



# Barnehagelærerstudenters egenvurdering av læringsutbytte gjennom praksisoppgave «observasjon av håndhygiene og måltider i barnehagen»

**Yuko Kamisaka & Hege Wergedahl**

Høgskulen på Vestlandet, Norge

Korrespondanse: Yuko Kamisaka, e-post: [yuko.kamisaka@hvl.no](mailto:yuko.kamisaka@hvl.no)

## Sammendrag

Praksisperioden som inngår i barnehagelærerutdanningen er en viktig arena der studentene kan se sammenhengen mellom teori og praksis og reflektere over egen praksis. Studenter i emnet *natur, helse og rørsle* i barnehagelærerutdanningen har gjennomført en praksisoppgave der de skulle observere alle måltider og håndvask før måltid i sin praksisbarnehage i en uke. Resultatene av praksisoppgaven ble samlet og brukt i undervisning etter at de var ferdig med praksisen, for å diskutere variasjon av mattilbud og håndvaskrutiner mellom barnehagene. Formålet med denne artikkelen er å undersøke hvilke læringsutbytter studentene selv mener at de har fått gjennom praksisoppgaven. Totalt 45 studenter svarte på en spørreundersøkelse, og to studenter var videre med på forskningsintervju. Resultatene viser at studentene har fått grunnleggende kompetanse om kosthold, hygiene og måltidets funksjon i barnehagen, de har blitt trygge på å referere til nødvendige rammeverk rundt måltid og blitt mer oppmerksomme på hvor viktige måltidene i barnehagen er. Studentene ønsker også å ta opp temaet i framtidig barnehage og styrke kvaliteten på mattilbud hvis det er nødvendig.

**Nøkkelord:** barnehagelærerstudenter; egenvurdering; læringsutbytte; praksisoppgave

## Abstract

### Self-evaluation of learning outcomes through the practical assignment “observation of hand hygiene and meals in kindergarten” by students in kindergarten teacher education

Kindergarten teacher education is a three-year program of professional education, and internships during the education offer an important arena for students to see the connection between theory and practice and reflect on their practice. Students in the course *nature, health and movement* were given the assignment to observe

all meals and handwashing routines in their assigned kindergarten for one week. Their results were collected, analyzed and used in a lesson at the university when they returned. The purpose of this article is to explore what learning outcomes the students themselves think they achieved through the practical assignment. A total of 45 students completed a questionnaire on their practical assignment the previous year and two students voluntarily participated in a research interview. The results show that the students have acquired basic competencies about nutrition and the function of meals in kindergartens, gained the confidence to refer to the necessary frameworks on meals in kindergarten and obtained greater awareness of the importance of meals and hand hygiene in kindergarten. Students were also willing to address these topics in kindergarten in the future and increase the quality of meals and hand hygiene if necessary.

**Keywords:** *internship assignment; kindergarten teacher students; learning outcome; self-evaluation*

**Ansvarlig fagredaktør:** Ole Henrik Hansen

## Innledning

Barnehagelærerutdanningen er en treårig høyskoleutdanning med seks ulike kunnskapsområder, der kunnskapsområdet *natur, helse og rørsle* (NHR) er et av dem (Kunnskapsdepartementet, 2012). Universitets- og høskolerådet (2018, s. 7) beskriver at å bli en barnehagelærer, med alle de roller og ulike aspekter det medfører, er en prosess som krever både faglig kunnskap, analytisk refleksjon og praktisk erfaring, og at studenten derfor skal øves i å reflektere over hvordan teori og praksis samspiller.

Med tanke på studentenes læring er det viktig å aktivisere studentene i undervisning. Fra et sosiokulturelt perspektiv skjer læring og utvikling når vi deltar i sosiale praksiser, og vi har en unik evne til å dele erfaringer med hverandre gjennom språket (Säljö, 2001, s. 35, 242). Når det gjelder høyere utdanning, skriver Bjørke (2006, s. 25) at det er innlysende at læring i praktiske yrker krever at den lærende selv må være en aktiv deltaker. Den lærende må øve inn praktiske ferdigheter og kompetanse gjennom å få egne erfaringer og utføre konkrete oppgaver, og dermed se sammenhengen mellom teori og praksis. Det er i dialogen, i samarbeidet, i det å få impulser eller tilbakemelding fra andre, at man lærer best (Bjørke, 2006, s. 47).

Praksis i barnehagelærerutdanningen skal sikre helhet og sammenheng mellom studiet på utdanningsinstitusjonen og i praksisfeltet (Kunnskapsdepartementet, 2012). Ifølge følgegruppa for ny barnehagelærerutdanning (Bjerkestrand et al., 2017) mente barnehagelærerstudentene at praksisperiodene utgjorde den viktigste delen av studiet. Praksisperioden er en arena der studentene ser sammenhengen mellom teori og praksis og bruker analytisk refleksjon for å utvikle seg som pedagogiske ledere. Når studenter får med seg teori fra undervisningen og deretter går ut i praksis, er det enklere å se sammenhengen mellom teori og praksis. Erfaringene fra praksisperioden gir et godt utgangspunkt for klassesdiskusjoner med medstudenter som også bringer med seg egne erfaringer. Tholin (2013) brukte praksis som læringsarena for å styrke førskolelærerstudenters teoretiske kunnskaper (yrkestittel ble endret i Norge fra førskolelærer til barnehagelærer for de med utdanning etter 2013). Det var et praksisprosjekt, og studentene fikk teoretisk undervisning om lek, observasjonsoppgave i

praksis, presentasjon og refleksjon. Studien konkluderte at å bruke praksis som læringsarena styrker førskolelærerstudenters teoretiske kunnskaper. Lafton og Furu (2019) brukte begrepet «erfaringslæring» for å studere sammenhengen mellom teori og praksis, særlig når studenter allerede hadde rikelig erfaring fra praksisfelt da de tok utdanning. Studien viser at det ikke alltid var enkelt for studentene å oppdage hvilken relevans teorien fra undervisning hadde i praksis, og at det derfor er viktig for faglærer å skape rom for dialog med studenter. Disse to studiene bekrefter at refleksjon med studenter som ser sammenhengen mellom teori og praksis, er nødvendig for studenters læring.

Formålet med denne artikkelen er å undersøke hvilke læringsutbytter barnehagelærerstudentene selv mener at de har fått gjennom en praksisoppgave der de observerte håndhygiene og måltider i barnehagen. Studentene observerte alle måltider i barnehagen en uke i praksisperioden. Resultatene om hvordan håndhygiene og måltidene ble praktisert i praksisbarnehagene, ble analysert og publisert i en egen artikkel (Kamisaka & Wergedahl, 2022). Praksisperiodene i barnehagelærerutdanningen gir studentene mulighet til å undersøke hvordan måltidene blir praktisert i barnehagen, og hvordan det stemmer overens med teorien de lærer i klasseundervisningen. Hver enkelt student opplever måltidsituasjonen i sin praksisbarnehage, men ved å samle og diskutere resultatene fra hver av studentene i hele klassen, får studentene innsyn i variasjonen i både mattilbudet og hvordan måltidene er organisert i de forskjellige praksisbarnehagene.

## **Teoretisk grunnlag**

### **Begrepet «læringsutbytte»**

Læringsutbytte er et typisk begrep som brukes av læringsinstitusjoner og ofte finnes i beskrivelser av emneplaner. Nordisk institutt for studier av innovasjon, forskning og utdanning (NIFU) har publisert en rapport om læringsutbytte i høyere utdanning (Aamodt et al., 2007). Rapporten viser at læringsutbytte er et tvetydig begrep, og forfatterne har prøvd å definere begrepet med to ulike meninger:

1. Foreskrevne mål for studentenes læring (*læringsmål*)
2. Resultatene av denne læringen slik det kan fanges opp gjennom eksamen og karaktersetting (*læringsresultat*) (Aamodt et al., 2007, s. 11, 49)

De har også presentert at læringsutbytte er delt i to hovedkategorier:

- a. Fagspesifikt læringsutbytte, som er de kunnskapene og/eller ferdighetene som hører til faget eller disiplinen
- b. Generelle ferdigheter, ofte kalt nøkkelferdigheter, som er overførbare, slik som skriftlig eller muntlige formuleringsevne, evner til problemløsning, samarbeidsevner osv. (Aamodt et al., 2007, s. 12)

Selv om det er vanskelig å måle læringsutbytte, er karakter, strykprosent og studiepoengproduksjon typiske målbare læringsutbytter i form av læringsresultat (2), og de er ofte brukt som et institusjonelt mål for å vurdere et studium eller et lærested, eller som grunnlag for å sammenligne internasjonalt (Aamodt et al., 2007, s. 26, 49). Læringsutbytte i form av læringsmål (1) er derimot «mer eller mindre presise beskrivelser av hva studenter skal lære» (Aamodt et al., 2007, s. 49).

