

Mat og helse: 9.klasse 2023-2024

Faglærer: Lisa R. Nilsen

Mat og helse er eit sentralt fag for å utvikle forståing for samanhengar mellom kosthald og helse. I mat og helse skal elevane lære å planleggje og lage mat og oppleve måltid saman med andre. Faget skal bidra til at elevane utviklar kompetanse til å meistre eige liv. Mat og helse skal bidra til å fremje folkehelsa, matgleda og interessa for mangfaldet av matvarer og måltidsskikkar i samfunnet. Mat og helse skal stimulere til kreativitet, samarbeid og gjennomføringsevne.

| Hovedområder / tverrfaglig temaer | Kompetansemål | Læringsmål | Lærestoff | Arbeidsmåter | Vurderingsform |
|---|--|------------|-------------------|----------------------------------|--|
| Helsefremmede kosthold Tverrfaglige emner Folkehelse og livsmestring Bærekraftig utvikling | <p>-planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse</p> <p>-bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat</p> <p>- drøfte hvordan kosthold kan bidra til god helse, og bruke digitale ressurser til å vurdere eget kosthold og til å velge sunne og variert matvarer i samband med matlaging</p> | | Mat og helse 8-10 | Leksjoner Praktiske økter | Vurdering av muntlig og skriftlig oppgaver Egen vurdering Evaluering av praktiske oppgaver |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | <p>-gjør greie for og kritisk vurdere påstander råd og informasjon om kosthold og helse</p> <p>-utforsk klimaavtrykket til matvarer og gjøre greie for hvordan matvalg og matforbruk kan påvirke lokal og global matproduksjon</p> | | | | |
| <p>Bærekraftige matvaner og bærekraftig forbruk</p> <p>Tverrfaglige emne</p> <p>Folkehelse og livsmestring</p> | <p>-planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse</p> <p>-bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat</p> <p>- drøfte hvordan kosthold kan bidra til god helse, og bruke digitale ressurser til å vurdere eget kosthold og til å velge sunne og variert matvarer i samband med matlaging</p> <p>-kritisk vurdere informasjon om matproduksjon hvor forbrukermakt kan påvirke lokal og global matproduksjon</p> | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> -utforsk klimaavtrykket til matvarer og gjøre greie for hvordan matvalg og matforbruk kan påvirke lokal og global matproduksjon - lage mat fra norsk og samisk kultur og fra andre kultur og sammenligne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som blir brukt i ulike matkulturer | | | | |
| <p>Mat og måltid som identitets- og kulturuttrykk</p> <p>Tverrfaglige emne</p> <p>Bærekraftig utvikling</p> | <ul style="list-style-type: none"> - bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat - lage mat fra norsk og samisk kultur og fra andre kultur og sammenligne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som blir brukt i ulike matkulturer -vise gjennom matlaging og måltid hvordan identitet og fellesskap blir formidlet i ulike kulturer | | | | |

Kjennetegn til måloppnåelse

| Lav kompetanse i faget, karakter 2 | God kompetanse i faget, karakter 4 | Framifrå kompetanse i faget, Karakter 6 |
|--|---|--|
| Eleven vurderer deler av eget praktisk arbeid og forklarer sine valg i matlagingsprosesser. | Eleven vurderer eget praktisk arbeid og forklarer sine valg i matlagingsprosesser basert på forståelse for prosesser i matlaging og kunnskap i faget. | Eleven vurderer og analyserer eget praktisk arbeid og forklarer sine valg i matlagingsprosesser på en måte som viser god forståelse for prosesser i matlaging og kunnskap i faget. |
| Eleven finner noen hensiktsmessige løsninger i skapende arbeid og bidrar i samarbeid om mat og måltider. | Eleven finner hensiktsmessige løsninger og bidrar på en konstruktiv måte til gjennomføring av skapende arbeid og samarbeid om mat og måltider. | Eleven finner gode og hensiktsmessige løsninger og bidrar på en konstruktiv måte til gjennomføring av skapende arbeid og samarbeid om mat og måltider. |
| Eleven bruker noen rutiner knyttet til matlaging og viser en grunnleggende forståelse | Eleven bruker noen rutiner og arbeider stort sett selvstendig | Eleven arbeider systematisk, selvstendig og forsvarlig |

