

## KAPITTEL 8

# «Du gjør det, du lærer ikke bare om det». Min vei til dosent i mat og helse

Anne Selvik Ask

Universitetet i Agder

**Abstract:** This chapter describes how the author, after a career of teaching the subject food & health (sometimes referred to as home economics) in lower secondary school, became a docent (professor) of the same subject at a university. Her journey included teaching experiences, curriculum development, research work, publishing textbooks, and being awarded a prize for making entrepreneurship a relevant method of teaching the subject. She reveals how she composed her application for promotion and shares with the reader some of the comments of the assessment committee. To conclude, the author describes her vision for the attained professorship.

**Keywords:** docent, food & health, entrepreneurship, promotion, assessment

## Introduksjon

Som allmennlærer på en ungdomsskole i Nord-Norge på 1980-tallet oppdaget jeg at elevene tok ansvar og lærte mer enn jeg forventet når jeg viste tillit og stolte på dem. Elevene skulle drifte og forvalte overskuddet av egen skolekantine ut fra gitte rammer, med meg som faglige veileder. Kolleger mente det ville bli mye rot og søl på det rommet, og at vi bare kunne foreslå oss alt som kunne skje hvis elevene fikk låne nøkler. Det viste seg raskt at det var mer søppel på lærerrommet etter storefri enn i elevkantina, og at du faktisk *kan* stole på elever. Min erfaring med pedagogisk entreprenørskap begynte her, lenge før jeg hadde hørt om denne læringsstrategien.

Sitering av denne artikkelen: Ask, A. S. (2020). «Du gjør det, du lærer ikke bare om det». Min vei til dosent i mat og helse. I C. C. Bachke & M. Hermansen (Red.), *Å satse på dosenter. Et utviklingsarbeid* (Kap. 8, s. 159–178). Oslo: Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.109.ch8>  
Lisens: CC BY 4.0.

Etter noen år i skolen ønsket jeg å ta videreutdanning, og valget stod mellom de to fagene jeg trivdes best med: mat og helse og matematikk. Mine elever hadde ofte spurt *hvorfor* de skulle lære fagstoff i matematikk, men det spørsmålet kom aldri i mat og helse. Elevene likte faget, og de så nytten av alt de lærte. Derfor valgte jeg å fordype meg videre i mat og helse. Etter mange år i grunnskolen begynte jeg som lektor ved Universitetet i Agder (UiA). Her har jeg hatt hovedfokus på å utvikle og videreutvikle studier innen lærerutdanninger, bachelorutdanninger og etter- og videreutdanninger for lærere. Min erfaring fra grunnskolen har vært et viktig grunnlag for å løfte frem mat og helse som ressursfag i skolen, med pedagogisk entreprenørskap som læringsstrategi.

Jeg vil i dette kapitlet beskrive hvordan undervisning, forskning og utviklingsarbeid, ledelse og nettverksbygging førte til et dosentopprykk i 2017. Arbeid utført før jeg ble førstelektor i 2008 vil bare unntaksvis bli kommentert der det er nødvendig for å forstå det som har skjedd i ettertid. Jeg vil stoppe opp ved noen milepæler underveis og reflektere over hvordan disse har blitt til en akademisk karrierevei. Avslutningsvis vil jeg skissere mine visjoner for en dosent i mat og helse.

## Undervisning og læring

Samfunnet er i stadig forandring, og lærernes undervisning må endres i tråd med dette. Hvilken kompetanse trenger lærere og elever i mat og helse i fremtidens skole? Som lærerutdannere skal vi drive eksemplarisk undervisning. Lærerstudentene skal lære fag, men de skal også få med seg en verktøykasse med metoder de kan bruke i skolen.

Stortingsmeldingen *Kultur for kvalitet i høyere utdanning* hevder at nøkkelen til en utdanning av høy kvalitet, er en utdanning som aktiviserer og engasjerer studentene som likeverdige medlemmer av det akademiske fellesskapet (Kunnskapsdepartementet, 2017a). Strategiplanen for UiA (2021–2024) kaller det *Samskaping for fremtidens kunnskap* (Universitetet i Agder, 2020). Stortingsmeldingen ber oss utdanne innovative, attraktive og produktive arbeidstakere som er med på å forme samfunnet også om 20 og 30 år. Studentene skal lære kunnskap, ferdigheter og analytisk forståelse som er spesifikk for faget de studerer, og utvikle

generiske ferdigheter som evne til kritisk tenkning, analytisk vurdering og kontinuerlig læring. Det skal legges til rette for dybdelæring og transformativ læring (Kunnskapsdepartementet, 2017a).

Det er lite forskning, både nasjonalt og internasjonalt, på hva som skal til for at studentene skal oppnå best mulig læringsresultater og personlig utvikling, men stortingsmeldingen beskriver noen faktorer som er viktig for utdanningskvaliteten:

Motiverte studenter som reflekterer over lærestoffet og diskuterer med undervisere og medstudenter, utvikler evnen til å ta i bruk kunnskap og ferdigheter til å mestre utfordringer, løse oppgaver, og til kritisk å vurdere og analysere problemstillingene de står overfor. Studentengasjement er ikke kun avhengig av studentene selv. Universitetene og høyskolene må ha høye ambisjoner på studentenes vegne og være tydelige både med hensyn til hva de kan tilby studentene og hva de forventer av dem, da det virker positivt for læring. (Kunnskapsdepartementet, 2017a, s. 16)

Regjeringen forventer at fagmiljøene i fremtiden bruker undervisningsformer hvor studentene har en aktiv rolle, og at de bruker digitale hjelpemidler og ny teknologi der det er hensiktsmessig og mulig. Fagmiljøene bør reflektere over hvilke undervisningsformer studentene lærer mest av, og ansatte oppfordres til å ha en forskertilnærming til egen undervisning for å finne ut hva som virker. Å gi forskningsbasert utdanning krever at studentene får innsikt og trening i forskningslignende aktiviteter på alle nivåer i utdanningen (Kunnskapsdepartementet, 2017a). Dette samsvarer godt med mitt syn på undervisning og læring i høyere utdanning, og med pedagogisk entreprenørskap som læringsstrategi.

