



Självständigt arbete, 15 hp för
Speciallärarexamen med specialisering utvecklingsstörning
Avancerad nivå
Ht 2019

Hem- och konsumentkunskap på grundsärskolan med inriktning ämnesområden och gymnasiesärskolans individuella program

Pedagogers erfarenheter och uppfattningar

Jessica Sjöström

Författare/Author

Jessica Sjöström

Titel/Title

Hem- och konsumentkunskap på grundsärskolan inriktning ämnesområden och gymnasiesärskolans individuella program, pedagogers erfarenheter och uppfattningar. / Home economics at two special schools for students with intellectual disability, educators' experiences and perceptions.

Handledare/Supervisor

Lisbeth Ohlsson

Bedömande lärare/Assessment teacher

Lotta Anderson

Examinator/Examiner

Carin Roos

Sammanfattning/Abstract

Studiens syfte är att undersöka hur sex pedagoger beskriver sina erfarenheter och uppfattningar om vad som kännetecknar hem- och konsumentkunskapsundervisningen på grundsärskolan med inriktning ämnesområden och gymnasiesärskolans individuella program. Studien tar sin utgångspunkt utifrån ett sociokulturellt perspektiv. Genom semistrukturerade intervjuer synliggörs pedagogernas uppfattningar om undervisningen i hem- och konsumentkunskap. Studiens avsikt är inte att generalisera kring hem- och konsumentkunskapsundervisningen utan att bidra med en möjlig bild av ämnet. Resultatet visar på en hem- och konsumentkunskapsundervisning där pedagogernas mål är att eleverna ska bli så självständiga som möjligt i köket i framtiden. En överensstämmelse mellan pedagogernas uppfattningar är att det är viktigt för elevgruppen att lära sig att tillreda enkla måltider såsom frukost och mellanmål. Pedagogerna i studien anser även att det är viktigt för eleverna att känna till "matlagningsspråket" som tillhör matlagning och bakning. På de undersökta skolorna undervisar man lika mycket i matlagning som i bakning. Förslag till fortsatt forskning är att undersöka hur eleverna använder den kunskap de har utvecklat genom undervisningen i hem- och konsumentkunskap efter avslutad skolgång.

The purpose of this study is to investigate how educators view the core characteristics of home economics at two special school for students with intellectual disability. The study takes it's starting point in a socio-cultural perspective. By using semi-structured interviews, educators' statements are made available. The focus of the study is not to generalize the teaching of home economics, but rather to provide the reader a possible picture of home economics. The results suggest that the perceived goal of instruction in this subject is to make the students as independent as possible in the kitchen. Competencies such as meal preparation (breakfast and snacks), knowledge of the "cooking language" and the artifacts that belong to cooking/baking all featured commonly as key priorities amongst the educators. In the schools studied, you teach as much about cooking as baking. Proposal for further research is to investigate how students use the knowledge they have developed through the teaching of home economics knowledge after finishing school.

Ämnesord/Keywords

Bakning, Grundsärskola, Gymnasiesärskola, Hem- och konsumentkunskap, Matlagning, Recept

Baking, Cooking, Home economics, Learning disabilities, Recipe

Innehållsförteckning

1. Inledning	6
1.1. Syfte	7
1.2. Frågeställningar	8
1.3. Studiens avgränsning	8
2. Studiens centrala begrepp	9
2.1. Utvecklingsstörning	9
2.2. Grundsärskola och gymnasiesärskola	9
2.2. Hem- och konsumentkunskap i grundskolan och gymnasieskolan	10
3. Tidigare forskning	12
3.1. Styrdokument	12
3.2. Lektionsinnehåll	13
3.3. Artefakter	16
3.3.1. Matlagningsspråket	16
3.3.2. Recept och receptläsning	16
3.3.3. Klassrummet	18
4. Teoretiskt ramverk	20
4.1. Sociokulturell teori	20
5. Metodbeskrivning	23
5.1. Val av metod	23
5.2. Urvalsprocess	23
5.3. Undersökningsgrupp	24
5.4. Pilotstudie	25
5.5. Intervju	26
5.6. Bearbetning	26

5.7. Tillförlitlighet	27
5.8. Etik	27
6. Resultat och analys	29
6.1. Styrdokument.....	29
6.2. Lektionsinnehåll	30
6.2.1. Matlagning och bakning	34
6.2.2. Pedagogernas didaktiska val.....	35
6.3. Pedagogernas uppfattningar av vilka kunskaper och förmågor som är viktiga för eleverna.....	36
6.4. Artefakter i hem- och konsumentkunskapsundervisningen.....	37
6.4.1. Ord och begrepp	37
6.4.2. Hem- och konsumentkunskapssalen.....	38
6.4.3. Recept	39
6.5. Analys.....	42
6.5.1. Mediering.....	42
6.5.2. Lärande är deltagande i praxisgemenskap.....	43
6.5.3. Proximala utvecklingszonen.....	44
6.5.4. Artefakter.....	46
6.6. Slutsatser.....	48
7. Diskussion.....	49
7.1. Resultatdiskussion	49
7.2. Metoddiskussion.....	52
7.3. Tillämplighet	53
7.4. Slutord	54
7.5. Fortsatt forskning.....	55
Referenser.....	57

Missivbrev	62
Samtyckesblankett.....	64

1. Inledning

I läroplanen för grundsärskolan (Skolverket, 2011a) med inriktning ämnesområden kan man i ämnet "vardagsaktiviteter" hitta de mål som kan jämföras med grundsärskolans ämne hem- och konsumentkunskap samt gymnasiesärskolans hem- och konsumentkunskap. Syftet med ämnet vardagsaktiviteter är att eleverna utvecklar kunskaper om rutiner som ingår i vardagen. Eleverna ska ges förutsättningar att ta initiativ till, planera och genomföra aktiviteter som har betydelse för praktiska situationer i hemmet. På så sätt ska undervisningen bidra till ökad självständighet hos eleven och tilltro till den egna förmågan. Enligt styrdokumentet finns det flera anledningar till att elever ska lära om mat och matlagning i skolan. Läroplanen framhåller att mat, måltider och hälsa har en tvärvetenskaplig förankring då maten ger oss näring och energi, vilket bidrar till hälsa samtidigt som mat och måltider också är kulturskapande och fyller en social funktion som är viktig för psykosocial hälsa (Skolverket, 2013; Skolverket 2011a).

Ett klassrum där man undervisar i hem- och konsumentkunskap ser annorlunda ut än ett vanligt klassrum. Klassrummet är ofta möblerat så att eleverna riktar sin uppmärksamhet mot varandra och det gemensamma arbetet. Klassrummet kan vara fullt av sinnesintryck såsom ljud av skramlande redskap och dofter av nybakat, bränt eller kryddigt. Alla dessa sinnesintryck skapar en fysisk kontext för hem- och konsumentkunskapsämnet. I undervisningen medverkar eleverna i aktiviteter där de lär sig använda språk, redskap och andra medierande artefakter som är viktiga när man ska lära sig laga mat (Granberg, 2018).

Språket som används i matlagning är enligt Granberg (ibid.) en betydande artefakt. Att kunna en viss terminologi har visat sig vara viktigt när eleverna ska laga mat. Språket som används vid matlagning skiljer sig delvis från vårt vardagliga språk, ett exempel är ordet "smidig" som till vardags har en viss betydelse men när det handlar om bakning så är "smidig" ett mått på om degen är tillräckligt knådad eller inte.

När matlagningen i hem- och konsumentkunskapsundervisningen framställs som att det finns ett "rätt" sätt att tillaga maten på så är det möjligt att undervisningen inte har sin utgångspunkt i elevernas erfarenheter utan istället är en idealbild för hur matlagning bör

vara. Att man som lärare undviker “hel- eller halvfabrikat” kan leda till att eleverna upplever att maten på hem- och konsumentkunskapslektionerna är något som befinner sig långt från deras vardagsliv. När det gäller elever med funktionsnedsättning menar Granberg (2018) även att det kan vara lärorikt att tillreda halvfabrikat om det är den typen av matlagning eleven kommer använda sig av senare i livet. Det är viktigt att läraren i hem- och konsumentkunskap inte normerar genom att förmedla att en sorts matlagning är bättre än en annan. På grundsärskolan borde det vara relevant att se på matlagning i ett bredare perspektiv då eleverna har olika funktionsnedsättningar, erfarenheter och behov som gör att undervisningen behöver individanpassas. All undervisning i både grundskolan och grundsärskolan ska ta sin utgångspunkt i elevernas tidigare erfarenheter och anpassas utifrån deras funktionsnedsättning och behov (Skolverket, 2011a). Specielläraren med inriktning utvecklingsstörning ska enligt examensordningen (SFS 2017:1111), visa förmåga att självständigt genomföra och utvärdera samt leda utveckling av det pedagogiska arbetet med målet att kunna möta behoven hos alla elever.

Inom hem- och konsumentkunskapsämnet finns idag endast ett fåtal avhandlingar, ingen av dessa har studerat grundsärskolan med inriktning ämnesområden och gymnasiesärskolans individuella program. Granberg (2018) har synliggjort och skapat en förståelse för hem- och konsumentkunskapsundervisningen på grundsärskolan med inriktning ämnen. Hon beskriver att eleverna ges goda möjligheter att lära sig att baka söta bakverk men mindre goda möjligheter att laga hela maträtter.

Genom att välja att studera hem- och konsumentkunskapsundervisningen ges det en möjlighet till utveckling och fördjupning i ämnet som är relevant för speciellärare med inriktning utvecklingsstörning. Jag har under 8 års tid undervisat i ämnesområden på grundsärskolan och då även i ämnet hem- och konsumentkunskap. Detta har gjort att jag funderat en del kring hem- och konsumentkunskapslektionernas fokusområde.

1.1. Syfte

Syftet med studien är att undersöka några lärares uppfattningar om undervisningen i hem- och konsumentkunskap på en grundsärskola med inriktning ämnesområden och vid en gymnasiesärskolas individuella program.

1.2. Frågeställningar

Studien grundar sig på följande frågeställningar:

Vilka kunskaper och färdigheter anser läraren är viktiga för eleverna när det gäller hem- och konsumentkunskap?

Hur beskriver pedagogerna det didaktiska arbetet i hem- och konsumentkunskap?

Hur används artefakterna i undervisningen?

1.3. Studiens avgränsning

Studien omfattar endast en grundsärskola och en gymnasiesärskola. fokus för föreliggande studie ligger i att identifiera ett fåtal informanters uppfattningar och erfarenheter på djupet för att urskilja gemensamma nämnare, så som likheter och olikheter.

2. Studiens centrala begrepp

Under följande avsnitt presenteras centrala begrepp som är relevanta för hem- och konsumentkunskap på grundsärskolan med inriktning ämnesområden och vid gymnasiesärskolans individuella program.

2.1. Utvecklingsstörning

För att en elev ska mottagas inom grundsärskolans och gymnasiesärskolans verksamhet ska eleven enligt Skollagen (2010:800) ha diagnosen utvecklingsstörning. För att få diagnosen utvecklingsstörning ska eleven ha intelligensnedsättning och adaptiva svårigheter. Kylén (2012) definierar utvecklingsstörning utifrån att ett barns intellektuella utvecklingsnivå uppstått tidigt i utvecklingen, i kombination med en nedsättning av adaptiv förmåga inom tre områden:

1. Praktiska färdigheter (som hygien, städning, ekonomi)
 2. Sociala färdigheter (som att umgås, möta upp till andras förväntningar, bedöma andras pålitlighet)
 3. Skolrelaterade färdigheter (som läsning, skrivning, skolprestationer), (Kylén, ibid.)
- Ovanstående faktorer inverkar rimligen på hem- och konsumentkunskapsundervisningen.

2.2. Grundsärskola och gymnasiesärskola

Enligt Skollagens 3 kapitel 3 § ska alla barn och elever ”ges den ledning och stimulans som de behöver i sitt lärande och sin personliga utveckling för att de utifrån sina egna förutsättningar ska kunna utvecklas så långt som möjligt enligt utbildningens mål” (2010:800 3 kap 3 §). Den pedagogiska miljön i skolan ska vara tryggt utformad så att alla elever kan vara delaktiga. Eleverna ska ha möjligheter att utvecklas och de ska ges stimulans och vägledning för att lyckas med detta. Den fysiska miljön i skolan ska vara utformad så att den ger eleverna stöd vid deras inläring, den ska hjälpa och inte stjälpa eleverna (SPSM, 2014).

Elever som inte kan tillgodogöra sig undervisningen i grundskolan eller i grundsärskolan har rätt att gå i träningskola, en inriktning inom grundsärskolan där eleverna läser inom ämnesområden (2010:800 11 kap 3 §; Skolverket). Det gäller elever som har grav eller måttlig utvecklingsstörning, dessa elever har ofta ytterligare någon form av funktionsnedsättning, exempelvis autism, rörelsehinder eller epilepsi. Elever med måttlig

till grav utvecklingsstörning är, på grund av sina olika funktionsnedsättningar, i behov av en starkt strukturerad och anpassad miljö och dessa elever behöver oftast stort specialpedagogiskt stöd och individuella utvecklingsprogram.

I gymnasiesärskolan har alla elever som tillhör målgruppen och som har sökt rätt att tas emot på ett nationellt program. Även om en ungdom sökt till ett individuellt program, så ska hemkommunen göra en bedömning av om hen har förutsättningar att följa undervisningen på ett nationellt program. Om hemkommunen bedömer att den sökande inte har förutsättningar att följa undervisningen på ett nationellt program, ska den sökande tas emot på ett individuellt program (SKOLFS 2018:251). De pedagoger och elever som är i fokus för denna studie omfattas således av ovanstående förutsättningar.

2.2. Hem- och konsumentkunskap i grundsärskolan och gymnasiesärskolan

Hem- och konsumentkunskap är ett ämne som läses av elever mottagna i grundsärskolan och i gymnasiesärskolan, för elever som läser inom ämnesområde ingår hem- och konsumentkunskap inom ämnesområdet "vardagsaktiviteter". Ämnesområdena är upplagda med syfte, centralt innehåll och kunskapskrav. Samtliga ämnesområdets kunskapskrav är uppdelade på två delar, grundläggande kunskaper och fördjupade kunskaper och dessa ska bedömas utifrån elevens förutsättningar (Skolverket, 2011a).

För att undervisa inom ämnesområden på grundsärskolan och gymnasiesärskolans individuella program krävs det att pedagogen har en speciallärarutbildning med specialisering utvecklingsstörning (SFS 2017:1111; Skolverket, 2014).