Barnehagelærerutdanning er en profesjonsutdanning der det finnes en nasjonalt vedtatt rammeplan som presiserer læringsmålene for studiet, på samme vis som Aamodt et al. (2007, s. 47) beskriver for sykepleier- eller ingeniørutdanning. I forskrift om rammeplan for barnehagelærerutdanning (2012) beskrives § 2 læringsutbytte på følgende måte: «Etter fullført barnehagelærerutdanning skal kandidaten ha følgende læringsutbytte definert som kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse, som grunnlag for pedagogisk arbeid i barnehagen og videre kompetanseutvikling og utdanning på mastergradsnivå.» I nasjonale retningslinjer for barnehagelærerutdanning (Universitets- og høyskolerådet, 2018, s. 11) står det: «Læringsutbyttene beskriver sluttresultatet av hva studentene skal ha av kunnskaper, ferdigheter og generell kompetanse etter fullført studium.» Begge disse offentlige dokumentene bruker begrepet *læringsutbytte* i betydningen «læringsmål». Læringsutbytte er en beskrivelse av hva studentene skal tilegne seg i løpet av studiet, og er grunnen til at emnebeskrivelser i barnehagelærerutdanninger har oppført læringsutbytte med tre elementer: «kunnskap», «ferdigheter» og «generell kompetanse». I denne studien ønsket vi å undersøke hva studentene selv mener at de har lært gjennom praksisoppgaven. Dermed bruker vi begrepet *læringsutbytte* i betydningen læringsmål som ble vurdert av studentene selv. Vi stilte spørsmål om både fagspesifikke og generelle ferdigheter.

### **Styringsdokumenter for barnehagelærerutdanning**

Barnehagelærerutdanningen i Norge spiller en viktig rolle for å gi studentene kunnskap og kompetanse om mat og måltider i barnehagen. Det er fordi de fleste barnehager i Norge ikke har kokk eller kjøkkenassistent. I stedet har ofte pedagogisk leder eller assistenter ansvar for å lage mat i barnehagene (Helsedirektoratet, 2012). Men utdannede barnehagelærere (eller tidligere førskolelærere) kan imidlertid ha lite kunnskap om dette fordi mat og måltider ikke var særlig nevnt i tidligere førskolelærerutdanning. For eksempel bruker rammeplanen for førskolelærerutdanning fra 2003 ingen begreper som mat eller måltid, og kun ett sted står det noe om kosthold i fag og fagområder. I naturfag med miljølære står det at «studentene skal ha kunnskap om menneskekroppen og om kosthold og ernæring knyttet til små barn» (Utdannings- og forskningsdepartementet, 2003, tabell 1). Men i nasjonale retningslinjer for barnehagelærerutdanning fra 2012 er mat og måltider styrket i utdanningen. Mat og måltid er en del av kunnskapsområdet NHR, og det kom flere læringsutbyttebeskrivelser (Kunnskapsdepartementet, 2012, tabell 1). I den nye nasjonale retningslinjen for barnehagelærerutdanning fra 2018 er det flerkulturelle perspektivet ikke like tydelig

i kunnskapsområdet NHR, og de legger i stedet mer vekt på helseperspektivet. Det flerkulturelle perspektivet er ivaretatt i kunnskapsområdet *samfunn, religion, livssyn og etikk* (SRLE). Som læringsutbytte kreves det for eksempel at studenten har kunnskap om mat og om måltid som pedagogisk ressurs, kan legge til rette for god hygiene og varierte måltid i samsvar med nasjonale føringer og er medvirkende og inspirerende sammen med barn i måltid (Universitets- og høskolerådet, 2018, tabell 1). Samtidig er måltid en viktig daglig pedagogisk arena som det kan være aktuelt for alle kunnskapsområder å involvere seg i (Utdanningsdirektoratet, 2017). Her ligger store muligheter for tverrfaglige aktiviteter for måltids glede, matkultur, utforskning med smak, begrepslæring, språkutvikling og så videre.

Tabell 1. *Sammenligning av læringsutbyttebeskrivelser som er relatert til mat og måltid, fra dagens og tidligere nasjonal retningslinje for barnehagelærerutdanning/førskolelærerutdanning i Norge*

Styringsdokument	Fag og fagområde naturfag med miljølære i rammeplan for førskolelærerutdanning (Utdannings- og forskningsdepartementet, 2003)	Kunnskapsområde <i>natur, helse og rørsle</i> i nasjonal retningslinje for barnehagelærerutdanning (Kunnskapsdepartementet, 2012)	Kunnskapsområde <i>natur, helse og rørsle</i> i nasjonal retningslinje for barnehagelærerutdanning (Universitets- og høskolerådet, 2018)
Kunnskap	Studentene skal ha kunnskap om menneskekroppen og om kosthold og ernæring knyttet til små barn.	Studenten har kunnskap om naturen, kroppsleg leik, kosthold og helse i fleirkulturelle perspektiv, og korleis dette mangfaldet inngår i ein heilskap i barnehagen.	Kandidaten har kunnskap om mat, maten sitt opphav, matlaging og måltid som pedagogisk ressurs.  Kandidaten har kunnskap om nasjonale føringar for helsefremjande og førebyggjande tiltak.
Ferdigheter	Studentene skal legge til rette for et stimulerende læringsmiljø, som fremmer barnas nysgjerrighet, oppdagerglede og begrepsutvikling.  Studentene skal kunne planlegge, gjennomføre, vurdere og reflektere over forebyggjende helsearbeid og praktisk helsevern i barnehagen.	Studenten kan reflektere over og ta omsyn til ulike kulturelle perspektiv i arbeidet med helse, natur og rørsle.  Studenten kan planleggje, gjennomføre og vurdere behov for fysisk aktivitet, kvile, varierte måltid og god hygiene for barn i barnehagen.	Kandidaten kan leggje til rette for god hygiene, fysisk aktivitet, kvile og varierte måltid i samsvar med nasjonale føringar.
Generell kompetanse	Studentene skal ha et etisk reflektert syn på natur og miljø i samfunnet og kunne begrunne hvorfor dette emne er viktig i arbeidet med små barn.	Studenten kan analysere og kritisk reflektere over kjønn, likestilling, likeverd, kulturelt mangfald, barnehagens rutinar, kosthold og rørsleaktivitetar som sentrale livskvalitetar og helsefremjande faktorar i barnehagen.	Kandidaten kan drøfte etiske problemstillingar knytt til kunnskapsområdet.  Kandidaten er medverkande og inspirerende saman med barn i deira rørsleleik, naturopplevingar og måltid.

## Behov for kunnskap om mat og ernæring hos barnehageansatte

Ifølge Sepp et al. (2006) ville manglende vektlegging av mat og måltider i barnehagelærerutdanningen resultere i manglende kunnskap om mat og ernæring blant barnehageansatte. Derfor er det positivt at de nye styringsdokumentene for både barnehage og barnehagelærerutdanningen legger tydeligere vekt på mat og måltider i barnehagen. At mat og måltider i barnehagen ble tatt opp så lite i de tidligere styringsdokumentene, kan ha påvirket resultatene som er publisert om barnehagelærere og barnehagelærerstudenters kunnskaper og ferdigheter relatert til mat og måltider. En nylig studie som beskrev barnehageansattes

erfaringer med gjennomføring av en intervensjon med servering av matretter, fant at de ansatte rapporterte om manglende kompetanse på matlaging (Johannessen et al., 2018). Forfatterne konkluderte med at det er behov for å arbeide med å styrke barnehagepersonalets kunnskaper om mat og matlaging. Øvrebø (2017) har undersøkt hva barnehagelærerstudenter lærer om mat, måltider og ernæring i løpet av studietiden ved to studiesteder i Norge. Resultatene viste at studentene fikk lite eller ingen opplæring i mat, måltid og ernæring i løpet av utdannelsen, og at praktisk matlaging og hygiene var nesten helt fraværende. Studien konkluderte med at det var lite korrelasjon mellom nasjonale retningslinjer for barnehagelærerutdanning og opplæringen som barnehagelærerstudentene fikk om mat og måltider i utdanningen (Øvrebø, 2017).