## **Pedagogisk entreprenørskap**

Et minne fra mine første år som lærer dukker stadig opp. Jeg ser for meg Willy på bakerste rekke, med flere årganger Donald Duck liggende i vinduskarmen. Samtlige lærere opplevde at han forstyrret undervisningen, og løsningen var å la ham lese tegneserier i timene. Da ble det ro i klasserommet. Med det jeg nå vet om undervisning og læring, ville jeg valgt andre metoder både for den urolige eleven og for resten av klassen. Høyt

lydnivå i klasserommet *kan* signalisere elevaktiv læring, ikke at læreren har mistet kontroll på klassen.

Strategiplanen for entreprenørskap i utdanningen definerer entreprenørskap som «en dynamisk og sosial prosess, der individer, alene eller i samarbeid, identifiserer muligheter, og gjør noe med dem ved å omforme ideer til en praktisk og målrettet aktivitet i sosial, kulturell eller økonomisk sammenheng» (Kunnskapsdepartementet, 2006, s. 4). Willy kunne ha nådd kompetansemål i mange skolefag dersom han hadde fått mulighet til å delta i en elevbedrift. I tillegg kunne han ha utviklet sin personlige kompetanse i fellesskap med andre.

De fleste mennesker blir ikke entreprenører i den forstand at de starter en egen virksomhet. Men alle mennesker kan se problemer som en mulighet til å skape verdier, og det er her pedagogisk entreprenørskap kommer inn:

Gir vi elevene trening i kreativitet og problemløsning, kan de bidra til å forbedre familier, organisasjoner og firmaer ut fra sitt ståsted. Målet må være å gi elevene en læring som de bærer med seg, og som inspirerer dem som mennesker hele livet. Slik at vi alle bidrar til verdiskapingen i det samfunnet vi lever i. (Aase, 2015, s. 26)



**Bilde 1.** Miksepult for pedagogisk entreprenørskap. Lesvos, september 2018. Foto: Vemund Ruud. Gjengitt med tillatelse.

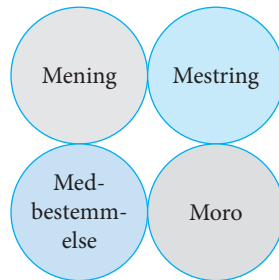
Pedagogisk entreprenørskap er en læringsstrategi med ulike undervisningsmetoder som vektlegger de fem begrepene verdiskaping, erfaringslæring, kreativitet, samarbeid med hverandre og med lokalt næringsliv og tverrfaglig undervisning (Kunnskapsdepartementet, 2006; Ungt Entreprenørskap, 2016). Forbokstaven i disse begrepene danner akronymet VEKST. Hvert begrep vil være til stede med ulik tyngde i forskjellige undervisningsmetoder. Bilde 1 viser en «miksepult» hvor vi kan bli oppmerksomme på i hvor stor grad vår undervisning skaper vekstvilkår for entreprenørskap.

Min erfaring med entreprenørskap i grunnskolen førte til at jeg ønsket å videreutvikle og bruke entreprenørielle metoder i høyere utdanning. Våren 2003 brukte jeg en uke til kreativ tenkning der jeg gikk gjennom alle planer og retningslinjer for mat og helse i lærerutdanningen ved Universitetet i Agder med ett mål for øye: Hvordan kan jeg få inn pedagogisk entreprenørskap som læringsstrategi i disse planene? Jeg utviklet nye eksamensformer som samsvarte med nytt innhold i studiet, og bestemte hva som måtte ut når nytt stoff kom inn.

De første årene fikk studentene selv velge om de ville starte, drive og avslutte en studentbedrift og skrive eksamensoppgave om det, eller om de ville skrive en didaktisk teorioppgave i mat og helse. Omtrent halvparten av studentene valgte da å skrive en teorioppgave fremfor å drive studentbedrift. Som en student sa: «Er det noe vi kan etter tre år med lærerutdanning, så er det å skrive teorioppgaver». Det fikk meg til å reflektere over hvilke lærere vi ønsker i fremtidens skole: de som er kreative og tør å prøve ut nye undervisningsmetoder, eller de som er gode på å skrive teorioppgaver? Da jeg senere fikk ansvar for å revidere emnebeskrivelsene i mat og helse i tråd med nye retningslinjer for grunnskolelærerutdanningen, ble studentbedrift lagt inn som eksamensform for alle studentene i mat og helse 2 på UiA. Emnet er i kontinuerlig videreutvikling, og de siste årene har studentene også deltatt på Innovasjonscamp på universitetet med lokalt næringsliv som oppdragsgiver.

Når vi jobber med den menneskelige siden av entreprenørskap, vektlegger vi betydningen av å sette sammen gode team. Vi tar utgangspunkt i Adizes' (1976) fire roller: *integratoren* som sørger for at samarbeidet fungerer, *administratoren* som har orden og kontroll, den resultatorienterte

*produsenten* og den kreative *entreprenøren*. Noen kan inneha flere roller, der en rolle kan være mer til stede enn andre. Hver rolle har både positive og negative sider. Gjennom denne undervisningen blir studentene kjent med seg selv og hva de kan bidra med i samarbeid med andre, og de får trening i å sette sammen team der de sammen yter mer enn det hver enkelt bidrar med.



**Figur 1.** De fire hjulene (omarbeidet etter Hals, Trydal & Aase, 2011).

Et annet tema i undervisningen, er fire viktige faktorer som skaper motivasjon og gir grunnlag for bevegelse til handling: moro, mening, medbestemmelse og mestring. Hvis vi tenker på disse faktorene som fire hjul som står inntil hverandre (figur 1), kan de utgjøre et drivverk i oss. Dersom det er god fart på det ene hjulet, kan det øke farten på de andre, og dersom ett eller to hjul går sakte, vil de bremse farten på de andre hjulene (Hals, Trydal & Aase, 2011).

