

Planering för arbetsområde Mat och måltider, årskurs 6

Ämne: Hem- och konsumentkunskap

Datum: lå 15/16

Ansvarig lärare: Anna Hrnjez

Syfte

Under höst- och vårterminen kommer vi i Hem- och konsumentkunskap att arbeta med arbetsområdet Mat och måltider. Du kommer att lära dig mer om att följa recept samt instruktioner för detta, lära dig använda metoder för bakning och matlagning samt planera och tillaga mat och måltider.

I syftet för Kursplanerna i ämnet Hem- och konsumentkunskap (Lgr 11) står det följande: *”I en process där tanke, sinnesupplevelse och handling samverkar ska eleverna ges möjlighet att utveckla ett kunnande som rör mat och måltider. Undervisningen ska därigenom bidra till att eleverna utvecklar sin initiativförmåga och kreativitet vid matlagning, skapande av måltider och andra uppgifter i hemmet.”*

I arbetsområdet ska du få möjlighet att utveckla:

- dina kunskaper om recept och instruktioner och hur de kan läsas och följas samt vanliga ord och begrepp för bakning och matlagning,
- dina kunskaper om bakning och matlagning och olika metoder för detta,
- dina kunskaper om planering och organisering av arbetet vid tillagning av måltider och andra uppgifter i hemmet,
- dina kunskaper om redskap och teknisk utrustning som kan användas vid bakning och matlagning,
- dina kunskaper om hygien och rengöring vid hantering, tillagning och förvaring av livsmedel,
- dina kunskaper om olika verktyg som stöd för planering av varierade och balanserade måltider samt hur måltider kan fördelas över en dag,
- dina kunskaper om måltidens betydelse för gemenskapen. (Lgr11)

Lokala mål på Sandsbro skola:

- Du ska kunna planera och tillaga mat och måltider för olika situationer och sammanhang.
- Du ska kunna hantera och lösa praktiska situationer i hemmet.

Bedömning

I arbetsområdet bedöms på vilket sätt/på vilken nivå/i vilken omfattning:

- du tillagar måltider och hur de genomför andra uppgifter i samband med detta,
- du använder metoder, livsmedel och redskap,
- du ger omdömen om arbetsprocessen och resultatet,
- du resonerar om en varierad kost och balanserade måltider. (Lgr11)

Bedömningen kommer att ske fortlöpande under arbetets gång och efter att arbetsområdet har avslutats. Bedömningen kommer att grundas på praktiskt arbete i köket samt ett skriftligt prov.

Undervisning

Under detta arbetsområde kommer du få kunskaper om bak och matlagning för att du ska få möjlighet att utveckla din förmåga i det här området. Du kommer att få både teoretiska och praktiska genomgångar samt utföra praktiskt arbete i köket i par eller i grupp. Du får lyssna till instruktioner, läsa, förstå och laga efter enkla recept. Under arbetspassen ska du arbeta hygieniskt, du lär dig även hur du arbetar säkert, samarbetar och hjälps åt så att alla trivs i köket. När du fått en viss baskunskap i bakning och matlagning kommer du få vara med och påverka val av maträtter och råvaror.

Dokumentation

Det som du visar att du har lärt dig dokumenteras på olika sätt och utgör en grund för betyget i hem- och konsumentkunskap för nuvarande läsår 2015 och 2016.

Resultat:

- Hur ser måluppfyllelsen ut?

Analys:

- Varför ser resultatet ut som det gör?
- Hur fungerade bedömningsuppgifterna?
- Elevperspektiv (t ex elevutvärdering)
- Vad kan jag utveckla i undervisningen?