| | | |
|---|--|---|
| for trygg og bærekraftig mat som grunnlag for god helse. | og forsvarlig med matlaging og viser en god forståelse for trygg og bærekraftig mat som grunnlag for god helse. | med matlaging og viser svært god forståelse for trygg og bærekraftig mat som grunnlag for god helse. |
| Eleven viser noe forståelse og reflekterer over matens betydning for samspillet mellom individ og samfunn i det praktiske arbeidet. | Eleven viser god forståelse og reflekterer over matens betydning for samspillet mellom individ og samfunn i det praktiske arbeidet. | Eleven viser svært god forståelse og reflekterer kritisk over matens betydning for samspillet mellom individ og samfunn i det praktiske arbeidet. |
| Eleven reflekterer på en enkel måte over egne og andres synspunkter knyttet til kosthold, helse og bærekraft og viser noe dømmekraft og etisk bevissthet. | Eleven reflekterer over egne og andres synspunkter knyttet til kosthold, helse og bærekraft og viser god dømmekraft og etisk bevissthet. | Eleven reflekterer over egne og andres synspunkter knyttet til kosthold, helse og bærekraft og viser svært god dømmekraft og etisk bevissthet. |

Fremdriftsplan 2022-2023

| Uke | Emne | Kompetansemål | Læringsmål | Vurdering |
|-----|-------------------------------|--|---|--|
| 34 | På kjøkkenet | <ul style="list-style-type: none">planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse | <ul style="list-style-type: none">Bli kjent på kjøkkenet, samt hygieneregler for renhold av kjøkken og kjøkkenutstyrKjenne til hygieneregler for behandling av ulike matvarer for å kunne lage trygg matKunne vaske opp ifølge oppvaskreglerLære hvordan å lese en oppskrift | Praktisk arbeid i timene Hjemme/skolearbeid |
| 35 | Kjøkkenredskaper og teknikker | <ul style="list-style-type: none">planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse | <ul style="list-style-type: none">Velge og vurdere bruk av redskaper i matlagingsprosessenHvilke måleredskaper som brukes til å veie og måle opp ingredienserKunne vaske, skrelle, kutte og hakke frukt og grønnsakerLære hvilke metoder og teknikker som brukes når maten lages | Praktisk arbeid i timene Hjemme/skolearbeid |

| | | | | |
|-------|---|---|--|---|
| 36-38 | <p>Kostholdets betydning</p> <p>Tverrfaglig</p> <p>Engelsk: Happy og healthy oppskrifter s. 23 smoothies og salmon wraps (uke 38)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse • drøfte hvordan kosthold kan bidra til god helse, og bruke digitale ressurser til å vurdere eget kosthold og til å velge sunne og variert matvarer i samband med matlaging • gjør greie for og kritisk vurdere påstander råd og informasjon om kosthold og helse • vise gjennom matlaging og måltid hvordan identitet og fellesskap blir formidle i ulike kulturer | <ul style="list-style-type: none"> • Bli kjent med kostrådene • Forstå sammenheng mellom næringsstoff og helse • Vite hvordan matvaner påvirker kroppen • Vite hva mat har å si for livstil og identitet | <p>Praktisk arbeid i timene</p> <p>Hjemme/skolearbeid</p> |
| 39 | Sanser | <ul style="list-style-type: none"> • planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse • bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat | <ul style="list-style-type: none"> • Repetere og bli tryggere på kjøkkenrutiner • Lage mat av norske råvarer • Kunne behandler fisk etter kravet om hygiene • Kunne bruke sine sanser (syn, lukt) i vurdering av råvarer • Bruke sansene for å utforske og kombinere smak | <p>Praktisk arbeid i timene</p> <p>Hjemme/skolearbeid</p> |
| 40 | Kosthold og helse i mediene | <ul style="list-style-type: none"> • planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse • gjør greie for og kritisk vurdere påstander råd og informasjon om kosthold og helse • drøfte hvordan kosthold kan bidra til god helse, og bruke digitale ressurser til å vurdere eget kosthold | <ul style="list-style-type: none"> • Diskutere reklame for mat og hvordan bli en smart forbruker • Kunne vurdere kvaliteten på råvarer ut fra informasjon på emballasjen og hvordan bli en smart forbruker | <p>Praktisk arbeid i timene</p> <p>Hjemme/skolearbeid</p> |

| | | | | |
|-------|--|---|---|---|
| | | og til å velge sunne og variert matvarer i samband med matlaging | | |
| 41 | Høstferie | | | |
| 42-45 | <p>Korn, frø og kornprodukter</p> <p>(16. okt Verdens brøddag) Brød og korn.no/fakta/verdens-brøddag</p> | <ul style="list-style-type: none"> • planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse • bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat • drøfte hvordan kosthold kan bidra til god helse, og bruke digitale ressurser til å vurdere eget kosthold og til å velge sunne og variert matvarer i samband med matlaging | <ul style="list-style-type: none"> • Kjenne til matvaregruppa • Kjenne til kostrådet om korn, frø og kornprodukter • Kjenne til kornets oppbygning • Kunne navnet på og kjenne igjen de fire kornsortene vi dyrker mest av i Norge; hvete, rug, brygg og havre • Kunne bruke ulike hevingsmidler som matlagingsmetode • Kunne bruke ulike baketeknikker • Kunne lese og følge oppskrift • Lære å utnytte råvarer og matrester | <p>Praktisk arbeid i timene</p> <p>Hjemme/skolearbeid</p> |
| 46 | Praktisk prøve i baking | | | vurdering av læringsmålene |

