

Mat och hälsa i undervisningen – skolan och lärarutbildningen

av Maria Rosén



LIVSMEDELS
VERKET

NATIONAL FOOD
ADMINISTRATION, Sweden

Innehåll

Förord	3
Sammanfattning	4
Uppdraget	4
Kartläggning av undervisning om mat och hälsa i utbildningen	4
Nyckelpersoner om mat och hälsa	4
Förslag	5
Inledning	7
Uppdrag	8
Grundskola och gymnasieskola	8
Universitet och högskola	9
Tillvägagångssätt	9
Del I	
Styrdokument för skolan	10
Skollagen	10
Läroplaner	11
Kursplaner	12
Övriga bestämmelser	12
Skolplan och lokal arbetsplan	13
Uppföljning av verksamheten	13
Hälsa i styrdokumentet	14
Timplanerna	14
Kursplanerna	16
Sammanfattande analys av kursplaner	24
Del II	
Högskolans styrning	26
Utbildningsuppdrag	26
Högskolorna har stor frihet	26
Kurs- och utbildningsplan	27
Uppföljning av verksamheten	27
Lärarytbildningen	28
Styrning av lärarytbildningen	28

Ett allmänt utbildningsområde (AUO)	29
Ett allmänt utbildningsområde med inriktningar	30
Ett allmänt utbildningsområde med specialiseringar	30
Reflektioner kring lärarutbildningen	30
Uppsala universitet	32
Umeå universitet	33
Reflektioner kring lärarutbildningen vid Uppsala och Umeå universitet	35
Del III	
Röster om mat och hälsa i skola och lärarutbildning	36
Hela skolans verksamhet	38
Hem- och konsumentkunskap	42
Utbildning	46
Slutsatser och förslag	49
Grundskola och gymnasieskola	49
Universitet och högskola	52
Övergripande förslag	53
Referenser	54
Muntliga referenser	55
Lästips	57

Förord

Livsmedelsverket och Statens Folkhälsoinstitut fick i november 2003 i uppdrag av regeringen att under 2004 utarbeta ett underlag till en nationell handlingsplan för goda matvanor och ökad fysisk aktivitet, två av de enskilt största bestämningsfaktorerna för hälsan. I ett tidigt skede stod det klart att skolan skulle få en central roll i en sådan handlingsplan. Detta märktes inte minst på de förslag på insatser som kom fram på hearingar och seminarier som anordnades under året. Skolan är en av få arenor där alla barn och ungdomar kan nås. Skolan är ur mat- och hälso-synpunkt betydelsefull ur flera aspekter. Dels handlar det om att ge kunskap i mat och hälsa, dels om att skolmiljön och personalens förhållningssätt är hälsofrämjande, dels att de måltider som serveras ger barnen erfarenhet av vad som är hälsosamma och goda måltider. Matens betydelse för hälsan och vad som är bra mat kan ingå i flera olika skolämnen och med olika infallsvinklar. Hur mycket undervisas det egentligen om mat och hälsa i dagens skola? Hur mycket får blivande lärare lära sig om detta under sin utbildning? Detta var frågor som myndigheterna ville ha svar på för att kunna arbeta fram bra förslag på insatser som handlar om undervisningen i mat och hälsa i skolan. Rapporten berör inte skolmatens betydelse eller servering av andra livsmedel i skolan.

Rapporten har utarbetats av filosofie magister Maria Rosén på uppdrag av Livsmedelsverket. De slutsatser som Maria presenterar är hennes egna. Livsmedelsverket och Statens Folkhälsoinstitut kommer att använda rapporten som ett underlag för att utarbeta förslag på insatser för goda matvanor och ökad fysisk aktivitet.

Uppsala i september 2004

Annica Sohlström
Chefsnutritionist

Sammanfattning

Uppdraget

Rapporten redovisar resultat från en utredning av undervisning om mat och hälsa i grundskola och gymnasieskola samt universitet och högskola. Utredningen gjordes på uppdrag av Livsmedelsverket för att kartlägga undervisningen om mat och hälsa samt ge förslag på hur disciplinen kan stärkas. För att lösa uppdraget har jag gjort dokumentanalyser av olika styrdokument samt intervjuat ett antal nyckelpersoner. Jag har särskilt studerat lärarutbildningen i Uppsala och Umeå.

Kartläggning av undervisning om mat och hälsa i utbildningar

Undervisning om mat och hälsa bedrivs inom Idrott och hälsa och Hem- och konsumentkunskap i grundskolan och inom Idrott och hälsa i gymnasieskolan. Omfattningen av undervisningen inom Idrott och hälsa är dock ringa. Disciplinen mat och hälsa inklusive konsumentkunskap utgör en del av ämnet Hem- och konsumentkunskap. Ämnet utgör endast 0,75 procent av den totala undervisningstiden i grundskolan och har således liten kraft att påverka.

Ingen av de lärarutbildningar som kartlagts erbjuder undervisning om mat och hälsa inom allmänna utbildningsområdet, dvs. de studier som är gemensamma för alla blivande pedagoger. De studenter som ska undervisa i Idrott och hälsa får i Uppsala ca 1,5 poäng om mat och hälsa, medan motsvarande studenter i Umeå får 5 poäng genom obligatoriska kurser. De studenter som väljer ingången Idrott, fritid, kost och hälsa i Umeå får 10 poäng mat och hälsa. I övrigt erbjuds, förutom för blivande Hem- och konsumentkunskapslärare, ingen obligatorisk undervisning om mat och hälsa.

Nyckelpersoner om mat och hälsa

Några av de mest centrala och övergripande tankegångarna i intervjuerna om mat och hälsa i skola och lärarutbildning handlar om alla lärares, inklusive all skolpersonals ansvar, för mat och hälsa. Pedagoger, särskilt de som undervisar yngre barn, måste dagligen hantera olika matsituationer. För att klara det krävs att alla, både pedagoger och annan skolpersonal, får utbildning. Förutom att frågorna finns

med i det allmänna utbildningsområdet på lärarutbildningen finns det också behov av fortbildning för yrkesverksamma. Även vikten av att koppla hälsa till lärande påtalas – om eleverna mår fysiskt och psykiskt bra fungerar också lärandet bättre. Vidare betonas vikten av hela skolans verksamhet – hälsosam skolmat, godisfria skolkafeterior och fruktstunder. Men företrädare för hushållslärarna menar att det inte räcker. Teoretisk/praktisk undervisning inom Hem- och konsumentkunskap är nödvändig, hävdar de. Och här behövs betydligt mer tid för ämnet, både i grundskolan och i gymnasiet.

Förslag

Förslagen baseras på de intervjuer jag gjort och flera av förslagen kommer från de personer jag intervjuat. Några av de viktigaste förslagen presenteras kortfattat här.

Mat- och hälsoundervisningen bör förstärkas inom både grundskola och gymnasieskola. Hem- och konsumentkunskapsämnet bör utökas till att omfatta minst tre procent av den totala undervisningstiden i grundskolan och disciplinen mat och hälsa bör få en tydligare plats i kursplanen. Ämnet bör dessutom finnas, som åtminstone valbar kurs, i gymnasieskolan. Kunskaper om mat och hälsa är minst lika viktiga för de äldre eleverna. Vidare bör ämnet vara obligatoriskt på komvux, så att alla, oavsett val av studieväg, får möjlighet att utveckla kunskaper om mat och hälsa. Den kunskap som förefaller viktigast ur ett mat- och hälsoperspektiv är framför allt livsmedelskunskap och konsumentkunskap, men även matlagning-kunskap. Innehållet i konsumentkunskapen bör framför allt fokusera på reklam och annan marknadsföring av livsmedel.

Utöver kursplaner och timplaner bör även en översyn av skollag och läroplaner göras för att tydliggöra alla lärares och rektors ansvar för frågor om mat och hälsa samt att både grundskola och gymnasieskola bör ha till uppgift att förbereda eleverna för det dagliga livet.

Vidare bör Livsmedelsverket och Myndigheten för skolutveckling samverka i frågor om hälsa och hållbar utveckling. Regeringen bör uppdra åt myndigheterna att ge stöd till skolors arbete med att integrera mat och hälsa med hälsofrågor.

Vad gäller lärarutbildningen föreslås att samtliga lärarstudenter får läsa minst 2 poäng mat och hälsa inom det allmänna utbildningsområdet. Därutöver bör studenter som ämnar undervisa mot lägre åldrar, där kunskapen är än mer viktig, läsa ytterligare 5 poäng mat och hälsa.

Vidare bör en översyn av rektorsutbildningen göras i syfte att stärka disciplinen mat och hälsa i utbildningen. Det råder i dagens läge en mycket stor brist på behöriga Hem- och konsumentkunskapslärare och regeringen bör därför uppdra åt högskolorna och universiteten att utbilda fler Hem- och konsumentkunskapslärare och vid fler lärosäten. För att kunna stärka disciplinen mat och hälsa inom lärarutbildningen bör Livsmedelsverket etablera dialog med lärarutbildningarnas särskilda organ (fakultet eller motsvarande).

Bland de övergripande förslagen föreslås att regeringen instiftar ett centrum för mat och hälsa där ny kunskap kan utvecklas, som kan fungera som plattform för de som forskar/arbetar med frågorna.

Att satsa på mat och hälsa handlar om att satsa på en hållbar utveckling!

Inledning

Debatten om skolans roll för hälsoarbetet är på intet sätt ny. Vid slutet av 1800-talet kom de första skolhygieniska reformsträvandena, men det var först från 30-talet som övergripande reformer kom till stånd. En av dem var beslutet om allmänna och fria skolmåltider som kom efter 1941 års befolkningsutredning och infördes med början 1948. Genom 1940 års skolutredning blev skolbarnens hälsa en samhällelig angelägenhet. Utredningen, som utmynnade i rapporten ”Skolan i samhällets tjänst”, kom att bli en tydlig markör för synen på skolan och dess roll i välfärdssamhället. (Palmlad & Eriksson, 1995)

Skolan har fortfarande en viktig roll i folkhälsoarbetet. I Läroplanen för det obligatoriska skolväsendet (Lpo94) står att ”Skolan ansvarar för att varje elev efter genomgången grundskola har grundläggande kunskaper om förutsättningarna för en god hälsa samt har förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan och miljön”. Nyligen infördes även krav på daglig fysisk aktivitet i skolan.

När det gäller skolans roll för mat och hälsa är debatten intensiv – åtminstone på gräsrotsnivå, men frågorna har hittills ändå inte fått sitt förtjänade fotfäste i den offentliga debatten. Jag ser därför föreliggande rapport som ett sätt att få upp frågan på den politiska agendan och hoppas på en fortsatt debatt om skolans roll för mat och hälsa, och i synnerhet Hem- och konsumentkunskapens roll i arbetet.

Uppdrag

Här presenteras de direktiv jag fick av Livsmedelsverket och som ligger till grund för utredningen om undervisningen om mat och hälsa i grundskola och gymnasieskola samt universitet och högskola.

Grundskola och gymnasieskola

Beskriv inom vilka ämnen i grundskola och gymnasieskola som undervisning i mat och hälsa bedrivs och omfattning av denna.

Redovisa synpunkter från intervjuer och föreslå hur mat- och hälsoundervisningen skulle kunna förstärkas i grundskolan och gymnasieskolan:

Inom vilket/vilka skolämne/n respektive kurs/kurser bör detta undervisas?

- Hem- och konsumentkunskap
- Biologi
- Idrott och hälsa
- Svenska
- Samhällskunskap

- Idrott och hälsa A
- Naturkunskap A
- Samhällskunskap A
- Svenska A och B

På vilket sätt bör disciplinen mat och hälsa förstärkas? Behövs mer:

- matlagningsundervisning,
- marknadsföringsmedvetenhet,
- kunskap om samband mellan mat och/eller hälsa eller
- kunskap i näringslära och mat?

Ge förslag på hur det skulle kunna rymmas inom timplanen och vem/vilka som är ansvariga för att det ska genomföras.

Universitet och högskola

Beskriv hur mycket undervisning som ges i mat och hälsa inom lärarutbildningen vid ett par universitet i landet. Studera vilken undervisning samtliga lärare får, inom Allmänt utbildningsområde (AOU), samt de lärare som ska undervisa i Idrott och hälsa, Biologi, Svenska och Samhällskunskap.

Redovisa synpunkter från intervjuer och

- föreslå omfattning och inriktning av undervisning i mat och hälsa.
- ge förslag på hur det konkret skulle kunna rymmas inom kursplanerna.
- hur man kan gå till väga för att få in det i kursplanerna.

Tillvägagångssätt

För att lösa uppdraget har jag gjort dokumentanalyser samt intervjuat ett antal nyckelpersoner. Vid valet av nyckelpersoner strävade jag efter att få en god representation av personer från olika delar av utbildningssystemet, från olika områden och med olika befattningar. En viktig urvalsgrund var att hitta personer som kunde diskutera frågorna i uppdraget och på så sätt ge mig nödvändig information för att lösa uppdraget. Nyckelpersonerna valdes ut efter hand jag fick kännedom om dem.

Vad gäller högskoledelen valde jag att kartlägga undervisningen om mat och hälsa vid Uppsala samt Umeå universitet. Uppsala universitet valdes på grund av sin geografiska placering och för att de har en av de större lärarutbildningarna i landet. Efter att jag etablerat kontakt med, och intervjuat, representanter från Umeå universitet beslutade jag att låta dem representera det andra lärosätet. De två universitetens och lärarutbildningarnas olika karaktär och innehåll bedömdes kunna ge en bra variation i materialet.

Del I

Styrdokument för skolan

Här följer en kortfattad beskrivning av de olika styrdokument som finns för skolan, på nationell, kommunal och lokal nivå. Skolverket beskriver de nationella styrdokumenterna på sin webbplats och jag har använt stora delar av deras text.

Skollagen med timplanerna, samt läro- och kursplanerna är de nationella styrdokument¹ som ska styra verksamheten i barnomsorg och skola. I den nya styrningens idé ligger att detaljbestämmelser ska undvikas och att kommunernas och skolornas frihet ska vara så stor som möjligt. (Skolverket, 2004a)

Skollagen

Skollagen, som är stiftad av riksdagen, innehåller de grundläggande bestämmelserna om utbildningen inom alla skolformer. Lagen anger övergripande mål för utbildningen samt övergripande riktlinjer för hur skolans verksamhet ska utformas.

I skollagen finns bestämmelser om vilka grundläggande krav som ställs på kommunerna. Där finns också bestämmelser som är riktade till elever och föräldrar, nämligen sådana som rör skolplikt och rätt till utbildning.

I bilaga till skollagen finns en timplan för grundskolan. Där anges den tid för lärarledd undervisning som varje elev har rätt till. Tiden anges för ämne eller ämnesgrupp och är inte fördelad på årskurser. I ytterligare bilagor till skollagen finns de nationella programmen i gymnasieskolan förtecknade och där finns också riktvärden för utbildningens omfattning för ämnen samt totalt garanterat antal timmar, som ska erbjudas eleverna inom respektive program. (aa)

¹ Kallas också måldokument.