Ämnesområdet vardagsaktiviteter styrs av grundsärskolans läroplan, kursplan och kunskapskrav samt kommentarmaterial till grundsärskolans kursplaner (Skolverket 2013; Skolverket, 2011a). Hem- och konsumentkunskapens centrala undervisningsbetydelse på grundsärskolan med inriktning ämnesområden är att ge eleverna förutsättningar att ta initiativ till och genomföra aktiviteter som har betydelse för praktiska situationer i hemmet. Ett av syftena med ämnet är att undervisningen ska bidra till ökad självständighet och tilltro till den egna förmågan (Skolverket, 2011a).

På gymnasiesärskolans individuella program byggs undervisningen upp kring följande sex ämnesområden: Natur och miljö, språk och kommunikation, estetisk verksamhet,

individ och samhälle, hem och konsumentkunskap samt idrott och hälsa. Områdena är upplagda med syfte, centralt innehåll och kunskapskrav, även här är kunskapskraven uppdelade på två nivåer: grundläggande och fördjupade (Skolverket, 2013). Hem- och konsumentkunskapens centrala undervisnings betydelse i gymnasiesärskolan är bland annat att eleverna ska utveckla kunskaper som är viktiga för att kunna skapa sig en fungerande vardag. Undervisningen ska också bidra till att eleverna utvecklar förmåga att leva ett självständigt liv och elevernas förmåga att tillaga måltider och utföra vanliga arbetsuppgifter i hemmet (ibid.).

3. Tidigare forskning

I kapitlet redovisas relevant tidigare forskning och litteratur som beskriver hem- och konsumentkunskap i grundsärskolan och gymnasiesärskolan. Val av forskning och litteratur är gjorda utifrån ämnets relevans och de presenteras utifrån olika ämnesområde. Då det inte finns mycket forskning kring hem- och konsumentkunskap utifrån grundsärskolans perspektiv lyfts fram närliggande forskning nationellt och internationellt. Den relevanta forskningen och litteraturen som ingår i studien har sökts på Högskolan Kristianstads biblioteks sökmotor: Summon, sökmotorerna: Diva och avhandling.se. Inspiration har inhämtats från andra avhandlingars och rapporters referenslitteratur.

3.1. Styrdokument

Oavsett om eleverna går i grundskolan eller i grundsärskolan måste undervisningen följa läroplan och kursplan som fastställts av regeringen. Utifrån dessa styrdokument har läraren enligt Granberg, Olsson och Mattson Sydners (2017) studie möjlighet att själv bestämma hur undervisningen ska organiseras. Allt som står i kursplanen kan inte läras ut med samma djup utan varje lärare måste prioritera vad de vill ha med i sin undervisning.

Genom undervisningen inom ämnesområdet vardagsaktiviteter ska eleverna bland annat ges förutsättningar att utveckla sin förmåga att:

- Läsa och följa recept och instruktioner
- Metoder för bakning och matlagning
- Rutiner för måltider och hur dessa kan arrangeras
- Se samband mellan mat och hälsa.
- Redskap, verktyg och teknisk utrustning som används i hemmet (Skolverket, 2011a)

Det är betydelsefullt för eleverna att ha kunskaper om mat och måltider eftersom det kan öka deras självständighet samtidigt som det är viktigt i umgänget människor emellan. Genom hem- och konsumentkunskapsundervisningen kan eleven få kunskap om hur olika livsmedel påverkar kroppen positivt och negativt och då är det lättare för eleven att förstå

samband mellan mat och hälsa och fatta beslut som rör den egna kosten (Skolverket 2011b).

Inom ämnet hem- och konsumentkunskap på gymnasiesärskolans individuella program ska undervisningen av eleverna bland annat behandla följande områden:

- Olika metoder för matlagning och bakning.
- Hur man följer en instruktion eller ett recept.
- Redskap och teknisk utrustning som kan användas vid matlagning, hur används på ett funktionellt och säkert sätt.
- Förvaring och hantering av hushållets varor och produkter.
- Matens betydelse för hälsan.
- Planering av enkla måltider (Skolverket, 2013).

Utifrån dessa övergripande syften är det lärarens uppgift att välja undervisningens innehåll, hur innehållet ska presenteras för eleverna och vilka arbetsformer som man ska använda i undervisningen. De val som läraren gör får konsekvenser för vad eleverna lär sig. För att få fram det bästa möjliga behöver läraren reflektera över sina val och ta hänsyn till den aktuella elevgruppen, deras kunskap och förförståelse (Hjälmeskog & Höijer, 2019).

3.2. Lektionsinnehåll

Hem- och konsumentkunskap har varit ett obligatoriskt skolämne för alla pojkar och flickor i den svenska grundskolan sedan 1962. Hem- och konsumentkunskap förknippas enligt Hjälmeskog och Höijer (2019) ofta med matlagning, vilket troligen beror på lektionssalens utformning med köksenheter och att många lektioner innehåller matlagning.

I hem- och konsumentkunskap är matlagningens syfte att skapa möjligheter för eleverna att utveckla kunskaper kring hälsa, ekonomi och miljö ur ett hushållsperspektiv. Enligt en studie av Höijer (2013) handlar inte mat bara om näringsämnen och att bli mätt utan vi förknippar mat med en mängd olika saker. Mat kan markera skillnad mellan vardag, helg och högtider eller mellan dygnets olika delar. Vardagens måltider hemma med

familjen har visat sig vara en viktig del i en familjs kultur då sociala positioner och roller reflekteras.

I hem- och konsumentkunskap är det enligt en studie gjord av Åbacka (2008) lärarens uppgift att på ett intressant sätt undervisa eleverna om att regelbundna måltider har en hälsomässig betydelse. Enligt Höijer (2013) upplevde lärarna i hennes studie att de har ett uppdrag att utbilda för folkhälsa genom att vara förebilder och visa på hälsosamma alternativ. De flesta eleverna som deltog i undersökningen som gjordes av Åbacka (2008) kände till kroppens behov av näringsämnen och förstod att det var bra med en omväxlande kosthållning som innebar lämpliga portioner, varierad kost och föda av god kvalitet. Både elever och lärare beskriver maten man gör i hem- och konsumentkunskap som basmat, sådan mat man äter ofta. Höijer (2013) belyser i sin studie att lärarnas personliga ideal påverkade vilken syn de hade på mat och även vilken mat de valde till undervisningen, t.ex. att hemlagad mat var bättre än ”hel- och halvfabrikat”. Det fanns även andra parametrar som styrde lärarens val exempelvis valde man snabblagad mat på grund av lektionens längd, maten behövde även vara prisvärd då ekonomin var begränsad och ibland valdes lektionsinnehållet av lärarna med en pedagogisk tanke såsom progression av lärandet (Höijer, 2013).

I en studie av Fordyce – Voorham (2016) som undersökte lärarnas syn på matlagningskunskap, bedömdes kunskaperna kring de praktiska färdigheterna och att behärska specifika matlagningsmetoder och matlagning från grunden som viktiga. Lärarna värderade matlagning från grunden högre än andra alternativ. Samma studie visade även att lärarnas egna intressen och erfarenheter hade stor inverkan på lektionernas innehåll.

Bohm, Lindblom, Åbacka, Bengs och Hörnell (2015) genomförde en undersökning i fem skolor i norra Sverige där lärarna uppmuntrade lagning av vegetarisk mat på hem- och konsumentkunskapslektionerna. Det fanns enligt lärarna många parametrar att ta hänsyn till såsom bekvämlighetsaspekter, stram budget och tid. Lärarna menade även att det kulturella arvet inverkade på elevernas åsikter kring vegetarisk mat eftersom matvanor var ett uttryck för social sammanhållning och identitet och då kunde de användas för att markera skillnader mellan grupper.

Granberg (2018) har i sin studie kring hem- och konsumentkunskap i särskolan uppmärksammat att läraren har stor frihet och möjlighet att påverka undervisningens fokus genom att själv bestämma vilka ingredienser, matlagningsmetoder och typer av måltider som undervisningen ska fokusera kring. I den aktuella studien fann Granberg (2018) att hem- och konsumentkunskapsundervisningen på särskolan skiljde sig åt från grundskolans undervisning genom att andra ingredienser framträdde här, så som att på särskolan låg fokus på ingredienser för bakning. På de lektioner som observerades i studien gavs eleverna goda möjligheter att lära sig baka. Anledningar som nämndes kring lärarnas val av undervisningens innehåll var att det var billigare att baka än att laga mat. Lärarna berättade att de var tvungna att beställa ingredienser via en grossist och då gjordes inköpen i storpack vilket innebär att man hellre valde matvaror med lång hållbarhet vilket innefattade ingredienser för bakning.

I en tidigare studie gjord av Granberg et al. (2017) kom de fram till att lärarna förespråkade kunskaper kring vissa specifika maträtter och måltider. Lärarna ansåg att det var viktigt för eleverna att självständigt kunna tillreda frukost och mellanmål. Maträtter som lärarna ville att eleverna skulle kunna tillreda var traditionella svenska vardagsrätter såsom spaghetti med köttfärssås och korv stroganoff. Att bakningen har en framträdande roll i undervisningen kan enligt Granberg et al. (2017) bero på att hemlagade kakor och bullar är en väsentlig del av den svenska mat- och måltidskulturen.

Hem- och konsumentkunskap konstrueras inte enbart i relationen mellan läraren och dennes elever utan hem- och konsumentkunskap ingår i en större kontext. Hem- och konsumentkunskap kan ses som ett kulturellt rum som bör förstås på ett specifikt sätt, genom de värderingar som delas av en grupp människor. Dessa gemensamma värderingar är väsentliga och anger för pedagogerna vilket ämnesstoff som anses viktigt och hur undervisning bör utformas (Höijer, 2013). Enligt Granberg et al. (2017) är det problematiskt att bakning har en framträdande position inom särskolan, då de anser att bakning av bullar och kakor upptar en betydande del av undervisningen och den tid som blir tillgänglig för att träna andra matlagningsförmågor minskar betydligt. Enligt Fisher, Nicholas och Marshall (2011) får barnen sina matvanor och kunskaper i tidig ålder och de menar att matlagning i skolorna är en viktig del av barnens utveckling. Barn som tränar

sina matlagningsförmågor och lär sig näringskunskap är mer benägna att göra hälsosammare matval senare i livet. Undervisningen i hem- och konsumentkunskap ska förutom att lära eleverna matlagning även visa på vikten av en hälsosam, balanserad kost. Personer med kunskap tenderar att välja fler måltider som innehåller frukt, grönsaker och spannmål (Fisher et al. 2011).

Bennett och Cunningham (2014) reflekterar kring personer med intellektuella funktionshinder och deras risk att välja ohälsosamma matval då de har en reducerad förmåga till abstraktion och svårigheter med minnet. Författarna såg i sin studie har enligt deras studie sett ett samband mellan intellektuella funktionsnedsättningar och dåliga kostvanor. I matlagningskursen som forskarna studerade fokuserade de på aktivt deltagande i hälsosamma måltider, teori i form av interaktiva spel och grundläggande matlagningskunskaper.

3.3. Artefakter

Under denna rubrik redogör jag för de artefakter som är relevanta för ämnet hem- och konsumentkunskap. Artefakter såsom ord och begrepp, redskap och köksinteriörer är viktiga komponenter inom hem- och konsumentkunskapsundervisningen.

3.3.1. Matlagningsspråket

Granberg et al. (2017) kom fram till att lärarna ansåg att eleverna behövde kunskap i matlagningsspråket eftersom begreppen är en del av språket som används vid muntliga instruktioner och i recept. Granberg (2018) beskriver kroppsspråket som en viktig artefakt när lärarna förmedlar matlagningskunskap. När eleverna i studien frågade hur något skulle göras visade ofta läraren med hjälp av kroppsspråket hur eleverna skulle gå till väga. Resultatet i studien visade att kroppsspråket spelade stor roll för att mediera kunskaper om matlagning till eleverna. Granberg (2018) skriver att *”det är troligt att kroppsspråket fungerar som stöd till den verbala kommunikationen och att lärarnas kroppsspråk ökar elevernas möjlighet till lärande”*(s 56).

3.3.2. Recept och receptläsning

Granberg et al. (2017), kom fram till att lärarna ansåg att eleverna behövde kunskap i att kunna följa recept och veta hur man mäter olika ingredienser. Brunosson, Brante, Sepp

och Mattsson Sydner (2014) drog slutsatsen att eleverna vanligtvis inte förstår vad recepten anger. Receptens utformning kräver kunskaper i läsning och ibland även bildtolkning. Man såg i studien tre egenskaper i receptens utformning som innebar svårigheter för eleverna:

1. Ingredienserna och instruktionerna var separerade
2. Det fanns mycket information i receptet som helhet
3. Informationen fanns i receptets alla delar

Förutom dessa tre egenskaper behöver eleverna ha grundläggande kunskaper kring hur man följer en instruktion, steg för steg. Avståndet i recepten mellan ingredienser och instruktioner gör att eleverna behöver flytta fokus vilket kan vara problematiskt när ögonen måste flyttas upp och ner. Många recept innehöll även mer än en instruktion i varje steg vilket visade sig vara problematiskt för eleverna. Ett recept anger sällan vilka redskap man behöver använda vilket innebär att det krävs både förkunskap och erfarenhet för att följa ett recept (Brunosson et al. 2014).

Recept är enligt Granberg (2019) mycket mer än bara en instruktion, det är en central del av den västerländska matlagningskulturen. I recepten ryms kunskap från tidigare generationer vilket innebär att genom att använda recept behöver människan inte skapa ny kunskap utan kan använda sig av och utveckla kunskap som redan finns. För att bli delaktig i en viss kultur såsom köket krävs det att man förstår de olika kulturella artefakter som är centrala där exempelvis diskmaskin, spis, instruktionen på såspaketet eller elvispen. Vi blir delaktiga i ett sammanhang då vi kan använda artefakter, därför är det enligt Granberg (2019) viktigt att för eleverna att förstå och använda recept och andra artefakter när de lagar mat i hem- och konsumetkunskapsundervisningen. Recept används enligt Granberg et al. (2017) frekvent i undervisningen på både grundskolan och grundsärskolan och lärarna ansåg att receptläsning var något av det viktigaste för eleverna att lära sig. Enligt läroplanen för grundsärskolan (Skolverket, 2011a) ska eleverna träna på att läsa och följa recept och instruktioner samt utveckla förmågan att använda ämnesspecifika ord och begrepp, vilket innebär att lärarna behöver förstå hur recept kan uppfattas och vilka kunskaper eleverna behöver för att klara av att använda recept i undervisningen (Granberg, 2019). För att kunna använda recept krävs det enligt Brunosson et al. (2014) kunskaper och förmågor såsom att känna till de olika

måttenheterna och vanliga matlagningstermer. För det första måste eleven veta betydelsen av ordet och för det andra behöver hen veta hur man använder redskapet. Ytterligare en kunskap som behövs är att veta vad som händer med en ingrediens när man bearbetar den exempelvis med visp eller med värme, dvs hur en ingrediens omvandlas utifrån olika tillagningsmodeller.