| | | | | |
|-------------------|--|---|--|--|
| 47-49 | Matkultur og identitet Tverrfaglig med engelsk og Spansk Thanksgiving og spanske oppskrifter | <ul style="list-style-type: none"> • planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse • kritisk vurdere informasjon om matproduksjon hvor forbrukermakt kan påvirke lokal og global matproduksjon • vise gjennom matlaging og måltid hvordan identitet og fellesskap blir formidlet i ulike kulturer • lage mat fra norsk og samisk kultur og fra andre kultur og sammenligne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som blir brukt i ulike matkulturer | <ul style="list-style-type: none"> • Kjenne til mattradisjoner fra den norske og samiske kulturen • Lage mat fra land rundt i verden • Velge og vurdere bruk av matlagingsmetoder og utstyr • Vite hva tradisjonsmat er • Vite hvordan mat bærer kultur og identitet • Vite hvordan valg av lokale råvarer påvirker matproduksjon • Velge og vurdere matlagingsmetoder og redskaper • Kjenner til juletradisjoner i kosthold | Praktisk arbeid i timene Hjemme/skolearbeid |
| 50-51 | Juletradisjoner Tverrfaglig med kunst og håndverk Pepperkake hus/by | <ul style="list-style-type: none"> • lage mat fra norsk (...) kultur og fra andre kultur og sammenligne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som blir brukt i ulike matkulturer • vise gjennom matlaging og måltid hvordan identitet og fellesskap blir formidlet i ulike kulturer | <ul style="list-style-type: none"> • Kjenne til norske juletradisjoner i kostholdet • Kunne pynte til et festbord • Kunne bruke ulike matlagings-teknikker- kjevling, pisking, • Vaske kjøkkenet | |
| Juleferien | | | | |
| 1-2 | Gjør bevisste valg | <ul style="list-style-type: none"> • planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse • kritisk vurdere informasjon om matproduksjon hvor forbrukermakt kan påvirke lokal og global matproduksjon • utforsk klimaavtrykket til matvarer og gjøre greie for hvordan matvalg og matforbruk kan påvirke lokal og global matproduksjon | <ul style="list-style-type: none"> • Hva matsikkerhet er • Om FN's bærekraftsmål • Hva global og lokal matproduksjon betyr for matsikkerheten i verden • Hvorfor det er viktig med god plante- og dyrevelferd • Om noen klimautfordringer verden står overfor knyttet til | Praktisk arbeid i timene Hjemme/skolearbeid |

| | | | | |
|-----|--|--|--|---|
| | | | <p>matproduksjon og forbrukermakt</p> <ul style="list-style-type: none"> Hvordan matmerking kan hjelpe oss til å gjøre gode valg | |
| 3 | <p>Belgvekster</p> <p>Sunn og bærekraftig middag – Sei på linseseng – Lise von Krogh (wordpress.com)</p> | <ul style="list-style-type: none"> planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat lage mat fra norsk og samisk kultur og fra andre kultur og sammenligne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som blir brukt i ulike matkulturer | <ul style="list-style-type: none"> hva som kjennetegner matvaregruppa hvilke kostråd helsemyndighetene gir om belgvekster hvordan belgvekster bør oppbevares hvordan belgvekster bør oppbevares hvordan du kan bruke rester av ulike belgvekster i nye retter | <p>Praktisk arbeid i timene</p> <p>Hjemme/skolearbeid</p> |
| 4-5 | Maten vår | <ul style="list-style-type: none"> drøfte hvordan kosthold kan bidra til god helse, og bruke digitale ressurser til å vurdere eget kosthold og til å velge sunne og variert matvarer i samband med matlaging bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat | <ul style="list-style-type: none"> Kjenner til kostrådene Kjenne til matvaregrupper Vite hvilke næringsstoffer kroppen trenger og hvorfor Kjenne til kildene til de ulike næringsstoffene Kunne beskrive kostsirkelen og forklare hvordan vi kan bruke den for et sunt kosthold | Muntlig og skriftlig vurdering |
| 6-7 | Frukt, bær, grønnsaker og poteter | <ul style="list-style-type: none"> planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse utforsk klimaavtrykket til matvarer og gjøre greie for hvordan matvalg og matforbruk kan påvirke lokal og global matproduksjon | <ul style="list-style-type: none"> Kjenne til matvaregruppe Kjenne til kostrådene om frukt, bær, grønnsaker og poteter Kunne utnytte råvarer og matrester Lære å vaske, skrelle, og kutte frukt og grønnsaker | <p>Praktisk arbeid i timene</p> <p>Hjemme/skolearbeid</p> |