Läroplaner

Regeringen fastställer läroplaner för förskolan (Lpfö 98), det obligatoriska skolväsendet, förskoleklassen och fritidshemmet (Lpo 94) och för de frivilliga skolformerna (Lpf 94). Läroplanerna ska tillsammans med skollagen styra verksamheten i skolan. Alla som arbetar där är skyldiga att följa dem.

Skolans uppgifter och de värden som ska ligga till grund för undervisningen bestäms i läroplanerna.

Läroplanen, som bland annat gäller för grundskolan (Lpo 94), är uppdelad i följande huvudområden:

- normer och värden,
- kunskaper,
- elevernas ansvar och inflytande,
- skola och hem,
- övergång och samverkan,
- skolan och omvärlden,
- bedömning och betyg och
- rektors ansvar.

Läroplanen, som bland annat gäller för gymnasieskolan (Lpf 94) är uppdelad i följande huvudområden:

- kunskaper,
- normer och värden,
- elevernas ansvar och inflytande,
- utbildningsval – arbete och samhällsliv,
- bedömning och betyg,
- rektors ansvar.

För vart och ett av dessa huvudområden anger läroplanen mål samt riktlinjer för arbetet. Målen är av två slag, dels mål som skolan ska sträva efter att eleverna når, dels mål som skolan ska se till att alla elever kan uppnå.

Det framgår tydligt vem läroplanernas budskap riktar sig till och vem som därmed bär ansvaret. (Skolverket, 2004a)

Kursplaner

Kursplanerna kompletterar läroplanen och anger målen för undervisningen i varje enskilt ämne. (aa)

Grundskolan

Regeringen beslutar om kursplanerna för grundskolan. De beskriver varje ämne, vad ämnet syftar till och hur det är uppbyggt. I kursplanerna anges dels de mål som undervisningen i ämnet ska sträva mot, dels de mål som ska ha uppnåtts av alla elever vid grundskolans slut. För att utbildningens resultat ska vara möjliga att följa har ett avstämningstillfälle lagts in efter det femte skolåret i grundskolan. (aa)

Gymnasieskolan och vuxenutbildningen

För varje kurs i gymnasieskolan och vuxenutbildningen ska finnas en kursplan. Av den ska bl.a. framgå syfte och mål med kursen samt vilken kunskapsnivå alla elever ska ha uppnått vid kursens slut. Regeringen beslutar om kursplaner för kurser i grundläggande ämnen i gymnasieskolan, s.k. kärnämnen, medan Skolverket beslutar om kursplaner för andra ämnen. (aa)

Övriga bestämmelser

Utöver skollag med timplaner samt läro- och kursplaner finns det andra bestämmelser som regeringen utfärdat för skolan, bl.a. en förordning för varje skolform. Dessa bestämmelser finns samlade i Utbildningsväsendets författningsböcker, del 2, som utges årligen. (aa)

Skolplan och lokal arbetsplan

I skollagen anges att det i alla kommuner ska finnas en av kommunfullmäktige antagen skolplan som visar hur kommunens skolväsende ska utformas och utvecklas. Skolplanen anger även vad som ska göras och utvecklas och vilka mål som ska prioriteras i skolverksamheten (Skollagen SFS (1985:1100, 2 kap. 8 §)).

Den kommunala skolplanen utgår från de nationella styrdokumenterna – läroplaner, skollag och skolförordningar. Innehållet i dessa dokument gäller i sin helhet för skolan, medan skolplanen anger just kommunens prioriteringar.

Fullmäktige styr kommunens verksamhet med fleråriga planer, policier och program varav skolplanen är en av dessa. (aa)

Vidare ska alla skolor inom det offentliga skolväsendet ha en arbetsplan. Den ska beskriva hur skolan ska arbeta för att nå målen i de nationella och kommunala planerna. Arbetsplanen är således en konkretisering av bl.a. skollagen, läroplanerna, kursplanerna och skolplanen. (Uppsala kommun, 2001)

Uppföljning av verksamheten

Skolans verksamhet utvärderas och följs regelbundet upp, dels genom kommunernas kvalitetsredovisningar, dels genom Skolverkets utbildningsinspektion.

Det är rektorerna som i samarbete med personal och representanter för eleverna ska ansvara för att upprätta skolornas årliga redovisningar. Dessa utgör sedan underlag för de kommunala skolhuvudmännens redovisningar över kvalitetsutvecklingen i hela kommunen. Redovisningarna är främst ett hjälpmedel för skolans eget arbete med kvalitetsutveckling, men ska också kunna användas i kontakterna med föräldrar och andra utomstående intressenter. Föräldrar får genom redovisningarna ett underlag för val mellan gymnasieprogram och mellan skolor inför skolstarten. Skolverket har fastställt allmänna råd om hur kvalitetsredovisningar bör utformas. (Skolverket, 2004b)

Utbildningsinspektionen är den prioriterade uppgiften för Skolverket och kommer att öka väsentligt i volym de närmaste åren. Utbildningsinspektionens uppgift är att klargöra om och hur väl en verksamhet fungerar i förhållande till bestämmelserna i skollagen, skolformsförordningarna och de nationella läroplanerna. Detta innebär en granskning och bedömning på såväl kommun – som skolnivå som tar fasta på både kvaliteten och ”den rättsliga aspekten” i de inspekterade verksamheterna. (Skolverket, 2004c)

Hälsa i styrdokument

I det följande presenteras timplanerna för grundskola och gymnasium vilka anger omfattningen av undervisningen i olika ämnen. Därefter redovisas en granskning av kursplaner i utvalda ämnen i både grundskola och gymnasium.

Timplanerna

Timplanerna för grundskola och gymnasium ligger som bilaga i Skollagen (SFS 1985:1100).

Grundskola

Utbildningens totala omfattning i grundskolan i timmar om 60 minuter för ämnen och ämnesgrupper samt totalt.

Ämnen	Timmar
Bild	230
Hem- och konsumentkunskap	118
Idrott och hälsa	500
Musik	230
Slöjd	330
Svenska	1 490
Engelska	480
Matematik	900
Geografi	885
Historia	
Religionskunskap	
Samhällskunskap	
Biologi	800
Fysik	
Kemi	
Teknik	

Språkval	320
Elevers val	382
Totalt garanterat antal timmar	6 665
Därav skolans val	600

Vid skolans val får antalet timmar i timplanen för ett ämne eller en ämnesgrupp minskas med högst 20 procent.

Utbildningen i Hem- och konsumentkunskap omfattar 0,75 procent av den totala tiden i grundskolan.

Gymnasium

Poängplan för nationella och specialutformade program i gymnasieskolan.

<i>Ämne</i>	<i>Gymnasiepoäng</i>
-------------	----------------------

Ämnen som i nedan angiven omfattning ingår i alla nationella och specialutformade program (kärnämnen).

Svenska/Svenska som andraspråk	200
Engelska	100
Matematik	100
Idrott och hälsa	100
Samhällskunskap	100
Religionskunskap	50
Naturkunskap	50
Estetisk verksamhet	50
Ämnen genom vilka programmet får sin karaktär inklusive projektarbete om 100 gymnasiepoäng	1 450
Individuella val	300
Summa gymnasiepoäng	2 500

Kursplanerna

Kartläggningen är begränsad till att omfatta kursplaner som gäller för grundskola och gymnasium. Som vägledning har jag använt Inger Jonssons studie om *Mat och hälsa i svenska utbildningar 1994*, (1995) som gjort en noggrann kartläggning av inslagen av mat och hälsa i grund- och gymnasieskolans kursplaner.²

I uppdraget ingick att ”beskriva inom vilka ämnen i grundskolan och gymnasieskolan som undervisningen om mat och hälsa bedrivs och omfattningen av denna.” När det gäller grundskolan har jag, förutom Hem- och konsumentkunskap, granskat ämnen som Idrott och hälsa, Biologi, Samhällskunskap och Svenska. För gymnasieskolan valde jag att granska kärnämnescurserna³ Idrott och hälsa A, Naturkunskap A, Samhällskunskap A och Svenska A och B. Kunskap om att kritisk kunna granska och värdera information och budskap kan kopplas till konsumenters möjlighet att göra bra val ur hälsosynpunkt. Därför har jag även letat efter den typen av innehåll och mål i kursplanerna.

Omfattningen av undervisningen är svår att bedöma genom att enbart granska kursplanerna. För att göra en sådan bedömning behövs en mer kvalitativ undersökning där man studerar enskilda lärares planering, intervjuar lärare och gör klassrumsobservationer. Omfattningen av undervisningen hänger rimligtvis ihop med uppnåendemålen, dvs. innehållet i undervisningen styrs av vad eleverna behöver för att uppnå målen. Undervisningen går således inte helt och hållet planeras utan är till viss del flexibel.

Kursplanerna gäller från 2000–07 och har följande rubrikindelning: Ämnets syfte och roll i utbildningen, Mål att sträva mot, Ämnets karaktär och uppbyggnad, Mål som eleverna ska ha uppnått i slutet av det femte skolåret, Mål som eleverna ska ha uppnått i slutet av det nionde skolåret samt Bedömning i (ämnet/ämnena).

² Hem- och konsumentkunskap, Idrott och hälsa samt Biologi i grundskolan och Idrott och hälsa i gymnasieskolan.

³ De kurser vilka samtliga elever i gymnasieskolan läser.

Grundskola

Hem- och konsumentkunskap

Kursplanen för Hem- och konsumentkunskap rymmer, förutom mat och hälsa, flera viktiga aspekter rörande det dagliga livet såsom konsumentfrågor, miljö, ekonomi, kultur, etik och jämställdhet. I det följande redovisas det kursinnehåll som direkt handlar om mat och hälsa samt konsumentkunskap.

”Utbildningen i hem- och konsumentkunskap ger kunskaper för livet i hem och familj samt förståelse för det värde dessa kunskaper har för människa, samhälle och natur.” ”Syftet är att ge erfarenheter och förståelse av de dagliga handlingarnas och vanornas betydelse för ekonomi, miljö, hälsa och välbefinnande.”

Vidare står att ”Utbildningen i hem- och konsumentkunskap ger kunskaper för och erfarenheter av att fatta beslut i de valsituationer som uppstår i ett hushåll. Ämnet utvecklar förmågan att ur ett hushållsperspektiv värdera och hantera det ökade flödet av information och reklam.”

Under mål att sträva mot står bl.a. att ”Skolan ska med sin undervisning i hem- och konsumentkunskap sträva efter att eleven

- utvecklar förståelse och ett bestående intresse för hur handlingar i hushållet samspelar med hälsa, ekonomi och miljö såväl lokalt som globalt,
- utvecklar skicklighet i att organisera, tillaga och arrangera måltider samt förståelse av måltidens betydelse för gemenskap, hälsa, kommunikation och kultur,
- förvärvar kunskaper i att skapa och vårda ett hem och utvecklar insikter i hemmiljöns betydelse ur såväl kulturella, ekonomiska som hälsoperspektiv,
- lär sig planera sin ekonomi utifrån egna och hushållets resurser, granska och värdera information och reklam samt agera i enlighet med övervägda beslut.”

I ämnet hem- och konsumentkunskap är verksamheterna i hushållet ”centrala för individens hälsa och välbefinnande och de sker i växelverkan med samhälle och natur. Hälsa och välbefinnande har flera dimensioner: ekonomiska, materiella, fysiologiska och psykosociala.” Dessa sammanflätas på olika sätt i ämnet.

Vidare ”diskuteras behovet av vanor och rutiner och skapas möjligheter att uppleva glädje, gemenskap och mening i det dagliga arbetet.”

Två av de fyra mål som eleverna ska ha uppnått i slutet av det femte skolåret handlar om att eleven ska

”– kunna använda olika varor, metoder och redskap i hushållet och därvid ta hänsyn till hälsa, hushållsekonomi och miljö,
– vid genomförandet av olika uppgifter i hushållet kunna jämföra priser och uppfatta skillnader mellan information och reklam.”
I slutet av nionde skolåret gäller att eleven ska

”– kunna planera, tillaga, arrangera och värdera måltider med hänsyn till ekonomi, hälsa, miljö och estetiska värden,
– känna till sina rättigheter som konsument och kunna värdera olika slags information vid utförandet av verksamheter i hushållet. ”

De två andra målen berör resurshushållning och sociala relationer.
(SKOLFS 2000:135)

Kommentarer

Hem- och konsumentkunskap är det ämne som i den obligatoriska skolan ger störst utrymme för undervisning om mat, hälsa och konsumentfrågor. Samtidigt är ämnet vad gäller timantalet skolans minsta ämne. Hem- och konsumentkunskap ger ett helhetsperspektiv på det dagliga livet och där mat och hälsa samt konsumentkunskap utgör en del av kursinnehållet i integration med andra delar. Ämnet ger flera perspektiv på mat och hälsa och har en tydlig koppling till det dagliga handlingarnas och vanornas betydelse för hälsan.

Idrott och hälsa

Under ämnets syfte och roll i utbildningen sägs att ämnet idrott och hälsa bl.a. syftar till att ”ge kunskaper om den egna livsstilens betydelse för hälsan”.

Mål att sträva mot är bl.a. att ”skolan ska i sin undervisning i idrott och hälsa sträva efter att eleven utvecklar kunskap om vad som främjar hälsa och att eleven utvecklar en god kroppsuppfattning och kunskaper som gör det möjligt att se, välja och värdera olika former av rörelse ur ett hälsoperspektiv.”⁴

Under ämnets karaktär och uppbyggnad nämns att hälsoperspektivet är grundläggande i ämnet samt att ämnet står för en helhetssyn på människan. Vidare ger

⁴ Notera den tidigare skrivelsen: Skolan ska i sin undervisning i idrott och hälsa sträva efter att eleven skaffar sig sådana kunskaper som gör det möjligt att se olika former av kroppsrörelse, mat, motion och idrott ur ett allmänt hälsoperspektiv men också ge förutsättningar för ett personligt ställningstagande (SKOLFS 1994:3).

ämnet möjligheter att diskutera hälsofrågor, etiska och kulturella frågor. Det anges också att ”tillsammans med kunskap om de avarter och trender som är knutna till vår tids kroppsövningskultur ger ämnet möjligheter att ifrågasätta de idealbilder som sprids via olika medier.”