Rapporten fra Helsedirektoratet (2012) om måltider, fysisk aktivitet og miljørettet helsevern i barnehagen viste at en av faktorene som hadde størst betydning for mat- og drikketilbudet i barnehagene, var personalets kunnskap/kompetanse om mat, ernæring og helse. Kunnskapen og kompetansen om mat og helse i barnehagen som barnehagelærerstudenter tar med fra studien, vil derfor spille en viktig rolle for barnas helse nå og i framtiden.

## Metode

### Studiedesign

I denne studien brukte vi *mixed methods* – «explanatory sequential design» (Creswell, 2012, s. 540) med en kvantitativ spørreundersøkelse og påfølgende kvalitativt forskningsintervju for å undersøke barnehagelærerstudenters mening om læringsutbyttet de fikk av en praksisoppgave om håndhygiene og mat og måltider i barnehagen. Spørreundersøkelsen er egnet for å identifisere tendenser i holdninger eller meninger hos en gruppe folk (Creswell, 2012, s. 21), og de kvalitative forskningsintervjuene er brukt for å samle inn detaljert personlig informasjon om et bestemt tema der intervjueren kan stille spesifikke spørsmål for å få utfyllende informasjon (Creswell, 2012, s. 218).

### Deltakere

Studentene som utgjorde utvalget i denne studien, var barnehagelærerstudenter på tredjeåret som gjennomførte praksisoppgaven i løpet av praksisperioden i andre studieår, enten høst 2017 eller vår 2018. I løpet av andre studieår hadde de teoriundervisning om «mat og måltid i barnehagen» og «allergi og hygiene i barnehagen» (totalt 7 timer med undervisning) i emnet *natur, helse og bevegelse* (NHB, det er nå endret til NHR, R for rørsle). Der ble de introdusert for relevante styringsdokumenter slik som *Rammeplan for barnehagens innhold og oppgaver* (Kunnskapsdepartementet, 2017) og nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i barnehagen (Helsedirektoratet, 2021). I løpet av praksisperioden i andre studieår fikk de praksisoppgaven «observasjon av håndhygiene og måltider i barnehagen»,

der de skulle observere og registrere håndhygiene og måltider i praksisbarnehagen i en uke (se detaljer i Kamisaka & Wergedahl, 2022). Resultatene fra praksisoppgaven ble samlet, analysert og presentert i NHB-undervisningen etter praksis. Der kunne studentene se store variasjoner i mattilbud og håndvaskrutiner i de ulike praksisbarnehagene og diskutere med andre studenter i små grupper om egne observasjoner og tanker rundt oppgaven.

### **Datainnsamling og analyse**

I spørreundersøkelsen benyttet vi et spørreskjema med ti spørsmål som handlet om praksisoppgaven og praktisk bruk av kunnskapene de har tilegnet seg gjennom undervisningen. De fleste spørsmålene var satt opp som avkrysning med ordinal skala på fem valg (Creswell, 2012, s. 165–166), men noen spørsmål var åpne, slik at studentene kunne skrive korte kommentarer. Spørreskjemaet på papir ble delt ut i klasserommet. Spørreskjemaet ble besvart anonymt, og det var frivillig å delta. Totalt deltok 45 av 55 studenter fra kullet. Datamaterialet ble registrert i Excel slik at vi kunne analysere systematisk både kvantitativt og kvalitativt (McKenny & Reeves, 2012, s. 101). Avkrysning på spørreundersøkelsen ble omgjort til tallmateriale, og beskrivende besvarelser ble registrert i Excel. Spørsmål med avkrysning ble brukt til frekvensanalyser, og resultatet av disse ble presentert som søyle-diagram. Resultatene fra åpne spørsmål ble lest gjennom flere ganger, og interessante svar som utdypet resultatene fra de kvantitative spørsmålene, ble markert for senere bruk.

For å kunne undersøke nærmere noen av resultatene som kom fram i spørreundersøkelsen, gjennomførte vi et oppfølgende forskningsintervju med to tredjeårsstudenter. De fikk intervjuguiden på forhånd og ble informert om at intervjuet var frivillig og anonymt. Intervjuguiden besto av ti spørsmål som var tilsvarende som i spørreskjemaet. Intervjuet ble gjennomført på studiestedet med to studenter og førsteforfatter. Intervjuet foregikk som en gruppesamtale om de ulike temaene fra intervjuguiden, som kosthold og håndhygiene i barnehagen, relevante styringsdokumenter og måltid som pedagogisk arena. Intervjuet varte i cirka 45 minutter. Utsagnene ble notert for hånd underveis uten bruk av lydopptak. Intervjunotatene ble senere renskrevet i en Word-fil for videre analyse for å hjelpe til å forklare og utdype funn fra spørreundersøkelsen.

### **Gyldighet, pålitelighet og etikk**

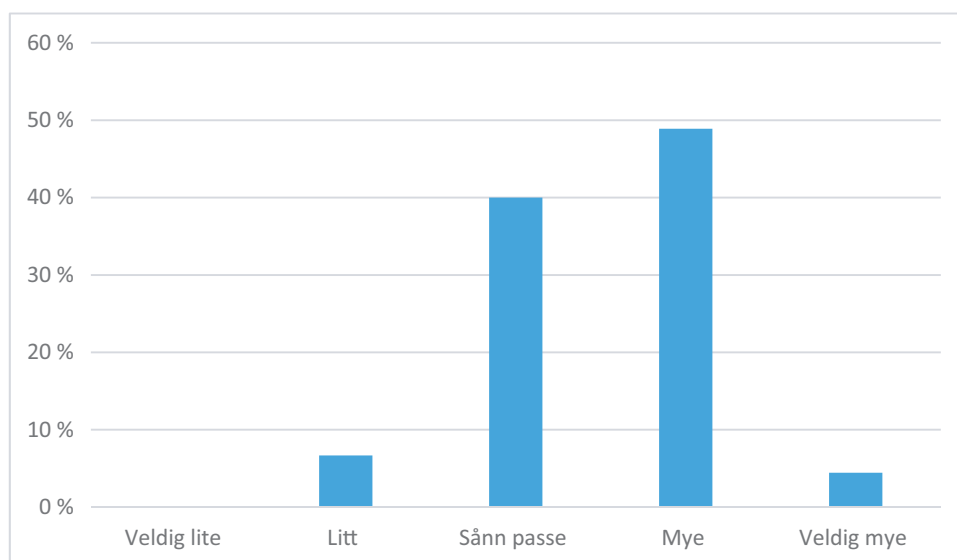
Når det gjelder gyldighet og pålitelighet, var prosentandelen studenter som deltok i spørreundersøkelsen relativt høy (45 av 55 studenter, det vil si over 80 prosent av kullet). Det tyder på at resultatene var representative for hele kullet. Imidlertid var de to studentene som deltok i intervju, frivillige studenter. Disse var sannsynligvis mer opptatt av disse temaene og mer kunnskapsrike enn en gjennomsnittlig student. I intervjuet var begge studentene til stede samtidig og kan dermed ha påvirket hverandres svar. Men når studentene er i dialog og diskusjon med hverandre, kan man få fram en annen type informasjon enn bare ved å intervju dem enkeltvis (Krumsvik, 2013, s. 141).

Denne studien brukte en spørreundersøkelse der studentene fylte ut spørreskjemaet på papir uten personopplysninger, og et intervju som ble gjennomført med notat uten lydopptak for å bevare anonymitet. Derfor samlet vi ikke inn personopplysninger, og dermed var det ikke behov for å melde inn til Norsk senter for forskningsdata (NSD, u.å.). Studentene var informert om formålet med studien på forhånd, og det var frivillig å delta.

