

## Kjennetegn på måloppnåelse – mat og helse 10. trinn

Kjennetegnene på måloppnåelse gjelder ny læreplan i mat og helse (MHE01-02) og ny læreplan i mat og helse samisk plan (MHE02-02). De er veiledende for standpunktvurdering.

---

**ARTIKKEL** | SIST ENDRET: 13.08.2020

---

Veiledende kjennetegn på måloppnåelse er utarbeidet for å støtte lærere i arbeidet med standpunktvurdering. Det er fortsatt kompetansemålene i læreplanen som er grunnlag for vurdering, og kjennetegnene må derfor brukes sammen med læreplanen. Kjennetegnene er kvalitetsbeskrivelser av hvordan elevenes kompetanse kan se ut på ulike nivå.

Handlingsrommet i læreplanen gir lærere og elever anledning til å velge innhold, og hvordan opplæringen skal organiseres. Kjennetegnene er derfor formulert på et overordnet nivå og for tre karakterer: lav kompetanse (karakter 2), god kompetanse (karakter 4) og framifrå kompetanse (karakter 6), jf. forskrift til opplæringslova.

Veiledende kjennetegn på måloppnåelse skal bidra til en felles nasjonal retning for standpunktvurderingen. Skoler og lærere kan bruke disse for å skape tolkningsfellesskap.

[Her kan du lese mer om samarbeid og tolkningsfellesskap.](#)

[Her kan du lese mer om hvordan du kan ta i bruk læreplanene.](#)

Kjennetegnene er på både bokmål og nynorsk.

### **Bokmål**

Lav kompetanse i faget, karakter 2	God kompetanse i faget, karakter 4	Framifrå kompetanse i faget, karakter 6
Eleven vurderer deler av eget praktisk arbeid og forklarer sine valg i matlagingsprosesser.	Eleven vurderer eget praktisk arbeid og forklarer sine valg i matlagingsprosesser basert på forståelse for prosesser i matlaging og kunnskap i faget.	Eleven vurderer og analyserer eget praktisk arbeid og forklarer sine valg i matlagingsprosesser på en måte som viser god forståelse for prosesser i matlaging og kunnskap i faget.
Eleven finner noen hensiktsmessige løsninger i skapende arbeid og bidrar i samarbeid om mat og måltider.	Eleven finner hensiktsmessige løsninger og bidrar på en konstruktiv måte til gjennomføring av skapende arbeid og samarbeid om mat og måltider.	Eleven finner gode og hensiktsmessige løsninger og bidrar på en konstruktiv måte til gjennomføring av skapende arbeid og samarbeid om mat og måltider.
Eleven bruker noen rutiner knyttet til matlaging og viser en grunnleggende forståelse for trygg og bærekraftig mat som grunnlag for god helse.	Eleven bruker noen rutiner og arbeider stort sett selvstendig og forsvarlig med matlaging og viser en god forståelse for trygg og bærekraftig mat som grunnlag for god helse.	Eleven arbeider systematisk, selvstendig og forsvarlig med matlaging og viser svært god forståelse for trygg og bærekraftig mat som grunnlag for god helse.
Eleven viser noe forståelse og reflekterer over matens betydning for samspillet mellom individ og samfunn i det praktiske arbeidet.	Eleven viser god forståelse og reflekterer over matens betydning for samspillet mellom individ og samfunn i det praktiske arbeidet.	Eleven viser svært god forståelse og reflekterer kritisk over matens betydning for samspillet mellom individ og samfunn i det praktiske arbeidet.
Eleven reflekterer på en enkel måte over egne og andres synspunkter knyttet til kosthold, helse og bærekraft og viser noe dømmekraft og etisk bevissthet.	Eleven reflekterer over egne og andres synspunkter knyttet til kosthold, helse og bærekraft og viser god dømmekraft og etisk bevissthet.	Eleven reflekterer over egne og andres synspunkter knyttet til kosthold, helse og bærekraft og viser svært god dømmekraft og etisk bevissthet.

## Nynorsk

<b>Låg kompetanse i faget, karakter 2</b>	<b>God kompetanse i faget, karakter 4</b>	<b>Framifrå kompetanse i faget, karakter 6</b>
Eleven vurderer delar av sitt eige praktiske arbeid og forklarar sine val i matlagingsprosessar.	Eleven vurderer sitt eige praktiske arbeid og forklarar sine val i matlagingsprosessar basert på ei forståing for prosessar i matlaging og kunnskap i faget.	Eleven vurderer og analyserer sitt eige praktiske arbeid og forklarar sine val i matlagingsprosessar på ein måte som viser god forståing for prosessar i matlaging og kunnskap i faget.
Eleven finn nokre formålstenlege løysingar i skapande arbeid og bidrar i samarbeid om mat og måltid.	Eleven finn formålstenlege løysingar og bidrar på ein konstruktiv måte til gjennomføring av skapande arbeid og samarbeid om mat og måltid.	Eleven finn gode og formålstenlege løysingar og bidrar på ein konstruktiv måte til gjennomføring av skapande arbeid og samarbeid om mat og måltid.
Eleven bruker nokre rutinar knytte til matlaging og viser ei grunnleggande forståing for trygg og berekraftig mat som grunnlag for god helse.	Eleven bruker nokre rutinar, arbeider stort sett sjølvstendig og forsvarleg med matlaging og viser god forståing for trygg og berekraftig mat som grunnlag for god helse.	Eleven arbeider systematisk, sjølvstendig og forsvarleg med matlaging og viser svært god forståing for trygg og berekraftig mat som grunnlag for god helse.
Eleven viser noko forståing og reflekterer over kva maten har å seie for samspelet mellom individ og samfunn, i det praktiske arbeidet.	Eleven viser god forståing og reflekterer over kva maten har å seie for samspelet mellom individ og samfunn, i det praktiske arbeidet.	Eleven viser svært god forståing og reflekterer kritisk over kva maten har å seie for samspelet mellom individ og samfunn, i det praktiske arbeidet.
Eleven reflekterer på ein enkel måte over eigne og andres synspunkt knytte til kosthald, helse og berekraft og viser noko dømmekraft og etisk bevisstheit.	Eleven reflekterer over eigne og andres synspunkt knytte til kosthald, helse og berekraft og viser god dømmekraft og etisk bevisstheit.	Eleven reflekterer over eigne og andres synspunkt knytte til kosthald, helse og berekraft og viser svært god dømmekraft og etisk bevisstheit.