Av de sex mål som eleverna ska ha uppnått i slutet av det femte skolåret har inget mål anknytning till vare sig kost- eller konsumentfrågor. Det första av de sex mål som eleverna ska ha uppnått i slutet av nionde klass är att ”eleven ska förstå sambandet mellan mat, motion och hälsa och kunna tillämpa kunskaper i ergonomi i vardagliga sammanhang”. Eleven ska också ”kunna orientera sig i okända marker genom att använda olika hjälpmedel samt kunna planera och genomföra vistelse i naturen under olika årstider.” (SKOLFS 2000:135)

Kommentarer

Hälsoperspektivet och livsstilens betydelse för hälsan genomsyrar stora delar av kursplanen, men anknyter oftast till den fysiska aktiviteten. Det talas om kroppsutfattning och vikten av att kunna värdera mediala budskap, vilket handlar om konsumentkunskap. Vidare nämns planering och genomförande av vistelser i naturen, vilket rimligtvis borde inkludera matens betydelse för hälsa och överlevnad. Men eftersom det inte är uttalat utgör det heller inget självklart innehåll.

Endast på ett ställe i kursplanen, under mål att uppnå för år nio, nämns matens betydelse för hälsan. Jag konstaterar också att nuvarande kursplan, i jämförelse med kursplanen från 1994, ”tappat” kunskap om mat ur ett hälsoperspektiv gällande mål att sträva mot⁵.

Biologi

”Biologiämnet syftar till att beskriva och förklara naturen och levande organismer ur ett naturvetenskapligt perspektiv.” Ämnets karaktär och uppbyggnad är indelad i fyra centrala dimensioner varav Människan, som en biologisk varelse, är en av dessa. Här belyses frågor om hälsa, droger och funktionshinder.

Under mål att sträva mot står att ”skolan ska i sin undervisning i biologi sträva efter att eleven beträffande natur och människa utvecklar kunskap om människokroppens byggnad och funktion.”

Vad gäller mål som eleverna ska ha uppnått i slutet av det femte skolåret står att ”eleven ska beträffande den kunskapens användning ha inblick i och kunna diskutera betydelsen av goda hälsovanor.” För det nionde skolåret ska eleven

⁵ Se not 4.

”beträffande kunskapens användning kunna föra diskussioner om betydelsen av regelbunden motion och goda hälsovanor.”

Hälsofrågor är ett centralt begrepp i kursplanen och används dels generellt – ”goda hälsovanor”, dels kopplat till motion och droger. Matens betydelse för hälsan nämns inte. (SKOLFS 2000:135)

Samhällskunskap och Svenska

Kompetenser som att kritiskt kunna granska samhället och granska och värdera uppgifter och fakta, samt att kunna se konsekvenser av olika handlingsalternativ är återkommande i kursplanen för Samhällskunskap. (SKOLFS 2000:135) Även i svenskämnet kursplan lyfts färdigheter som att reflektera kring, tolka, kritiskt granska och värdera källor och budskap fram. Eleverna ska också lära sig om mediernas språk och funktion. (aa)

Kommentarer

Alla dessa färdigheter och kunskaper är viktiga för att kunna hantera det dagliga livet som konsument, att kritiskt kunna granska information och mediala budskap och därigenom kunna göra hälsosamma matval. Flera av färdigheterna är således av betydelse för mat och hälsa. Huruvida mat används som exempel i undervisningen är dock tveksamt. Den målstyrda kursplanen gör det möjligt, men samtidigt inte på något sätt obligatoriskt.

Gymnasium

För samtliga utvalda kärnämneskurser gäller att det finns en ämnesövergripande kursplan som inkluderar flera kurser inom ämnet, både kärnämneskurser och valbara kurser. Därutöver finns kursspecifika kursplaner där mål som eleverna ska ha uppnått efter avslutad kurs samt betygskriterier anges. För att granska kursplanerna för de utvalda kurserna har jag således både studerat den ämnesövergripande kursplanen och den kursspecifika kursplanen.

Idrott och hälsa A

Vad gäller ämnets syfte står följande att läsa. ”Gymnasieskolans utbildning i idrott och hälsa syftar till att utveckla elevernas fysiska, psykiska och sociala förmåga samt att ge kunskaper om den egna livsstilens betydelse för hälsan.”

”Ämnet syftar också till att eleverna ska bli hälso- och miljömedvetna och få förutsättningar att ta aktiv del i arbetet med hälsofrågor i arbetsliv och i samhälle. Ämnet syftar dessutom till fördjupad kunskap om hur den egna kroppen fungerar

och hur olika faktorer kan påverka det fysiska, psykiska och sociala välbefinnandet.”⁶

Under mål att sträva mot nämns bl.a. att ”skolan ska i sin undervisning i idrott och hälsa sträva efter att eleven fördjupar sina kunskaper om vad som främjar hälsa och utvecklar en god kroppsuppfattning.”

”Grundläggande för ämnet är ett hälsoperspektiv som innefattar såväl fysiskt, psykiskt som socialt välbefinnande.” Vidare stimulerar ämnet ”till medvetenhet om den egna livsstilens betydelse för hälsan. Grundläggande för ämnet är att det föreligger ett samband mellan livsstil, livsmiljö, hälsa och livskvalitet. Ämnet betonar därför kunskaper om faktorer som påverkar hälsan och som bidrar till hur god hälsa och god livs- och arbetsmiljö kan främjas. I ämnet ingår också kunskaper om hur kroppen fungerar i arbete och vila samt om kost, motion och ergonomi.” I den tidigare kursplanen fanns även med att ”eleverna ska få fördjupade kunskaper om kost.” (SKOLFS 1994:9, bilaga 8)

Efter genomgången kurs ska eleven bl.a. ”ha kunskap om och erfarenhet av hur olika faktorer påverkar människors hälsa samt kunna diskutera sambanden mellan hälsa, livsstil och miljö ur såväl ett individ- som ett samhällsperspektiv. Eleven ska också ”ha kunskap om hur den egna kroppen fungerar i arbete och vila.” (SKOLFS 2000:6) I den tidigare kursplanen skulle eleven även ”ha kunskaper om matens betydelse för hälsan ur ett socialt och näringsfysiologiskt perspektiv.” (SKOLFS 1994:9, bilaga 8)

Kommentarer

Som framställningen visar är hälsoperspektivet grundläggande inom ämnet Idrott och hälsa, samt livsstilens betydelse för hälsan. Eleverna ska utveckla en hälsomedvetenhet och en god kroppsuppfattning. Vidare ska eleverna lära sig hur olika faktorer kan påverka välbefinnandet och vad som främjar hälsa. Hälsa framställs oftast i generella termer, men specificeras ibland gällande fysisk aktivitet, motion, droger och dopingpreparat.

Vid ett tillfälle, under ämnets karaktär och uppbyggnad, nämns kost. I 1994 års kursplan hade mat och hälsa en relativt tydlig plats inom ämnet Idrott och hälsa. Som redovisats har flera formuleringar gällande kostens betydelse för hälsan tappats bort i den nya kursplanen, vilket fått till följd att kostens betydelse för hälsan är näst intill outtalad i nuvarande kursplan.

⁶ notera den tidigare skrivelsen: ”Eleverna ska få ökad kunskap om hur den egna kroppen fungerar och hur man genom goda matvanor, regelbunden fysisk aktivitet och friluftsliv kan förbättra sitt fysiska och psykiska välbefinnande.” (SKOLFS 1994:9, bilaga 8)

En undersökning från 1993 om undervisningen i matkunskap inom ämnet, av Svensk Förening för Näringslära (SFN), visade ”att den tid som används för undervisning i matkunskap inom kärnämnet Idrott och hälsa under tre år varierar från 1 till 20 timmar. Det framkom att 30 procent av de 71 skolor som besvarade enkäten har mellan två till sex timmar totalt under de tre åren. Ungefär lika stor andel (32 procent) har inte någon matundervisning alls inom kärnämnet. Den undervisning om mat som förekommer inom Idrott och hälsa enligt denna studie (studie från 1995/96, min anm.) är till övervägande del teoretisk, idrottsanknuten och genomförs av idrottslärare.” (Hagren, Nilsson och Schwinn, 1996)

En annan notering är att man i den tidigare kursplanen talade både om kost och om mat. I nuvarande kursplan talas endast om kost⁷. Jag anser att begreppen ger olika associationer – kost ger associationer till nutrition och kost för olika grupper, t.ex. sjuka och idrottare, medan mat associeras med helheten och det dagliga livet⁸. Hur stämmer användningen av begreppet kost överens med ämnets helhetssyn på människan?

Naturkunskap A

”Utbildningen i ämnet naturkunskap syftar till att beskriva och förklara omvärlden ur ett naturvetenskapligt perspektiv.”

Bland mål att sträva mot står bl.a. att ”skolan ska i sin undervisning i naturkunskap sträva efter att eleven utvecklar sin förmåga och sitt intresse att söka, kritiskt granska och tillgodogöra sig kunskap om aktuell forskning i naturvetenskap från olika informationskällor”, samt ”utvecklar sin förmåga att tolka och kritiskt granska olika typer av information, delta i diskussioner i olika samhällsfrågor och ta ställning utifrån ett naturvetenskapligt och etiskt perspektiv.” (SKOLFS 2000:9)

Kommentarer

Varken mat eller hälsa ingår i kursplanen. Däremot ska skolan sträva efter att eleverna ska lära sig att söka, tolka och kritiskt granska olika typer av information, kunskaper som är relevanta för det dagliga livet som konsument.

Till skillnad från Naturvetenskap A ingår betydelsen av en hälsofrämjande livsstil i B-kursen. Naturkunskap B är gemensam kurs på Samhällsvetenskapsprogrammet.

⁷ I ämnets kursplan för grundskolan används dock begreppet mat.

⁸ Jämför Livsmedelsverkets ställningstagande, att numera tala om matcirkel istället för kostcirkel.

Samhällskunskap A och Svenska A och B

Precis som i grundskolans kursplan betonas utvecklingen av ett kritiskt förhållningssätt, att kunna värdera budskap från olika källor och medier samt kunna se konsekvenser av olika handlingsalternativ. Det är dock svårt att säga i vilken utsträckning färdigheterna utvecklas under grundkursen, Samhällskunskap A. (SKOLFS 2000:7)

Vad gäller svenskämnet får eleverna lära sig att reflektera över, kritiskt granska, värdera, ta ställning och att granska källor. Detta gäller bl.a. skrift- och bildbaserade texter samt företeelser i omvärlden. (SKOLFS 2000:2)

Kommentarer

Alla dessa färdigheter och kunskaper är viktiga för att kunna hantera det dagliga livet som konsument, att kritiskt kunna granska information och mediala budskap och därigenom kunna göra hälsosamma matval. Flera av färdigheterna är således av betydelse för kost och hälsa. Huruvida mat används som exempel i undervisningen är dock tveksamt. Den målstyrda kursplanen gör det möjligt, men samtidigt inte på något sätt obligatoriskt.

Sammanfattande analys av kursplaner

Begreppet hälsa återfinns i fyra av de kursplaner som studerats – Hem- och konsumentkunskap, Biologi samt Idrott och Hälsa i grundskola och gymnasieskola.

Hem- och konsumentkunskap har ett helhetsperspektiv på hälsa och både talar om och ”gör” hälsa. Förutom mat och hälsa har ämnet ett tydligt fokus på konsumentkunskap med ett hushållsperspektiv. Hem- och konsumentkunskap är det ämne som, jämfört med övriga kursplaner, ger mat och hälsa och konsumentkunskap störst utrymme. Samtidigt är det skolans minsta ämne och utgör endast 0,75 procent av den totala undervisningstiden i grundskolan. I praktiken torde det innebära att eleverna får en mycket liten kunskap med sig om mat och hälsa och konsumentkunskap. Jag frågar mig om det i dagens samhälle är rimligt att Hem- och konsumentkunskap har så pinsamt lite tid jämfört med andra ämnen i skolan? Med sådana förutsättningar kan man fråga sig om ämnet kan fungera som något annat än ett alibi för politikernas ovilja att på allvar ta i frågorna.

I kursplanen för Biologi studeras hälsa utifrån ett naturvetenskapligt perspektiv och det talas om hälsa generellt eller kopplat till motion och droger. Mat och hälsa finns däremot inte med.

Hälsoperspektivet är tydligt i kursplanen för Idrott och hälsa och ämnet står för en helhetssyn på människan. Hälsa kopplas oftast till fysisk aktivitet och matens betydelse för hälsan nämns en gång. Som framställningen visat har mat och hälsa fått betydligt mindre utrymme jämfört med tidigare kursplaner. Mer om det lite längre fram.

Den enda uppföljningen av matundervisningen från grundskolan och som riktar sig till alla elever i gymnasieskolan är den tid som återfinns inom kärnämnet Idrott och hälsa. Samtidigt visar SFNs undersökning att 32 procent av eleverna inte får någon matundervisning alls inom ämnet. Om vi antar att det inte skett någon förbättring sedan undersökningen gjordes skulle det innebära att en tredjedel av gymnasieeleverna inte får någon matundervisning alls under sin gymnasietid. Vilken rimlighet finns i att frågorna om mat och hälsa degraderas till i princip obefintliga vid den åldern då eleverna mer och mer förväntas klara livet på egen hand?

Både i grundskolan och gymnasieskolan poängteras, i kursplanerna för Samhällskunskap och Svenska, kunskaper om att värdera budskap och kritiskt granska information, dvs. kunskaper som kan relateras till konsumentkunskap. Det är dock tveksamt hur tillämpningen ser ut, i vilken utsträckning det verkligen talas om reklam och om den i så fall tar upp livsmedelsreklam. I en tid då barn och ungdomar dagligen exponeras för ohälsosam livsmedelsreklam borde kritisk

granskning av reklam och andra marknadsföringsmetoder utgöra ett självklart och viktigt innehåll inom båda ämnena.

Målstyrning och ojämställdhet hinder för mat och hälsa?

I de målstyrda kursplanerna finns det på flera ställen, t.ex. i kursplanerna för Biologi och Idrott och hälsa, formuleringar som mycket väl skulle kunna inrymma undervisning om mat och hälsa. Frågan är dock hur det ser ut i verkligheten, i den konkreta undervisningssituationen. Här skulle det vara intressant att studera skolplaner och lokala arbetsplaner närmre. Det skulle också vara intressant att studera enskilda lärares planering av undervisningsinnehåll och det undervisnings-material som används. Berörs frågorna överhuvudtaget i läroböckerna och i så fall på vilket sätt? Naturligtvis är lärarens egenintresse och kunskaper av stor betydelse, liksom innehållet i den lärarutbildning läraren genomgått. I del två presenteras en översyn av lärarutbildningens innehåll.

Andra relevanta frågor i sammanhanget är; vilka möjligheter finns att i en målstyrd skola påverka lärare att i större utsträckning ta in frågor om mat och hälsa samt konsumentkunskap i undervisningen? Vad kan göras utan att återgå till den regel- och detaljstyrning som hindrar skolutveckling?