## Resultat

### Læringsutbytte av praksisoppgaven

Spørreundersøkelsen viste at de fleste studentene som gjennomførte denne praksisoppgaven, ble inspirert til å tenke over hva som kan serveres under måltidene i barnehagen (figur 1). I et åpent spørsmål om hvordan studentene hadde blitt inspirert av praksisoppgaven, kommenterte mange av studentene at sunt og variert kosthold og god hygiene er viktig i barnehagen. Studentene skrev at de ble mer bevisst på hva som ble servert under måltidene i praksisbarnehagene, og at de så viktigheten av måltidene etter denne oppgaven. Noen av studentene kommenterte at praksisbarnehagene hadde gode rutiner rundt måltider, og studentene fikk erfare hvordan måltidene ble organisert og hvordan maten ble servert, blant annet hvordan brødsriver ble smurt med både frukt og grønt som pynt, og at maten ble gjort innbydende. Noen studenter kommenterte at de fikk inspirasjon til å gi barna et variert kosthold, men ikke alle pålegg alle dager (for å unngå at barna velger samme pålegg hver gang) eller ikke kun matvarer man tror de liker (for å utfordre barna til å prøve nye smaker). De ble også inspirert når de kunne observere hvordan barna ble involvert i borddekking eller matlaging.

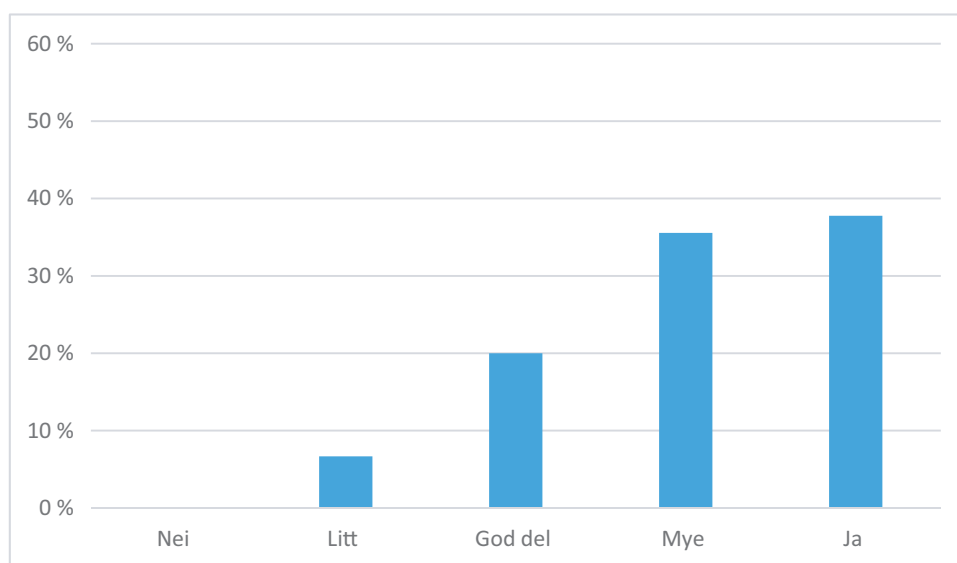


Figur 1. Studentrespons på spørsmålet «Har denne praksisoppgaven gitt deg inspirasjon til måltid (hva serveres) i barnehagen?» Resultatene er vist som prosentandel av besvarelsene (n = 45).



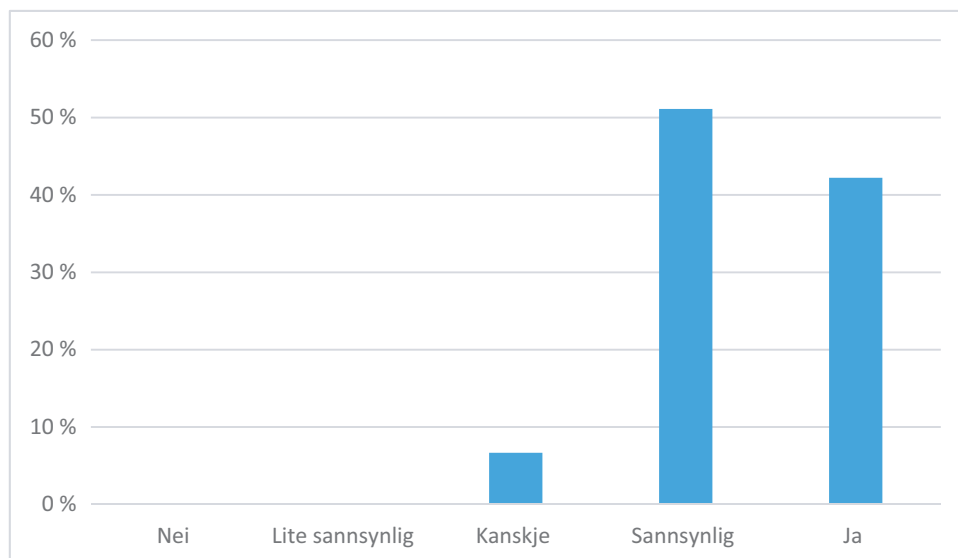
Intervjuet med to studenter viste også at denne praksisoppgaven gjorde dem mer bevisst på måltidene, og at de erfarte at de kunne vurdere måltidene i deres praksisbarnehager med et kritisk blikk. Barnehagene hvor de to studentene hadde praksis, var opptatt av måltider og serverte variert og sunn mat. Den ene barnehagen hadde en ansatt i 100 prosent fast stilling som hadde ansvar for matlaging. Denne barnehagen serverte fiskemåltid tre ganger i uken, og studenten observerte at de minste ble serverte fiskepålegg som laks, sild og krabbestikker. Den andre barnehagen hadde en ansatt som hver uke jobbet tre dager på kjøkkenet og to dager på avdelingen, som sikret varierte varmmåltider.

Når det gjelder spørsmål om hvorvidt studentene kan bruke retningslinje for mat og måltid i barnehagen, var det til sammen mer enn 90 prosent av studentene som mente at de klarte å bruke retningslinjen for å vurdere om måltidspraksisen i barnehagen var godt ivaretatt (figur 2). Intervjuet viste også at studentene mente at de kunne vurdere praksisbarnehagen sin praksis opp mot retningslinjen for mat og måltid i barnehagen, og de forklarte utdypende hva som var bra med måltidene, og hvorfor. Den ene studenten sa: «De bruker mye grovbrød og mye fisk. Det er mye kjøttdeig, men det er kyllingkjøttdeig. De serverer trygg og god mat som er dekket i krav fra retningslinjer.»

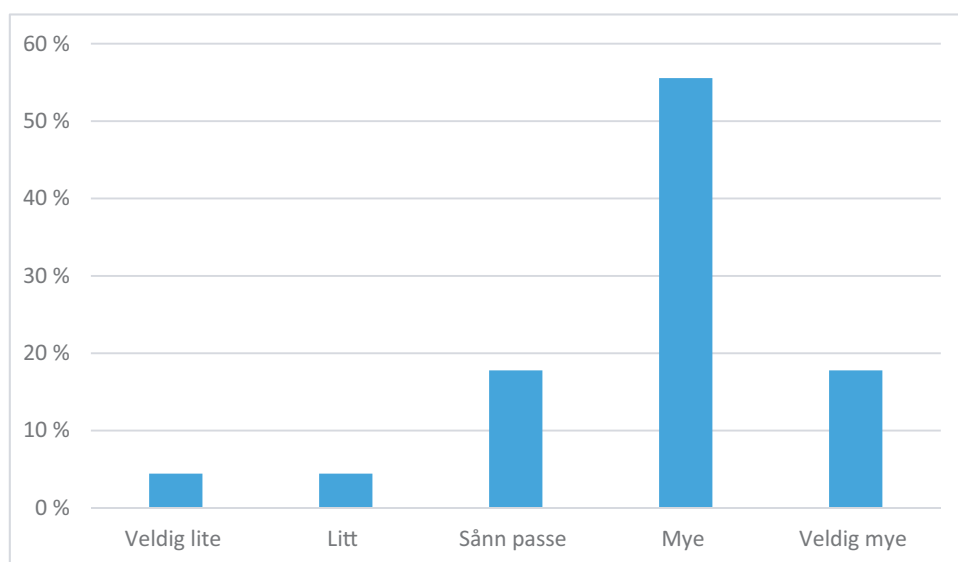


Figur 2. Studentrespons på spørsmålet «Klarer du å bruke Retningslinje for mat og måltid i barnehagen for å vurdere om måltidspraksisen i barnehagen er godt ivaretatt?» (n = 45).