3.3.3. Klassrummet

Ett klassrum för undervisning i hem- och konsumentkunskap ser enligt Granberg (2018) ofta ut på ett annat sätt än klassrum där annan ämnesundervisning bedrivs. Ofta har klassrummen olika köksenheter med spis, arbetsbänk och skåp där eleverna kan laga mat gemensamt. I klassrummet finns även gemensam kyl, frys och skafferi. Klassrummens design gör oftast att eleverna riktar sin uppmärksamhet mot varandra och det gemensamma arbetet till skillnad från ett ”vanligt” klassrum där det oftast är designat utifrån en ”lärarcentrerad positionering”.

Hur ett klassrum ser ut skapar enligt Hipkiss (2019) olika möjligheter för de aktiviteter som eleverna ägnar sig åt under lektionen. Vad som är synligt på väggar, hur möblerna är arrangerade, vilka delar av klassrummet som är öppna och tillgängliga påverkar hur relationer skapas och hur pedagogiska diskurser etableras. Lokaler för hem- och konsumentkunskapsundervisning kan se olika ut. År 2014 gjorde Höijer (2019) en undersökning bland 150 lärare och de flesta som svarade angav att de hade en specifik lokal för sin hem- och konsumentkunskapsundervisning. De flesta klassrummen hade även tillgång till internet och smartboard eller projektor i salen.

Lärarna beskrev hem- och konsumentkunskapsalen som en ”institution” dvs det var den som karakteriserade och definierade ämnet. Mat och matlagning utgör kärnan i undervisningen och att ha utrustning för att laga mat och att utföra olika uppgifter blir en förutsättning för undervisningen (Höijer, 2019).

Sammanfattningsvis kan man utifrån forskningen dra slutsatsen att hem- och konsumentkunskapsundervisningens inriktning i stor utsträckning styrs av pedagogernas val. Styrdokumenten beskriver vilka förmågor eleverna ska utveckla men pedagogerna väljer var tyngdvikten i undervisningen ska ligga. Tidigare studier visar att pedagoger inom särskolan ofta väljer att baka med eleverna på grund av tidsbrist och ekonomiska

begränsningar. Tidigare forskning visar att artefakter inom hem- och konsumentkunskap är viktiga för eleverna att lära sig och av tidigare studier framgår även att flertalet elever inom särskolan har svårigheter när det gäller recept och receptläsning.

4. Teoretiskt ramverk

I kommande kapitel presenteras sociokulturellt perspektiv som studien inspirerats av. Det sociokulturella perspektivet bedömdes vara ett relevant val, då perspektivet belyser lärandet och kommunikationen som sker i samspel mellan individer vilket är centralt i elevernas lärprocesser.

Syftet med studien har varit att belysa vilka kunskaper och färdigheter pedagogerna tycker är viktiga i hem- och konsumentkunskapsundervisningen. Studiens utgångspunkt är att kulturen och det omgivande samhället är avgörande för människors liv, utveckling och lärande. I den sociokulturella teorin ser man lärande som något som sker i sammanhang, i en kontext och att man inte kan förstå lärandet utan att analysera det i relation till kontexten.

4.1. Sociokulturell teori

Inom den sociokulturella teorin spelar kommunikationen en central roll (Nilholm, 2016). Säljö (2000) beskriver kommunikation och språkanvändning som centrala i det sociokulturella perspektivet. Kommunikation och språkanvändning fungerar som länk mellan barnet och miljön. Språket är grundläggande i läroprocesserna vilket innebär att språket ses som en förutsättning för lärande och tänkande, och att vi genom kommunikation blir sociokulturella personer. Begreppet artefakter har en speciell betydelse i det sociokulturella perspektivet, det är de resurser, språkliga och fysiska, som vi har möjlighet att förfoga över och som vi använder oss av för att begripa vår omvärld (Säljö, 2000). Lärande är en verksamhet där användningen av *artefakter* står i fokus. Artefakterna delas här in i två kategorier: fysiska artefakter och språkliga artefakter. Exempel på fysiska artefakter kan vara kokböcker, köksredskap och kylskåp. De språkliga artefakterna kan vara olika uttrycksformer såsom bilder, bokstäver, siffror och symboler. Genom att förmedla kunskaper genom artefakter kan vi samarbeta med andra i ett specifikt sammanhang. Människan skapar artefakter av olika slag som utvecklar och förändrar livsvillkoren (Nilholm, 2016). Artefakterna kan ses som resurser som vi använder oss av när vi agerar tillsammans med andra i sociala praktiker. Genom förmågan att använda och bemästra olika artefakter kan vi bli delaktiga i olika praktiker (Säljö, 2015).

Vygotskij (1999) betonar att lärande måste ske i ett sammanhang det måste vara ett "levande kunskapsinhämtande", begreppen måste kopplas till konkreta sammanhang så att de inte bara blir ord utan innebörd. Säljö (2000) delar Vygotskijs tanke och menar att utifrån deltagande i sociala praktiker sker lärande och utveckling. *Lärande är deltagande i praxisgemenskap* och en praxisgemenskap är en verksamhet med ett gemensamt engagemang och gemensamma uppgifter. Lärandet sker överallt och alltid genom att delta i olika sociala situationer och däri bland diverse praxisgemenskaper. Inledningsvis sker deltagande som nybörjare och erfarenheter inhämtas, vilket leder vidare till att individen blir en mer kompetent aktör i den sociala aktiviteten. Under lärprocessen lånar nybörjaren kompetens av den mer erfarna personen, kamrat, assistent eller lärare, och utvecklar på så vis en större grad av självständighet i genomförandet av uppgiften. Eleven är inledningsvis helt beroende av yttre stöd för att i slutskedet behärska aktiviteten utan stöd (Säljö, 2000). Pedagogens uppgift är att se till att utforma gruppuppgiften så att alla elever blir aktiva i arbetet och tar del av varandras kunskaper. Svårigheten kan vara att göra uppgifter som passar alla gruppkonstellationer. Genom att göra och utföra genomtänkta uppgifter som passar de olika grupperna kan deltagandet bli mer aktivt. Praxisgemenskap leder till lärande så länge läraren vet vilka förutsättningarna är (Strandberg, 2013). Lärande är *medierat* vilket innebär att lärandet förmedlas. Elever kan få stöd och hjälp av någon som kan mer än den själv, till exempel en lärare eller klasskamrat, och på så sätt utvecklas (Säljö, 2000).

Ett centralt begrepp inom det sociokulturella perspektivet är den *proximala utvecklingszonen*. Den beskriver vad eleven presterar tillsammans med andra till skillnad mot vad den åstadkommer själv (Vygotskij, 1978, 1986). Den aktuella utvecklingszonen är den zon där uppgiften är på en nivå som eleven klarar av att göra själv. Inom den närmaste utvecklingszonen klarar eleven av att göra en uppgift tillsammans med någon mer kunnig (Strandberg, 2013). I den närmaste utvecklingszonen är det betydelsefullt att man som lärare vågar utmana eleven utifrån rimliga och höga förväntningar (Lundberg & Reichenberg, 2013). Det leder till att elevens aktuella utvecklingszonen vidgas, och de uppgifter som hen tidigare behövde hjälp med kan hen sedan klara av på egen hand (Strandberg, 2013). Den proximala utvecklingszonen är ingenting som ett barn "har" och som är beständig. Zonen finns endast i samspel mellan till exempel eleven och läraren och kan variera beroende på lärare eller material eleven har tillgång till. Undervisningen

i skolan ska ligga på en nivå som passar varje individuell elev så att denne ska få möjlighet att ”sträcka på sig” för att nå nästa steg i sin utveckling och klara något som denne inte gjort tidigare, den ska innehålla utmaningar som eleverna med hjälp och stöd kan nå. Det är viktigt att inte sträva efter sådant som eleven redan kan, det menar Vygotskij är ineffektivt och snarare gör att eleven släpar efter i utvecklingen, det är istället viktigt att hjälpa eleven mot nya nivåer med hjälp av diverse stöd. Det är lärarens uppgift att ge eleven den draghjälp som denne kan behöva för att utvecklas men det kräver att läraren faktiskt vet på vilken nivå eleven ligger och vad denne kan sedan tidigare eller kan tänkas kunna lära sig. Den proximala utvecklingszonen är med andra ord en teori som går att koppla till anpassad undervisning (Vygotskij, 1978).

Följande teoretiska begrepp är centrala i studien: *artefakter, lärande är deltagande i praxisgemenskap, mediering, proximala zonen* och utifrån dessa begrepp har jag valt att analysera studiens empiriska material. I hem- och konsumentkunskapsundervisningen förekommer ett antal artefakter som är specifika i sammanhanget och därför är det av intresse att undersöka vad pedagogerna har för inställning till dessa artefakter. För att eleverna ska utvecklas i den förekommande praxisgemenskapen är det viktigt att undersöka pedagogernas syn på lärande, vilket det sociokulturella perspektivet kan bidra med.

5. Metodbeskrivning

I metodkapitlet beskrivs arbetsgången för insamlandet av undersökningens material samt tolkningsprocessen och vilka etiska överväganden som gjorts i samband med undersökningen.

5.1. Val av metod

Metoden som använts för att erhålla studiens material har varit semistrukturerade intervjuer (Stukát, 2005). Valet av semistrukturerade intervjuer gjordes för att möjliggöra större frihet i intervjuerna med förhoppning om att få djupare svar från intervjupersonerna vad gäller deras upplevelse av ämnet hem- och konsumentkunskap.

En intervjuguide (se bilaga 1) fungerade som stöd under intervjuerna men har inte följts i sin helhet utan frågor har utformats under samtalets gång för att fördjupa samtalet. I utformandet av intervjuguiden beaktades Brymans (2011) råd kring att frågeställningarnas formulering inte ska vara så specifik att det under insamlingen av data hindrar alternativa idéer eller synsätt från att uppstå, beaktats. Detta perspektiv delas även av Repstad (2007) som föreslår improvisation vid uppföljning av svar som ett sätt att uppmuntra informanten att fördjupa sina svar. Fokus under samtalen har varit intervjupersonernas egna uppfattningar och synsätt vilket enligt Bryman (2011) grundar valet av kvalitativa intervjuer. Intervjun har ljudinspelats för att ge en fullständig information men även för att, som forskare kunna, vara närvarande i samtalet. Det inspelade materialet har därefter transkriberats ordagrant.

5.2. Urvalsprocess

Urval av intervjupersoner till denna studie har gjorts utefter ett målinriktat strategiskt val. Ett målinriktat eller målstyrt urval görs på ett strategiskt sätt där personer väljs ut som är relevanta för de forskningsfrågor som studien bygger på (Bryman, 2011).

För att kunna få svar på syftet till studien krävdes personer som var väl insatta i hem- och konsumentkunskapsundervisningen för elever som läser inom ämnesområden på grundsärskolan samt för elever på individuella programmet på gymnasiesärskolan. För att hitta intervjupersoner till undersökningen kontaktade jag därför lärargrupperna vid två

skolor, en grundsärskola med elever som läste inom ämnesområden och en gymnasiesärskola där eleverna läste inom individuella programmet.

På skolorna fanns det sammanlagt 15 lärare som var verksamma inom särskolan. Missivbrevet (se bilaga 2) skickades till lärarna i gruppen som undervisade elever i ämnet hem- och konsumentkunskap. Därefter kontaktades de båda rektorerna som var verksamma i grundsärskolan och gymnasiesärskolan via mail med en kort presentation av författaren och undersökningen samt en förfrågan om rektorn tillät de anställda att delta i undersökningen. Missivbrevet bifogades i mailet till rektorn så att rektorn därigenom kunde få mer information i ärendet. Av de utskickade fem missivbreven svarade alla att de kunde tänka sig att delta i undersökningen.

5.3. Undersökningsgrupp

Studiens fokus har varit att undersöka undervisningen i ämnet hem- och konsumentkunskap inom grundsärskolan och gymnasiesärskolans individuella program och utifrån detta syfte har ett urval av informanter gjorts. Sex pedagoger har medverkat i undersökningen och de arbetar på två olika skolor i en kommun. Informanterna har mellan 15-28 års erfarenhet av att undervisa inom grundsärskolan och gymnasiesärskolan.

Skola A är en skola där grundsärskolan är placerad på en grundskola med årskurserna F-6. I grundsärskolan går ca 20 elever från åk 1-9, uppdelade i fyra klasser. Eleverna läser både ämnen och ämnesområden. De elever som läser ämnesområde har ämnet hem- och konsumentkunskap i årskurserna 4-9.

På skola B är gymnasiesärskolans individuella program placerad på en gymnasieskola. På individuella programmet går 17 elever uppdelade på fyra klasser. De elever som läser inom individuella programmet har hem- och konsumentkunskap i årskurs 1-4

Deltagarna i studien är följande:

Pedagog 1, utbildad förskollärare med specialpedagogexamen, undervisar elever inom ämnesområden i hem- och konsumentkunskap.

Pedagog 2, utbildad fritidspedagog med specialpedagogexamen, undervisar elever inom ämnesområden i hem- och konsumentkunskap.

Pedagog 3, utbildad förskollärare, undervisar elever inom ämnesområden i hem- och konsumentkunskap.

Pedagog 4, utbildad förskollärare med speciallärarexamen inom utvecklingsstörning, undervisar inom ämnesområden i hem- och konsumentkunskap.

Pedagog 5, utbildad fritidsledare, undervisar elever inom individuella programmet i hem- och konsumentkunskap.

Pedagog 6, utbildad åk 1-7 lärare med lärarlegitimation inom alla sex ämnesområden på individuella programmet på gymnasiesärskolan, undervisar elever inom individuella programmet i hem- och konsumentkunskap.

5.4. Pilotstudie

Inledningsvis genomfördes en pilotstudie i syfte att pröva intervjuguiden (se bilaga 1), om den gav svar som överensstämde med syftet för undersökningen. En förskollärare verksam inom grundsärskolan med inriktning ämnesområden med erfarenhet kring undervisning i hem- och konsumentkunskap kontaktades och missivbrevet (se bilaga 2) skickades i ett mail till intervjupersonen. Förskolläraren arbetade på skola A där en del av föreliggande studie är genomförd.

Intervjupersonen valde själv plats för intervjun. Innan intervjun startade informerades intervjupersonen om undersökningens syfte, att intervjun skulle spelas in, att materialet från intervjun skulle hållas inlåst tills arbetet var klart för att sedan raderas och att inga namn på personer eller platser skulle nämnas utan fiktiva namn skulle upprättas. Information gavs även om att deltagandet var frivilligt och att det närhelst under arbetets gång var möjligt för intervjupersonen att avsäga sin medverkan och då skulle materialet plockas bort från undersökningen (Vetenskapsrådet, 2011).

