø og kulturelt mangfold i lokalsamfunnet

Dette er kjerneinnhold i samfunns- og kulturfag, selv om naturfaglig kunnskap om økologi og ressursbruk også er relevant.

**Mat- og måltidspraksis i barnehagen er en konkret måte å få samfunnet inn i barnehagen og barnet ut i samfunnet.**

5. «Ivaretagelse av lekens egenverdi ... observasjon og tilrettelegging for barns lek»

Mat og måltid forbindes ofte med rutine og logistikk, men i barnehagelærerutdanningen skal vi

- se matrelaterte aktiviteter som lekearenaer, f.eks. late-som-lek, rollelek, restaurant, butikk, fest og familiesituasjoner
- bruke mat som symbolsk og kulturelt materiale i lek, som kaker til dukker, mat til superhelter, feiring av høytider i rolleleken

- observere hvordan barn bearbejder erfaringer om familie, kultur, kjønn, kropp og makt gjennom matrelatert lek

Dette krever fortolkningskompetanse om hva barn uttrykker gjennom leken sin og kunnskap om barnekultur, samfunn og ulike familieformer.

Naturfaglig kunnskap sier lite om hvordan vi skal forstå disse kultur- og maktperspektivene i barns lek.

**Mat og helse i barnehagen må forstås og tilrettelegges som en lekekontekst der barn bearbejder kulturelle og sosiale erfaringer – dette er samfunns- og kulturfaglige perspektiv.**

#### 6. «Ledelse av det pedagogiske arbeidet ... og ledelse av endrings- og utviklingsarbeid»

Mat og helse er en av de mest strukturerende praksisene i barnehagen; hver dag, flere ganger om dagen. Den er derfor også:

- en kjernearena for pedagogisk ledelse -hvordan kan en legge til rette for måltidet som lærings- og omsorgssituasjon, ikke bare rein logistikk og rutine
- en nøkkel for endringsarbeid, f.eks. ved arbeid med bærekraft, inkludering, samarbeid foresatte eller kostholdsspørsmål

Dette forutsetter kompetanse i

- endringsledelse: hvordan involvere personalet, foreldrene og barna i nye måltidspraksiser?
- forståelse av barnehagen som samfunnsinstitusjon med rolle i folkehelse, inkludering og sosial utjevning

Dette handler om system, organisasjon og verdibasert ledelsespraksis.

**Mat og helse er et strategisk område for pedagogisk ledelse og utviklingsarbeid, der barnehagen svarer på samfunnsutfordringer.**

#### 7. «Etablering av tett kontakt og samarbeid med hjem/foreldre ...»

Mat og måltid er et av de mest sensitive områdene i samarbeidet mellom hjem og barnehage, som utfordres av

- foresattes forventninger til hva barna skal eller bør spise eller drikke i barnehagen
- (forståelse for) religiøse og kulturelle matregler
- økonomiske og sosiale forhold som påvirker matpakker, frokostvaner og kosthold
- uenighet og forhandlinger om sukker, vegetar/vegansk, halal, allergier osv.

Dette krever

- interkulturell kompetanse; hvordan legge til rette for dialog som ivaretar respekt for ulike praksiser og verdier
- kommunikasjons- og konflikthåndteringskompetanse
- forståelse for sosiale ulikheter og marginalisering i møte med mat og måltid
- vilje til å se mat og måltid i et anti-undertrykkende perspektiv
- evne til å jobbe med foresatte på individnivå og på gruppenivå med foreldreråd og samarbeidsutvalg.

Naturfaglig kunnskap om hva som er «sunt» er ikke nok. Måten vi formidler og samtaler om dette på til foresatte og hvordan vi forhandler om praksis i barnehagen, er dypt forankret i samfunns- og kulturfaglig kompetanse. Det forutsetter at barnehagelæreren er klar over sin egen situerte praksis og sitt eget matkulturelle ståsted.

**Samarbeid med hjemmet og foresatte omkring mat og helse er en primært sosial, kulturell og etisk utfordring, ikke fortrinnsvis et spørsmål om fysiologisk riktig kosthold.**

#### 8. «Å støtte samiske barns identitetsutvikling ... innsikt i samiske verdier og livsanskuelser»

Mat og måltid er grunnleggende for samisk identitetsutvikling ved at

- samisk kultur og identitet knyttes til stor variasjon i tradisjonelle matvarer, matretter og praksiser, foredling, årstidstradisjoner og fest- og høytidsmat
- urfolkskunnskap om natur, bærekraft, bruk av ressurser og fellesskapspraksiser har en naturlig plass i barnehagen

For å støtte samiske barns identitet gjennom mat og helse må barnehagelæreren

- ha en åpen og utforskende tilnærming til hvilke uttrykksformer samiske barns matidentitet kan ha
- ha innsikt i samiske verdier, historie og livsformer og kunne gjenkjenne felles trekk på tvers av matkulturer
- forstå mat som bærer av språk, kultur og tilhørighet, uten å framstille disse som statiske og ensartede
- forstå og legge til rette for en inkluderende praksis som styrker «vi»-perspektiver, framfor «oss» og «dem»

Dette går langt utover naturfaglig kunnskap om råvarer; det handler om urfolksrettigheter, kulturell anerkjennelse og historiske erfaringer.

**Mat og helse er en sentral arena for å ivareta samiske barns identitetsutvikling, og dermed et tydelig samfunns- og kulturfaglig ansvar. Kompetansen barnehagelæreren må ha for å støtte samiske barns identitetsutvikling, er i tillegg allmenngyldig for alle matkulturelle minoriteter i den enkelte barnehage, og innebærer å forstå og legge til rette for anti-undertrykkende praksis i møte med alle barn og deres foresatte.**

For å innfri lærerutdanningens kjernekompetanser, er det derfor nødvendig å anerkjenne mat og helse som selvstendig fag. Det er også nødvendig fordi måltidspraksiser, medvirkning, foreldresamarbeid og arbeid med kulturelt og religiøst mangfold, operasjonaliserer barnehagens samfunnsmandat etter barnehagelovens § 1 om demokrati og ikke-diskriminering og § 2 om å ivareta hvert barns bakgrunn og forutsetninger i praksis.

Faget må studiepoengfestes for å sikre at barnehagelærere får nødvendig og tilstrekkelig pedagogisk, praktisk og didaktisk kompetanse uavhengig av studiested.

Med hilsen

Markus Vagle

Instituttneleder ved Institutt for friluftsliv, idrett og kroppsøving | Faggrupeleder Mat og helse