Är det så att vissa ämnen och aspekter blir förlorare i ett målstyrt system? Framställningen har visat att mat och kost "trillat bort" inom ett par ämnen jämfört med kursplanerna från 1994. Kursplanerna har generellt blivit vagare jämfört med tidigare och det talas ofta om hälsa i allmänhet. Samtidigt väljer man att i kursplanen specificera vissa aspekter av hälsa såsom motion och beroendeframkallande medel. Det är därmed uppenbart att somliga ämnen och inslag värderas högre än andra. Disciplinen mat och hälsa har blivit en klar förlorare i måldokumentet, vilket måste betraktas som helt orimligt.

Här är det angeläget att fundera över vilken betydelse genus har i relation till mat och hälsas låga status i skolan. Vad innebär det för disciplinens status att mat och hälsa har en traditionellt "kvinnlig" könsmärkning? Och motsatt; vad betyder det att beroendeframkallande medel som t.ex. droger och doping ofta förknippas med "manligt"? Är sanningen den att den svenska ojämställdheten inte bara bidrar till psykisk ohälsa utan också i stor utsträckning till fysisk ohälsa?!

Del II

Högskolans styrning

Universitet och högskolor i Sverige är myndigheter som lyder under regeringen. Universitetens och högskolornas verksamhet regleras av de lagar och regler som finns på högskoleområdet. Verksamheten styrs också av de ramar och resurser som riksdag och regering beslutar om. (Högskoleverket, 2004a)

Utbildningsuppdrag

Universiteten och högskolorna får utbildningsuppdrag av regeringen. I utbildningsuppdragen anges målen för verksamheten. Till exempel anges hur många helårsstudenter universitetet eller högskolan ska ha samt hur många examina som ska avläggas under en treårsperiod. Utbildningsuppdraget kan också specificera hur många studenter ett visst ämnesområde ska ha eller hur många examina som ska avläggas inom ett visst område. Utbildningsuppdraget kan dessutom innehålla särskilda åtaganden som universitetet eller högskolan har. Ett särskilt åtagande är till exempel att anordna utbildning inom ett visst område eller med en viss inriktning. (aa)

Högskolorna har stor frihet

Inom ramen för de regler och ramar som riksdag och regering sätter upp har universiteten och högskolorna stor frihet. Universiteten och högskolorna bestämmer själva hur de organiserar sin verksamhet, använder sina resurser och organiserar sina utbildningar. (aa)

De beslutar till exempel om:

- Hur studierna ska organiseras och hur utbildningsprogrammen ska läggas upp. De beslutar också över innehållet i kurserna.
- Utbildningsutbudet inom grundutbildningen och hur många platser varje utbildning ska ha.
- Uppdragsverksamhetens inriktning och omfattning.

(Högskoleverket, 2004b)

Kurs- och utbildningsplan

För varje kurs ska det finnas en *kursplan*. Kursplanen anger vad kursen innehåller samt vad målet med kursen är. Kursplanen fastställs av rektor eller på rektors utbildningsprogram ska det finnas en *utbildningsplan*. Utbildningsplanen anger vad utbildningen innehåller samt vad målet med utbildningen är. Utbildningsplanen fastställs av rektor eller på rektors delegation.

(Högskoleverket, 2004c)

Uppföljning av verksamheten

Högskoleverket gör regelbundna kvalitetsgranskningar av etablerade program och ämnen inom högskolan. Enligt högskolelagen är det Högskoleverket som beslutar vid vilka högskolor examina får avläggas, vilket innebär en garanti för kvaliteten eftersom verket beslutar om en viss högskola får behålla sin examensrätt.

(Regeringens proposition 1999/2000:135)

Lärarytbtldning

Här beskrivs lärarytbtldningens struktur samt styrningen av denna. Därefter presenteras en granskning av mat- och hälsoundervisningen vid lärarytbtldningen i Uppsala och Umeå.

I regeringens proposition 1999/2000:135 *En förnyad lärarytbtldning* presenteras förslaget till den nya strukturen för landets lärarytbtldningar. Propositionen är att betrakta som styrdokument för den nya lärarytbtldningen. Vid varje lärosäte ska finnas ett särskilt organ med ansvar för lärarytbtldning, anknytande forskning och forskarytbtldning. Reformen innebär att ett stort antal av de befintliga examina har ersatts med en ny lärarexamen, vilken varierar i längd mellan 120 poäng och 220 poäng.

Utbildningen består av tre utbildningsområden: ett allmänt utbildningsområde (AUO), en eller flera inriktningar, samt specialiseringar. Inom ramen för utbildningsområdena ingår dels verksamhetsförlagd utbildning (VfU), dels examensarbete.

I den nya strukturen erbjuds möjlighet för redan verksamma lärare att få kompetensutveckling genom att de kan följa valfria delar av grundutbildningen. Utbildningen ska också ge möjligheter för alternativa vägar till läraryrket t.ex. genom att studenter som läst kurser motsvarande lärarytbtldningens inriktningar och specialiseringar ges möjlighet att läsa det allmänna utbildningsområdet för att på så sätt erhålla en lärarexamen.

Styrning av lärarytbtldningen

Syftet med mål- och resultatstyrningen av lärarytbtldningen är att garantera en likvärdig skola. För att inte styrningsbehovet ska riskera högskolans eget utvecklingsarbete är det viktigt att lärosätena tar ett samlat ansvar för lärarytbtldningen. Vid samtliga universitet och högskolor som bedriver lärarytbtldning ska finnas ett särskilt organ med ansvar för grundläggande lärarytbtldning samt forskning och forskarytbtldning⁹ som knyter an till utbildningen.

⁹ Vid de lärosäten med vetenskapsområde ska organet även ha ansvar för forskarytbtldning som knyter an till lärarytbtldningen.

Vidare poängterar regeringen vikten av gemensamma forum för lokala och regionala intressenter i lärarutbildningen, där intressenterna kan stödja och utveckla utbildningarna. Samarbetet kan ske inom t.ex. regionala centrum för lärarutbildning.

Även fortsättningsvis ger regeringen lärosätena specificerade utbildningsuppdrag, för att säkerställa skolans behov av olika lärarkompetenser. Uppdragen ges i form av planeringsinriktning och examinationsmål, inom kompetensområden där det befaras brist¹⁰. Regeringens arbete med att bryta ner den samlade bedömningen av högskolans resurser till enskilda utbildningsuppdrag på lärosätena, sker i dialog mellan lärosäte och regering, samt i samråd mellan Högskoleverket, Statens skolverk och kommunerna.

Ett allmänt utbildningsområde (AUO)

Det allmänna utbildningsområdet omfattar 60 poäng varav minst 10 poäng är verksamhetsförlagda. Utbildningsområdet ska innehålla centrala kunskapsområden för yrket såsom t.ex. lärande, undervisning och specialpedagogik. Vidare nämns också demokrati och värdegrund, såsom relationer mellan människor och människors förhållande till miljö och andra livsformer. Regeringen lyfter särskilt fram kunskaper om ekologiskt hållbar utveckling där baskunskaper i miljöarbete samt bevarande av naturresurser och biologisk mångfald ingår.

AUO innehåller också tvärvetenskapliga ämnesstudier vilka har som mål att ”förbereda de blivande lärarna för att i skolsituationen samarbeta med lärare med olika inriktningar och specialiseringar för att bättre möta elevernas olika erfarenheter, frågor och problem.” (aa, s 17)

Regeringen framhåller att högskolorna bör organisera AUO på ett sådant sätt att studenter med olika specialiseringar och inriktningar möts under utbildningstiden. Detta skulle främja ett naturligt samarbete mellan olika lärare i den framtida yrkesutövningen.

¹⁰ Vid dimensioneringar av lärarutbildningen utgår regeringen från Statistiska centralbyråns prognoser över lärarbehovet vilka upprättas i samarbete med Statens skolverk och Högskoleverket.

Ett utbildningsområde med inriktningar

Ett andra utbildningsområde inom lärarutbildningens struktur utgörs av inriktningar, vilka bör omfatta minst 40 poäng, varav minst 10 poäng verksamhetsförlagda. Genom inriktningarna kan studenterna profilera sin utbildning mot ämnen och ämnesområden som studenten vill arbeta med och som knyter an till de åldrar som studenten riktar sin utbildning mot.

Inriktningarna kan bestå av mer traditionella ämne som engelska och matematik, men också av andra relevanta ämnen som miljökunskap och barn- och ungdomskunskap. Vidare kan inriktningarna utgöras av tvärvetenskapliga studier som u-landsstudier, och tematiska kunskapsområden såsom miljö.

Ett utbildningsområde med specialiseringar

Det tredje utbildningsområdet innehåller specialiseringar och bör omfatta minst 20 poäng. En specialisering kan utgöras av en fördjupning, som en ämnesfördjupning av en inriktning eller en fristående breddning som t.ex. sociologi. En specialisering kan också fokusera på en åldersgrupp som vuxenpedagogik, men även på ett kunskapsområde som inte finns inom ämnena, såsom internationalisering eller alkohol-narkotika-tobak.

Reflektioner kring lärarutbildningen

I och med att utbildningarna numera är mål- och resultatstyrda samt organisatoriskt självständiga är möjligheten att påverka lärarutbildningarna från nationellt håll begränsad. I beskrivningen av de olika utbildningsområden ges på flera ställen exempel på tänkbara kurser eller områden, vilket jag menar ger signaler om vad regeringen räknar som viktigt respektive mindre viktigt. Mat och hälsa eller hälsa nämns inte vid något tillfälle.

Vad gäller det allmänna utbildningsområdet borde det finnas möjlighet att skriva in hälsa (mat och hälsa, fysisk aktivitet, psykisk hälsa etc.) som ett centralt kunskapsområde för att på så sätt uppmärksamma betydelsen av att alla lärare får kunskap om det. Hälsifrågorna borde kunna lyftas som lika självklara inom AUO som ekologiskt hållbar utveckling. I skrivelsen *En svensk strategi för hållbar utveckling* (Regeringens skrivelse 2003/04:129) framgår att den svenska strategin för *hållbar utveckling* ”omfattar alla dimensioner av hållbar utveckling; ekonomiska, sociala och miljömässiga”. En av regeringens fyra strategiska framtidsfrågor som kommer att stå i fokus för regeringens politik för hållbar utveckling under mandatperioden är: ”En god hälsa – framtidens viktigaste resurs.”

Regeringen framhåller att ”hållbara matvanor ur ett hälsoperspektiv är en viktig del av en hållbar konsumtion.” Om regeringen verkligen står för den här definitionen bör den användas konsekvent i alla sammanhang och inte fragmenteras där delarna på så sätt ges olika värde.

Vidare framhåller regeringen, i sin propositionen om den nya lärarutbildningen, betydelsen av de tvärvetenskapliga ämnesstudierna inom AUO, samt att låta studenter med olika inriktningar och specialiseringar få mötas inom AUO under utbildningstiden. Enligt regeringen bör sådana möten bidra till naturliga samarbeten mellan olika lärare i den framtida yrkesutövningen, och på så sätt bättre möta elevers erfarenheter, frågor och problem. Jag menar att dessa samarbeten borde gagna ett gemensamt arbete för elevers hälsa.

Beträffande inriktningarna inom lärarutbildningen borde hälsa (eller t.o.m. mat och hälsa) kunna utgöra ett tvärvetenskapligt eller tematiskt område där mat och hälsa ingår som en självklar del. Även bland specialiseringarna borde hälsa (eller mat och hälsa) kunna utgöra ett självklart kunskapsområde, likväl som de exempel regeringen nämner; alkohol-narkotika-tobak. Här borde regeringen kunna ange fler förslag till viktiga kunskapsområden.

Uppsala universitet

För att få en uppfattning om vilken undervisning om mat och hälsa som studenterna på lärarutbildningen i Uppsala får kontaktades Institutionen för lärarutbildning, hädanefter ILU, vid Uppsala universitet. Jag hade en kort träff med Synnöve Prage, studierektor på grundutbildningen, som gav mig följande information.

Mat och hälsa i utbildningarna

Före inrättandet av den nya lärarutbildningen ingick en kurs om kost och hälsa i förskollärarutbildningen. Kursen försvann dock efter reformen och blivande förskollärare får alltså numera inte med sig samma kunskap om frågorna. I nuvarande utbildningsplan för lärarutbildningen nämns inte mat och hälsa och frågorna har heller inget utrymme inom det allmänna utbildningsområdet (Prage, 2004). Synnöve Prage är tämligen säker på att någon sådan kunskap får inte studenterna med sig någonstans ifrån genom utbildningen. Undantaget är lärare som ska undervisa i Hem- och konsumentkunskap och Idrott och hälsa. Eftersom studenterna vid ILU läser/läst flera olika ämnen vid flera institutioner¹¹ kan Prage omöjligt uttala sig om hur det ser ut för övriga lärare.

När det gäller examensarbetet finns dock möjlighet att fördjupa sig inom mat och hälsa. På institutionens hemsida presenteras olika paraplyprojekt för lärar-examensarbete, inom vilka studenterna kan skriva sitt examensarbete. Ett av projekten är Kost och hälsa och leds av Institutionen för hushållsvetenskap. (ILU Studentportal, 2004)

I det följande presenteras den undervisning om mat och kost som blivande lärare i Idrott och hälsa får i sin utbildning.

Lärare i Idrott och hälsa

Lärare som kommer att undervisa i skolämnet Idrott och hälsa läser som obligatoriska kurser Idrott och hälsa A och B. På A-kursen läser studenterna ca 0,5 poäng om mat och hälsa. Momentet innefattar en tvåtimmars föreläsning om mat och hälsa samt ett tretimmars seminarium kring en skolmåltidsstudie studenterna fått utföra.

B-kursen innehåller en tvåtimmars föreläsning om kost och idrott. Studenterna får också en tvåtimmars föreläsning om barn, övervikt och ätstörningar. Mat och hälsa utgör sammanlagt 1 poäng av B-kursen.

¹¹ Både i Uppsala och vid andra högskolor.

Härutöver diskuteras bl.a. energiprocessen i kroppen samt bantningstips. Vidare innehåller studenternas fysiologibok kapitel om kost. (Grönqvist, 2004)

Umeå universitet

Umeå universitet erbjuder lärarutbildningar mellan 120 och 220 poäng med ingångar mot ämnesområden och åldrar. Den studerande väljer antingen en utbildning om minst 140 poäng, avsedd för undervisning i huvudsak i fritidshem, förskola eller grundskolans tidigare år eller en utbildning om minst 180 poäng, avsedd för undervisning i grundskolans senare år eller gymnasieskolan.

En av de ingångar som erbjuds är Idrott, fritid, kost och hälsa, vilken kan väljas av studenter som avser undervisa på fritidshem, i förskola eller i grundskolans tidigare år. Inriktningen kan bl.a. väljas av studenter som avser undervisa i Hem- och konsumentkunskap och Idrott och hälsa. Studenter som däremot ämnar undervisa i Hem- och konsumentkunskap eller Idrott och hälsa i grundskolans senare år eller i gymnasieskolan väljer ingångarna Hem- och konsumentkunskap respektive Idrott och hälsa. (Umeå universitet, 2003)

För att kartlägga undervisningen om mat och hälsa på lärarutbildningen i Umeå intervjuades studierektor Annica Nylander och prefekt Agneta Hörnell vid Institutionen för kostvetenskap. Institutionen för kostvetenskap är tillsammans med Institutionen för pedagogik (Idrott och hälsa) ansvariga för inriktningen Idrott, fritid, kost och hälsa.