Intervjun spelades in på mobiltelefon och det inspelade materialet avlyssnades därefter för att avgöra vilket sorts utfall frågeställningarna resulterade i. Intervjuguiden bearbetades därefter i form av att några frågeställningar lades till med förhoppningen att bättre täcka undersökningens syfte. Pilotintervjun genomfördes och utföll som ett relevant bidrag och har därför ingått i studiens empiri.

5.5. Intervju

Studien genomfördes genom att först kontakta pedagog 1, 2 och 4 som undervisar i en grundsärskola och har erfarenhet av undervisning i hem- och konsumentkunskap, frågan kring deltagande ställdes muntligt vid ett besök på skola A. Alla tre tackade ja, därefter skickades ett mejl med missivbrevet (bilaga 2). Kontakten med intervjupersonerna 5 och 6, som arbetar på skola B togs via mejl med ett bifogat missivbrev (bilaga 2). De fem informanterna bekräftade genom att besvara missivbrevet som skickats ut och kontakten fortsatte sedan via mejl fram till intervjutillfället.

Intervjupersonerna valde själva platsen för var intervjun skulle genomföras. Intervjun inleddes med information om etiska frågor enligt Vetenskapsrådet (2011) och respondenten undertecknade ett samtycke till att vara med i studien. Intervjutiden varierade inom spannet 20 minuter till 50 minuter. En anledning till att intervjutiden utökades var att författaren efterhand blev mer bekväm i sin roll och hanterade tystnad som kunde uppstå då respondenten funderade.

Intervjuguiden (bilaga 1) fungerade som ett stöd under intervjun men följdes inte i sin helhet utan frågor formulerades utifrån det intervjupersonen sade och det som författaren upplevde som viktigt i stunden för att bättre förstå intervjupersonens yttrande. Repstad (2007) menar att intervjuguiden inte ska följas slaviskt utan att den kan fungera som en minneslista över de ämnesområden man vill täcka. Färdigformulerade frågeställningar kan leda till att redan kortfattade och mer tystlåtna svarspersoner blir än mer passiva och tysta av att färdigformulerade frågor haglar över informanten menar (ibid.).

5.6. Bearbetning

Bearbetningen av intervjumaterialet har skett genom att först har intervjuinspelningarna lyssnats på och sedan har de transkriberats. Allt intervjumaterialet har transkriberats ordagrant. Intervjumaterialet har därefter systematiskt granskats och ordnats utifrån frågeställningarna för undersökningen.

Varje intervju granskades var för sig, materialet lästes igenom upprepade gånger för att möjliggöra kategorisering utifrån frågeställningarna i syftet. Textavsnitt som upplevdes ge svar på ställd frågeställning plockades ut från intervjumaterialet och ordnades in under ställd fråga. Detta gav författaren en större överblick över det insamlade materialet.

Därefter granskades svarsmaterialet för varje enskild frågeställning, denna gång för att finna mönster i intervjupersonernas upplevelser och uppfattningar. Likheter och skillnader har analyserats utifrån om intervjupersonerna uttryckt liknande åsikter eller om åsikterna gått isär i frågorna.

I analysarbetet bearbetas de sammanfattande resultatet för varje forskningsfråga och kopplingar gentemot forskningsunderlaget och den teoretiska utgångspunkten söktes.

5.7. Tillförlitlighet

Enligt Bryman (2011) bör kvalitativ forskning bedömas utifrån tillförlitlighet och äkthet. Studiens syfte har varit att ta del av informanternas uppfattning och erfarenhet kring hem- och konsumentkunskap. I urvalsförfarandet valdes sex informanter för att få en variation av erfarenheter. De sex informanterna är alla pedagoger som undervisar eller har undervisat i hem- och konsumentkunskap på grundsärskolan och gymnasiesärskolan. Det låga antalet deltagare i undersökningen gör att forskningsunderlaget är litet vilket kan påverka tillförlitligheten av undersökningen. För att studien skulle få en större överförbarhet krävs ett större informantfält som ger fylligare datainsamling och som då blir mer applicerbart i en större kontext (Bryman, 2011). Intervjuerna ger en bild till läsaren av de, under genomförd undersökning, rådande uppfattningarna hos intervjupersonerna utifrån det ställda syftet med undersökningen. Denna bild kan dock inte generaliseras som en allmänrådande uppfattning hos verksamma pedagoger inom särskolans verksamheter i landet men den kan visa igenkänning i motsvarande kontexter och därmed vara överförbar.

5.8. Etik

Såsom tidigare beskrivits har under arbetets gång hänsyn tagits till de forskningsetiska principerna (Vetenskapsrådet, 2011) genom att inledningsvis har information gått ut i ett missivbrev (bilaga 2). När sedan deltagarna för undersökningen gett sitt samtycke att delta i undersökningen via mail har datum och tid för intervju bokats in. Informerat samtycke enligt Kvale och Brinkmann (2009) innebär att deltagarna informerats om det generella syftet med arbetet och arbetets upplägg i stort samt vilka risker och fördelar det kan innebära att delta i undersökningen. Det betyder även att det är ett frivilligt deltagande för undersökningsspersonerna och att de har möjlighet att avbryta sitt deltagande när de

vill. Detta har beaktats genom att vid själva intervjutillfället har en genomgång av de forskningsetiska principerna åter genomförts tillsammans med deltagaren. De deltagande undersökningspersonerna har vid detta tillfälle muntligt och skriftligt gett sitt medgivande till att intervjumaterialet får användas i arbetet. Det förekommer inga privata data i arbetet som skulle kunna identifiera deltagarna. Namn på skolor och pedagoger nämns ej i studien och kommun har ej tagits med i avsikt att skydda undersökningspersonernas integritet. De inspelade intervjuerna har sedan inspelning förvarats inlåsta och raderas efter färdigställande av arbetet enligt Bryman (2011).

6. Resultat och analys

I resultatdelen presenteras de likheter och skillnader som framkommit vid analysen av det transkriberade materialet som har organiserats utifrån syfte och frågeställningar och med samma teman som i litteraturgenomgången. Under varje rubrik redovisas resultatet från intervjuerna. Därefter följer en sammanfattning av resultatet i fråga om pedagogernas upplevelser. Texten är utformad som berättande text med citat hämtat ur intervjuerna som exemplifierar intervjupersonernas upplevelser och tankar.

6.1. Styrdokument

På båda skolorna arbetar man i åldersblandade klasser med heterogena grupper vilket innebär att undervisningen i hem- och konsumentkunskap sker både i grupp och enskilt utifrån varje individs behov. Pedagogerna i studien anser att läroplanens mål stämmer väl överens med elevernas framtida kunskapsbehov och med det eleverna behöver kunna i köket när det gäller matlagning och bakning.

Läroplanen är väldigt tolkningsbar och den ska tolkas utifrån varje individ. Det är viktigt att man tittar på förmågorna som ska tränas och inte bara på det centrala innehållet (pedagog 4).

Pedagog 2, 5 och 6 anser att läroplanen i vissa delar känns högtravande och inte så förankrad i elevernas verklighet men pedagogerna ser det som sitt uppdrag att konkretisera och individanpassa målen i läroplanen så att de passar alla individer oavsett kunskapsnivå.

Det tycker jag till viss del men ibland är det lite högtravande, man har inte sänkt sig riktigt till rätt nivå utan då får vi sänka oss och skriva delaktig eftersom eleverna är på svag nivå (pedagog 5).

Pedagog 3 poängterar att det är viktigt att undervisningen hålls på en nivå som gör det enkelt för eleverna så att de behärskar det de ska lära sig. Eleverna ska ha kännedom och kunskaper som gör att de kan hjälpa till i köket i nu och framtiden.

Man ska inte behöva lära sig svåra saker i köket utan man ska hålla det enkelt för eleverna (pedagog 3).

6.2. Lektionsinnehåll

Pedagogernas val av lektionsinnehåll utgår från flera olika parametrar. Pedagog 5 arbetar utifrån tema och har då en diskussion med övriga arbetslaget och när eleverna arbetade med Europa i klassrummet lagade de mat med anknytning till olika länder i Europa på hem- och konsumentkunskapen. Pedagog 2, 4 och 5 knyter även an till traditionerna i sin undervisning genom att baka pepparkakor och lussebullar till jul, göra våfflor och semlor på våren och laga mat som man äter till jul och påsk.

Vi följer mycket traditionerna, när det är jul och våffeldagen så har vi det med i undervisningen.....inga svåra grejor men sådant som eleverna vet finns (pedagog 5).

Både inom grundsärskolan med inriktning ämnesområden och inom gymnasiesärskolans individuella program framhåller pedagogerna att de arbetar utifrån läroplanens mål, pedagog 1, 2, 4 och 6 uttrycker att de även tar hänsyn till den enskilda individens kunskapsnivå och intresse samt att undervisningen ska vara till gagn för eleven i framtiden.

Utifrån individen, vad har individen för intresse, det är viktigt att bygga på intressen för då blir eleverna aktiva och det är inte meningen att dom ska sitta vid sidan om, utan de ska befinna sig i ett begripligt sammanhang (pedagog 4).

Samtliga pedagoger i studien har elever från flera årskurser i samma undervisningsgrupp och undervisningen sker både i grupp och enskilt. Det innebär att pedagogerna behöver vara extra uppmärksamma på att eleverna fått ta del av det som står i läroplanen, eftersom det i de flesta fall blir förändringar i elevgrupperna inför varje läsår. Pedagog 1 och 6 berättar att de utgår från vad gruppen och individen gjort tidigare så att eleverna får ta del av allt som står i läroplanen innan de slutar.

Vi har ju blandade klasser så det kan vara så att det kan gå elever från alla åren i samma klass, då tittar jag på om de som går i fyran har något kvar i läroplanen som de måste undervisas kring. Då får man göra det för det ska göras innan de tar studenten och då får 1or, 2or och 3or det samtidigt (pedagog 6).

Man får utgå från elev och nivå och vi har ju elever på olika nivå samtidigt så vi går ju inte utifrån någon kurs där vi börjar i förskoleklassen och går uppåt utan utmaningen är att anpassa utifrån varje individ (pedagog 3).

Pedagog 1 och 4 nämner att ju äldre eleverna blir desto mer teori planerar de in i hem- och konsumentkunskapsundervisningen. De första åren på skola A tränar eleverna basfärdigheter såsom att skära, baka och diska. I de högre årskurserna på samma skola samtalar man kring mått, enheter, kost och hälsa. Pedagogerna på både skola A och B berättar att de bygger upp undervisningen i hem- och konsumentkunskap kring hälsosamma val.

Förra terminen arbetade vi med kostcirkeln, vad den innehåller och varför man behöver äta alla sakerna. Vi kom även in på friskvård och tandhälsa och att röra på sig. Denna termin har vi gått vidare och arbetar med var maten kommer ifrån (pedagog 1).

Vi pratar om att äta nyttigt och onyttigt, det pratar vi mycket om, vad som är viktigt för kroppen och tänderna och huden och för att man ska må bra (pedagog 5).

Vi har pratat om hälsa och livsstil och då har vi jobbat mycket med vad som är bra och inte bra, tydlighet och kategoriseringar (pedagog 2).

Pedagog 3 väljer lektionsinnehåll utifrån att det ska vara lätt för eleven att göra och ingredienser och livsmedel ska vara billiga så att eleven ska klara inköpen inom sin budget i framtiden.

Jag väljer att lära dem laga mat som är rimlig i kostnad, något som är väldigt bra för våra elever är ju att få laga sin egen middag (pedagog 3).

När det är dags för hem- och konsumentkunskapsundervisning samlar pedagogerna alla eleverna, ofta kring ett bord, för att ha en gemensam genomgång kring vad dagens lektion ska innehålla. Detta gäller på båda skolorna både vid undervisning i grupp och vid enskild undervisning.

Ibland arbetar jag som förebild och visar för att eleverna ska göra efter mig och ibland arbetar eleverna självständigt. Vi arbetar både enskilt och i grupp, allt beror på den elevgrupp du har för tillfället (pedagog 4).

Om lektionen innehåller matlagning eller bakning kan pedagogen ha förberett och tagit fram ingredienser och redskap beroende på elevgruppens nivå. I någon grupp hade man en gemensam genomgång då man tittade på receptets alla delar för att sedan så självständigt som möjligt plocka fram ingredienser och redskap.

När jag startar lektionen kan det vara genom att vi gemensamt tittar på ”vad har vi idag?”, eleverna får då berätta och gemensamt plocka fram det som behövs (pedagog 1).

Vi arbetar tillsammans vid bordet. Eftersom vi har elever som har svårt att stå vid spisarna känns det bättre att vara tillsammans (pedagog 5).

Pedagogerna på båda skolorna samtalar kring att det är viktigt för eleverna att få delta i hela processen, förberedelse, genomförande och avslutning, så att de lär sig hela arbetsgången. Pedagog 5 uttrycker att det är viktigt att eleverna har gott om tid på sig på lektionerna så de hinner genomföra hela processen själva eftersom även de enklaste recepten/aktiviteterna kräver tid då eleverna ska göra så mycket som möjligt självständigt.

Eleverna kommer alltid in och tvättar händerna och tar på sig förkläden först, sedan sätter de sig ner och vi tittar gemensamt på ett recept, sen försöker man se till så att alla är delaktiga med att vara med i något moment att hämta, det är viktigt att alla får göra så mycket som möjligt (pedagog 1).

I de fall då hem- och konsumentkunskapsundervisningen är en teorilektion arbetar pedagogerna mycket med gemensamma aktiviteter vid whiteboardtavlan. På båda skola A och B arbetar pedagogerna med mycket bildstöd, de använder både fotograferade bilder och ritade bilder från ”inprint”(ett program med bildsymboler som används både på ipad och dator).

När vi pratade om dammsugaren har både jag och eleverna nästintill suttit och legat på golvet med dammsugaren och provat och kontrollerat olika knappar och mekanismer (pedagog 6).

Vi pratade om ägget och var det kom ifrån dvs. tuppen och hönan som var kära. Sedan fick eleverna koka ett ägg, steka ett ägg och sedan har vi gjort en maträtt av ägg, vi gjorde pannkakor och ”fattiga riddare” och efter det ska vi börja prata om kycklingen och sedan även göra en maträtt med kyckling (pedagog 1).

Pedagog 2 berättar att de har implementerat hem- och konsumentkunskapsundervisningen i den ordinarie undervisningen.

Vi har implementerat det i den ordinarie undervisningen med hemkunskap på så vis att man dukar fram och plockar undan vid måltider, även en viss mån av uppgifter som att man sopar golv och torkar bord.