Jeg har alltid visst at moro og mening er viktig for at jeg skal trives i min jobb og yte maksimalt. Etter hvert har jeg skjønnet at medbestemmelse og mestring er like viktig. Det samme gjelder for mine studenter og deres fremtidige elever. Ved å bruke pedagogisk entreprenørskap som læringsstrategi i lærerutdanningen, får studentene oppleve relevante undervisningsmetoder for grunnskolen, samtidig som de lærer fag og utvikler seg som mennesker. De utvikler sin kreativitet, blir kjent med egne styrker og svakheter, og erfarer hvordan de best kan samarbeide med andre. De får med seg en verktøykasse med metoder de kan bruke i skolen. Studenter gir tilbakemelding om at de lærer bedre *gjennom* undervisningsmetoder enn ved å lære *om* dem.

Utviklingsarbeidet med studentbedrifter i utdanningen ble til et forskningsprosjekt der jeg sammen med en kollega undersøkte hvilken nytte studentene hadde i ettertid av å drive studentbedrift mens de var studenter på UiA. De fleste studentene opplevde at arbeidet i studentbedriften førte til at de ble kreative, aktive studenter som tok ansvar for egen læring. Det skapte engasjement, arbeids glede, samhold og ansvarsfølelse, samtidig som studentene tilegnet seg faglige kunnskaper og erfaring med bedrifts-etablering. Studentene rapporterte at de utviklet personlige egenskaper og holdninger og evne til problemløsning og samarbeid. De utvidet egne grenser og opplevde mestringsfølelse og økt selvtillit. På spørsmål om hva som er så bra med entreprenørskap, svarte en student: «Du gjør det, du lærer ikke bare om det» (Ask & Aarek, 2010; Aarek & Ask, 2012). Bokkapitlet «Entreprenørskap» gir en didaktisk innføring i hvordan en kan bruke entreprenørskap i mat og helse (Ask, 2009). I boken *Entreprenørskap i skole og utdanning – Aktiv, praktisk og meningsfull læring* har lærere i grunnskole, videregående skole og høyere utdanning skrevet om hva entreprenørskap er, og hvorfor og hvordan vi kan bruke det i skole og utdanning (Ask & Ødegård, 2015).

## Studieutvikling

Jeg har utviklet mange nye studier i mat og helse og bachelorutdanninger på Fakultet for helse- og idrettsvitenskap. Målet med all undervisning er at det skal foregå læring. Jeg er nysgjerrig på hvilke undervisningsformer som virker, og derfor er noen av utviklingsprosjektene videreført til forskningsprosjekter.

Høsten 2017 ble det innført ny femårig grunnskolelærerutdanning der alle studenter selv velger en mastergrad. Institusjoner som tilbyr denne utdanningen, har ikke kapasitet til å tilby mastergrad i alle skolefag. Universitetet i Agder har et av de største fagmiljøene i mat og helse i Norge, og jeg fikk ansvar for å søke om en mastergrad i dette faget. En god søknad og mye lobbyvirksomhet var avgjørende for å nå frem blant mange viktige skolefag. Ett av virkemidlene vi brukte, var å skrive en kronikk med tittel «Hvor mye veier skolens minste fag?» publisert på Dagbladet.no (Ask, Hillesund & Øverby, 2016). Mat og helse blir ofte omtalt

som skolens minste fag i forhold til antall timer i faget (volum). Finnes det andre måter å måle fagets betydning på? Kronikken handler om hvorfor mat og helse er et viktig fag i skolen. Universitetet i Agder vedtok, som én av to institusjoner i Norge, å tilby en mastergrad i mat og helse, og jeg fikk ansvar for å utvikle nye emnebeskrivelser i studiet (Universitetet i Agder, 2017a, 2017b).

I tilknytning til nett- og samlingsbaserte studier i mat og helse har vi reflektert over om det er forsvarlig å undervise på nett i et fag der oppøving av praktiske ferdigheter er en viktig del av studiet. Forskningsprosjektet *Trenger vi Campus – Evaluering av nett- og samlingsbasert studium i mat og helse* hadde som mål å finne fordeler og ulemper med nettbaserte studier i mat og helse, sammenlignet med tilsvarende studier på campus. Resultatet viste at begge grupper var svært fornøyd både med teoretisk og praktisk undervisning (Ask, Røed, Omholt & Aarek, 2017).

En del vitenskapelig ansatte ved universitetet mangler oppdatert kunnskap om praksisfeltet, og praksisfeltet kan være uvitende om hva det blir undervist i på universitetet. Dette har inspirert meg til å utvikle og sette i gang kurs og seminarer der academia møter praksisfeltet. Disse kursene har som mål å gi lærere inspirasjon og ideer de kan bruke i klasserommet, samtidig som det er lagt inn tid til erfaringsdeling og nettverksbygging.

Universitetet i Agder har et kurs- og forskningscenter på den greske øya Lesvos. Her kan ansatte delta på seminarer eller jobbe med forsknings- og utviklingsarbeid (FoU) i fredelige omgivelser. Selv har jeg arrangert flere etter- og videreutdanningskurs for norske lærere på Lesvos, og det er også her jeg selv har trukket meg tilbake for å forske, skrive eller tenke kreative tanker om utvikling og videreutvikling av studier.

Kurset *Middelhavsmat* tar utgangspunkt i den opprinnelige middelhavsmaten på Kreta på 1960-tallet, og hvorfor dette kostholdet er positivt for helsa. Deltakerne blir kjent med råvarer i middelhavskostholdet, de lager mat sammen, deltar på ekskursjoner og opplever måltidet som sosial arena. Den didaktiske rammen gir lærerne inspirasjon og undervisningsopplegg de kan bruke i skolen. UiA har arrangert ti kurs i middelhavsmat, og vi faglærere har forsket på om deltakerne fikk med seg nyttig lærdom hjem. Resultat fra studien tyder på at deltakerne klarer å omforme sin kunnskap om middelhavsmat til norske forhold, og at de



bruker det de lærte på kurset både i skolen og i eget liv (Ask & Aarek, 2016). Vi har også skrevet en matguide med tittel *Mat og måltider i Hellas – gode smaker og opplevelser* som brukes på kursene i middelhavsmat (Ask & Aarek, 2015).