Mat och hälsa i utbildningarna

Studenter som väljer ingången Idrott, fritid, kost och hälsa läser termin 1; Idrott, fritid, kost och hälsa 10 poäng, varav 5 poäng är Kost och hälsa (det andra momentet är 5 poäng Idrott och hälsa). Termin 2 läser studenterna ytterligare 5 poäng Barn, mat och måltider.

För studenter som avser undervisa i Idrott och hälsa i grundskolans senare år samt i gymnasieskolan ingår 5 poäng Kost och hälsa inom den obligatoriska kursen Idrott, fritid, kost och hälsa 10 poäng.

Inom utbildningsområdet specialiseringar har samtliga studenter på lärarutbildningen möjlighet att läsa kursen Matvanor hos barn och ungdomar 10 poäng. Därutöver kan studenterna också välja att skriva uppsats inom kost- och hälsoområdet.

Inom det allmänna utbildningsområdet finns dock ingen undervisning om mat och hälsa. (Nylander & Hörnell, 2004, Umeå universitet, 2003)

Projekt med skolor

Under läsåret bedriver Institutionen för kostvetenskap och Institutionen för pedagogik (Idrott och hälsa) ett samarbetsprojekt med kommunen om rörelse, kost och hälsa. Projektet finansieras av kompetensmedel som kommunen avsatt för projekt. Institutionerna har bl.a. haft fortbildning för personalen (F-6) i kost, idrott och hälsa samt föräldramöten där institutionerna har informerat om hälsoläget samt vikten av goda kostvanor. Lärarstudenter har under läsåret mött eleverna i olika aktiviteter, bl.a. under en friluftsdag som studenterna anordnade. Studenterna fick diskutera med eleverna om vad som är bra mat att ha med i matsäcken samt fundera kring vilken mat som är lämplig att tillaga utomhus tillsammans med elever. Därutöver har studenterna haft sensorik för eleverna (Sapere-metoden) och genomfört en temadag om kost och hälsa för eleverna, som en examinations-uppgift. Projektet har varit mycket lyckat och en fortsättning är planerad efter projekttidens slut. (Nylander & Hörnell, 2004)

Övriga kurser om mat och hälsa

Institutionen för kostvetenskap planerar att fr.o.m. 2005 starta en distansutbildning på heltid för att bli lärare i Hem- och konsumentkunskap. Utbildningen vänder sig till ett-ämneslärare som önskar ytterligare ett ämne samt för de som arbetar som obehöriga Hem- och konsumentkunskapslärare.

Från och med hösten 2004 går kursen Matvanor hos barn och ungdomar 10 poäng som fristående kurs på halvfart med fyra träffar. Kursen vänder sig till blivande lärare, förskollärare, fritidspedagoger, Hem- och konsumentkunskapslärare och sjuksköterskor. Våren 2005 startar den nätbaserade kursen Mat och media 10 poäng. Kursen vänder sig till dem som har grundkunskaper i kost.(aa)

Reflektioner kring lärarutbildningen vid Uppsala och Umeå universitet

Lärarutbildningen i Uppsala och Umeå utgör två skilda exempel på hur undervisning om mat och hälsa prioriteras. Medan Uppsala erbjuder mycket begränsad undervisning om frågorna har studenterna i Umeå möjlighet att läsa en hel del, både obligatoriska och valbara kurser. Det som förenar de båda lärosätena är frånvaron av mat- och hälsoundervisning inom AOU, dvs. det utbildningsområde som är obligatoriskt för samtliga studenter. Inte ens i Umeå, där disciplinen förefaller vara stark inom lärarutbildningen, har frågorna fått tillträde till det åttioåriga AOU. Det innebär således att inget av lärosätena prioriterar att ge de blivande lärarna en beredskap för att kunna hantera dagliga matsituationer och matfrågor under barnens/elevernas skoldag.

I Umeå får de studenter som väljer inriktningen Idrott, fritid, kost och hälsa, och som valt att undervisa mot lägre åldrar, relativt mycket undervisning om mat och hälsa. Här återfinns bl.a. studenter som ämnar arbeta inom förskola och fritidshem och som i sin profession kommer att ha mycket kontakt med olika matsituationer. Studenterna ges även möjlighet att praktiskt öva typiska matsituationer genom det skolprojekt Institutionen för kostvetenskap bedriver. Inriktningen ger således studenterna goda förutsättningar att arbeta med mat- och hälsofrågor ute i verksamheten.

Vad gäller studenter som ska undervisa i Idrott och hälsa ser situationen tämligen olika ut i Uppsala och Umeå. Medan studenterna i Uppsala får ytterst lite undervisning om frågorna erbjuds studenterna i Umeå, både obligatoriska och valbara kurser. Det torde innebära att studenterna i Umeå är klart mer förberedda för att arbeta med de kost-/matfrågor som finns i grundskolans och gymnasieskolans kursplaner för Idrott och hälsa. Jag konstaterar efter kartläggningen att mat- och hälsokunskaper är något som endast ett fåtal studenter får med sig i sin lärarutbildning. Om vi antar att Umeå och Uppsala är representativa för övriga lärarutbildningar i landet, innebär det att skolans beredskap att arbeta för goda matvanor och hälsosamma elever är låg.

Del III

Röster om mat och hälsa i skola och lärarutbildning

Nedan presenteras några av de åsikter och idéer om mat och hälsa i skola och lärarutbildning som jag tagit del av. Några av de mest centrala tankegångarna handlar om alla lärares, inklusive övrig skolpersonals, ansvar för frågorna. Att koppla hälsa till lärande och ge alla lärare utbildning framkommer här som viktigt. Vidare är betydelsen av hela skolans verksamhet central – hälsosam skolmat, godisfria skolkafeterior och fruktstunder. Men företrädare för hushållslärarna menar att det inte räcker. Teoretisk/praktisk undervisning inom Hem- och konsumentkunskap är nödvändig, hävdar de. Och här behövs mer tid för ämnet.

Materialet består av sju kvalitativa intervjuer med åtta personer¹², med olika yrken inom skola och högskola (se presentationen nedan). Intervjuerna kom att behandla olika aspekter beroende på intervjupersonens intressen och arbete, men berörde på olika sätt frågorna i uppdraget. Samtliga intervjupersoner har fått läsa och godkänna de anteckningar jag tog under intervjuerna. De har också godkänt att bli refererade i text.

Birgitta Lahti-Nordström är undervisningsråd vid Myndigheten för Skolutveckling och arbetar speciellt med hälsofrågor. Där arbetar hon bl.a. med Hälsofrämjande skola samt med uppföljning av den nya läroplansändringen om daglig fysisk aktivitet i skolan. Hon sitter också med i Livsmedelsverkets referensgrupp för prevention av övervikt hos barn och ungdom.

Eva Ernelli är hem- och konsumentkunskapslärare på Säbyskolan i Salems kommun och engagerad i frågor som rör ämnet och i synnerhet ämnets betydelse för barns och ungdomars hälsa. Eva skrev i mars en insändare som publicerades i DN och SVD med rubriken ”Ge hemkunskap mer tid i skolan”. Eva undertecknade också det brev som 48 Hem- och konsumentkunskapslärare skickade till Thomas Östros och Skolverket i juni förra året, om den rådande situationen för Hem- och konsumentkunskapsundervisningen.

¹² Vid en intervju medverkade två personer.

Anna-Lena Planting är biträdande rektor på Bergaskolan i Uppsala och engagerad i hälsofrågor. Anna-Lena arbetade tillfälligt som expert vid Myndigheten för skolutveckling med ett ettårigt utvecklingsarbete som hade till syfte att öka kommuner och skolors kunskaper om sambanden mellan lärande, värdegrund och hälsa och implementera regeringens utgångspunkter kring det nya verksamhetsområdet elevhälsa.

Karin Hjalmskog arbetar som politiskt sakkunnig på Utbildningsdepartementet och är bl.a. ordförande i Svenska kommittén för hushållsvetenskap samt ledamot i ämnesrådet för Hem- och konsumentkunskapslärare på Lärarförbundet. Hon är också fil.dr. i Pedagogik och är för tillfället tjänstledig från ett lektorat på Institutionen för lärarutbildning vid Uppsala universitet där hon bl.a. undervisar blivande Hem- och konsumentkunskapslärare. Karin skrev i mars ett öppet brev¹³ till regeringen som bl.a. publicerades i Uppsala Nya Tidning med rubriken ”Mer matkunskap för Sveriges elever.”

Annica Nylander och Agneta Hörnell arbetar som studierektor respektive prefekt vid Institutionen för kostvetenskap vid Umeå universitet. De arbetar båda engagerat i frågor om bl.a. undervisningen om mat och hälsa på lärarutbildningen samt ökad rekrytering till Hem- och konsumentkunskapslärarkåren.

Margareta Grönqvist är universitetsadjunkt i hem- och konsumentkunskap och verksam vid Institutionen för Lärarutbildning vid Uppsala universitet. Margareta utbildar framför allt blivande Hem- och konsumentkunskapslärare, men också till viss del blivande lärare i Idrott och hälsa. Margareta är också medlem i Nätverk '96 för hushållsvetenskap som arbetar för att öka utbildningen inom kunskapsområdet hushållsvetenskap på alla nivåer från grundskola till vuxenutbildning samt förstärka forskning inom området.

Ellinor Moberg är Hem- och konsumentkunskapslärare och styrelseledamot i Svensk Förening för Näringslära (SFN), vilken hon i detta sammanhang företräder. SFN är en ideell organisation för bl.a. nutrionister, läkare, dietister, sköterskor och Hem- och konsumentkunskapslärare. SFN krävde i ett öppet brev till regeringen, med rubriken ”Förebygg istället för att reparera”, att Hem- och konsumentkunskapsämnets roll i skolan och för folkhälsan måste stärkas.

¹³ Brevet undertecknades också av Carl-Erik Flodmark, chefsöverläkare vid barn- och ungdomscentrum i Malmö, Christina Fjellström, professor i hushållsvetenskap vid Uppsala universitet och Christina Möller, chef för Coops provkök.

Hela skolans verksamhet

Karin Hjälmeskog betonar att eleverna lär sig av hela skolans verksamhet – hela lärandesituationen. Skolans organisation ger ett budskap till eleverna och därför är det viktigt att se över hela skolans verksamhet. Hjälmeskog menar att skolan ska visa på sådant som är bra för människan. Skolan ska erbjuda eleverna positiva alternativ och det ska inte finnas sådant som ohälsosam mat, reklam, porr etc. Särskilt utsatta är de yngre barnen, menar Annica Nylander och Agneta Hörnell. De har inget val – de äter det som erbjuds och klarar inte att välja.

Alla intervjuade framhåller betydelsen av skolans matutbud för elevernas hälsa, som t.ex. att få äta frukt i skolan och att skolan serverar en hälsosam och tilltalande skollunch i lugn och trevlig miljö. Eva Ernelli föreslår att det bör finnas ett matråd på varje skola där eleverna kan vara med och påverka matsedeln så att eleverna i större utsträckning väljer skollunchen istället för andra alternativ. Det är också viktigt att det finns en god och tillgänglig salladsbuffét, menar Birgitta Lahti-Nordström.

Flera av de intervjuade är upprörda över det ohälsosamma utbudet som många skolkafeterior erbjuder och Ernelli anser att godis i skolan borde förbjudas enligt lag. Det skulle underlätta för lärare och rektorer, menar hon. Men det handlar inte bara om skolans utbud utan även föräldrars initiativ, som t.ex. att bjuda alla i gruppen/klassen på glass när barnet fyller år.

Det handlar också om att som pedagoger stå emot föräldrar – föräldrar som t.ex. vill bjuda på glass och godis för att barnet fyller år. Det måste finnas andra alternativ än onyttigheter för att fira, trösta, berömma etc. Det borde finnas ett stöd för skolan att säga nej till försäljning av onyttigheter. Det handlar om pedagogers ansvar. Det borde finnas en policy kring detta på varje skola/förskola /fritidshem som alla inklusive föräldrar rättar sig efter, då behöver det inte bli några diskussioner – så här gör vi helt enkelt. (Nylander & Hörnell)

All skolpersonals ansvar

Alla pedagogers ansvar för elevernas hälsa går som en röd tråd genom samtliga intervjuer. Nylander och Hörnell betonar att det krävs ett helhetstänkande där alla lärare tänker kring mat och hälsa – och ett sådant uppdrag förutsätter att alla lärare får kunskaper genom sin lärarutbildning. Men det handlar också om att göra kunskapen om frågorna tillgänglig. Lärare behöver konkreta råd, menar Lahti-Nordström.¹⁴

¹⁴ Mer om lärarutbildningen samt fortbildning för verksamma lärare senare i kapitlet.

Förutom pedagogerna betonas övrig skolpersonals ansvar för elevernas hälsa. Till exempel nämns skolsköterskorna som en viktig grupp. ”De träffar ju barnen och gör regelbundna hälsokontroller”, säger Anna-Lena Planting. Hon framhåller också att rektorer är nyckelfigur när det gäller att höja statusen för kosten i skolan, att etablera kosten som en självklar del inom hälsobegreppet. Vidare måste en rektor driva och se att alla pedagoger hänger med i arbetet med hälsofrågorna.

En annan viktig yrkesgrupp i skolan som nämns är skolmåltidspersonalen. Nylander och Hörnell menar att skolmåltidsbiträdenas bemötande gentemot eleverna är jätteviktigt för hur eleverna ser på både maten i skolan och på yrkesgruppen. De framhåller därför att statusen och yrkesstoltheten för skolmåltidsbiträdena måste höjas. ”Ge dem bra arbetsvillkor och ta hand om dem så de känner yrkesstolthet och känner att de vill bjuda på sig.”

Utgå från helheten

Det handlar om att etablera ett synsätt om kost, menar Planting. Att se logiskt på sig själv och fråga sig – vad är det jag behöver för att må bra? Vidare handlar det om att kunna fånga alla – både de som tränar för lite och äter för mycket eller för dåligt, samt de som tränar för mycket och äter för lite.

Lahti-Nordström anser att vi behöver skapa en förståelse för hur hälsa hänger ihop med lärande. Om människor mår bra så skapar det en bra lärmiljö. Därför bör kost, som en del av hälsobegreppet, kopplas ihop med lärande. Samtidigt betonar hon att det är viktigt att utgå från helheten, hälsa. Och med fokus på resultat och hehet behöver man inte tappa delarna. Det är också viktigt, menar Lahti Nordström, att fokusera på lärande och förståelse och inte på kunnande för kunnandets skull. Lärande sker när det händer något i huvudet, och lärande är inte synonymt med undervisning.