Pedagog 4 tycker att hem- och konsumentkunskap finns med i alla ämnesområdena i verksamheten, eleverna ska träna färdigheter som att planera och genomföra olika vardagliga uppgifter och det gör man vid många olika tillfällen under skoldagen. Pedagogerna på både skola A och B samtalar kring lektionernas upplägg, några pedagoger tycker det är bäst för eleverna när man delar upp teori och praktik på olika dagar så att eleverna inte förväntar sig att lektionen ska innehålla matlagning eller bakning när pedagogen har tänkt att lektionsinnehållet ska vara teoretiskt. En pedagog försöker varva både teori och praktiskt arbete i köket eftersom eleverna tycker om att laga mat och det gör att de blir mer aktiva på lektionen.

Jag delar upp så att jag har teori en dag och praktiskt arbete en dag, det är lättare för eleven att inte blanda (pedagog 6).

Jag upplever att om man blandar teori och praktiskt arbete, då känns det som att eleverna frågade efter om vi inte skulle laga mat men när det är två gånger så upplever jag att eleverna vet att den ena dagen är det teori och den andra dagen matlagning (pedagog 6).

Jag försöker alltid göra något praktiskt varje gång för det är det som sporrar och som de tycker om, gör man inte det så är det precis som att dom inte tycker att dom haft hemkunskap (pedagog 5).

6.2.1. Matlagning och bakning

Alla pedagogerna i studien uttrycker vikten av att lära sig enkel matlagning. Pedagog 4 berättar att förr bakade man mycket, det var enligt hen den ”gamla” uppbyggnaden av hem- och konsumentkunskapsundervisningen på särskolan.

Undervisningen byggde på att det skulle vara mysigt och man fikade tillsammans (pedagog 5).

Vi ska inte ta bort bakning från undervisningen men det får inte bli en mysig grej som tar tid från övrig hem- och konsumentkunskapsundervisning. Vi bakar mest utifrån våra traditioner och det tillhör ju också läroplanens mål (pedagog 4).

Både på skola A och B berättar pedagogerna att de både bakar och lagar enklare måltider på hem- och konsumentkunskapsundervisningen. På skola B lagar eleverna frukost, mellanmål, mikrovågsmat och enkel husmanskost. Pedagog 6 berättar att de bakar väldigt sällan.

Det är ju viktigare tycker jag att träna på mellanmål som man kan göra och mat än att baka en kaka. Jag kan inte ens komma ihåg när jag bakade med mina elever sist, det var ett tag sedan. Ska jag vara helt ärlig tycker jag ibland att i vår verksamhet är det för mycket bakning och fika och det gillar inte jag (pedagog 6).

På skola A där eleverna är lite yngre har matlagningen än så länge ”bara” bestått av att eleverna tillagar ett frukost- eller ett mellanmål. Pedagog 1 berättar att de ska laga mer mat framöver då de samtalar kring potatisen och vad man kan göra av den. Pedagogerna på skola A känner att de undervisar lika mycket i bakning som i matlagning.

Det är ungefär 50/50, både matlagning och bakning, matlagning då räknar jag in sådana saker som fruktsallad, göra varma mackor och sådana saker, det är viktigt att lära sig använda spisen och ugnen också (pedagog 2).

Pedagogerna på båda skolorna anser att det är viktigt att de anpassar matlagningen efter elevgruppen och att de ibland använder halvfabrikat för att underlätta för elevgruppen.

Vi försöker anpassa så att det ska vara lättare för eleverna, att kunna köpa halvfärdigt och ändå kunna laga sin egen pizza (pedagog 6).

Om det inte finns någon personal som kan hjälpa mig när jag är vuxen så ska jag kunna titta i kylskåpet och ta fram och värma köttbullar eller liknande (pedagog 3).

6.2.2. Pedagogernas didaktiska val

Alla pedagogerna i studien nämner att det är elevunderlaget som styr vad de undervisar kring. Det är viktigt att utgå från den enskilda elevens kunskapsbehov och förmågor och att de får dela in elevgrupperna utifrån elevernas behov. Några elever behöver enskild undervisning för att utvecklas och då är det viktigt att man organiserar utifrån det. Pedagogerna upplever inte att ekonomin begränsar deras undervisning utan det finns ekonomiska medel för inköp. Både skola A och B har begränsningar i var de får göra sina inköp och skolorna ligger långt ifrån den aktuella butiken vilket de anser utgör ett hinder i undervisningen då eleverna inte klarar av att ta sig dit utan pedagogerna får göra alla inköp.

Avstånd till affären, vi är begränsade i var vi får handla. En del elever orkar inte gå så långt och det går ingen buss dit. Om eleverna inte är med vid inköpen kan de inte påverka sina val (pedagog 4).

Pedagog 1 och 4 upplever att tiden kan begränsa undervisningen, de nämner att tiden måste räcka till både förberedelse, genomförande och avslutning. Pedagog 5 upplever att de ibland får anpassa undervisningen efter när det är ledigt i hem- och konsumentkunskapssalen men eftersom de på skola B har två lokaler de kan vara i så är det inget stort problem.

Alla pedagoger i studien anser att det viktigaste i lärarrollen är att eleverna är delaktiga och tar till sig kunskaperna som man vill förmedla. Det är också enligt pedagogerna viktigt att de väcker en lust hos eleverna att arbeta i köket. Pedagog 2 nämner vikten av att vara tydlig, att som pedagog ge eleverna en förförståelse av vad som ska hända och att ge eleven rätt förutsättningar för att lyckas. Pedagogerna på båda skolorna uttrycker betydelsen av upprepning, att eleverna behöver befästa kunskaperna genom upprepning.

Undervisningen kan bygga på att man bygger på något man gjort tidigare och bygger på med något nytt, så att man hela tiden bygger på kunskaper som eleven har (pedagog 4).

Lärarna på båda skolorna tycker att det är viktigt att eleverna får tid att utföra momenten självständigt i undervisningen.

Det gäller att vänta in och ge eleven tid, det kan ta en stund att sjunka in i vad som ska göras och sedan komma igång, ger man de tid, även om det tar lång tid, så kan eleverna oerhört mycket självständigt (pedagog 6).

Pedagog 1 tycker även att det är viktigt att nivåanpassa undervisningen så att undervisningen passar alla elever utifrån deras förutsättningar.

Det är ju inte alla som kommer kunna göra egna mellanmål, då kan det handla om att få uppleva undervisningen med sina sinnen och vara med på det man klarar av (pedagog 1).

6.3. Pedagogernas uppfattningar av vilka kunskaper och förmågor som är viktiga för eleverna.

Samtliga pedagogerna i studien uttrycker vikten av att vara självständig, att kunna leva ett så självständigt liv som möjligt. Studien visar att pedagogerna tycker att det är viktigt att eleverna hittar i ett kök och att de vet var de kan hitta olika saker, att de vet vad som ska stå i kylan eller ligga i frysen. Pedagog 5 nämner vikten av repetition för att befästa kunskaperna, att det är viktigare att man i skolan lär eleven att baka en kaka än att eleven har fått prova baka 25 olika kakor.

Självständighet är a och o, det spelar ingen roll i vad. Om man pratar om att ställa in varor i kylan eller om vi pratar om att gå på toa eller, allt, bara det är självständighet, självständighet (pedagog 6).

Att vara självständig och kunna göra de där enkla sakerna som ett mellanmål, så självständighet är nog det jag tänker mest på (pedagog 1).

Allt de kan ta till sig så att de kan leva ett så självständigt liv som möjligt om de bor hemma eller förhoppningsvis, som man önskar, flyttar hemifrån till ett boende (pedagog 5).

Pedagog 4 tycker även att det är viktigt att eleverna kan kommunicera kring det som ingår i vardagslivet, att eleverna kan fråga, samtala, tycka och tänka kring olika

problemlösningar för att öka sin självständighet. Pedagog 2 anser att det är viktigt att kunskaperna är på rätt nivå så eleverna kan använda dem i framtiden, de arbetar mycket kring att skriva enkla recept tillsammans med eleverna som de sedan ska få med sig hem.

Pedagog 3 och 5 nämner vikten av god hygien, att träna eleverna i att hålla rent i köket och ställa livsmedel på rätt ställe när man ska förvara de så att de inte blir förstörda. Det är även viktigt att samtala kring den allmänna hygien med eleverna, vikten av att tvätta sig och att duscha. På skola B samtalar pedagoerna kring hygien i flera olika ämnesområden och pedagogerna förmedlar samma syn av det till eleverna eftersom de tycker att det är viktigt för eleverna i framtiden.

Hygien är viktigt, hygien allmänt, vi pratar mycket hygien, det gör man även ute i grupperna, där följs vi åt och har samma syn på det (pedagog 5).

Det är viktigt för eleverna att ha enkla kunskaper så att de vet hygien, det är viktigt att de vet att man ska diska (pedagog 3).

6.4. Artefakter i hem- och konsumentkunskapsundervisningen

Under följande rubriker redogör jag för de i studien förekommande artefakter som är relevanta för hem- och konsumentkunskapsundervisningen. Artefakterna är både av fysisk och av språklig karaktär.

6.4.1. Ord och begrepp

Pedagogerna på skola A och B arbetar mycket med alternativ kommunikation såsom bildstöd och tecken som stöd till tal. Vid genomgång av lektionens innehåll presenteras allt med hjälp av konkret material, bilder och tecken för att öka elevernas förståelse. Alla pedagogerna anser att det är viktigt för elevernas självständighet i köket att de känner till olika ord och begrepp, att de vet vad ett kylskåp är och att de kan hämta de redskap som benämns i instruktioner och vid samtal. Pedagog 2 anser att man kan anpassa begreppsinnläringen utifrån elevens förmåga, enkla saker som att hämta livsmedel i kylan kanske alla lär sig men begreppen som deciliter och gram är enligt pedagog 2 för vissa elever för svårt att lära sig.

Vet man att det heter mjölk kan man fråga efter det och man lär sig att det finns i kylskåpet (pedagog 2).

Jag tycker det är viktigt när dom kommer till ett eget boende så kan det vara bra att veta vad de olika sakerna heter (pedagog 5).

Jag vet inte hur pass viktigt det är men jag tror egentligen att det är extremt viktigt och personerna känner sig självständiga om de vet vad de ska hämta och då mår de bättre om de kan göra det själv (pedagog 6).

Pedagogerna uttrycker vikten av att kunna kommunicera, det är viktigt att ge eleverna ord och begrepp så att de kan vara med i samtal och så att de kan fråga, tycka till och tänka kring hem- och konsumentkunskap både på skolan och i vardagen verbalt eller med stöd av alternativ kommunikation såsom bilder och tecken. Kunskaper som de får i skolan ska de sedan kunna överföra till andra miljöer.

Ett mål är att de ska veta vad frukost, lunch, mellanmål och middag är (pedagog 3).

6.4.2. Hem- och konsumentkunskapssalen

På både skola A och B finns det egna salar för undervisningen i hem- och konsumentkunskap. På skola A har salen tidigare varit ett ”träningsskök” med både köksdel, städsåp, badrum och tvättmaskin. Nu används salen till hem- och konsumentkunskapsundervisningen men även vid elevmåltider. Salen är enligt pedagog 1, 2, 3 och 4 bara delvis anpassad för eleverna. Det finns en höj- och sänkbar vask men överskåpen i köket sitter högt och det är svårt för eleverna att nå sakerna som finns där. Det finns inte heller något skafferi utan torrvaror förvaras i överskåp i köket som eleverna inte själv kan nå upp till. Möbleringen i salen är gjord utifrån de elever som äter sina måltider där och inte utifrån undervisningens behov.

Vi har en gemensam hemkunskapssal, det finns höj- och sänkbar vask men sedan är det inte anpassat för eleverna när inte i skåpen, det är mer ett kök än en undervisningssal (pedagog 2).

Den är anpassad på det viset att vi kan höja och sänka vasken men skåp och lådor är omoderna. Möbleringen gör salen svåråtkomlig, salen är ett kök, inte ett undervisningskök (pedagog 1).

På skola A använder de ibland klassrummet istället för hem- och konsumentkunskapssalen vid undervisningen för att eleverna ska slippa förflytta sig mellan olika salar då de har sett att det för vissa elever kan vara ett hinder. Att gå till köket kan för andra elever vara mer stimulerande då miljön där signalerar vad som ska hända.

Göra fruktsallad kan man göra i klassrummet, det är i så fall det där med ugnen men det har vi löst med att vi går iväg till fritids eller personalrummet (pedagog 2).

På skola B finns det två olika lokaler för hem- och konsumentkunskapsundervisning. Det finns en stor sal med flera undervisningskök och där finns även en whiteboardtavla. Salen är möblerad utifrån undervisningens behov med ett stort bord där pedagogen kan samla eleverna vid genomgång. Undervisningsköken är utrustade med de redskap som eleverna behöver ha tillgång till och det finns alla de tekniska apparater som brukar finnas i ett hem såsom matberedare, mikrovågsugn, elvisp etc.

I den lilla salen som är avsedd för enskild undervisning finns det en höj- och sänkbar spis och vask. Här finns också all utrustning som eleverna behöver vid sin undervisning i hem- och konsumentkunskapsundervisning.

Lilla salen har inte planerats riktigt väl men där finns höj- och sänkbart (pedagog 6).

6.4.3. Recept

Pedagogerna på både skola A och B berättar att de använder sig av recept med bildstöd. De berättar att de alltid går igenom recepten med eleverna enskilt eller i grupp för att eleverna lättare ska förstå arbetsgången. Eleverna får då hjälpa till genom att berätta vad de ser i receptet, de benämner de olika ingredienserna och de olika momenten som ska utföras.

Alla våra elever behöver bildstöd, jag förstorar recepten som jag har vid genomgången, vi går igenom tillsammans så får eleverna berätta vad det är på bilderna och vad man behöver (pedagog 6).

Ibland förbereder jag och har vissa saker färdiga, för det är inte det viktigaste i processen. Det kan vara viktigare att röra, vispa och hämta saker från kylen för att veta hur smöret ser ut, sen om man inte kan mäta smöret exakt, nä det är inte viktigt (pedagog 1).

De flesta recepten tillverkar pedagogerna själva med hjälp av fotografier eller ”inprint”. Några pedagoger utgår från förskolerecept eftersom de är enkla, men de behöver kompletteras med fler bilder för att eleverna ska förstå och kunna följa instruktionerna. Alla pedagogerna i studien tycker att eleverna är i behov av bildstöd och att instruktionerna i receptet följer arbetsgången så att eleverna slipper flytta fokus till olika delar i receptet. Pedagog 4 bygger upp recepten i olika block så att varje moment har sin egen sida. Pedagog 4 och 6 berättar att de ibland gör små instruktionsböcker tillsammans med eleverna över specifika aktiviteter för att öka självständigheten.

Jag gör recept med bilder och ibland med foto. Ibland gör man en bok till en elev som ska träna på något länge, då fotograferar vi alla momenten när eleven gör saken första gången (pedagog 6).

När jag har arbetat med recept har jag utgått från förskolerecept, då har du ingredienserna på ena sidan tillsammans med måtten och sedan finns det linjer ut till texten där de ska användas (pedagog 3).