Siden 2012 har jeg utviklet og gjennomført flere etter- og videreutdanningskurs i entreprenørskap på Lesvos for lærere i grunnskole og videregående utdanning. Det har vært mange søkere til disse kursene, og sluttevalueringene har vært spesielt gode. Det har fått oss faglærere til å undres på hva det er med disse kursene som gir deltakerne så stort læringsutbytte. I evalueringene fremgår det at kurssted og utvikling av relasjoner og nettverk har betydning for læring. Dagskurs kan være inspirerende, men tilbake i en travel hverdag, skjer det lite. På Lesvos ser vi på deltakerne som ressurs for hverandre, både på kurset og på en lukket Facebook-gruppe etter kurset. Deltakerne får også med seg hjem en handlingsplan de har utviklet for egen skole. Vi har erfart at det som skjer mellom studentene er like viktig som det som skjer mellom lærere og studenter. Dette er i tråd med UiA sin visjon *Samskaping for fremtidens kunnskap* (Universitetet i Agder, 2020).

Vi foretok en spørreundersøkelse blant deltakerne på kursene i entreprenørskap for å få en større forståelse av omgivelsenes betydning for læring. Resultatet viser at deltakerne har fått inspirasjon, kunnskap og verktøy til å fortsette med entreprenørskapsundervisning på egen skole. De foretrakk å reise bort en uke for å få sammenhengende tid til erfaringsdeling og nettverksbygging, og de var glade for tid og støtte til å utvikle handlingsplaner for egen skole (Ask, Røed & Aarek, 2018). På samme måte som mine FoU-opphold på Lesvos har vært viktige i mitt arbeid, har lærere i en travel skolehverdag behov for å komme bort for påfyll av inspirasjon og kreative tanker til videre arbeid i skolen.

## Forsknings- og utviklingsprosjekter

Jeg har deltatt i mange forsknings- og utviklingsprosjekter, og jeg vil her omtale noen av de jeg selv har ledet. En dag i 2003 ringte rektor ved en ungdomsskole på Sørlandet og sa at de hadde spesielt vanskelige elever på 9. årstrinn. Han lurte på om det kunne skyldes elevenes dårlige kosthold.

Kunne UiA hjelpe dem med dette problemet? Slik startet pilotprosjektet *Frisk Ungdom* høsten 2004, der en av to klasser ble valgt ut til å få frokostservering hver dag i fire måneder. Den andre klassen fungerte som kontrollgruppe. Vi fikk ingen resultater på forandring i skole- og klassemiljø som følge av frokostserveringen, men elevene satte stor pris på frokosten, og de fikk generelt et bedre kosthold enn parallellklassen (Ask, Hernes, Aarek, Johannessen & Haugen, 2006). Vi ville deretter undersøke om vi fikk samme resultat hvis vi gikk i gang med et større prosjekt. I prosjektet *Friskere Ungdom* valgte vi våren 2007 å servere et gratis skolemåltid i fire måneder ved 9. trinn på en skole. To andre skoler fungerte som kontrollskoler. Resultatet her tyder på at det er en sammenheng mellom kvaliteten på skolelunsjen og skoleprestasjoner (Ask, Hernes, Aarek, Vik, Brodahl & Haugen, 2010).

Gjennom midler fra Det digitale universitet (DDU) har vi utviklet flere digitale læringsressurser. Det er spilt inn instruksjonsfilmer der vi vektlegger teknikker i praktisk matlaging kombinert med didaktiske refleksjoner om formidling i skolen. Sammen med Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet, Mattilsynet og Helsedirektoratet har vi laget åtte instruksjonsfilmer til det pedagogiske kostberegningsprogrammet *Kostholdsplanleggeren* (Matportalen, 2017).

Dybdelæring er et sentralt begrep i ny overordnet del av læreplanverket. Elever skal utvikle forståelse av sentrale elementer og sammenhenger innenfor et fag, og lærer å bruke faglige kunnskaper og ferdigheter i kjente og ukjente sammenhenger (Kunnskapsdepartementet, 2017b). Sammen med en matkjemiker har vi til nå utviklet ni filmer som forklarer kjemiske prosesser i matlaging. Den første filmen var en pilotfilm som handlet om oksidasjon av frukt: *Hvorfor blir frukt brun?* (Ask, Åbacka, Engeset & Solgaard, 2017). Prosjektgruppa har hatt jevnlig møter og brukt aksjonsforskningsspiralen i arbeidet med å utvikle idé og dreiebok til de neste filmene (Engeset, Åbacka, Solgaard & Ask, 2019).

## Prosjektledelse

Jeg har tatt initiativet til og ledet alle prosjekt og studier som er omtalt i dette kapitlet, men sammen med meg har jeg hatt mange dyktige kolleger.

For meg handler ledelse om å delegere arbeid og ansvar i samsvar med hva hver enkelt er god på. I dette arbeidet har jeg brukt min erfaringsbakgrunn fra entreprenørskap med verdiskaping, erfaringslæring, kreativitet, samarbeid og tverrfaglige arbeidsformer. Min oppgave som leder er fortrinnsvis å være en god samtalepartner som motiverer, veileder og driver prosjektet fremover, heller enn å kontrollere og bestemme. Da får hver enkelt et eierforhold til prosjektet, og yter maksimalt for at det skal bli best mulig.

Som seksjonsleder i 50 % stilling for ernæring og folkehelse i vel syv år, var jeg med på en stor utvikling og vekst i antall studier og ansatte. Denne ledererfaringen har gitt meg innsyn i kompleksiteten rundt ledelse av studier og mennesker. I grunnskolen vikarierte jeg i flere år som inspektør på en ungdomsskole, der jeg fikk god erfaring med timeplanarbeid og oppfølging av elever og kollegaer på skolen. Som rådgiver på en annen ungdomsskole, var jeg en del av lederteamet på skolen og initierte og ledet flere utviklingsprosjekter. Gjennom alle mine lederjobber har jeg bygget kompetanse som har vært nyttig i videre arbeid med studieledelse, ledelse av FoU-prosjekter og i relasjoner til kollegaer og studenter.