Både Planting och Lahti-Nordström talar om problembaserad skolutveckling, dvs. att det är upplevda problem i verksamheten som ska vara utgångspunkter för utvecklingsarbete i skolan och att det är viktigt att just utgå från denna verklighet i arbetet med hälsofrågorna.

Hälsa hänger ju ihop med lärandet – kommer en elev till skolan och är hängig på morgonen för att inte ätit frukost så har eleven mycket sämre förutsättningar för lärande. Elevernas matvanor blir på så sätt en angelägenhet för läraren. Det blir också naturligt att i ett sådant sammanhang diskutera vikten av bra matvanor. (Anna-Lena Planting)

Vad som styr skolan är mycket det som händer här och nu. Om t.ex. en lärare får ett överviktigt barn i klassen får läraren kanske träffa en dietist för att lära sig hur han eller hon kan hjälpa barnet. Läraren får kunskap, blir inspirerad och frågan blir på så sätt viktig på dagordningen. (aa)

Mötesplatser och samverkan

Lärare vill inte bli styrda uppifrån, men de behöver injektioner och få bli inspirerade, säger Planting. Ett sätt, som Lahti-Nordström lyfter fram, är att skapa mötesplatser för lärare där lärande exempel kan spridas. Förutom fysiska mötesplatser fungerar även web och media bra som sådana. Nylander och Hörnell föreslår att SLU-omvärlds website www.livsmedelssverige.org används som en mötesplats för olika yrkesgrupper.

Men det handlar inte bara om skolan. Lahti-Nordström poängterar att barnen är beroende av föräldrarnas vanor och att matvanor grundläggs tidigt i hemmet. Därför är det angeläget att få med föräldrarna i arbetet med hälsa, menar hon. Också Planting förespråkar samverkan med föräldrar. Hon föreslår föräldramöte där bl.a. hushållsläraren diskuterar barns matvanor och fysisk aktivitet tillsammans med föräldrarna. Dock är det viktigt att undvika pekpinningar och att skuldbelägga föräldrarna, betonar hon. ”Utgå från den komplicerade verklighet vi lever i.”

Läroplanen

Några förslag till läroplansändringar beträffande mat och hälsa nämndes i intervjuerna. Grönqvist föreslår att det under ”Mål att uppnå i grundskolan” skrivs in att eleverna ska lära sig att klara det dagliga livet – dagliglivskompetens – kompetens om de dagliga handlingarnas betydelse för hälsan. Grönqvist menar att den nuvarande formuleringen om ”förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan och miljön” lätt associeras med alkohol, narkotika och fysisk aktivitet – inte mat, det dagliga. Dessutom bör mat och hälsa även skrivas in under rektors ansvar samt lärares ansvar, anser hon.

Vidare föreslår Hjälmeskog en precisering av hälsomålen i läroplanen där det står att skolan ska ge *kunskap om mat* och att det i skolan ska finnas *tillgång på bra mat och frånvaro av dålig mat*.

I vilket ämne ska undervisning om mat ingå?

Den första frågan är: Ska skolan överhuvudtaget undervisa om mat? Här går meningarna något isär.

En åsikt är att skolan inte bör undervisa om särskilda spår. Hälsa är inget man kan undervisa om, man måste leva med frågorna och se hur det hänger ihop. Det handlar om att enträget koppla ihop allt som har med hälsa att göra, samla frågorna som ett övergripande kunskapsområde och arbeta med tema och jobba timplanelöst. Det ska vara hållbart – helhetstänkande. Genom arbetet med fysisk aktivitet kommer kosten in naturligt. Därför bör fysisk aktivitet och matvanor kopplas ihop.

En annan åsikt, som framför allt representeras av hushållslärarna, är att kunskaper om mat och hälsa, förvärvade genom praktisk erfarenhet (mer om den praktiska erfarenhetens betydelse nedan) i undervisningssammanhang, är en nödvändighet. Detta synsätt motsätter dock inte att all skolpersonalskata ansvar för hälsofrågorna och att hela skolans verksamhet ska vara hälsosam. Det krävs både och menar de.

Det räcker inte med att fokusera på servicen i skolan, dvs. utbud i skolmatsal och i skolkafeterior etc. Det krävs även kunskaper för att få insikt. (Moberg)

Det är utifrån uppfattningen om att det behövs undervisning om mat och hälsa som vi nu går vidare. Nästa fråga är: I vilket ämne ska undervisning om mat ingå?

Förutom Hem- och konsumentkunskap diskuterades Idrott och hälsa samt NO. Inget av de två sistnämnda bedömdes dock som lämpligt. Lahti-Nordström anser att uppgiften om kost och hälsa inte bör lämnas till idrottsämnet eftersom ämnet handlar lite om både kost och fysisk aktivitet. Grönqvist framhåller den praktiska betydelsen och menar att Idrott och hälsa bör fokusera på att ”göra” Idrott och hälsa. ”Ska de bara prata mat?”, frågar hon. Och om undervisning om mat ingår i NO blir det något annat, naturvetenskapligt, – inte mat och hälsa i det dagliga livet. Dessutom visar forskning¹⁵ att det är ett misslyckat koncept att undervisa om mat via naturkunskapen, dvs. det kvinnliga genom det manliga, poängterar Grönqvist. Överhuvudtaget, att undervisa om mat i andra ämnen där det redan finns så mycket annat, resulterar enbart i stoffträngsel, menar hon. ”Ska vi göra det också!? Istället bör vi bygga på det som redan finns. Vi har ett ämne som tar upp de här frågorna!”

¹⁵ Tex. Badir, 1993

HK-s unika roll är att ge en helhetsbild av hur maten påverkar hälsan. Killar och tjejer arbetar med hela processen. Från val av varor i butiken, gemensamt ansvar för matlagningen, komponering av välbalanserade måltider och sist men inte minst få uppleva att hälsosam mat också smakar gott. (Moberg)

Hem- och konsumentkunskap

I det följande diskuteras Hem- och konsumentkunskapsämnets betydelse för elevernas hälsa, samt relevant innehåll och nödvändiga villkor för ämnet.

Den praktiska erfarenhetens betydelse

I Hem- och konsumentkunskapen tränas förutom Svenska och Matematik också NO och SO. Kunskapen omsätts i praktiskt hantverk, ett arbetssätt som stimulerar båda hjärnhalvorna och inlärningsprocessen blir effektiv, framhåller Moberg. I den praktiska situationen ställs de teoretiska kunskaperna på sin spets och det blir tydligt, menar Ernelli, om eleven inte förstått begreppen eller instruktionerna.

I Hem- och konsumentkunskapen blir det fel på riktigt när eleven gör fel, konsekvenserna av rätt och fel blir uppenbara: 1,5 tsk istället för 0,5 tsk salt i gröten gör stor skillnad! Att lära sig skilja på 0,5 och 1,5 måste uppenbarligen kännas mer viktigt i en praktisk situation än i räkneboken. (Grönqvist)

Vidare får eleverna i Hem- och konsumentkunskapen möjlighet att reflektera över själva görandet: ”T.ex. Vem bestämde hur vi gjorde och och hur gick det till? Hur påverkar den här maten eller det här tillagningssättet vår hälsa? Och hur påverkas miljön av de val vi gjorde?” (Grönqvist)

Vilken kunskap behöver eleverna?

En annan röd tråd som löper genom intervjuerna är betydelsen av att som konsument, i dagens komplicerade och krävande konsumtionsamhälle, kunna göra bra val ur hälsosynpunkt. Här nämns bl.a. konsumentkunskap och livsmedelskunskap som viktiga kunskaper. Att hantera val är mycket vad Hem- och konsumentkunskapsämnet handlar om, framhåller Hjälmeskog.

En mycket viktig del av ämnet, menar flera, är att lära sig att värdera budskap – konsumentkunskap. Det finns en sådan otrolig marknadsföring på mat som vi måste lära oss att hantera – det kräver kunskap om att vara en kritisk konsument. Grönqvist poängterar att detta samtidigt är både svenska, bild och samhällskunskap! Men det är bara Hem- och konsumentkunskap som har det så tydligt i sin kursplan!

För att man som konsument ska kunna kritiskt granska utbudet av livsmedel och göra kloka val för sin egen och andras hälsa är kunskaper i mat, hälsa och nutrition nödvändiga, menar Moberg. Basen är livsmedelskunskap och därefter god mat för god hälsa. Livsmedelskunskap, framhåller Nylander och Hörnell, ger också verk-tyg för att kunna sälla bland halvfabrikat och kunskap om hur man kan sätta ihop en komplett måltid utifrån t.ex. färdigköpta köttbullar. Här fungerar livsmedels-butiken som ett bra läromedel.

Även kunskaper i matlagning är viktiga, anser Ernelli. Eleven behöver klara grunderna så att de både vill och vågar pröva på egen hand. Att kunna laga mat är en viktig del i ”att klara sig själv” och kunna påverka sin livsstil. Och dessa kunskaper kan bara förvärvas inom ämnet Hem- och konsumentkunskap, påpekar hon.

I övrigt framkommer också betydelsen av hur vi talar om mat, för att ge rätt associationer. För det första att tala om mat och inte om t.ex. kost¹⁶ (Moberg). Grönqvist väljer att tala om vardagsmat och sällanmat istället för nyttig och onyttig mat. Vi bör fokusera på glädje och lust och ge eleverna upplevelser och alternativ, menar hon.

I Hem- och konsumentkunskapen finns också möjlighet att ta upp och diskutera ”felaktiga” idéer om t.ex. fetthinnehåll i mat, som florerar bland eleverna – framförallt bland tjejerna. Lärarna kan även fånga upp elever som de ser äter dåligt i matsalen och diskutera utifrån det i Hem- och konsumentkunskapen (Ernelli).

Samarbete med andra lärare

Eftersom att Hem- och konsumentkunskap i högsta grad är ett tvärvetenskapligt ämne, med flera inslag av bl.a. matte¹⁷, vore det helt naturligt för andra ämnen att samarbeta med ämnet, menar Nylander & Hörnell. Även Idrott och hälsa och NO lyfts fram som möjliga samarbetspartner. Ernelli föreslår örönmärkta pengar för samarbetsprojekt, där hushållsläraren fungerar som central figur. Vid t.ex. hälso-dagar är hushållsläraren en viktig person i planeringsarbetet, fortsätter Ernelli.

Samtidigt som det finns fina möjligheter till samarbete finns också flera försvårande faktorer. Moberg menar att Hem- och konsumentkunskapslärare gärna samarbetar ämnesövergripande i olika projekt med sina kollegor, men att ämnets lilla tid inte möjliggör det. ”Man kan inte göra avkall på ämnets unika profil. Men fler klocktimmar skulle ge mer tid för samarbete.”

¹⁶ Jfr diskussion om mat och kost i kapitlet om kursplaner.

¹⁷ Som att räkna på recept och jämförpriser.

Andra faktorer som kommer fram genom intervjuerna är hushållslärarnas fysiska placering. Deras lektioner kräver ofta mycket undanplockning och tillsammans med att deras lokaler ofta ligger långt från lärarrummet hinner de sällan dit på rasterna. Lärarna får därför ofta inte någon daglig kontakt med sina kollegor. De blir ensamma och kan inte utnyttja mötesplatser för att ”prata ihop sig” och skapa samarbete.

Flera nämner också att många hushållslärare är gamla och/eller utarbetade och orkar inte. De kämpar ofta ensamma för sitt ämne. Dessutom är inte alla lärare så intresserade av ett samarbete med Hem- och konsumentkunskapen. Det framkommer att hushållslärarna kan bemötas av attityder som t.ex. ”Hur kan mat komma in i mitt ämne?”

Fler timmar och mer pengar

Gång på gång under intervjuerna kommer det: Ämnet måste få fler timmar!

Det fordras tid i skolan för att lägga denna kunskapsgrund. Komplexa kunskaper som tjejer och killar behöver varje dag hela livet oavsett vilken yrkesroll de väljer. Välja mat måste alla göra. Det går inte att hoppa över de basala behoven, som t.ex. mat, för att uppnå andra behov. (Moberg)

Ernelli framhåller att ämnet behöver kontinuitet för att ”implementeras” i elevernas vardag, annars försvinner deras kunskap och engagemang. Att förändra matvanor kräver upprepning och kontinuitet. De flesta momenten hinner eleverna bara träna en gång och eventuell frånvaro ger märkbara kunskapsluckor, menar hon. Men även hushållslärarna drabbas. Idag går all deras tid till att kompensera för allt för lite tid till undervisningen, vilket gör att de inte har tid för fortbildning.

SFN anser det nödvändigt att utöka tiden för HK och föreslår att tiden utökas från 0,75 till minst 3 procent av undervisningstiden. Det är i allra högsta grad ett samhällsintresse och samhällsansvar som skolan ska ta menar SFN. (Moberg)

Några föreslår att Hem- och konsumentkunskapen byter timmar med slöjden ”Det är ett helt rimligt byte.”

Kursplanen

Moberg föreslår att de utökade timmarna i ämnet fylls med undervisning om mat och hälsa. Mat- och livsmedelsperspektivet bör understrykas och sättas först i kursplanen. Och om något ska bort från kursplanen är det t.ex. tvätt och textiltvård, vilket rimligen kan flyttas till textilslöjden, anser Moberg.

Gymnasiet

Betydelsen av kontinuitet handlar inte bara om fler timmar till ämnet i grundskolan utan också om en fortsättning i gymnasiet. Lärande i Hem- och konsument-kunskap är en process som tar tid. Ämnet behöver därför finnas med under elevens hela 12-åriga skoltid, menar Grönqvist.

Inför kost- och hälsofrågor samt konsumentfrågor på gymnasiet. I gymnasieåldern börjar eleverna bli politiskt mogna och det är snart dags att flytta hemifrån och ta hand om sig själv; laga mat, gå och handla mat etc. Det finns därför både en mottaglighet och ett behov för en sådan kurs. (Nylander & Hörnell)

Ernelli poänterar att det är viktigt att även gymnasieleverna får den praktiska erfarenheten, att det inte bara blir teori. Även betydelsen av att kunskaperna samlas inom ett ämne, som i grundskolan, framhålls i intervjuerna.

I skolans nuvarande ämnesstruktur kan konsumenträtt och privatekonomi kopplas till samhällskunskap, kost till idrott osv. Dvs. eleverna får några atomistiska kunskaper om livet lite här och lite där. Det är en patriarkalisk och föråldrad kunskapssyn som råder i gymnasieskolan. Ett gammalt läroverkstänk som fortfarande råder år 2004 när det gäller vilka ämnen som är viktiga. (Grönqvist)

Förutom att alla elever i gymnasieskolan behöver kunskaper i frågorna är kunskaperna särskilt viktiga för elever på Omvårdnadsprogrammet och Barn- och fritidsprogrammet, anser Moberg. Dessa elever ska ut och arbeta med människor och dagligen komma i kontakt med matsituationer.