Det är viktigt att man tittar på vilken förmåga eleven har, kanske ska man börja med recept som har många bilder. Om eleven ska arbeta en längre period med en aktivitet så fotograferar jag varje steg när eleven gör det första gången för att sedan sätta ihop till en bok som eleven kan använda vid varje tillfälle för att så småningom bli självständig i uppgiften (pedagog 4).

Pedagog 1 tycker att eleverna förstår begrepp som röra, skala och skära men att det kan vara svårt för en del elever att förstå olika måttenheter som deciliter, matsked, tesked och gram.

Måttenheter och gram kan vara jättesvårt, då får man ”stötta”. Det är ju helt klart svårt och inte ens med ”inprint” bilder kan man riktigt visa, det behövs någon som tolkar till dem (pedagog 1).

Pedagog 3 och 6 berättar att de använder en bild för varje deciliter i sina recept. Pedagogerna blandar inte siffror och mått eftersom alla eleverna inte förstår siffrorna och då går elevernas energi åt på fel saker om de först ska få förklarat för sig vad det är för siffra och sedan hur mycket det är. Pedagog 3 anser att när det finns en bild för varje mått som eleven ska mäta upp kan man stryka efter hand så eleven enkelt kan följa steg för steg i instruktionen.

Ska det vara tre deciliter så finns det bild på tre mått i beskrivningen, så att man tydligt kan se för då kan man också plocka bort när man tagit en, då stryker man eller så har man ställt lika på lika med decilitersmåttan och tömmer eller fyller efterhand (pedagog 3).

Både på skola A och B är undervisningen uppbyggd så att alla eleverna har en vuxen som stödjer och lotsar dem i arbetet på hem- och konsumentkunskapslektionerna. Pedagogerna anser att det är viktigt att eleverna lyckas i sin undervisning och eleverna behöver stöd i både receptläsning och i att utföra de olika momenten.

Om jag bakar med en elev på tidig utvecklingsnivå så har jag förberett allting, då tar man en skål med rätt mängd mjöl, en skål med socker osv och sedan startar man upp med eleven som får tillsätta ingredienserna efter hand. Då lär man ut grunderna först som är att hälla, röra, vispa (pedagog 3).

För vissa elever är poängen att få blanda ihop sakerna och se resultatet och för andra elever är poängen att nu räknar vi, det beror på vilken nivå eleven är på (pedagog 3).

Med stöd av oss pedagoger och assistenter så är inte görandet det svåra för där är man ju som ett ”hjälp-jag”, sedan att förstå kan ju vara lite klurigt med måttenheter och sådana saker (pedagog 2).

Samtliga pedagoger i studien anser att det kan vara svårt för eleverna att förstå måttangivelserna och arbetar med det på olika sätt. Pedagog 5 har ofta alla mått framme och tränar på vad de heter och tycker att de flesta förstår deciliter, matsked och tesked men hon tycker däremot att eleverna har svårt att förstå gram. Pedagog 4 använder sig av förskolans recept där måtten är markerade med färger utifrån om det är hel- eller halv deciliter, i köket finns sedan likadana mått med samma färgmarkeringar. Pedagogerna

berättar att de alltid går igenom recepten tillsammans med eleverna och då går de samtidigt igenom de olika måttangivelsena.

Det känns lite överkurs om man har en elev som har en antalsuppfattning på 1, 2 och så ska hen plötsligt omvandla det till att jobba med deciliter och mängder (pedagog 2).

6.5. Analys

Syftet har varit att undersöka hem- och konsumentkunskapsundervisningen inom grundsärskolan med inriktning ämnesområden och gymnasiesärskolans individuella program. Under följande avsnitt presenteras en sammanfattning av empirin samt en analys utifrån det sociokulturella perspektivet.

Utifrån den insamlade empirin framkommer det att hem- och konsumentkunskapsundervisningen på skola A och B utförs av specialpedagoger och speciallärare som är behöriga att undervisa i verksamheten (SFS 2017:1111). På skola A har alla elever hem- och konsumentkunskap i årskurserna 4-9. Hem- och konsumentkunskap ingår bland annat i ämnesområdet ”vardagsaktiviteter” på grundsärskolan med inriktning ämnesområden (Skolverket, 2011a). På skola B har alla elever i år 1-4 undervisning i ämnet hem- och konsumentkunskap som är ett av de sex ämnesområdena på gymnasiesärskolans individuella program (Skolverket, 2013). Samtliga pedagoger anser att läroplanens mål stämmer väl överens med elevernas framtida kunskapsbehov. Texten i läroplanen kan enligt pedagogerna ibland vara lite högtravande men de anser att de kan bryta ner målen till elevernas nivå, pedagogerna på skola B berättar att de flesta av deras elever endast når grundnivån som är att eleven har deltagit. Det sociokulturella perspektivet kan skapa en förståelse för ämnet hem-och konsumentkunskap genom att belysa det teoretiska, verbala, som sker i undervisningen. Ämnets praktiska del förstås i relation till de fysiska redskapen, artefakter, som används för att skapa lärandet i form av livsmedel, köksredskap och recept (Säljö,2000; Vygotskij, 1978).

6.5.1. Mediering

Det framgår tydligt i analysen av intervjumaterialet att det är de individuella förmågorna och behoven som tillsammans med läroplanens mål styr hur hem- och konsumentkunskapsundervisningen utformas och medieras. Pedagogerna i studien

berättar att det är elevgruppen som styr undervisningen. Det är viktigt för pedagogerna att alla elever kan vara delaktiga i undervisningen och pedagogerna undervisar både i grupp och individuellt. Både på skola A och B finns det tillgång till en vuxen som stödjer och lotsar varje elev i undervisningen. Lärandet är medierat dvs det förmedlas av någon som kan mer och i hem- och konsumentkunskapen på skola A och B får eleverna stöd av en egen pedagog eller kamrat för att utvecklas i arbetet (Säljö, 2000). Man startar undervisningen med en gemensam genomgång för att tillsammans titta på och samtala kring vad man ska göra och vad man behöver, eleverna får sedan vid vissa tillfällen så självständigt som möjligt plocka redskap och ingredienser. Pedagogerna på båda skolorna uttrycker att eleverna har stort behov av upprepning för att befästa kunskaperna och inledningsvis är eleven helt beroende av yttre stöd för att mot slutet behärska aktiviteten utan stöd, vilket följer Säljös (2000) beskrivning av det medierade lärandet där eleverna får stöd av någon som kan mer och på så sätt utvecklas.

6.5.2. Lärande är deltagande i praxisgemenskap

Både på skola A och B har pedagogerna tillgång till hem- och konsumentkunskapssalar. Pedagogerna uttrycker att det för eleverna kan vara mer stimulerande att komma till en miljö som signalerar vad som ska hända. Enligt Säljö (2000) sker elevernas lärande genom att delta i en praxisgemenskap och hem- och konsumentkunskapen kan ses som en sådan verksamhet. På båda skolorna berättar pedagogerna att de ofta startar upp lektionerna med en gemensam genomgång för att berätta kring dagens lektionsinnehåll. Eleverna deltar i en praxisgemenskap där de har samlats kring ett gemensamt undervisningsinnehåll. Eleverna får genom den gemensamma genomgången av dagens uppgift delta i en av pedagogen vald social situation där dennes uppgift är att förmedla ny kunskap till eleverna (Säljö, 2000). Pedagogerna på båda skolorna uttrycker att eleverna är i behov av att ha en gemensam genomgång av recept och lektionens olika arbetsmoment.

Jag tar fram matberedare, visp och andra redskap, sedan gör vi allting. Vi gör momenten tillsammans, vi pratar under tiden och går igenom receptet och tar fram livsmedel och tittar på vad det är för något vi ska göra (pedagog 5).

Detta stämmer väl överens med Vygotskijs (1999) teori kring att lärande måste ske i ett sammanhang, där begrepp kopplas till konkreta sammanhang. Pedagogerna arbetar delvis

utifrån teman och traditioner inom hem- och konsumentkunskapsundervisningen. Undervisningen blir då verklighetsnära och erfarenhetsbaserad vilket går att jämföra med Vygotskij (1999) teori kring att lärande måste kopplas till konkreta sammanhang och egna erfarenheter.

Vi kör lite tema, då följer jag vad lärarna gör. Läser dom om Europa gör vi mat från dom länderna (pedagog 5).

Vi bakar mest utifrån traditioner, det blir pepparkakor och lussebullar till jul, påskbakelser till påsk, fastlagsbullar och våfflor (pedagog 4).

6.5.3. Proximala utvecklingszonen

Pedagogerna i studien uttrycker att det är elevgruppen som styr undervisningens innehåll. Pedagogerna nämner att det är viktigt att utgå från den enskilde elevens kunskapsbehov och dess förmågor, de delar in elevgrupperna utifrån elevernas behov och vissa elever är i behov av enskild undervisning för att utvecklas. Detta stämmer väl överens med Vygotskij (1978) tankar kring att undervisningen i skolan ska ligga på en nivå som passar varje individuell elev så att elevens aktuella utvecklingszon vidgas. Pedagogerna på båda skolorna anser att det är viktigt att anpassa undervisningen så att eleverna får tid att utföra momenten så självständigt som möjligt.

Man hjälper dem med det lilla som de behöver hjälp med, inte en millimeter mer (pedagog 6).

Enligt den sociokulturella teorin befinner eleverna sig i sin aktuella utvecklingszon när de kan prestera något på egen hand. För att utvecklas vidare är det viktigt att som pedagog våga utmana eleven så att undervisningen leder till att eleven klarar uppgifter självständigt som den tidigare inte klarade på egen hand (Strandberg, 2013). Samtliga pedagoger i studien uttrycker vikten av att eleverna kan bli självständiga i så många moment som möjligt inom hem- och konsumentkunskapsundervisningen. På båda skolorna har varje elev stöd av en vuxen som har till uppgift att stödja och leda eleven framåt i den proximala utvecklingszonen. Pedagogerna uttrycker att det är viktigt att undervisningen är tydlig och på en begriplig nivå för eleverna och man kan utgå från en aktivitet som eleverna klarar självständigt och lägga till ett nytt moment. Detta leder till

att elevens aktuella utvecklingszon vidgas och uppgifter som eleven tidigare behövde hjälp med klarar den nu självständigt.

Om vi kan sitta en hel lektion och rulla tummarna, då har vi lyckats! (pedagog 6)

Här kan en överensstämmelse med Säljös (2000) diskussion av den proximala utvecklingszonen skönjas. Den vuxne fungerar som den erfarna som ledsagar eleven genom de olika stadierna från att eleven inledningsvis inte självständigt kan utföra aktiviteten som introduceras och den vuxne fungerar då som ett "hjälpjag", efter hand minskas stödet och eleven klarar aktiviteten självständigt. Pedagogerna beskriver att de utformar lärmiljön så att eleven kan delta utifrån sina förutsättningar och förmågor.

Pedagogerna på båda skolorna använder sig av bildstöd i undervisningen. All teori sker tillsammans med stöd av bilder, tecken, konkreta material och små filmer för att öka elevernas förståelse.

Vi har mycket teori med bilder, jag har gjort mycket bilder som jag arbetar med på whiteboarden exempelvis vad ska man förvara i kylan och vad ska vara i frysen? Då gör jag två kategorier som eleverna sätter upp matbilder i (pedagog 6).

Pedagogerna tillverkar egna recept med bilder och instruktioner i block för att öka elevernas självständighet.

En elev klarar sig kanske utan bilder och en annan elev behöver kanske steg för steg för att kunna göra något självständigt, då kan man skapa en bok med bilder på när eleven har gjort uppgiften som de sedan använder varje gång så att de blir självständiga (pedagog 6).

Det är lärarens uppgift att ge eleven stöd i undervisningen så att hen kan utvecklas vidare, det kan ske genom bildstöd, tecken och andra individuella anpassningar. Det är viktigt att läraren faktiskt vet på vilken nivå eleven ligger för att undervisningen ska kunna läggas i elevens proximala utvecklingszon (Vygotskij, 1978).

6.5.4. Artefakter

Studien visar att pedagogerna använder sig av artefakter av olika slag, både fysiska och språkliga (Säljö, 2000). De olika uttrycksformerna som används i verksamheten är bilder, tecken och konkreta material i undervisningen för att öka elevernas förståelse. Pedagogerna anser att det är viktigt att eleverna kan förstå och kommunicera kring mat och matlagning för att bli självständiga i köket både nu och i framtiden. Genom att ge eleverna stöd i att bemästra olika artefakter kan pedagogerna öka elevernas delaktighet i hem- och konsumentkunskapsundervisningen (Säljö, 2015). På båda skolorna tränar pedagogerna eleverna på ord och begrepp som tillhör ämnet och det som eleverna har svårast för enligt pedagogerna i studien är mått och måttangivelser.

Artefakter som olika moment och redskaps namn samt att kunna orientera sig i ett kök ses som viktig kunskap. Genom att i undervisningen träna ord och begrepp ökar pedagogerna elevernas möjlighet att samarbeta och bli självständiga i köket, artefakterna kan ses som en resurs när eleverna agerar tillsammans i hem- och konsumentkunskapsundervisningen (Säljö, 2000).

Jag tycker att man vill göra dem så självständiga som möjligt i ett kök, att träna på att kunna diska, hitta i en kyl och veta vad de olika sakerna heter (pedagog 1).

Det finns enligt pedagogerna möjligheter för eleverna att lära sig alla de fysiska artefakter som tillhör undervisningen, exempelvis kylskåp, ugn, visp, mjöl och socker (Säljö, 2000). Genom att pedagogerna benämner och tränar eleverna på hur de olika sakerna benämns ökar man elevernas möjlighet att samarbeta kring aktiviteterna (Säljö, 2000).

Vissa elever kan lära sig deciliter och jag har haft elever där jag pratat om skillnaden mellan deciliter och matsked och tesked. Att kunna hämta saker i köket, ska man ha mjölk så är det bra att veta var den finns, i skåpet eller i kylen?
(Pedagog 2)

Studien visar att recept och receptläsning kan vara svårt för eleverna, i recepten finns många ord och begrepp som tillhör ”matlagningsspråket”, det är viktigt för pedagogerna att eleverna får stöd så att det förstår dessa ord och begrepp.

Det kan ju vara lite klurigt med måttenheter och sådana saker. Det känns som lite överkurs när man har en elev som har en antalsuppfattning på 1 och 2 (pedagog 2).

För att underlätta för eleverna och göra recepten begripliga, tillverkar samtliga pedagoger i studien egna recept med fotograferade bilder eller ”inprint” bilder till sin undervisning.

Det är viktigt att man tittar på vilken förmåga eleven har, kanske kan man börja med recept med många bilder. Om eleven ska arbeta en längre period med en aktivitet fotograferar jag varje steg, moment när eleven gör det första gången för att sedan sätta ihop det till en bok (pedagog 4).