## **Tverrfaglig samarbeid og nettverksbygging**

Det er spennende å samarbeide med mennesker som utfyller min kompetanse slik at vi sammen kan oppnå mer enn hver for oss. Helt siden jeg startet opp med studentbedrifter i 2003, har Ungt Entreprenørskap (UE) vært en viktig samarbeidspartner. De deltar på entreprenørskapskurs på Lesvos og bidrar inn i arbeidet med studentbedrifter. Studenter i mat og helse deltar årlig på Fylkesmesse for ungdomsbedrifter i Agder, der de intervjuer elever på stand, sitter i juryer og deler ut prisen for beste læringsprosess. På våre årlige innovasjonscamper inviterer vi en oppdragsgiver fra lokalt næringsliv. Oppdragsgiver legger her frem reelle utfordringer de har, som studentene skal komme med innovative løsninger på. Innovasjonscampene oppleves som vinn-vinn ved at lokalt næringsliv får hjelp med et reelt problem, og studentene får bruke sin kreativitet og sine fagkunnskaper fra studiene.

Jeg har deltatt i mange råd og utvalg, både på UiA og som UiA sin representant i samarbeid med andre organisasjoner. Det har gitt meg god kontakt med studentrepresentanter og eksterne rådsmedlemmer.



**Bilde 2.** «I am important, I make a difference» av Tom Erik Andersen. Gjengitt med tillatelse.

Våren 2016 ble jeg tildelt prisen som årets entreprenørskapslærer i Agder. Den ble utdelt av Ungt Entreprenørskap Agder for arbeidet med entreprenørskap på Universitetet i Agder. Prisen bestod av et trykk av Tom Erik Andersen med et sterkt budskap: *I am important, I make a difference*. Det minner meg kontinuerlig om at hver eneste student og kollega er verdifull og kan bidra med noe unikt. Hvert menneske kan skape verdier og forandre verden til et bedre sted. Dette er en av mine visjoner som lærer.

I 2016 ble jeg valgt inn i styret til Landslaget for mat og helse i skolen (LMHS) og tildelt jobben som redaktør for deres tidsskrift *Mat og helse i skolen*. Tidsskriftet kommer ut med to nummer hvert år og har et opplag på ca. 700. Hvert nummer har et hovedtema, relevant for skolefaget mat og helse. De siste temaene har vært mat og helse i et flerkulturelt samfunn, hygiene, entreprenørskap, bærekraft, vurdering og dybdeløring gjennom tverrfaglig undervisning.

Studieåret 2015/16 deltok jeg i en nasjonal faggruppe som utviklet rammeplan for mat og helse i ny femårig grunnskolelærerutdanning

(Nasjonalt råd for lærerutdanning, 2016a, 2016b), og året etter deltok jeg i et nasjonalt utvalg som utviklet kjerneelementer i mat og helse i fremtidens skole. Her var jeg også med i den tverrfaglige gruppen som så på likheter og ulikheter mellom fagene. Etter en åpen prosess med flere høringer og blogginnlegg, vedtok Kunnskapsdepartementet at kjerneelementene i mat og helse skal være *Helsefremmende kosthold; Bærekraftige matvaner og bærekraftig forbruk; Mat og måltider som identitets- og kulturuttrykk*. Faget skal bli mer praktisk, og elevene skal få mer tid til å lage mat og tilberede måltider. Kjerneelementene dannet grunnlag for arbeidet med nye læreplaner i skolefagene (Kunnskapsdepartementet, 2018).

I november 2016 ble jeg tildelt prisen som Norges entreprenørskapslærer av Virke og Ungt Entreprenørskap Norge. Prisen fikk jeg for mitt arbeid med å implementere entreprenørskap i lærerutdanningen og for etter- og videreutdanningskurs for lærere i entreprenørskap på Lesvos. Premien var jobbskygging en dag med arbeids- og sosialminister Anniken Hauglie og en dag med administrerende direktør i Innovasjon Norge, Anita Krohn Traaseth. Det ble to spennende dager med mye læring og inspirasjon.

Jeg deltar årlig med presentasjoner på internasjonale konferanser i mat og helse og lærerutdanning. En viktig del av slike konferanser er nettverksbygging. I 2002 startet jeg et Nordplussnettverk for lærerutdanning i mat og helse i Norden sammen med universitet i Danmark, Finland, Sverige og Island. Som leder av nettverket gjennom mange år, har jeg hatt ansvar for utveksling av studenter og lærere og arrangering av konferanser og seminarer. I tillegg har jeg arrangert mange studieturer og bidratt som gjesteforeleser i inn- og utland.

## Oppbygging av dosentsøknaden

Mye av mitt arbeid har begynt som utviklingsarbeid og endt opp som forskningsprosjekt med formidling og publisering gjennom vitenskapelige artikler, fagartikler, kronikker, bokkapitler og digitale verktøy. For meg har dette ikke vært et planlagt dosentløp, men en vei med spennende utfordringer og kreative ideer der jeg har sett muligheter underveis – og gjort noe med dem.

I profileringsdokumentet beskrev jeg denne veien mer detaljert, samtidig som jeg viste hvordan dette arbeidet oppfylte kriteriene for opprykk til dosent (Forskrift om ansettelse og opprykk, 2006). Kriteriet om dokumentert relevant praktisk pedagogisk kompetanse ble oppfylt gjennom min utdanning som allmennlærer med relevant etter- og videreutdanning og lang praksis fra undervisning, veiledning og ledelse i grunnskole og høyere utdanning.

Mitt profileringsdokument hadde bildet jeg fikk som årets entreprenørskapslærer i Agder (bilde 2) som illustrasjonsfoto på forsiden. Rammeteksten under viser hvordan dokumentet var bygd opp.