Studentene var også klare til å ta opp temaet kosthold i barnehagene der de skal arbeide i framtiden (figur 3). En av studentene skrev i et åpent spørsmål i spørreskjemaet at hun allerede hadde tatt opp temaet kosthold i en av de andre praksisperiodene.



Figur 3. Studentrespons på spørsmålet «Vil du ta opp dette temaet (kosthold) i din framtidige barnehage (personalmøte osv.)?» (n = 45).

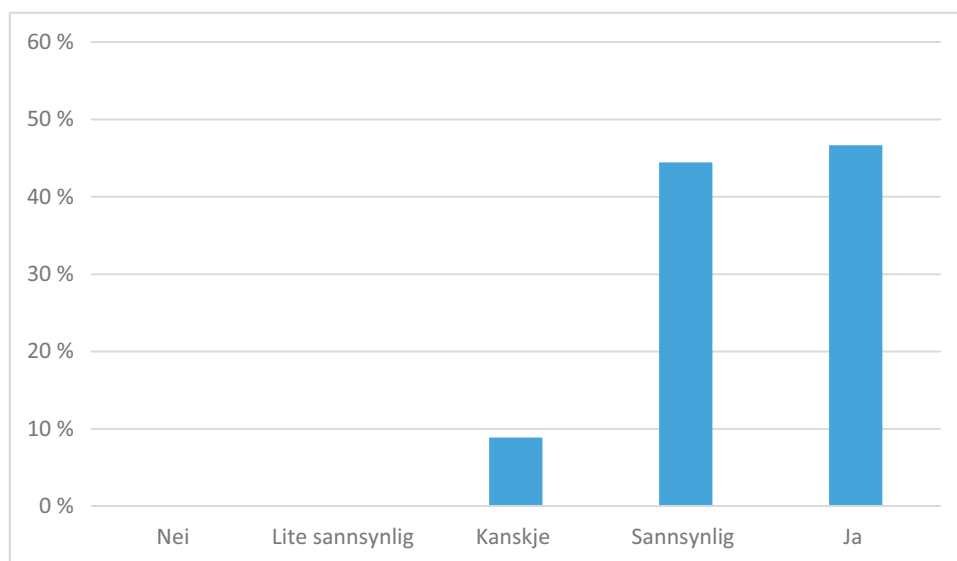


Figur 4. Studentrespons på spørsmålet «Har denne praksisoppgaven gitt deg nye synspunkter til håndhygiene i barnehagen?» (n = 45).

Når det gjelder håndhygiene i barnehagen, viste spørreskjemaet at de fleste studentene hadde fått nye synspunkter (figur 4). I et åpent spørsmål om synspunkter på håndhygiene kommenterte noen studenter at de var opptatt av håndhygiene fra før av, slik at praksisoppgaven og undervisningen i klassen ikke hadde tilført dem noe nytt. De fleste studentene kommenterte at håndhygiene er viktig i barnehagen. Denne praksisoppgaven har gjort ikke bare studentene, men også praksisbarnehager mer opptatt av håndhygiene i barnehagen. Noen studenter skrev at praksisbarnehagen hadde endret rutiner etter denne praksisoppgaven, og andre studenter mente at personalet ble mer bevisst på håndvask.

Noen kommenterte at praksisbarnehagen hadde gode rutiner på håndvask, men samtidig kommenterte andre studenter at de ble overrasket over hvor dårlig håndhygiene var i praksisbarnehagen. En av studentene som hadde praksis i en småbarnsavdeling, kommenterte at det var viktig å lære barn å vaske hendene allerede i ettårsalderen. Andre studenter kommenterte at det er viktig med gode rutiner, og noen av dem kommenterte at barnehagen burde klare å gjøre håndvask til en fast rutine slik at barna husker på dette selv.

Intervjuet viste også at studentene var opptatt av håndhygiene, og at de så på praksiser rundt håndvask i barnehagen med kritisk blikk. Den ene studenten sa at praksisbarnehagen hennes brukte våtservietter for å tørke hendene til ettåringer da det var ettermiddagsmåltid, selv om det var en vaskeservant lett tilgjengelig for de minste i rett høyde og med såpedispenser. Hun kommenterte derfor at det var forbedringspotensial for den barnehagen. Den andre studenten forklarte at hun hadde observert at praksisbarnehagen hadde endret håndvaskrutiner fra praksisen ved førsteåret til praksisen ved andreåret, og lurte på om det var på grunn av denne praksisoppgaven. Det var ikke vaskeservant i bygningen hvor avdelingen holdt til, så barna måtte ut til en annen bygning for å vaske hendene. Barnehagen hadde gode rutiner for håndhygiene, selv om det var litt tungvint. De fleste studentene ønsket å ta opp dette temaet om håndhygiene i barnehagen der de skal jobbe i framtiden (figur 5).



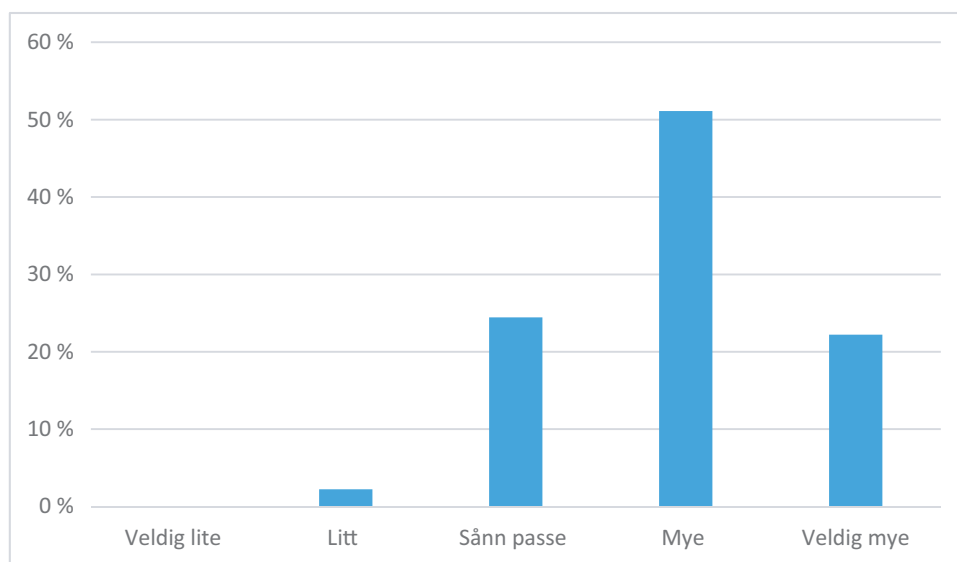
Figur 5. Studentrespons på spørsmålet «Vil du ta opp dette temaet (håndhygiene) i din framtidige barnehage?» (n = 45).

Under intervjuet spurte vi om hvordan praksisbarnehagen brukte måltidet som en pedagogisk arena. Den ene studenten sa at praksisbarnehagen brukte god tid til måltidet, cirka 30 minutter, for å ha tid til rolige og gode samtaler med barna. Hun hadde observert at barna måtte høre etter på andre og lære seg turtaking. Det var også plass for hverdagsamtaler på barnas egne initiativ, og barna trengte ikke voksenstyrte samtaler. Studenten kommenterte

at måltidene var godt organisert. De ansatte fordelte ofte barna på tre bord, med cirka seks barn per bord og en ansatt som satt sammen med barna og spiste. Den andre studenten sa at det var viktig at en voksen sitter sammen med barna og ikke beveger seg mye, fordi det skaper uro i rommet. Hun mente også at praksisbarnehagen hennes brukte måltidet som en kulturarena og samlingsplass, der var det plass for samtaler. I løpet av intervjuet kommenterte begge studentene at måltidet gir tid for å filosofere og ta litt pause fra aktivitetene i barnehagen.

### Sammenheng mellom undervisning og praksisoppgaven

De fleste studentene syntes at praksisoppgaven bidro til å gi dem større forståelse av fagfeltet mat og helse i barnehagen (figur 6).