Komvux

Även om majoriteten får sin utbildning inom ramen för den vanliga grund- och gymnasieskolan läser många inom Komvux. Hjalmeskog och Grönqvist lyfter fram betydelsen av att även elever som läser grundskolan på Komvux får hem- och konsumentkunskapsundervisning. Sedan första september 2004 är Hem- och konsumentkunskap ett obligatorisk kunskapsområde i den grundläggande vuxenutbildningen. Ämnet borde också vara det i den gymnasiala vuxenutbildningen. Särskilt ur jämställdhetssynpunkt, tilläger de. Också SFI-eleverna har stor nytta av

undervisningen. De praktiska övningarna i köket med utrustning och terminologi främjar, inte bara jämställdheten, utan också språkutvecklingen.

En jämlikhetsfråga

Flera betonar att undervisning i Hem- och konsumentkunskap är en viktig social rättighet, som alla människor, oavsett klass, kön och skolform bör få. Vissa elever får inte med sig kunskapen på annat sätt än i skolan.

Att inte ge eleverna tillräckligt med undervisning i Hem- och konsumentkunskap får särskilda konsekvenser för elever från lägre sociala klasser, menar bl.a. Ernelli. Resultatet blir svaga konsumenter som lätt får dåliga matvanor.

Hjälmeskog betonar att Hem- och konsumentkunskap inte minst är viktigt för ”arbetarklasskillarna”. Flera ”medelklasskillar” är delaktiga hemma i köket och lär sig om mat, men många arbetarkillar får inte den kunskapen någon annanstans än i skolan. Ämnet är därför särskilt viktigt ur ett genus- och klassperspektiv – en demokratisk rättighet, menar Hjälmeskog.

Om politikerna menar allvar med att ge våra ungdomar empowerment, dvs. makt över sin egen situation och ett jämställt samhälle med starka individer som utifrån egen kunskap kan göra bra val och ta ansvar, bör de lägga om timplanen och satsa på HK. Mer kunskap ger sundare folkhälsa. Det handlar om att utbilda ungdomarna så att de klarar sin egen framtid. (Moberg)

Utbildning

Hjälmeskog lyfter fram betydelsen av att respektera Hem- och konsumentkunskap som ett kunskapsområde. Hon menar att det finns en trivialisering av kunskapen där alla tror att de besitter HK-kunskapen. Det är viktigt hur vi talar om ämnet, betonar hon. (Hjälmeskog)

Outbildad personal och lokalbrist

Det råder stor brist på utbildade Hem- och konsumentkunskapslärare, vilket innebär att flera av de lärare som undervisar i ämnet är obehöriga. Och det kan få förödande konsekvenser, menar Ernelli. Särskilt för hälsan.

Det framkommer i intervjuerna att undervisningen i Hem- och konsumentkunskap i år fem ofta ges av klasslärare utan utbildning i ämnet. Om eleverna överhuvudtaget får någon undervisning. Det ryktas från flera håll att många elever aldrig får någon undervisning, bl.a. i vissa friskolor. Det finns inte alltid lokaler, eller så är

de som finns bristfälliga. Och får eleverna ingen, eller mycket bristfällig, undervisning är det också svårt för dem att uppnå målen för år fem i kursplanen.

En del av de intervjuade vittnar om ett ointresse och en okunskap om frågorna bland rektorer. Ernelli upplever att rektorer ofta ser ämnet som dyrt och besvärligt eftersom det kräver långa lektionspass. Det hänger mycket på den enskilda hus-hållsläraren att ställa krav och visa på ämnets betydelse. Därför, menar hon, finns det behov av att utbilda rektorer för att ge dem en förståelse för ämnets stora betydelse för bra matvanor. Lahti-Nordströms erfarenheter av skolors hälsoarbete är att rektorers kunskaper om kost och hälsa ser mycket olika ut. Hon har också erfarit att kvinnliga rektorer och lärare driver frågorna i mycket större utsträckning än män.

Utbildning för alla lärare

Samtliga lärare har som pedagoger ett ansvar för elevers hälsa. Grönqvist betonar vikten av att lärare har en förståelse för mat och måltider. De behöver bli bättre på att hantera matsituationer som skolluncher, skolfester och utflykter etc, fortsätter hon. Och ett helhetstänkande där alla lärare tänker kring hälsa och mat och hälsa förutsätter också att alla lärare får kunskaper om frågorna. Därför, menar Nylander och Hörnell m.fl., bör mat och hälsa ingå i det allmänna utbildningsområdet inom lärarutbildningen, så att det når alla lärare. Utbildningen bör tillämpas mot rätt ålder och det bör även finnas möjlighet för yrkesverksamma att få ta del av utbildningen, anser de.

Grönqvist trycker på att det borde stå inskrivet i styrdokumentet för Allmänt utbildningsområde att lärarna ska få undervisning om mat och hälsa. Hon föreslår en allmänutbildning om mat och ätande ur både ett fysiologisk, psykiskt och socialt perspektiv. En sådan utbildning skulle t.ex. kunna rymmas inom en fempoängskurs med namnet Hälsa, miljö och mat (sig själv, naturen och samhället), föreslår Grönqvist.

Hem- och konsumentkunskapslärare

Eftersom flera av de undervisande lärarna i Hem- och konsumentkunskap är obehöriga är det viktigt att öka antalet lärarstudenter inom den inriktningen. Ett sätt som nämns är att antalet utbildningsorter som erbjuder lärarutbildning med inriktning mot Hem- och konsumentkunskap blir fler. Åtminstone bör distansutbildning erbjudas, menar flera.

Planting m.fl. betonar vikten av att Hem- och konsumentkunskapslärarna även undervisar i ett annat ämne. Det innebär att lärarna får fler timmar med samma elever samt färre elever som de träffar oftare. På så sätt får de större möjligheter att förstärka sitt budskap, menar hon. Grönqvist framhåller möjligheten för Hem-

och konsumentkunskapslärarna, som även undervisar i ämnen som Matematik, Svenska, NO eller SO, att driva egna projekt över ämnesgränserna, vilket ger synergieffekter i de andra ämnena. Det skulle också indirekt innebära mer tid för Hem- och konsumentkunskap, menar hon, eftersom lärarna kan använda ämnet som tema i de övriga ämnena.

Övriga lärare och skolpersonal

Nylander och Hörnell anser att lärarna i Idrott och hälsa bör få mer undervisning om hälsa, och framför allt om kost och hälsa, i sin utbildning. De studenter som utbildas i Umeå får en del sådan undervisning, men de befarar att det vid andra lärosäten troligen inte ges någon undervisning inom området kost och hälsa.

Även rektorernas utbildning är viktig, menar Planting. Hon föreslår att man fokuserar på helheten, hälsa, och tar in kost och hälsa i det. Annan viktig personal som nämns i intervjuerna är t.ex. fritidsledare, skolvärdinnor och assistenter. De arbetar mycket med elevernas rastverksamhet i t.ex. skolcafeterior och det är därför viktigt att de får utbildning om goda matvanor.

Fortbildning

Det räcker inte med att de nya lärarna har kunskaper om mat och hälsa, utan även verksamma lärare behöver utbildas. Nylander och Hörnell föreslår fortbildningskurser i kost och hälsa för verksamma förskollärare och fritidspedagoger, pedagoger som ofta kommer i kontakt med matsituationer i verksamheten. Om en hel grupp från arbetsplatsen går kursen tillsammans kan de dels ge varandra stöd under kursen, dels lättare omsätta kunskapen i praktiken efter kursen.

Vidare föreslår Nylander och Hörnell att Hem- och konsumentkunskapslärare kan fortbilda andra pedagoger. På så sätt pratar fler aktörer samma språk och man utnyttjar den kunskap som finns.

Ett annat förslag de nämner är utbildning till Kostpedagoger, som ambassadörer i kommunerna. Ambassadörerna, som lämpligen är Hem- och konsumentkunskapslärare, fungerar sedan som handledare i kost- och hälsofrågor i kommunen och kan utbilda och stödja kollegor. Jämför med projektet "Genuspedagoger" där Myndigheten för skolutveckling är samordnare och Göteborgs och Umeå universitet utbildar ambassadörer i kommunerna.

Slutsatser och förslag

Slutsatserna och förslagen baseras på de dokumentanalyser och intervjuer jag gjort och flera av förslagen kommer från de personer jag intervjuat.

Grundskola och gymnasieskola

Granskning av kursplaner

Undervisning om mat och hälsa bedrivs inom Idrott och hälsa och Hem- och konsumentkunskap i grundskolan och inom Idrott och hälsa i gymnasieskolan. Omfattningen av undervisningen inom Idrott och hälsa är dock ringa. I kursplanen för gymnasieskolan används begreppet kost, vilket snarare ger associationer till idrott än till hälsa.

Hälsoperspektivet inom ämnet Hem- och konsumentkunskap är ett bland flera viktiga perspektiv som genomsyrar kursplanen. Centralt är de dagliga handlingarnas betydelse för bl.a. hälsa. Ett annat relevant inslag i kursplanen är konsumentkunskap. Hem- och konsumentkunskap utgör därför i särklass det viktigaste ämnet ur ett mat- och hälsoperspektiv. Men med ämnets få timmar är ämnets kraft liten.

Omfattning och inriktning av undervisning om mat och hälsa

I vilket ämne bör undervisning om mat och hälsa ingå?

Mat- och hälsoundervisningen bör förstärkas inom både grundskola och gymnasieskola, samt även inom den grundläggande och gymnasiala vuxenutbildningen. Att förstärka disciplinen inom är angeläget både ur ett hälsoperspektiv och ur ett jämlikhetsperspektiv, särskilt inom vuxenutbildningen.

Det förefaller självklart att Hem- och konsumentkunskap bör stå för undervisning om mat och hälsa, precis som det gör idag. Mat och hälsa finns redan i kursplanen och Hem- och konsumentkunskapslärarna har förutom kompetens också ett naturligt intresse för frågorna. Att försöka pressa in frågorna i andra ämnen, där de sannolikt inte får fotfäste, förefaller inte vara något alternativ. Det är viktigt att samla frågorna inom ett ämne/en kurs för att få ett helhetsperspektiv på frågorna, och inte sprida ut dem här och där.

Frågor om mat och hälsa och konsumentkunskap är minst lika viktiga för elever i gymnasieskolan och studerande inom den gymnasiala vuxenutbildningen. Även gymnasieskolan bör ha som uppgift att förbereda eleverna för det dagliga livet, och inte enbart för fortsatta studier. Ämnet bör således finnas som kärnämne i gymnasieskolan och den gymnasiala vuxenutbildningen, eller åtminstone som valbar kurs.

Inriktning på undervisningen

Disciplinen mat och hälsa bör få större utrymme i kursplanen för Hem- och konsumentkunskap än vad den har idag. Den kunskap som förefaller viktigast ur ett mat- och hälsoperspektiv är framför allt livsmedelskunskap och konsumentkunskap. Men även matlagningskunskap betraktas som viktigt.

Ämnesinnehåll och fokus bör anpassas efter elevernas ålder och gymnasieeleverna bör förberedas för att klara det dagliga livet på egen hand. Livsmedelskunskap, konsumentkunskap och matlagningskunskaper är viktiga kunskaper även här.

Innehållet i konsumentkunskapen bör framför allt fokusera på livsmedelsindustrins omfattande marknadsföring. Eleverna behöver lära sig hur vi påverkas av livsmedelsreklam och att kritiskt granska livsmedelsindustrins marknadsföring. Utan gedigen kunskap och kritiskt tänkande är barn och ungdomar lätta offer för kommersiella knep.

Omfattning av undervisningen

Med ämnets få timmar är omfattningen av disciplinen mat och hälsa i praktiken ytterst liten. För att kunna stärka disciplinen och samtidigt inte ta tid av andra mycket viktiga delar inom ämnet krävs betydligt mer tid. Idag utgör Hem- och konsumentkunskap endast 0,75 procent av den totala tiden i skolan. För att överhuvudtaget ha någon chans att påverka elevernas hälsa är det nödvändigt att ämnet får minst 3 procent av den totala tiden. Genom en utökning av tiden kan också disciplinen mat och hälsa få ett större utrymme. I gymnasieskolan bör ämnet få lika stort utrymme.

Viktig att framhålla är att Hem- och konsumentkunskap, förutom hälsa, innehåller, flera viktiga aspekter såsom jämställdhet och resurshushållning, vilka alla går under samlingsnamnet Hållbar utveckling. Att satsa på Hem- och konsumentkunskap handlar således om att satsa på en hållbar utveckling.

Ansvar för styrdokument

Inrättande av nytt kärnämne i gymnasieskolan beslutar riksdagen om, medan Skolverket beslutar om inrättande av valbara kurser.

Ändringar i Hem- och konsumentkunskapsämnets kursplan beslutar regeringen om. Samma gäller för kärnämnen i gymnasieskolan. Valbara kurser i gymnasieskolan beslutar däremot Skolverket om.

Grundskolans och gymnasieskolans timplaner ingår i Skollagen och ändringar av timplanerna beslutar riksdagen om.

Övriga förslag

En översyn av skollag och läroplaner bör göras:

- Grund- och gymnasieskolans uppgift bör vara att förbereda eleverna för det dagliga livet och inte enbart för studier och arbete. Alltså både produktion och reproduktion.
- Mat och hälsa bör få en tydlig plats i läroplanen och skolans, alla lärares och rektors ansvar för mat och hälsa bör specificeras.
- I Läroplanen för det obligatoriska skolväsendet (Lpo94) står att ”Skolan ansvarar för att varje elev efter genomgången grundskola har grundläggande kunskaper om förutsättningarna för en god hälsa samt har förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan och miljön.” Formuleringen ”livsstilens betydelse” bör ersättas av ”de dagliga handlingarnas betydelse” för att på så sätt tydligare markera betydelsen av goda matvanor.

Regeringen bör ge Myndigheten för skolutveckling, i samverkan med Livsmedelsverket, i uppdrag att fördela stimulansbidrag till skolor som visar på gott arbete med frågor om mat och hälsa, precis som man gjort med fysisk aktivitet.

Livsmedelsverket och Myndigheten för skolutveckling bör arbeta tillsammans kring frågor om skolutveckling och mat och hälsa: Hur kan man arbeta med prevention i skolan? Hur blir mat och hälsa viktigt i skolan? Hur kan man få lärare att arbeta med mat och hälsa?