Våren 2017 vokste profileringsdokumentet frem samtidig som jeg ajourførte en utvidet CV. Jeg prøvde å skrive litt hver uke, men hadde noen ukers pause der jeg strevde med å komme videre. Mitt problem var å skille klart mellom «forsknings- og utviklingsarbeid rettet mot yrkesfeltet» og «pedagogisk utviklingsarbeid og annen pedagogisk virksomhet» listet i forskrift om ansettelse og opprykk (Forskrift om ansettelse og opprykk, 2006, § 2–3), da alle mine arbeider omhandler skole og utdanning, og noen av dem har elementer av begge kriteriene. Løsningen ble å ta noen valg og definere hva jeg la i hvert begrep. Under *Kvalifikasjoner innenfor spesifikke områder* trakk jeg spesielt frem «Ledelse av forsknings- og utviklingsarbeid» og «Tverrfaglig samarbeid og nettverksbygging», der jeg inkluderte «Yrkeserfaring av særskilt karakter og relevans fra nærings- og samfunnsliv» (jf. § 1–3).

Den 15. juni 2017 sendte jeg en mail til min dekan der jeg søkte opprykk til dosent i mat og helse. Jeg la ved mitt profileringsdokument, en utvidet CV og et forslag til personer som eventuelt kunne spørres til et sakkynndig utvalg. I tillegg informerte jeg om at mine 15 arbeider som jeg ønsket spesielt vurdert, var kopiert opp i tre eksemplarer og lagt i dekanens posthylle. Disse var merket med vedlegg og nummer. I utvelgelse av disse, ønsket jeg å vise bredde og dybde i mitt arbeid med størst vekt på de siste årene. Utvalget bestod av seks vitenskapelige artikler på nivå 1 og 2, en fagartikkel, en bok, fem bokkapitler, en digital læringsressurs (med åtte filmsnutter) og en kronikk.

Det sakkynndige utvalget avsluttet sin vurdering 12. oktober 2017, og jeg fikk en hyggelig melding etter vedtak i tilsetningsutvalget 13 dager senere

## Innhold

1.	Introduksjon.....	3
2.	Yrkesrettet forsknings- og utviklingsarbeid.....	4
2.1	Utvikling av et praksisemne .....	5
2.2	Utvikling og forskning på kurs i middelhavsmat .....	5
2.3	Entreprenørskap i lærerutdanningen.....	6
2.4	Entreprenørskap i bachelorutdanninger.....	6
2.5	Etter- og videreutdanningskurs i entreprenørskap.....	7
2.6	Friskere Ungdom .....	8
2.7	Bærekraft i mat og helse .....	8
2.8	Sunn ungdom – sunn framtid .....	8
2.9	Utvikling av digitale verktøy .....	9
3.	Pedagogisk utviklingsarbeid og annen pedagogisk virksomhet.....	9
3.1	Nett- og samlingsbaserte studier i mat og helse .....	10
3.2	Mat og helse i ny femårig lærerutdanning.....	11
3.3	Utredning av skillet mellom Forskning og utviklingsarbeid.....	11
3.4	Utvikling av digitale læringsressurser .....	12
3.5	Mat og helse i fremtidens skole.....	12
4.	Kvalifikasjoner innenfor spesifikke områder.....	13
4.1	Ledelse av forsknings- og utviklingsprosjekt.....	13
4.2	Tverrfaglig samarbeid og nettverksbygging.....	14
4.2.1	Samarbeid med Ungt Entreprenørskap.....	14
4.2.2	Samarbeid med lokalt næringsliv i Agder.....	14
4.2.3	Deltakelse i lokale og nasjonale utvalg.....	15
4.2.4	Priser og nasjonal oppmerksomhet .....	15
4.2.5	Internasjonalt nettverksarbeid .....	16
5.	Relevant praktisk pedagogisk kompetanse.....	17
6.	Avsluttende kommentar .....	18
	Referanseliste.....	19
	Vedlegg som ønskes spesielt vurdert .....	20

**Rammetekst 1.** Innholdsliste profileringsdokument.

om at jeg hadde fått opprykk til dosent. Utvalget konkluderte med at jeg etter opprykk til førstelektor hadde hatt en omfattende virksomhet innen prosjektledelse, studieutvikling, undervisning, veiledning, sensur, administrasjon, konsulentoppgaver, fagfellellevurderinger og kommisjonsarbeid. De viste til hvert kriterium for opprykk, og skrev at jeg kunne tenke ut av tradisjonelle rammer og inn i kreative og nyutviklede former for undervisning og utviklingsarbeid. Utvalget trakk frem min kompetanse til å igangsette, utfordre og evaluere pedagogisk utviklingsarbeid og annen pedagogisk virksomhet på høyt nivå. Ledelse av FoU-arbeid viser at jeg har et stort overblikk for internasjonalt utsyn og samarbeid, at jeg har stor idérikdom og at jeg har utviklet et høyt kvalifikasjonsnivå. De konkluderte med at mitt arbeid og min store aktivitet som undervisningsutvikler har satt tydelige spor i universitetets praksis og samfunnet rundt, og trakk blant annet frem tildelte priser som tegn på at jeg innehar kompetanse på høyt nivå.

Det sakkyndige utvalget avslutter med: «Vi har sjelden sett noen som har ‘brent’ mer for å heve fagets renomme. ... Etter vår vurdering fyller Anne S. Ask kriterium for opprykk til dosent nærmest ‘til randen’».

## Visjoner for en dosent i mat og helse

Som dosent vil jeg vise hvilket ressursfag mat og helse kan være i skole og utdanning. En dosent er en ekspert på sitt fagområde, og bør ta initiativ til å gjennomføre tverrfaglige prosjekter i lærerutdanningen hvor studentene opplever eksempler de kan ta med seg ut i skolen. Hvis lærerutdannere i ulike fag ikke samarbeider, hvordan kan de da forvente at lærere skal samarbeide når de kommer ut i skolen?

*Overordnet del* i Kunnskapsløftet 2020 sier at skolen skal legge til rette for læring innenfor de tre tverrfaglige temaene *folkehelse og livsmestring, demokrati og medborgerskap* og *bærekraftig utvikling*. Temaene skal bidra til at elevene oppnår forståelse og ser sammenhenger på tvers av fag, og de skal forstå hvordan vi gjennom kunnskap og samarbeid kan finne løsninger (Kunnskapsdepartementet, 2017b). Det er mange elementer i mat og helse som passer inn i disse temaene. Livsmestring er selve essensen i mat og helse, bærekraftig tenkning gjennomsyrrer alle valg



vi tar på kjøkkenet, og vi øver opp demokrati og medborgerskap når vi samarbeider i praktiske aktiviteter.