Figur 6. Studentrespons på spørsmålet «Har denne praksisoppgaven bidratt til å øke din forståelse for fagfeltet mat og helse i barnehagen?» (n = 45).

På et åpent spørsmål om hvilken kompetanse de hadde fått om mat og måltid i barnehagen gjennom teoriundervisning og praksisoppgaven, svarte de fleste studentene at de hadde fått mer kompetanse om både kosthold og hygiene, for eksempel hvor viktig det er å servere variert og sunn mat i barnehagen. Studentene skrev at de ble tryggere på hvordan de kunne bruke retningslinjene fra Helsedirektoratet sammen med tallerkenmodellen, og de så hvor viktig måltidet er for barns utvikling og energi i løpet av en aktiv hverdag. Samtidig kommenterte studentene at de nå forsto hvor stor betydning barnehagen har for barnas matvaner nå og i framtiden. Et eksempel på et slikt svar lyder slik: «Fokus på riktig mat og god hygiene for å fremme optimal utvikling og forebygge sykdom og smitte.» Gjennom undervisningen hadde studentene fått tips til ulike matretter som kan brukes og lages i barnehagen, for eksempel matretter fra Fiskesprell og sanking fra naturen. Noen studenter

kommenterte også at kunnskap om matallergi og matintoleranse var nyttig å ta med seg i barnehagen.

Studentene som vi intervjuet, var også fornøyde med undervisningsopplegget. Undervisningen var konkret og lett å følge. De nevnte at de hadde fått kunnskap om relevante styringsdokumenter, som retningslinjer for mat og måltid i barnehagen fra Helsedirektoratet, rammeplan for barnehagen som er relatert til måltid, og noen råd og tips fra Helsedirektoratet i «Bra mat i barnehagen». De hadde også fått grunnleggende kunnskap om næringsstoffer uten at temaet ble gjort for vanskelig. Den ene studenten sa: «Når jeg ser personell i barnehagen som tar en enkel løsning for måltider, kjenner jeg på viktigheten av å ha god kunnskap rundt måltider.» Den andre studenten kommenterte at de hadde fått kunnskap om hygiene, og hun sa at det er mangel på kunnskap om hygiene i barnehagene. Når vi spurte om viktigheten av barnehagepersonalets kompetanse på mat og måltider, svarte den ene studenten slik:

Barn er lenge i barnehagen, noen er der kanskje 8–9 timer på dagen. Da trenger de energi. Det må være nok mat og bra kvalitet. Den andre praksisbarnehagen jeg har vært i, hadde mye dårligere mattilbud. Jeg synes ikke det er riktig at økonomi skal styre mattilbudet i barnehagen.

Den andre studenten var enig med henne og refererte også til retningslinjen om mat og måltid i barnehagen fra Helsedirektoratet.

På et åpent spørsmål i spørreskjemaet svarte noen studenter at måltider handler om mye mer enn å bare spise mat, og viste til at måltidet er en sosial og pedagogisk arena for læring og samhold. Det er en stund i fellesskap, og man berører flere områder i rammeplanen gjennom å lage maten, snakke om den og spise den. Det handler blant annet om dialog, samspill, bordskikk, matematikk og begrepslæring. Barna får lov til å være med på å bestemme hva de vil ha på skivene, eller smøre dem selv, og de minste barna får spise med skje selv.

Et av de åpne spørsmålene i spørreskjemaet handlet om hva studentene savnet i forbindelse med mat og måltider i barnehagelærerutdanningen. På dette spørsmålet kommenterte studentene at de ønsket mer praktisk arbeid på kjøkkenet eller matlaging ute i naturen. Noen ønsket mer dybdekunnskap om ulike allergier og hygiene. Noen ønsket også å ha mer praksis der barn ble inkludert i matlagingen. Samtidig kommenterte noen studenter at de var fornøyde med undervisningen. En student skrev at hun syntes at de hadde fått god kunnskap og mange knagger å henge den på, og at de hadde fått jobbe både praktisk og teoretisk.

### **Påvirkning til praksisbarnehagen**

Det var ingen direkte spørsmål om hvordan denne praksisoppgaven påvirket praksisbarnehagen, men noen studenter kommenterte at praksisbarnehagen endret rutiner fra den

første praksisperioden studentene var i tidligere, til den andre praksisperioden når de gjennomførte praksisoppgaven. Personalet i barnehagen hadde endret rutine fra å servere barna ferdigsmurt mat til å dekke bordet med ulike påleggstyper og dermed gi barna valgmuligheter. Personalet ble også mer bevisst på håndhygiene. For eksempel skrev en student: «Det oppleves som om barnehagen hadde fått et annet syn på håndhygiene fra første praksisperiode til andre.» En annen student skrev: «Både jeg og personalet ble mer bevisst på håndhygiene og fant ut at vi ønsket å gjøre mer for å bli flinkere til å prioritere håndvask og mulighetene for gode samtaler med barna ved håndvasken.» I intervjuet kommenterte studentene store forskjeller i mattilbudet i barnehagene, og de så potensial for å forbedre kvaliteten på maten som serveres til barna. Den ene studenten sa: «Barna spiser cirka 3000 måltider i barnehagen, så kvalitet på måltidene betyr mye for barns kost og utvikling.» I tillegg framhevet de at man kan stimulere til bedre matlyst blant barna ved å legge innsats i hvordan maten blir presentert, og tilby flere matvalg på en innbydende måte.

### **Studentene ser forbedringspotensial i praksisbarnehagen**

Noen barnehager prioriterte måltidene, mens andre barnehager ikke gjorde det. Den ene studenten som ble intervjuet, hadde opplevd at da personalet skulle lage et varmt måltid, «ble det ristet skive istedenfor, fordi personalet ikke gadd å lage varm mat». Den andre studenten fortalte at barnehagen der hun hadde praksis, serverte frukt kun tre av de ti dagene da studenten var i praksis. Begge to hadde også observert at andre barnehager ikke hadde god organisering av måltidene. «Det var mye uro, irettesettelse og kjefting, da blir det ikke god samtale i måltidene», sa ene studenten. «Måltid skal være noe barna gleder seg til.»

Andre måter studentene så for seg at måltidene i barnehagen kan forbedres, var samarbeid mellom barnehagen og hjemmet når barna tar med seg niste hjemmefra for noen av måltidene. De to studentene så stor variasjon i innholdet i nistepakken som barna hadde med hjemmefra. Barnehagen kan bruke foreldremøter for å informere om godt kosthold for barn. Den ene studenten kommenterte dette: «Kunnskapsformidling til forelder er også en viktig oppgave for barnehagen for å utjevne sosiale forskjeller.»

## **Diskusjon**

Formålet med denne artikkelen var å undersøke hvilke læringsutbytter barnehagelærerstudentene selv mener at de har fått gjennom praksisoppgaven om måltider og hygiene i praksisbarnehagen. Studentene observerte alle måltider i praksisbarnehagen i en uke, og resultatene av praksisoppgaven ble brukt i undervisning i etterkant av praksis. Spørreundersøkelsen med 45 studenter og forskningsintervjuet med to studenter viste at studentene har fått kompetanse og kritisk observasjonsevne i mat og måltid i barnehagen

med tanke på kosthold og hygiene, og at de kunne se gode eksempler og måter å forbedre rutinene på i praksisbarnehagene.