Lärmiljön ska formas så att eleven kan delta utifrån sin förmåga. Med hjälp av fysiska artefakter kan gränserna för elevens intellektuella och fysiska förmåga förflyttas. Artefakter som fotograferade bilder och ”inprint” bilder gör att elever kan ta del av och läsa texter självständigt som utan verktyget inte skulle vara tillgängliga. Med hjälp av den fysiska artefakten vidgas elevens möjlighet att begripa sin omvärld som i detta avseende gäller att förstå skriven text. Bilderna underlättar inläringen för eleven och de språkliga artefakterna kan användas för att eleverna ska förstå innehållet i både recept och undervisning (Säljö, 2000). Recepten är uppbyggda utifrån strukturen att eleverna inte ska behöva flytta fokus till olika delar i receptet utan man bygger recepten i block utifrån de moment som ska göras. I vissa fall tillverkar pedagogen en bok till den enskilda eleven över en specifik aktivitet, eleven som i början är beroende av yttre stöd kan använda boken för att i slutskedet bli självständig i aktiviteten (Säljö, 2000).

Jag gör recept med ”inprint” bilder, så får eleverna titta och läsa. Vi går igenom dem steg för steg (pedagog1).

Pedagogerna på båda skolorna i studien ser inköpen som ett hinder, de har långt till affären och eleverna kan inte vara delaktiga. Pedagogerna gör bedömningen att eleverna delvis hindras i sin utveckling när de inte får möjlighet att delta i affären, de kan då inte själva påverka inköpen. Enligt Vygotskij (1999) kan pedagogen se det som att eleverna går miste om ett ”levande kunskapsinhämtande”, inläring behöver kopplas till konkreta sammanhang för att inte förbli ord och begrepp. Samtliga pedagoger nämner även att det är viktigt för eleverna att känna till ord och begrepp som används inom praktiken.

6.6. Slutsatser

Syftet med denna studie är att undersöka några pedagogers uppfattningar om undervisningen i hem- och konsumentkunskap i en grundsärskola med inriktning ämnesområde och vid en gymnasiesärskolas individuella program. Utifrån min tolkning av resultatet kan jag besvara frågeställningarna i föreliggande studie på följande vis:

- Pedagogerna på skola A och B anser att det är viktigt att det är viktigt att eleverna genom hem- och konsumentkunskapsundervisningen blir så självständiga det är möjligt i köket utifrån sina förutsättningar.
- Pedagogerna på skola A och B anser att det är viktigt för eleverna att få kunskaper i att tillaga enkla måltider såsom frukost och mellanmål.
- Pedagogerna på skola A och B individanpassar undervisningen med utgångspunkt i läroplanens mål.
- Pedagogerna i studien använder sig av bildstöd och tecken som stöd för att tydliggöra undervisningen.
- Pedagogerna arbetar med eleverna i olika gruppkonstellationer utifrån elevernas behov, ibland är undervisningen individuell och ibland sker den i liten grupp.
- Pedagogerna i föreliggande studie anser att det är viktigt för eleverna att känna till artefakter som ord och begrepp eftersom de används vid matlagning och bakning.
- Pedagogerna i föreliggande studie använder sig av recept i sin undervisning, dessa tillverkar de själv för att de ska vara enkla och lätta för eleverna att följa.

7. Diskussion

Kapitlet som följer inleds med en resultatdiskussion därpå följer metoddiskussion och kapitlet avslutas med praktisk relevans och fortsatt forskning.

7.1. Resultatdiskussion

Undervisningen i hem- och konsumentkunskap inom grundsärskolan med inriktning ämnesområden och gymnasiesärskolans individuella program leder förhoppningsvis till att eleverna blir mer självständiga hemma och i framtiden, och att de får en kunskapsbas som de kan använda sig av även utanför skolan. Detta är vad pedagogerna på både skola A och B hoppas på.

Pedagogerna berättade att deras elever troligtvis kommer att bo i någon form av LSS-boenden i framtiden. Pedagogernas mål var ändå att eleverna trots det skulle bli så självständiga som möjligt och kunna delta i måltidsförberedandet samt kunna göra sitt eget mellanmål och laga en enklare måltid. När eleverna har hem- och konsumentkunskap i skolan övar de på vardagsnära uppgifter som de förmodligen kommer att komma i kontakt med i framtiden. Analysen visar att pedagogerna bygger undervisningen på elevernas kunskap och att en tidig grund läggs på förmågor som att lära sig skala och riva. Genom att träna och åter träna ökas elevernas självständighet och lägger den grund som eleverna behöver för fortsatt lärande (Säljö, 2000).

I studien har det framkommit att alla lärare arbetar med individanpassning för att kunna tillgodose alla elevers olika behov. Samtliga pedagoger anpassar undervisningen i hem- och konsumentkunskap på olika sätt så att eleverna kunde nå målen i kursplanen. Pedagogerna som undervisar i hem- och konsumentkunskap på sarskolan måste vara flexibla och arbeta med olika metoder. Detta stämmer väl överens med kommentarmaterialet till grundsärskolans läroplan där kan man läsa att undervisningen ska ha utgångspunkt i elevernas tidigare erfarenheter och anpassas utifrån varje elevs funktionsnedsättning och behov (Skolverket, 2011b). Att se och förstå varje elevs proximala zon (Vygotskij, 1978) och kognitiva förutsättningar och att planera en undervisning som ska ske i en elevgrupp med stor spridning av olika funktionsnedsättningar, kräver en kompetent pedagog. Det är av stor vikt att pedagoger tar hänsyn till elevens proximala utvecklingszon (Vygotskij, 1978). Detta gör pedagoger

genom att individanpassa recept eller undervisningssätt. Flexibiliteten underlättas även då pedagogerna har möjlighet att arbeta med små elevgrupper där individanpassning är lättare.

Enligt grundsärskolans läroplan (Skolverket, 2011a) ska eleverna ges förutsättningar att planera och genomföra aktiviteter i hemmet vilket pedagogerna i studien också lyfter fram som en viktig del av hem- och konsumentkunskapsundervisningen. Samtliga pedagoger menar att självständighet i köket är viktigt för eleverna i framtiden oavsett om de bor hemma eller på boende.

Pedagogerna nämner vikten av att ha kunskaper kring mat och måltider, att kunna tillaga frukost, mellanmål och kanske en enkel middag. Enligt Skolverket (2011b) och Granberg et al. (2017) ökar det elevernas självständighet och samvaron mellan människor då måltider ses som både social och kulturell verksamhet. Måltiderna markerar enligt Höijer (2013) skillnad mellan vardag, helg och högtid vilket pedagogerna på både skola A och B undervisar kring genom att baka och laga mat som tillhör traditioner såsom påsk och jul.

Studien visar att pedagogerna på både skola A och B undervisar eleverna kring kost och hälsa. De samtalar kring kostcirkeln för att öka elevernas medvetenhet kring hälsosamma val vilket både Höijer (2013) och Åbacka (2008) tar upp i sina studier. Hem- och konsumentkunskapsundervisningen har stor betydelse för elevernas utbildning i hälsosamma val (Fisher et al. 2011). Granberg (2018) kom fram till att eleverna inom grundsärskolan undervisades mer kring bakning av söta bakverk än kring matlagning. I föreliggande studie uttrycker pedagogerna att de lagar mat lika ofta som de bakar, någon lärare minns nästan inte när hen bakade senast med sin elevgrupp. Kanske beror det på att man i den undersökta kommunens skolor arbetar kring hälsosamma val och därför har pedagogerna en ökad medvetenhet och det hade varit intressant att se om resultatet blev det samma om studien genomfördes i en annan kommun.

Granberg (2018) drog slutsatsen i sin studie att ingredienser för bakning är billigare och har längre hållbarhet vilket var en bidragande orsak till att pedagogerna bakade mer med eleverna. I föreliggande studie nämner pedagogerna inte ekonomin som ett hinder för undervisningen dock ser de inköpen som ett hinder då de är hänvisade att handla i en

specifik affär i kommunen. Pedagogerna uttrycker att de har möjlighet att göra de inköp som behövs till hem- och konsumentkunskapsundervisningen och att de även köper en del hel- och halvfabrikat då det underlättar elevernas självständighet. Detta kan relateras till Granbergs (2018) slutsats att matlagning med hel- och halvfabrikat kan vara den typen av matlagning som eleverna inom särskolan kommer använda senare i livet. Detta går emot studien av Fordyce- Voorham (2016) som kom fram till att hem- och konsumentkunskapslärarna ansåg att matlagning från grunden var viktigt i undervisningen. Kanske beror det på att den studien är byggd på lärare som undervisar i grundskolan.

Vid intervjuerna framkom det att det finns en problematik kring receptanvändningen i de undersökta skolorna. Problematiken är liknande för samtliga intervjuade lärare, vilket Brunosson et al. (2014) belyser i sin studie nämligen att först ska metoder och begrepp som används inom hem- och konsumentkunskapsundervisningen tränas och förankras innan eleverna börjar använda recept. Detta ligger i linje med föreliggande studies informanternas uppfattningar. Genom att bygga på begreppsbyggnad kopplas tankarna till elevernas proximala utvecklingszon där kunskapen tränas med pedagogen för att därefter bli självständig i aktiviteten (Vygotskij, 1978). De intervjuade pedagogerna ansåg att det var viktigt för eleverna att förstå ord och begrepp som används i hem- och konsumentkunskapsundervisningen, det ökar enligt pedagogerna elevernas självständighet i köket. Enligt Granberg (2018) är ”matlagningsspråket” en betydande artefakt då ord och begrepp som används vid matlagning kan ha annan betydelse än när de används i vardagsspråket.

Elever inom grundsärskolan och gymnasiesärskolan har svårigheter med att läsa och följa ett recept med mycket text och därför arbetade alla lärare i föreliggande undersökning med att göra om och skapa egna recept med lite text och bildstöd. En förenkling av recepten kunde innebära att läraren gjorde texten i recepten mer fåordiga. Recepten gjordes även om på olika sätt för att få en bättre struktur där eleven kunde arbeta med små delar i taget eller följa en struktur enligt vissa steg. Brunosson et al. (2014) drog slutsatsen i sin undersökning att eleverna inte förstod recept. Både läsning och bildtolkning kunde vara svåra moment för eleverna i grundsärskolan. Andra moment som forskarna i studien såg var problematiskt för eleverna var att ingredienser och instruktioner var separerade och att eleverna inte förstod mått och enheter. Pedagogerna

i föreliggande studie tillverkar alla recept själv och då anpassas de utifrån elevernas förmåga, vilket innebär att pedagogerna upplever att deras elever förstår och kan följa de recept som de använder i sin undervisning. Det pedagogerna nämner som svårighet är enheter men det arbetar man med genom att använda sig av bildstöd eftersom en del av eleverna inte har antalsuppfattning och då behöver man ha bilder för rätt mängd också. Enligt läroplanen (Skolverket 2011a; Skolverket 2013) ska eleverna träna på att läsa och förstå recept och på de undersökta skolorna anser man att det är viktigt att recepten är konstruerade på ett sätt så att eleverna har möjlighet att förstå. Vanliga recept använder man inte då de flesta eleverna inte kan läsa.

7.2. Metoddiskussion

I en kvalitativ studie kan forskaren använda sig av olika metoder, så som observationer, enskilda intervjuer eller fokusgruppintervjuer. Det är vanligt att man i kvalitativa studier kombinerar olika metoder, till exempel observationer och intervjuer (Bryman, 2011). Jag har i denna studie använt mig av enbart semistrukturerade intervjuer. Att kombinera intervjuer med observationer kunde ha varit intressant för att se hur hem- och konsumentundervisningen fungerade i praktiken. Det hade även varit intressant att se om resultaten från intervjuerna stämde överens med det som skedde i praktiken för eleverna. Att enbart använda observationer hade inte besvarat studiens syfte och frågeställningar. Syftet var att ta reda på vilka kunskaper och färdigheter som pedagogerna ansåg var viktiga när det gällde hem- och konsumentkunskapsundervisningen och hur artefakter användes i undervisningen. Detta hade inte besvarats enbart via observationer utan jag hade då behövt kombinera dessa med intervjuer. Metodvalet att genomföra semistrukturerade intervjuer (Stukát, 2005) upplevs varit en relevant metod för att få svar på undersökningens syfte. Möjligheten att kunna vidareutveckla frågor och att följa intervjupersonens svar samt ställa nya frågor för att tydligare få syn på intervjupersonens upplevelse och tankar har bidragit till att mer utvecklande svar erhöles.

Pilotstudien bidrog med kunskap till författaren kring frågeställningarna i intervjuguiden men även om anta rollen som intervjuare. Råden av Bryman (2011) och Kvale och Brinkmann (2009) kring hur man blir en framgångsrik intervjuare försökte jag implementera. Jag upplevde en utveckling hos mig själv som intervjuare efter de inledande två intervjuerna. Jag kände då större säkerhet i rollen och kunde rikta mer fokus

på innehållet i samtalet och tolka det intervjupersonen sade och utifrån det ställa vidare frågor.

Urvalsprocessen för undersökningen utgick från att gruppen av informanter skulle ha erfarenhet kring att undervisa i hem- och konsumentkunskap på grundsärskolan med inriktning ämnesområden eller på gymnasiesärskolans individuella program. Intervjupersonerna som deltog i undersökningen kom att bestå av en grupp med pedagoger som alla hade lång erfarenhet av undervisningen i hem- och konsumentkunskap från grundsärskolan och upp till gymnasiesärskolan. Att begränsa mer i urvalsprocessen i form av att specifikt söka informanter antingen från grundsärskolan eller gymnasiesärskolan hade kanske fått en mindre spridd grupp av informanter. Här är dock intressant att se att trots denna spridning hos intervjupersonerna så överensstämmer deras upplevelser och uppfattningar dem emellan i många avseenden vad gäller hem- och konsumentkunskapsundervisningen.

I arbetet med att transkribera en stor mängd material finns en fara att det kan bli svårarbetat och stort (Repstad, 2007). Transkriberingen i föreliggande studie tog tid men gav studien ett tillförlitligt underlag. I analysen av resultatet utkristalliserades underliggande strukturer utifrån studiens syfte och frågeställningar. I analysen av empirin framträdde inte några stora skillnader som var förväntat utan empirimaterialet visade mest på likvärdiga erfarenheter och uppfattningar.