Det er mye regning og tallforståelse i det praktiske arbeidet på kjøkkenet. Som en tidligere student sa: «Jeg vet nøyaktig når jeg forstod brøkgregning. Det var når jeg skulle lage marmorkake på skolekjøkkenet og det stod i oppskriften at vi skulle ha  $2 \frac{1}{2}$  spiseskje kakao i  $\frac{1}{3}$  av deigen. Da skjønte jeg at det vi lærte i matematikk kunne brukes til noe nyttig.» Brøkgregning får en annen betydning når den anvendes praktisk enn når den bare er teori i en lærebok. På kjøkkenet erfarer elevene også at vekt og volum er forskjellige måter å måle på. Å forstå det du leser er grunnleggende når du skal lage mat etter en oppskrift. I religion kan kunnskap om mat og måltider bli mer levende når maten tilberedes i tråd med religiøse lover og regler. Å starte dagen med en engelsk frokost der all kommunikasjon skjer på engelsk, kan føre til at elevene lærer mer engelsk og opparbeider praktiske ferdigheter, samtidig som det styrker klasse- og læringsmiljøet. Den estetiske dimensjonen i faget kan løftes frem i samarbeid med kunst og håndverk. Naturfag er nevnt tidligere, og slik kunne vi fortsette samarbeidsmuligheter på tvers av hvert enkelt skolefag.

Som dosent i mat og helse har jeg ansvar for å utvikle og videreutvikle studier i tråd med nye retningslinjer og å legge til rette for god undervisning og læring. Her har både det fysiske, psykiske og sosiale læringsmiljøet betydning. En oppgave kan for eksempel være å utvikle kreative undervisningsrom med undervisningsutstyr som egner seg for ulike aktiviteter. Universiteter og høyskoler har som samfunnsoppdrag å tilby gode etter- og videreutdanningstilbud for lærere regionalt, nasjonalt og internasjonalt. Dosenter har en god bakgrunn for å bidra her, både med utvikling og gjennomføring, i tett samarbeid med praksisfeltet.

Dosenten har et overordnet ansvar for å initiere og lede pedagogisk forsknings- og utviklingsarbeid og å løfte kollegaer opp og frem ved å motivere og veilede dem til en førstekompetanse eller opprykk til dosent eller professor. Det kan skje gjennom oppgaver som søknadsskriving, presentasjoner på konferanser, publisering i ulike tidsskrift og nettverksbygging lokalt, nasjonalt og internasjonalt.

En dosent har også et spesielt ansvar for fellesskap og arbeidsmiljø. Det er en stor oppgave å sette sammen gode team som kan løfte fagmiljøet

opp og frem. Min visjon er at dosenter er med å motivere og veilede kolleger, slik at de kan bruke sitt potensiale til å utvikle seg videre. Hver enkelt arbeidstaker må få oppleve de fire motivasjonsfaktorene i figur 1 på jobb: moro, mening, medbestemmelse og mestring. Det kan danne grunnlag for et godt arbeidsmiljø og vekst.

## Referanser

- Adizes, I. (1976). Mismanagement styles. *California Management Review*, 19(2), 5–20. <https://doi.org/10.2307/41164692>
- Andersen, T. E. (u.å.). *I am important, I make a difference*. Hentet fra [https://www.google.com/search?q=Tom+Erik+Andersen&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjQ1f6SkanfAhUHWywkHWzKDkAQ\\_AUIDigB&cshid=1545127786942000&biw=1600&bih=789#imgrc=40XeAo8eG5FoyM](https://www.google.com/search?q=Tom+Erik+Andersen&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjQ1f6SkanfAhUHWywkHWzKDkAQ_AUIDigB&cshid=1545127786942000&biw=1600&bih=789#imgrc=40XeAo8eG5FoyM)
- Ask, A. S., Røed, M. & Aarek, I. (2018). Environmental influence on learning: Reflections on an experience from further education in pedagogic entrepreneurship. *Journal of the International Society for Teacher Education*, 22(2), 6–14. Hentet fra [https://isfte.org/wp-content/uploads/2020/02/JISTE\\_22\\_2\\_2018.pdf](https://isfte.org/wp-content/uploads/2020/02/JISTE_22_2_2018.pdf)
- Ask, A. S., Åbacka, G., Engeset, D. & Solgaard, G. (2017). *Hvorfor blir frukt brun?* [videoklipp]. Hentet fra [https://video.uia.no/media/t/o\\_roqmn3ne](https://video.uia.no/media/t/o_roqmn3ne)
- Ask, A. S., Hillesund, E. R. & Øverby, N. C. (2016, 21. mai). Hvor mye veier skolens minste fag? *Dagbladet*. Hentet fra <http://www.dagbladet.no/kultur/hvor-mye-veier-skolens-minste-fag/60138009>
- Ask, A. S., Røed, M., Omholt, M. L. & Aarek, I. (2017). Blended education in food and health (home economics): Do we need campus? *Journal of the International Society for Teacher Education*, 21(1), 24–32. Hentet fra [https://isfte.org/wp-content/uploads/2017/08/JISTE\\_21\\_1\\_2017.pdf](https://isfte.org/wp-content/uploads/2017/08/JISTE_21_1_2017.pdf)
- Ask, A. S. & Aarek, I. (2016a). From Greece to Norway with useful knowledge. *Journal of the International Society for Teacher Education*, 20(1), 76–82. Hentet fra [https://isfte.org/wp-content/uploads/2016/07/JISTE\\_20\\_1\\_2016v2.pdf](https://isfte.org/wp-content/uploads/2016/07/JISTE_20_1_2016v2.pdf)
- Ask, A. S. & Aarek, I. (2015). *Mat og måltider i Hellas – gode smaker og opplevelser* (2. utg.). Kristiansand: Portal forlag.
- Ask, A. S. & Ødegård, I. K. R. (Red.) (2015). *Entreprenørskap i skole og utdanning* (2. utg.). Kristiansand: Portal forlag.
- Ask, A. S. & Aarek, I. (2010). Entreprenørskap gjennom studentbedrift – en metode for faglig læring og personlig utvikling. I T. M. Guldal (Red.), *FoU i praksis Levanger 2009* (s. 11–22). Trondheim: Tapir akademisk forlag.