| | | | | |
|-------|-------------------------|--|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat | <ul style="list-style-type: none"> • Kunne lese oppskrift | |
| 8 | Vinterferien | | | |
| 9-12 | Sjømat | <ul style="list-style-type: none"> • planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse • lage mat fra norsk (...) og fra andre kultur og sammenligne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som blir brukt i ulike matkulturer • drøfte hvordan kosthold kan bidra til god helse, og bruke digitale ressurser til å vurdere eget kosthold og til å velge sunne og variert matvarer i samband med matlaging | <ul style="list-style-type: none"> • Kjenne til kostråd om sjømat • Kjennetegner til matvaregruppe • Kjenne til ulike sjømat-tradisjoner i inn- og utland • Kunne fortelle om fordelene ved å bruke sjømat i kosten • Kunne bruke ulike matlagingsteknikker • Kunne lager mat fra norsk og andre kultur • Lære å utnytte råvarer og rester | <p>Praktisk arbeid i timene</p> <p>Hjemme/skolearbeid</p> |
| 13 | Påske | | | |
| 14-15 | Melk og meieriprodukter | <ul style="list-style-type: none"> • bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat • vise gjennom matlaging og måltid hvordan identitet og fellesskap blir formidlet i ulike kulturer | <ul style="list-style-type: none"> • Kjenne til kostrådet om melk og meieriprodukter • Kunne bruke matlagingsmetoder lys smørjevning • Lære å utnytte råvarer og rester | <p>Praktisk arbeid i timene</p> <p>Hjemme/skolearbeid</p> |
| 16-17 | Kjøtt og egg | <ul style="list-style-type: none"> • planlegge og bruke egne redskap, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse • bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat | <ul style="list-style-type: none"> • Kjenne til matvaregruppe • Kjenne til kostrådene om kjøtt og egg • Kunne lese og følge oppskrift • Utforske forskjellige smaker i matlaging | <p>Praktisk arbeid i timene</p> <p>Hjemme/skolearbeid</p> |

| | | | | |
|----|-----------------------------|--|--|----------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • lage mat fra norsk (...) og fra andre kultur og sammenligne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som blir brukt i ulike matkulturer • vise gjennom matlaging og måltid hvordan identitet og fellesskap blir formidlet i ulike kulturer | <ul style="list-style-type: none"> • Kunne lage mat fra norsk og andre kultur • Lære å utnytte råvarer og rester | |
| 18 | Teori økt om matvaregrupper | | | |
| 19 | Teori prøve | | | vurdering av læringsmålene |
| 20 | Spisefett | <ul style="list-style-type: none"> • drøfte hvordan kosthold kan bidra til god helse, og bruke digitale ressurser til å vurdere eget kosthold og til å velge sunne og variert matvarer i samband med matlaging • gjør greie for og kritisk vurdere påstander råd og informasjon om kosthold og helse | <ul style="list-style-type: none"> • Kjenne til matvaregruppe • Kjenne til helsemyndighetenes råd om spisefett | |
| 21 | Praktisk prøve i matlaging | | | vurdering av læringsmålene |
| 22 | Vann | <ul style="list-style-type: none"> • drøfte hvordan kosthold kan bidra til god helse, og bruke digitale ressurser til å vurdere eget kosthold og til å velge sunne og variert matvarer i samband med matlaging • gjør greie for og kritisk vurdere påstander råd og informasjon om kosthold og helse | <ul style="list-style-type: none"> • Vite hva drikkevann er • Kjenne til helsemyndighetenes råd om drikke • Drøfte hvorfor vann bidrar til god helse og få forståelse for hvorfor kroppen trenger det | |
| 23 | Sukker og salt | <ul style="list-style-type: none"> • drøfte hvordan kosthold kan bidra til god helse, og bruke digitale ressurser til å vurdere eget kosthold og til å velge sunne og variert matvarer i samband med matlaging • gjør greie for og kritisk vurdere påstander råd og informasjon om kosthold og helse | <ul style="list-style-type: none"> • Kjenne til matvaregruppe • Kjenne til helsemyndighetenes råd om sukker og salt | |

| | | | | |
|----|--------------------|--|--|--|
| 24 | Vasking av kjøkken | | <ul style="list-style-type: none">• Lære å grov rengjøre kjøkken | |
|----|--------------------|--|--|--|

<https://ndla.no/subject:37/topic:a3f05680-5dc3-42> film om heving