Barnehagelærerutdanningen er en dannelsesarena for studentene, og gjennom studiet skal de skaffe kunnskap og kompetanse i forskjellige kunnskapsområder. I kunnskapsområdet NHR i nasjonal retningslinje for barnehagelærerutdanning (Universitets- og høyskolerådet, 2018) står det at «kandidaten har kunnskap om mat, maten sitt opphav, matlaging og måltid som pedagogisk ressurs» og «kandidaten kan legge til rette for god hygiene, fysisk aktivitet, kvile og varierte måltid i samsvar med nasjonale føringer». Resultatene fra spørreundersøkelsen viser at studentene selv mener at de har fått kunnskap om kosthold og hygiene i barnehagen. Mens studien til Øvrebø (2017) viste at studenter i barnehagelærerutdanning fikk lite eller ingen kunnskap eller praktisk trening i mat og måltider i barnehagen, fikk studentene i denne studien bedre kunnskap før og etter praksisen. De fikk teoriundervisning før praksis, de gjennomførte en praksisoppgave i praksisperioden der de observerte mattilbud og håndhygiene i en uke, og de drøftet variasjonen av mattilbudet og håndhygiene i de ulike barnehagene sammen med medstudentene etter praksis (Kamisaka & Wergedahl, 2022). Studentene fikk bedre kunnskaps- og kompetansegrunnlag i utdanningen, og vi antar at refleksjonen etter praksis bidro til å bevisstgjøre studentene om at kunnskap om kosthold og hygiene er viktig for deres framtidige yrke som barnehageansatte. Lafton og Furu (2019) viser i sin studie om læringsutbytte i barnehagelærerutdanning et mangfold av barnehager og studentenes varierte erfaringer fra ulike barnehagepraksiser. Deres studenter så ikke nødvendigvis relevans i kunnskapsinnhold fra undervisning i praksis. Derfor mener de at det er viktig for faglæreren å skape rom for dialog og erfaringsutveksling i undervisningen. Diskusjon med andre studenter i små grupper om egne observasjoner og tanker rundt oppgaven etter praksis har derfor store betydning for studenters læringsutbytte for å forstå sammenheng mellom teori og praksis.

Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltid i barnehagen (Helsedirektoratet, 2018) og rammeplan for barnehagen (Kunnskapsdepartementet, 2017) er to offentlige styringsdokumenter som er viktige å referere til når man jobber med mat og måltid i barnehagen. Vårt resultat viser at studentene ble tryggere på sin kunnskap, og de mente at de kunne bruke retningslinjen og at praksisoppgaven hadde bidratt til å øke forståelsen for arbeidet med mat og måltider i barnehagen. Gjennom praksisoppgaven og refleksjon i klasserommet kunne studentene se store forskjeller mellom barnehagene både med hensyn til hva som ble servert og hvordan måltidene var organisert, og de har vurdert praksisen rundt måltider i barnehagen med kritisk blikk. Et eksempel var at lite tid til matlaging og måltid kunne være til hinder for gode måltidssituasjoner. Et annet eksempel var at studentene så at det var potensial for å forbedre håndvaskrutiner og kunnskap om hygiene i noen av barnehagene. Rapporten fra Kunnskapscenteret om effekt av smitteverntiltak i barnehager og skoler viser at håndvask og opplæring i smittevern i barnehager gir betydelig mindre forekomst av vanlige sykdommer som luftveisinfeksjoner og diaré (Lidal et al., 2014). De

fleste av studentene ønsket å ta opp temaet håndhygiene i framtidig arbeid i barnehagen. En student med kunnskap om hygiene kan derfor påvirke barnehagens daglige rutiner og personalets holdninger i framtiden dersom barnehagen ikke har gode rutiner for håndvask.

Noen studenter kom med forslag til endringer i barnehagelærerutdanningen, der de ønsket mer praktisk arbeid på kjøkken eller ute i naturen, eller mer praktisk erfaring med matlaging med barn i løpet av utdanningen. Praksisoppgaven om mat og måltider har altså vist studentene hvilket behov det er for å lære om mat og måltider i utdanningen. Som Säljö (2001) og Bjørke (2006) beskriver, kan aktiv deltakelse i undervisning med egne erfaringer fra praksis ha bidratt til studentenes læring i en sosiokulturell kontekst. På grunn av begrensede ressurser i utdanningen må vi alltid vurdere hvilke temaer som er aktuelle å undervise i (disse studentene fikk 7 timer undervisning). Samtidig nevnte studentene i spørreskjemaet at de gjennom undervisning og praksisoppgaven fikk kompetanse i å bruke måltidet aktivt som en sosial og pedagogisk arena for læring og samhold, noe som er relevant i flere av kunnskapsområdene i rammeplanen (Kunnskapsdepartementet, 2017). De to studentene som ble intervjuet, svarte at måltidene var tid for å filosofere og ta litt pause fra aktivitetene i barnehagen. I praksisbarnehagen til den ene studenten brukte de ansatte god tid på måltidet for å ha rolige og gode samtaler med barna. Bae (2009) viser også at samtaler i måltidsituasjon stimulerer utvikling av kommunikasjonsferdigheter hos barn. Det vil si at de fleste av studentene har fått et læringsutbytte som står i læringsutbyttebeskrivelsene for NHR i nasjonale retningslinjer for barnehagelærerutdanning, som kunnskap om kosthold, måltid som pedagogisk ressurs, kjennskap til relevante styringsdokumenter og ferdigheter for tilrettelegging av gode måltider og hygiene (Universitets- og høyskolerådet, 2018).

Barna som går i barnehagen, får servert mat hver dag, ofte tre ganger om dagen. Det betyr at kvaliteten på måltidene påvirker barnas kosthold, helse og læring både nå og i framtiden. Personalet som jobber med barna, må ha en felles holdning om og forståelse av at måltidene i barnehagen er viktige. Hvis man ikke er opptatt av matlaging med hensyn til ernæring og helse, kan det hende at en ikke-kompetent ansatt tar et enklere valg for måltidene, for eksempel slik det ble nevnt i resultatdelen (istedenfor varmmåltid ble det ristet skiver). Men hvis personalet er opptatt av kosthold, kan de bidra å løfte kvaliteten på barnehagens måltid. Kompetansen barnehagelærerstudentene tar med seg i framtidige barnehager, har derfor stor påvirkningskraft for å endre de ansattes holdninger til godt kosthold og gode rutiner for håndhygiene. Denne praksisoppgaven har også endret håndvaskrutiner i noen av praksisbarnehagene.

Måltidene i barnehagen bidrar ikke bare til å gi barn nok energi for hele dagen, men er også en pedagogisk arena for å lære sosiale ferdigheter (for eksempel å vente på tur, å lytte til andre, å be om å sende noe) som det er viktig at barn tar med seg videre i livet. Felles måltid er også viktig for å utjevne sosiale forskjeller og gir en mulighet for å lære andre kulturer. I rammeplanen (Kunnskapsdepartementet, 2017) står det at «personalet skal legge til rette for at måltider bidrar til måltids glede, deltakelse, samtaler og fellesskapsfølelse hos barna.» Noen av studentene kunne nevne disse mulighetene i spørreskjemaet,



og dette viser at de ikke bare ser viktigheten av måltidene for kosthold og helse, men også som pedagogisk arena i barnehagen. Som Fossgard et al. (2016) har nevnt i drøfting, bør måltider prioriteres og inkluderes i arbeidsplanen i barnehagen, slik at både styrere, pedagogiske ledere og resten av personalet får felles forståelse av måltidets betydning, særlig når vi vet hvor stor del av barnehagedagen som blir brukt til måltid.

Det er alltid begrensede ressurser til å gi god utdanning til barnehagelærerstudenter. Men vi som faglærere bør organisere undervisning, arbeidskrav, praksisoppgave og eksamen slik at studentene får mest mulig kunnskap og kompetanse ut av de ressursene som finnes. Med denne typen praksisoppgave kunne vi vise studentene sammenhengen mellom teori og praksis, samtidig som de fikk diskutert variasjoner i de ulike praksisbarnehagene. Studentene kunne bruke sin kunnskap til å reflektere over måltidspraksis i praksisbarnehagen sammen med medstudenter, slik som nasjonale retningslinjer for barnehagelærerutdanning beskriver: «Studenten skal utvikle evnen til å analysere egne holdninger og egne og andres handlinger gjennom kritisk refleksjon, aleine og i et profesjonsfellesskap, og slik utvikle selvstendig handlingskompetanse og evne til å ta egne valg» (Universitets- og høgskolerådet, 2018, s. 5).

## Konklusjon

Studentene mener at praksisoppgaven har påvirket deres læringsutbytte positivt og gitt dem kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse om kosthold og hygiene i barnehagen. De har blitt tryggere på styringsdokumentene og fått nødvendig kunnskap og kompetanse til å se hva som er gode måltider i barnehagen. Studentene kommenterte også at praksisoppgaven har påvirket noen av barnehagene til å endre rutinene sine for bedre håndvask og mattilbud. Retningslinje for barnehagelærerutdanningen (Universitets- og høgskolerådet, 2018, s. 17) sier at undervisningen skal være forskningsbasert og profesjonsrettet der praksis inngår som en integrert del. Et sosiokulturelt perspektiv peker også på at studenters aktive deltakelse i undervisning gir bedre læring (Bjørke, 2006; Säljö, 2001). Denne typen oppgave, som involverer studenter i praksisoppgaven og viser dem hvordan teoretisk undervisning er relevant i praksis, stimulerer til læringsutbytte og er derfor veldig aktuell i barnehagelærerutdanning.