- Ask, A. S. (2009) Entreprenørskap. I A. Holte & B. U. Wilhelmsen (Red.), *Mat og helse i skolen – en fagdidaktisk innføring* (s. 270–286). Bergen: Fagbokforlaget.
- Ask, A. S., Hernes, S., Aarek, I., Vik, F., Brodahl, C. & Haugen, M. (2010). Serving of free school lunch to secondary-school pupils – a pilot study with health implications. *Public Health Nutrition*, 13(2), 238–244. <http://doi.org/10.1017/S1368980009990772>
- Ask, A. S., Hernes, S., Aarek, I., Johannessen, G. & Haugen, M. (2006). Changes in dietary pattern in 15 years old adolescents following a 4 months dietary intervention with school breakfast – a pilot study. *Nutrition Journal*, 5(33). <https://doi.org/10.1186/1475-2891-5-33>
- Engeset, D., Åbacka, G., Solgaard, G. & Ask, A. S. (2019). Hvorfor smaker mat godt? En dypere forståelse av sammenhengen mellom mat og kjemi. *Mat og helse i skolen*, 1, 7–11.
- Forskrift om ansettelse og opprykk. (2006). *Forskrift om ansettelse og opprykk i undervisnings- og forskerstillinger* (FOR-2006-02-09-129). Hentet fra <https://lovdata.no/forskrift/2006-02-09-129>
- Hals, A., H., Trydal, I. & Aase, A. (2011). *Å lede mennesker: verdier, veivalg og virkemidler*. Kristiansand: Portal forlag.
- Kunnskapsdepartementet. (2018, 26. juni). *Fornyer innholdet i skolen* [pressemelding]. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/fornyer-innholdet-i-skolen/id2606028/?factbox=factbox2606075>
- Kunnskapsdepartementet. (2017a). *Kultur for kvalitet i høyere utdanning*. (Meld. St. 16 (2016–2017)). Hentet fra <https://www.regjeringen.no/contentassets/ae30e4b7d3241d5bd89db69fe38f7ba/no/pdfs/stm201620170016000dddpdfs.pdf>
- Kunnskapsdepartementet. (2017b). *Overordnet del – verdier og prinsipper for grunnsopplæringen*. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/contentassets/ac9720408d464a83a7926f33dbcb7616/horingsutkast-fra-kunnskapsdepartementet-10.03.17--overordnet-del--verdier-og-prinsipper.pdf>
- Kunnskapsdepartementet, Nærings- og handelsdepartementet & Kommunal- og regionaldepartementet. (2006). *Se mulighetene og gjør noe med dem!* (Strategi for entreprenørskap i utdanningen 2004–2008, Mentor Media AS). Hentet fra [http://www.regjeringen.no/upload/KD/Vedlegg/Grunnskole/Strategiplaner/75561\\_entrepenorskap\\_strategi.pdf](http://www.regjeringen.no/upload/KD/Vedlegg/Grunnskole/Strategiplaner/75561_entrepenorskap_strategi.pdf)
- Matportalen. (2017). *Veiledningsfilmer til kostholdsplanleggeren* [videoklipp]. Hentet fra <http://www.matportalen.no/verktoy/kostholdsplanleggeren/>
- Nasjonalt råd for lærerutdanning. (2016a). *Nasjonale retningslinjer for grunnskolelærerutdanning trinn 1–7*. Hentet fra [https://www.uhr.no/\\_f/p1/i2a5b28d8-ae69-4ff0-adf3-2048cdfae6af/godkjent\\_1\\_7\\_010916.pdf](https://www.uhr.no/_f/p1/i2a5b28d8-ae69-4ff0-adf3-2048cdfae6af/godkjent_1_7_010916.pdf)

- Nasjonalt råd for lærerutdanning. (2016b). *Nasjonale retningslinjer for grunnskolelærerutdanning trinn 5–10*. Hentet fra [https://www.uhr.no/\\_f/p1/i29343138-8b41-4366-a291-f45bc1e5ed85/godkjent\\_5\\_10\\_010916.pdf](https://www.uhr.no/_f/p1/i29343138-8b41-4366-a291-f45bc1e5ed85/godkjent_5_10_010916.pdf)
- Ungt Entreprenørskap. (2016). *Pedagogisk plattform – Ungt Entreprenørskap*. Hentet fra <http://www.ue.no/Laerere-og-forelesere/Videregaaende-opplaering#tabo>
- Universitetet i Agder. (2017a). *Grunnskolelærerutdanning for trinn 1–7, 5-årig masterprogram*. Hentet fra <https://www.uia.no/studieplaner/programme/M-GLU51-7>
- Universitetet i Agder. (2017b). *Grunnskolelærerutdanning for trinn 5–10, 5-årig masterprogram*. Hentet fra <https://www.uia.no/studieplaner/programme/M-GLU55-10>
- Universitetet i Agder. (2020). *Strategi 2021–2024*. Vedtatt av universitetsstyret 16. juni 2020. Hentet fra [file:///C:/Users/annesa/Downloads/strategi\\_2021\\_2024.pdf](file:///C:/Users/annesa/Downloads/strategi_2021_2024.pdf)
- Aarek, I. & Ask, A. S. (2012). Student experience of the value of a student enterprise programme. *Journal of the International Society for Teacher Education*, 16(1), 62–70. Hentet fra [https://isfte.org/wp-content/uploads/2015/07/JISTE\\_16.1\\_2012.pdf](https://isfte.org/wp-content/uploads/2015/07/JISTE_16.1_2012.pdf)
- Aase, A. (2015). Entreprenørskap – å skape verdier. I A. S. Ask & I. K. R. Ødegård (Red.), *Entreprenørskap i skole og utdanning* (2. utg.). Kristiansand: Portal forlag.