7.3. Tillämplighet

Studiens fokus är hem- och konsumentkunskapsundervisningen i grundsärskolan med inriktning ämnesområden och gymnasiesärskolans individuella program. Studien har bidragit till att ge en inblick i hur sex verksamma pedagoger utformat sin undervisning i hem- och konsumentkunskap. Eleverna får genom hem- och konsumentkunskapsundervisningen i skolan möjlighet att utveckla social gemenskap genom matlagning och bakning vilket kan öka deras möjlighet till att bli aktiva deltagare i samhällslivet (SFS 2010:800), då måltider ses som både social och kulturell verksamhet. Detta kan ses som ett led i att öka delaktigheten i samhällslivet då man i många kulturer umgås genom att dela måltider med varandra. Specialläraren med inriktning utvecklingsstörning har en viktig uppgift enligt Examensordningen (SFS 2017:1111), hen

ska verka för att undanröja hinder i elevernas lärmiljö och visa förmåga att individanpassa elevernas undervisning så att de når så långt det är möjligt i sin utveckling, en uppgift kan då vara att lära ut matlagning, bakning och hur man gör när man bjuder in gäster utifrån elevens individuella förmåga. Utifrån resultatet av studien kan vi se att pedagogerna gör många individuella anpassningar i undervisningen när det gäller både gruppstorlek och lektionsupplägg, detta underlättar elevernas förmåga att tillgodogöra sig undervisningen i matlagning och bakning samt kring hälsosamma val. Studiens pedagoger arbetar genom sin undervisning för att öka elevernas självständighet i framtiden vilket ligger i linje med Skolverkets (SFS 2010:800) mål att utbildningen ska utformas så att den bidrar till personlig utveckling och förbereda eleverna för aktiva livsval. Författaren hoppas att undersökningen bidrar till diskussion kring hur undervisningen i ämnet kan bedrivas med eleverna. En önskan finns att den föreliggande studien ska ge läsaren tankar och möjligheter att spegla sin egen undervisning som i sin tur genererar utveckling och lärande.

7.4. Slutord

Studien syfte var att undersöka några lärares uppfattningar om undervisningen i hem- och konsumentkunskap på en grundsärskola med inriktning ämnesområden och vid en gymnasiesärskolas individuella program. Resultatet visar att pedagogerna på skola A och B anser att elevernas självständighet är det viktigaste för deras framtid. För att eleverna ska bli självständiga arbetar pedagogerna på båda skolorna mycket med individanpassning och förenkling av metoder och recept. Pedagogerna tillverkar alla recept själva som struktureras i punktform eller delas upp utifrån moment och man använder bildstöd för att öka elevernas självständighet. I undervisningen använder sig pedagogerna av tecken, bilder och konkret material. Undervisningen bygger mycket på ord och begrepp så att eleverna ska lära sig ”matlagningspråket”. Enligt Granberg (2018) är matlagningspråket en viktig artefakt i hem- och konsumentkunskapsundervisningen. På både skola A och B innehåller hem- och konsumentkunskapsundervisningen teori och då pratar man bland annat om kost, hälsa och hygien. Pedagogerna ser det som en viktig del i elevernas utbildning att få kunskaper kring kost, hälsa och hygien. Detta kan ses i relation till Fisher et al. (2011) som nämner i sin studie att en av hem- och konsumentkunskapsundervisningen roller är att undervisa eleverna i hälsosamma val.

Pedagogerna i föreliggande studie berättar att de undervisar lika mycket i matlagning som i bakning, de anser att det är viktigt att eleverna kan laga en enkel måltid såsom frukost och mellanmål. I Granbergs (2018) studie framkom det att man på särskolan bakade mesta tiden på hem- och konsumentkunskapen men det är enligt pedagogerna i föreliggande studie det ”gamla” upplägget, förr bakades det mycket enligt pedagog 4 men nu utgår pedagogerna från läroplanens innehåll. Pedagogerna i studien anser att läroplanens mål stämmer väl överens med elevernas framtida kunskapsbehov, pedagogerna ser det som sin uppgift att bryta ner målen så att de passar varje individ.

För att besvara studiens frågeställningar dras följande slutsatser:

- Det viktigaste för pedagogerna i studien är att eleverna genom hem- och konsumentkunskapsundervisningen blir självständiga i köket
- Pedagogerna anser att det är viktigt för elevernas att känna till ord och begrepp som används vid matlagning och bakning.
- Pedagogerna tillverkar alla recept själv eftersom ”vanliga” recept är för svåra för elevgruppen. De tillverkade recepten innehåller mycket bilder och följer en viss struktur.
- Pedagogerna på de undersökta skolorna anser att det är viktigt för eleverna att lära sig att laga enkla måltider såsom frukost och mellanmål.
- På de undersökta skolorna undervisar man lika mycket kring matlagning som bakning.

7.5. Fortsatt forskning

Hem- och konsumentkunskap inom grundsärskolan med inriktning ämnesområden och på gymnasiesärskolans individuella program är sparsamt beforskat så det finns ett flertal olika delar som går att fortsätta studera. Ett förslag är att under en längre tid genomföra en studie där man undersöker hur eleverna använder den kunskap de utvecklat genom hem- och konsumentkunskapsundervisningen i skolan efter avslutad skolgång. På så sätt kan man se hur självständiga eleverna blivit med hjälp av ämnet. En större undersökning

hade kunnat ge viktig information och indikationer på hur särskolan kan organisera hem- och konsumentkunskapsundervisningen för bästa möjliga utveckling hos eleverna.

Referenser

- Bennett, A. E., & Cunningham, C. (2014). A qualitative evaluation of healthy cookery course i Ireland designed for adults with mild to moderate intellectual disability. *Journal of Intellectual Disabilities*, 18(3), 270-281. Doi:10.177/17446295145444074
- Bohm, I., Lindblom, C., Åbacka, G., Bengs, C., & Hörnell, A. (2016). Absence, deviance an unattainable ideals – discourses on vegetarianism in the Swedish school subject home and consumer studies. *Health Education Journal*, 75(6), 676-688. Doi:10.1177/0017896915611923
- Brunosson, A., Brante, G., Sepp, H., & Mattsson Sydner, Y. (2014). To use a recipe – not a piece of cake. Students with mild intellectual disabilities' use of recipes in home economics. *International Journal of Consumer Studies*, 38(4), 412-418. Doi:10.1111/ijcs.12109
- Bryman, A. (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Stockholm: Liber AB.
- Fisher, C., Nicholas, P., & Marshall, W. (2011). Cooking in schools: Rewarding teachers for inspiring adolescents to make healthy choices. *Nutrition Bulletin*, 36(1), 120-123. Doi:10.1111/j.1467-3010.2010.01880.x
- Fordyce-Voorham, S. P. (2016). Predictors of the perceived importance of food skills of home economics teachers. *Health Education*, 116(3), 259-274. Doi:101108/HE-01-2015-000.
- Granberg, A. (2018). *Koka sjuda steka*. (doktorsavhandling, Uppsala universitet, Faculty of Social Sciences 157). Uppsala: Acta universitatis. Tillgänglig: <http://uu.diva-portal.org/smash/get/diva2:1236617/FULLTEXT01.pdf>
- Granberg, A. (2019). Kokböcker, recept och matlagning. I K. Hjalmskog & K. Höijer (Red.), *Didaktik för hem- och konsumentkunskap* (s.95-103). Malmö: Gleerups Utbildning AB.
- Granberg, A., Olsson, V & Mattson Sydner, Y. (2017). Teaching and learning cooking skills in home economics: What do teachers for students with mild intellectual disabilities consider important to learn? *British Food Journal*, 119(5), 1067.

- Hipkiss, A-M. (2019). Samtal, rum och artefakter i samspel i undervisningen. I K. Hjälmeskog & K. Höijer (Red.), *Didaktik för hem- och konsumentkunskap* (s.129-142). Malmö: Gleerups Utbildning AB.
- Hjälmeskog, K., & Höijer, K. (Red.), (2019) *Didaktik för hem- och konsumentkunskap*. Malmö: Gleerups Utbildning AB.
- Höijer, K. (2013). Contested food: The construction of home and consumer studies as a cultural space. (Doktorsavhandling, Uppsala universitet, Samhällsvetenskapliga fakulteten, Institutionen för kostvetenskap). Från: <http://uu.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2%3A639070&dswid=-4932>
- Höijer, K. (2019). Var-Frågan i centrum: perspektiv på HK-klassrummet. I K. Hjälmeskog & K.Höijer(Red.), *Didaktik för hem- och konsumentkunskap* (s. 145-166). Malmö: Gleerups Utbildning AB.
- Kvale, S., & Brinkmann, S. (2014) *Den kvalitativa forskningsintervjun*. Lund: Studentlitteratur.
- Kylén, G. (2012). *Helhetsyn på människan: Begåvning och begåvningshandikapp*. Stockholm: stiftelsen ALA.
- Lundberg, I., & Reichenberg, M. (2013). Developing reading comprehension among students with mild intellectual disabilities – an intervention study. *Scandinavian Journal of Educational Research*, 57(1), 89-100.
- Nilholm, C. (2016). *Teori i examensarbetet, en vägledning för lärarstudenter*. Lund: Studentlitteratur.
- Repstad, P., & Nilsson, B. (2007) *Närhet och distans: kvalitativa metoder i samhällsvetenskap*. 4 upplagan. Lund: Studentlitteratur.
- SFS 2010:800. *Skollag*. Stockholm: Utbildningsdepartementet.
- SFS 2017:1111. *Examensförordningen*. Stockholm: Utbildningsdepartementet.

- SKOLFVS 2018:251. *Skolverkets allmänna råd om mottagande i grundskolan och gymnasieskolan samt om urval till gymnasieskolans nationella program.* Stockholm: Fritzes.
- Skolverket. (2011a). *Läroplan för grundskolan.* Stockholm: Fritzes.
- Skolverket. (2011b). *Kommentarer till grundskolans kursplaner.* Stockholm:Skolverket.
- Skolverket. (2013). *Läroplan för gymnasieskolan.* Stockholm: Fritzes.
- Skolverket. (2014). *Speciallärare: Informationsmaterial.* Stockholm: Fritzes.
- Strandberg, L. (2013). *Vygotskij i praktiken – bland plugghästar och fusklappar, (2 uppl.).* Stockholm: Nordstedts.
- Stukát, S. (2011). *Att skriva examensarbete inom utbildningsvetenskap.(2 uppl.).* Lund: Studentlitteratur.
- SPSM, Specialpedagogiska skolmyndigheten. (2014). *Värderingsverktyg för tillgänglig utbildning – förskola och skola.* Halmstad: Bulls Graphic
- Säljö, R. (2000). *Lärande i praktiken. Ett sociokulturellt perspektiv.* Smedjebacken: Scandbook.
- Säljö, R. (2015). *Lärande. En introduktion till perspektiv och metaforer.* Falkenberg: Gleerups Utbildning AB.
- Vetenskapsrådet. (2011). *God forskningssed.* Vetenskapsrådets rapportserie 1:2011. Bromma: CM-Gruppen AB.
- Vygotskij, L.S. (1978). *Mind in society. The Development of Higher Psychological Processes.* Cambridge/London: Harvard University Press.
- Vygotskij, L.S. (1986). *Thought and language.* Cambridge, MA: MIT Press.

Vygotskij, L. S. (1999). *Tänkande och språk*. Göteborg: Daidalos AB.

Åbacka, G. (2008). *Att lära för livet och i skolan*. (Doktorsavhandling, Åbo akademi pedagogiska fakulteten). Åbo: Åbo akademis förlag. Tillgänglig: <https://www.doria.fi/bitstream/handle/10024/36024/AbackaGun.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Bilaga 1

Intervjuguide självständigt arbete hem och konsumentkunskap på grundsärskolan och gymnasiesärskolan.

Vilken utbildning har du?

Hur länge har du arbetat som lärare inom din verksamhet?

Hur länge har du undervisat i hem- och konsumentkunskap?

Hur många timmar i veckan undervisas eleverna i hem och konsumentkunskap?

Hur väljer du vad eleverna ska undervisas kring?

Är det något i verksamheten som styr dina val? (ekonomi, tid)

Vilka kunskaper/förmågor tycker du är viktiga för din elevgrupp att ha med sig i framtiden när det gäller hem och konsumentkunskap?

Hur tycker du läroplanens mål stämmer med elevernas framtida behov av kunskaper?

Vad tycker du är viktigt för dig som lärare när du undervisar i hem- och konsumentkunskap för din elevgrupp?

Hur kan en lektion se ut när du undervisar i hem- och konsumentkunskap?

Hur ser du på momentet matlagning?

Hur arbetar du med eleverna vad gäller recept och receptläsning?

Vilka svårigheter/möjligheter ser du när det gäller användandet av recept till er elevgrupp?



På specialpedagog- och speciallärarprogrammet vid Högskolan Kristianstad skriver studenterna ett självständigt arbete under sin sista termin. I detta arbete ingår att göra en egen vetenskaplig studie med utgångspunkt i en forskningsfråga som kommit att engagera studenterna under utbildningens gång. Till studien samlas ofta material in vid olika verksamheter, i form av t.ex. intervjuer, enkäter och observationer. Ansvarig för dina personuppgifter är Högskolan Kristianstad. Enligt EU:s dataskyddsförordning har du rätt att kostnadsfritt få ta del av de uppgifter om dig som hanteras i studien, och vid behov få eventuella fel rättade. Det självständiga arbetet motsvarar 15 högskolepoäng. När detta har blivit godkänt publiceras det i databasen DIVA

<https://www.hkr.se/om-hkr/organisation/laranderesurscentrum/publicering/>

Missivbrev

Jag heter Jessica Sjöström och är student på speciallärarprogrammet med inriktning utvecklingsstörning där jag går sista terminen och kommer ta min examen i januari 2020.

Jag skriver ett självständigt arbete kring Hem- och konsumentkunskap på grundsärskolan inriktning ämnesområden och gymnasiesärskolans individuella program. Min studie består av kvalitativa intervjuer med fokus på lärarens upplevelser av ämnet Hem- och konsumentkunskap.

Vid intervjuerna kommer jag använda mig av ljudinspelning med hjälp av mobiltelefon. Det inspelade materialet kommer endast jag och eventuellt min handledare och examinator på högskolan ta del av.

Min studie kommer utgå från Vetenskapsrådets forskningsetiska principer <http://www.codex.vr.se/texts/HSFR.pdf> vilket innebär att du som deltagare har rätt att avbryta din medverkan när som helst, utan några negativa konsekvenser. Varje deltagare kommer avidentifieras i det färdiga arbetet och materialet kommer enbart användas för den aktuella studien och kommer förstöras när denna är examinerad.

Studentens namn: Jessica Sjöström

.....

Studentens underskrift

Kontaktuppgifter:

Telefonnummer xxxxxxxx

E-mailadress: xxxxxxxx

Ansvarig lärare/handledare: Lisbeth Ohlsson

Kontaktuppgifter Högskolan i Kristianstad:

www.hkr.se

xxxxxxxxxx

Samtyckesblankett

Jag har tagit del av ovanstående information och samtycker till att delta i studien:

Ja

Nej

Ort:..... Datum:.....

Namn:

Namnförtydligande