Studentene som var med i denne studien, er nå ferdig utdannet og har blitt barnehagelærere. Vi håper og tror at de har blitt en god ressurs som påvirker barnehagens praksis for måltider i positiv retning.

## Forfatterbiografier

**Yuko Kamisaka** er biolog og førsteamanuensis ved Høgskulen på Vestlandet, Institutt for idrett, kosthold og naturfag, campus Stord. Hun underviser naturfag, hovedsakelig biologi,

og naturfagdidaktikk i BLU, GLU og PPU. Hennes forskningsinteresse er studenters læring gjennom praksis.

**Hege Wergedahl** er professor ved Høgskulen på Vestlandet, Institutt for idrett, kosthold og naturfag, campus Bergen. Forskningsinteressene hennes er mat og måltider i skole og barnehage, med fokus på kosthold og hva som påvirker barns matinntak.

## Referanser

- Bae, B. (2009). Samspill mellom barn og voksne ved måltidet. Muligheter for medlæring? *Nordisk Barnehageforskning*, 2(1). <https://doi.org/10.7577/nbf.246>
- Bjerkestrand, M., Fiske, J., Hernes, L., Pramling, I. S., Sand, S., Simonsen, B., Stenersen, B., Storjord, M. H. & Ullmann, R. (2017). *Barnehagelærerutdanninga. Styrker, svakheiter og gjenstridige utfordringar. Sluttrapport frå Følgjegruppa for barnehagelærerutdanning til Kunnskapsdepartementet*. <https://www.regjeringen.no/contentassets/0efc6554255647b1b138e4a2507f0c17/sluttrapport-fra-folgjegruppa-for-barnehagelærerutdanning.pdf>
- Bjørke, G. (2006). *Aktive læringsformer: Handbok for studentar og lærarar i høgre utdanning*. Universitetsforlaget.
- Creswell, J. W. (2012). *Educational research: Planning, conducting, and evaluating quantitative and qualitative research* (4. utg.). Pearson.
- Forskrift om rammeplan for barnehagelæreutdanning. (2012). *Forskrift om rammeplan for barnehagelæreutdanning* (FOR-2012-06-04-475). Lovdata. <https://lovdata.no/forskrift/2012-06-04-475>
- Fossgard, F., Holthe, A., Wergedahl, H. & Aadland, E. K. (2016). Lunsjmåltidet i barnehagen som en sosial og pedagogisk arena. *Barn*, 34(3), 7–22. <http://dx.doi.org/10.5324/barn.v34i3.3625>
- Helsedirektoratet. (2012). *Måltider, fysisk aktivitet og miljørettet helsevern i barnehagen. En undersøkelse blant styrere og pedagogiske ledere*. <https://www.helsedirektoratet.no/>
- Helsedirektoratet. (2021, 4. mai). *Nasjonal faglig retningslinjer for mat og måltid i barnehagen*. <https://www.helsedirektoratet.no/retningslinjer/mat-og-maltider-i-barnehagen>
- Johannessen, B., Helland, S. H., Bere, E., Øverby, N. C. & Fegran, L. (2018). «A bumpy road»: Kindergarten staff's experiences with an intervention to promote healthy diets in toddlers. *Appetite*, 127, 37–43. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.04.008>
- Kamisaka, Y. & Wergedahl, H. (2022). Mattilbud og håndhygiene i forbindelse med måltider i barnehagen basert på studenters praksisoppgave. *Nordisk barnehageforskning*, 19(1). <https://doi.org/10.23865/nbf.v19.254>
- Krumsvik, R. J. (2013). *Forskningsdesign og kvalitativ metode. Ei innføring*. Fagbokforlaget.

- Kunnskapsdepartementet. (2012). *Nasjonale retningslinjer for barnehagelærerutdanning*. [https://www.uhr.no/\\_f/p1/i4c1137da-08ba-42a7-84ed-7b2154af9c57/nasjonale\\_retningslinjer\\_barnehagelaererutdanning.pdf](https://www.uhr.no/_f/p1/i4c1137da-08ba-42a7-84ed-7b2154af9c57/nasjonale_retningslinjer_barnehagelaererutdanning.pdf)
- Kunnskapsdepartementet. (2017). *Rammeplan for barnehagen: Forskrift om rammeplan for barnehagens innhold og oppgaver*. Udir. <https://www.udir.no/globalassets/filer/barnehage/rammeplan/rammeplan-for-barnehagen-bokmal2017.pdf>
- Lafton, T. & Furu, A. (2019). Studenters læringsutbytte i barnehagelærerutdanningen – en problematisering av erfaringslæringens plass. *Tidsskrift for nordisk barnehageforskning*, 18(3), 1–13. <https://doi.org/10.7577/nbf.3428>
- Lidal, I., Austvoll-Dahlgren, A., Berg, R., Mathisen, M., Vist, G. & Nasjonalt kunnskapssenter for helsetjenesten. (2014). *Effekt av smitteverntiltak i barnehager og skoler* (Rapport 17-2014). Kunnskapssenteret. [https://www.fhi.no/globalassets/dokumenterfiler/rapporter/2014/rapport\\_2014\\_17\\_smittevern\\_bhg\\_skoler.pdf](https://www.fhi.no/globalassets/dokumenterfiler/rapporter/2014/rapport_2014_17_smittevern_bhg_skoler.pdf)
- McKenney, S. & Reeves, T. (2012). *Conducting educational design research*. Routledge.
- NSD. (u.å.). *Hvilke personopplysninger skal du behandle?* <https://meldeskjema.nsd.no/test/>
- Sepp, H., Abrahamsson, L. & Fjellström, C. (2006). Pre-school staffs' attitudes toward foods in relation to the pedagogic meal. *International Journal of Consumer Studies*, 30(2), 224–232. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2005.00481.x>
- Säljö, R. (2001). *Læring i praksis: Et sosiokulturelt perspektiv*. Cappelen Akademisk.
- Tholin, K. R. (2013). Førskolelærerstudenter utforsker forståelse av teori i praksis. *Tidsskriftet FoU i praksis*, 7(2), 77–92.
- Universitets- og høyskolerådet. (2018). *Nasjonale retningslinjer for barnehagelærerutdanning*. [www.uhr.no/\\_f/p1/i8dd41933-bff1-433c-a82c-2110165de29d/blu-nasjonale\\_retningslinjer-ferdig-godkjent.pdf](http://www.uhr.no/_f/p1/i8dd41933-bff1-433c-a82c-2110165de29d/blu-nasjonale_retningslinjer-ferdig-godkjent.pdf)
- Utdannings- og forskningsdepartementet (2003). *Rammeplan for førskolelærerutdanningen*. [https://www.regjeringen.no/globalassets/upload/kilde/kd/pla/2006/0002/ddd/pdfv/217217-rammepl.foerskole.vasket.bm\\_opprettet\\_0704\\_ny.pdf](https://www.regjeringen.no/globalassets/upload/kilde/kd/pla/2006/0002/ddd/pdfv/217217-rammepl.foerskole.vasket.bm_opprettet_0704_ny.pdf)
- Utdanningsdirektoratet. (2017). *Måltidet som pedagogisk arena*. [https://nafo.oslomet.no/wp-content/uploads/2018/09/Maaltidet\\_som\\_pedagogisk\\_arena\\_HR.pdf](https://nafo.oslomet.no/wp-content/uploads/2018/09/Maaltidet_som_pedagogisk_arena_HR.pdf)
- Øvrebø, E. M. (2017). What are student preschool teachers learning about diet in their education in Norway? *International Journal of Consumer Studies*, 41(1), 28–35. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12310>
- Aamodt, P. O., Proitz, T. S., Hovdhaugen, E. & Stensaker, B. (2007). *Læringsutbytte i høyere utdanning: En drøfting av definisjoner, utviklingstrekk og måleproblemer* (NIFU STEP-rapport 40/2007). <https://www.nifu.no/publications/968435/>