I regeringens utvecklingsplan för kvalitetsarbetet i förskola, skola och vuxenutbildning (skr. 2001/02:188) aviserades att Skolverket skulle ges rätt att utfärda föreskrifter om kvalitetsredovisning i syfte att bl.a. tydliggöra kraven på kommunerna. Det innebär bl.a. krav på gemensamma kvalitetsindikatorer som alla kommuner ska redovisa i sina kvalitetsredovisningar.¹⁸ Jag föreslår att undervisning om mat och hälsa samt barnens skolmiljö ur hälsosynpunkt, bör utgöra ett indikatorområde i kommunens kvalitetsredovisningar.

Universitet och högskola

Kartläggning av lärarutbildningen i Uppsala och Umeå

Ingen av de lärarutbildningar som kartlagts erbjuder undervisning om mat och hälsa inom Allmänt utbildningsområde (AOU). De studenter som ska undervisa i Idrott och hälsa får i Uppsala ca 1,5 poäng om mat och hälsa, medan studenterna i Umeå får 5 poäng genom obligatoriska kurser. De studenter som väljer inriktningen Idrott, fritid, kost och hälsa i Umeå får 10 poäng mat och hälsa. I övrigt erbjuds, förutom för blivande Hem- och konsumentkunskapslärare, ingen obligatorisk undervisning om mat och hälsa.

Omfattning och inriktning av undervisning om mat och hälsa

Samtliga lärarstudenter bör inom AOU få undervisning om mat och hälsa. Frågorna kan lämpligen ingå i en kurs om Hälsa eller Hållbar utveckling på ca 5 poäng. Mat och hälsa bör utgöra minst 2 poäng.

För studenter som ämnar undervisa mot lägre åldrar, där matsituationer är mer frekventa och barnen har betydligt svårare att själva klara att välja goda alternativ, är kunskapen än mer viktig. Därför föreslås, utöver AOU, minst 5 poäng mat och hälsa inom inriktningen mot lägre åldrar.

Ansvar för styrdokument

Både utbildningsplaner och kursplaner beslutas av rektor, eller på delegation av rektor, vid varje enskilt lärosäte. I praktiken beslutar t.ex. fakultetsnämnd eller motsvarande, vilka ofta utgör lärarutbildningens särskilda organ. Det går således inte att påverka en utökning av mat- och hälsodisciplinen inom lärarutbildningen genom nationell styrning. Däremot torde särskilda rekommendationer kunna ges.

¹⁸ Se mer i Regeringens skrivelse 2001/02:188.

Övriga förslag

Regeringen bör, inom ramen för Myndigheten för skolutvecklings kommande uppdrag om översyn av rektorsutbildning, uppdra åt myndigheten att se över mat- och hälsoperspektivet i syfte att förstärka frågorna i utbildningen.

Regeringen bör uppdra åt fler universitet och högskolor att anordna lärarutbildning med inriktning mot Hem- och konsumentkunskap. Med nuvarande stora lärarbrist inom yrkeskåren har ämnet dåliga förutsättningar att uppnå sina mål.

Livsmedelsverket bör etablera en dialog med lärarutbildningarnas särskilda organ (fakultet eller motsvarande) för att öka kunskapen om betydelsen av mat- och hälsofrågor i lärarutbildningen och på så sätt stärka disciplinen inom utbildningen.

Övergripande förslag

Regeringen bör uppdra åt Livsmedelsverket och Myndigheten för skolutveckling att samverka i frågor om hälsa och hållbar utveckling.

Regeringen bör ge Myndigheten för skolutveckling och Livsmedelsverket i uppdrag att ge stöd till skolor i arbetet med att integrera mat och hälsa med hälsofrågor. Myndigheterna kan bl.a. anordna träffar med rektorsgrupper i kommunerna. Framgångsrika skolor bör fungera som referensskolor vilka sprids som lärande exempel till andra skolor.

Regeringen bör instifta ett Centrum för mat och hälsa där ny kunskap kan utvecklas och som kan fungera som plattform för de som forskar/arbetar med frågorna.

Högskolor och skolor bör uppmuntras att samarbeta kring frågor om mat och hälsa. Det projekt som bedrivs i Umeå, enligt tidigare redovisning, kan fungera som exempel på ett framgångsrikt koncept.

Det är viktigt att få med kommunala politiker – det handlar om politikernas prioriteringar.

Referenser

Badir Doris R. (1993) The Marginalization or Ghettoization of Home Economic: In Particular its Ghettoization within Academe. In Ketschauer Irmhild, Methfessel Barbara and Schmidt-Waldherr Hiltraud (Eds.), *Youth, Family and Household* (pp. 203-218) Baltmannsweiler: Schneider Verlag Hohengehren

Eriksson Charlie, Gustavsson Kjell, Johansson Therese, Mustell, Jan, Quennerstedt Mikael, Rudsberg Karin, Sundberg Marie och Svensson Lena. (2003) *Skolämnet Idrott och hälsa i Sveriges skolor – en utvärdering av läget hösten 2002*. Örebro: Institutionen för Idrott och hälsa, Örebro universitet

Hagren Britta, Nilsson Gerd och Schwinn Birgitta. (1996) *Matkunskap i gymnasieskolan. En kartläggning, 1995-96*. Svensk Förening för Näringslära

Högskoleverket (2004a) *Den svenska högskolan: Högskolorna: Universitet och högskolor*.
http://www.hsv.se/sv/CollectionServlet?page_id=1898&view=0&expand_tree=99040330

Högskoleverket (2004b) *Den svenska högskolan: Högskolorna: Högskolornas ansvarsområden*.
http://www.hsv.se/sv/CollectionServlet?select_tree=579&page_id=1902&view=0040330

Högskoleverket (2004c) *Den svenska högskolan: Ordlista: Ordlista: begrepp inom den högre utbildningen*.
http://www.hsv.se/sv/CollectionServlet?page_id=347&view=0&expand_tree=102040330

ILU Studentportal (2004) *Examensarbete: Paraplyprojekt: Kost och hälsa*.
http://www.student.ilu.uu.se/ILU_portal/student/gemensamt/action.lasso?-response=paraplyproj.htm&-nothing 040629

Jonsson Inger. (1995) *Mat och hälsa i svenska utbildningar 1994*. Uppsala: Statens livsmedelsverk (Livsmedelsverkets rapportserie 13/95)

Regeringens proposition 1999/2000:135 *En förnyad lärarutbildning*

Regeringens skrivelse 2001/02:188 *Utbildning för kunskap och jämlikhet*

Regeringens skrivelse 2003/04:129. *En svensk strategi för hållbar utveckling.*
SKOLFS 1994:3 *Förordning om kursplaner för grundskolan*

SKOLFS 1994:9 *Förordning om kursplaner i kärnämnen för gymnasieskolan och den gymnasiala vuxenutbildningen*

SKOLFS 2000:2 *Skolverkets föreskrifter om kursplaner och betygskriterier för kurser i ämnet svenska i gymnasieskolan*

SKOLFS 2000:6 *Skolverkets föreskrifter om kursplaner och betygskriterier för kurser i ämnet idrott och hälsa i gymnasieskolan*

SKOLFS 2000:7 *Skolverkets föreskrifter om kursplaner och betygskriterier för kurser i ämnet samhällskunskap i gymnasieskolan*

SKOLFS 2000:9 *Skolverkets föreskrifter om kursplaner och betygskriterier för kurser i ämnet naturkunskap i gymnasieskolan*

SKOLFS 2000:135 *Förordning om kursplaner för grundskolan.*

Skollagen (SFS 1985:1100)

Skolverket (2004a) *Nationella styrdokument*
<http://www.skolverket.se/styr/vad.shtml> 040316

Skolverket (2004b) *Allmänna råd om kvalitetsredovisning inom skolväsendet*
<http://www.skolverket.se/styr/allmanna/kvalitet.shtml> 040510

Skolverket (2004c) *Skolverkets utbildningsinspektion*
<http://www.skolverket.se/inspektion/inspektion.shtml> 040510

Statens folkhälsoinstitut (2003) *Att upptäcka mötesplatser. Förslag till hur inslag av prevention och missbruk kan förstärkas i grundutbildningen av lärare.* Rapport nr 2003:39. Stockholm: Statens folkhälsoinstitut

Uppsala kommun (2001) *Skolplan. Uppsala kommuns plan för barns, ungdomars och vuxnas lärande och utveckling. 2001–2004.* Uppsala: Uppsala kommun

Umeå universitet (2001) *Utbildningsplan för lärarexamen 120, 140, 160, 180, 200, 220 poäng.* Umeå: Umeå universitet

Muntliga referenser

Ernelli Eva (2004) Intervju 040402

Grönqvist Margareta (2004) Intervju 040423

Hjälmeskog Karin (2004) Intervju 040416

Lahti-Nordström Birgitta (2004) Intervju 040331

Moberg Ellinor (2004) Intervju 040525

Nylander Annica & Hörnell Agneta (2004) Intervju 040421

Planting Anna-Lena (2004) Intervju 040406

Synnöve Prage (2004) Intervju 040416

Lästips

Benn, Jette. (1996) *Kost i skolen – skolekost*. København: Danmarks lærerhøjskole (diss)

Nilsson, Agneta & Nordgren, Olle. (2003) ”*Det måste va’ sånt som får en att fundera mera*”... *Om hälsoarbete i skolan – från direktiv till perspektiv*. Stockholm: Liber Distribution (Myndigheten för skolutveckling)

Palmblad, Eva & Eriksson, Bengt Erik. (1995) *Kropp och politik: hälsouppllysning som samhällspegel från 30-tal till 90-tal*. Stockholm: Carlsson

Olsson, Ulf. (1997) *Folkhälsa som pedagogiskt projek: bilden av hälsouppllysning i statens offentliga utredningar*. Uppsala: Acta Universitatis Upsaliensis (diss)

Nilsson, Lena. (2003) *Hälsoarbetets möte med skolan i teori och praktik*. Örebro: Örebro Studies in Education (diss)

Berg, Gunnar & Scherp, Hans-Åke (red.). (2003) *Skolutvecklingens många ansikten*. Stockholm: Liber (Myndigheten för skolutveckling)

Hushållsvetaren nr 4 september 2003, Tema: Lära för livet

Hushållsvetaren nr 3 maj 2004, Tema: Visioner för HK?

Statens folkhälsoinstitut, Rapport nr 2003:39. *Att upptäcka mötesplatser. Förslag till hur inslag om prevention och missbruk kan förstärkas i grundutbildningen av lärare*. Stockholm: Statens folkhälsoinstitut

Nilsson, Agneta (red). (2002) *Är Pippi Långstrump en hälsoupplysare eller hälsorisk? En antologi om hälsoarbete i skolan*. Stockholm: Liber Distribution (Skolverket)

1. Svenska näringsrekommendationer översatta till livsmedel – underlag till generella råd på livsmedels- och måltidsnivå för friska vuxna av H Enghardt Barbieri och C Lindvall.
2. Proficiency Testing Scheme of Food Microbiology Laboratories – October 2002 – by C Normark.
3. Proficiency Testing. Drinking water microbiology – 2002:2, September – by T Šlapokas, M Ljunge and A Gidlund.
4. Handledning för ökad IT-säkerhet inom dricksvattenområdet av D Lindahl och M Wedlin, Totalförsvarets Forskningsinstitut, FOI.
5. Granskning av salmonellaförekomst i köttberedningar införda till Sverige från annat EU-land – Projektinriktad kontroll 2002 av A Arvidsson.
6. Examination of Residues in Live Animals Products – Results of the Control 2002 by I Nordlander.
7. Syntetiska myskföreningar i bröstmjölk och fisk – resultatrapport till Naturvårdsverkets Miljöövervakningsenhet av S Eriksson, P O Danerud, M Aune, R Bjerselius, P Slanina, S Cnattingius och A Glynn.
8. Proficiency Testing Scheme of Food Microbiology Laboratories – January 2003 – by Å Rosengren and C Normark.
9. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components, Round 31, March-April 2003 by L Merino.
10. Proficiency Testing. Drinking water microbiology – 2003:1, March – by T Šlapokas and M Ljunge.
11. Proficiency Testing. Food microbiology – April 2003 – by C Normark.
12. The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin: 2002, EC and National Report by A Andersson, A Jansson and G A Eskhult.
13. *Listeria monocytogenes* i kyld konsumtionsfärdig mat av Å Rosengren och M Lindblad.
14. Rapportering om livsmedelstillsyn 2002 – Kommunernas rapportering om livsmedelstillsyn av D Rosling.
15. Rapportering av dricksvattentillsyn 2002 – Kommunernas rapportering om dricksvattentillsyn av D Rosling.
16. Ringtest on pesticide analysis using LC-MS detection. Incurred and Spiked Residues of Pesticides in Iceberg lettuce and Apple Homogenates by C Jansson.
17. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components, Round 32, September-October 2003 by L Merino and U Pagard.
18. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Foods, Round V-1 by H S Strandler and A Staffas.
19. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-8 by C Åstrand and L Jorhem.
20. Riskprofil – Kallrökta, icke värmebehandlade, fermenterade produkter som smittkälla för EHEC av R Lindqvist, M Lindblad, L Plym Forshell, S Lindgren.
21. Mikroprofil Kyckling – Kartläggning av mikroorganismer på slaktkroppar av M Lindblad och R Lindqvist.
22. Microbiological criteria for food – A summary of two Nordic Workshops in Sigtuna and Uppsala, Sweden by S Lindgren, R Lindqvist and P Norberg.
23. Proficiency Testing. Food Microbiology – October 2003 – by C Normark.
24. Proficiency Testing. Drinking water microbiology – 2003:2, September – by T Šlapokas, M Ljunge and A Gidlund.
25. Verksamhetsplan 2004.

1. Utvärdering av Livsmedelsverkets Riksprojekt 2002–2003 av R Lindqvist och E Hay.
2. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, januari 2004 av C Normark.
3. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components, Round 33, March-April 2004 by L Merino.
4. Examination of Residues in Live Animals Products – Results of the Control 2003 by I Nordlander.
5. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-9 by C Åstrand and L Jorhem.
6. Riksprojekt 2002. Salmonella i frukt och grönsaker.
7. Projektinriktad kontroll 2003–2004. Granskning av salmonellaförekomst i köttberedningar införda till Sverige från annat EU-land av A Brådenmark.
8. Proficiency testing. Food microbiology – April 2004 – by Å Rosengren and C Normark.
9. Proficiency Testing. Drinking water microbiology – 2004:1, March – by T Šlapokas and M Ljunge.
10. Rapportering om livsmedelstillsyn 2003 – Kommunernas rapportering om livsmedelstillsyn av D Rosling.
11. Rapportering av dricksvattentillsyn 2003 – Kommunernas rapportering om dricksvattentillsyn av D Rosling.
12. The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin: 2003, EC and National Report by A Andersson, A Jansson and G A Eskhult.
13. Mat och hälsa i undervisningen – skolan och lärarutbildningen av M Rosén.



LIVSMEDELS
VERKET

NATIONAL FOOD
ADMINISTRATION, Sweden