

OS i Skolan - HEM- OCH KONSUMENTKUNSKAP

Fish and chips, sushi, köttbullar, blinier, paella, hamburgare, pannkakor med lönnsirap, Pekinganka eller dumpling? Låt smaklökarna testa mat och bakning från olika länder!

KURSPLANEMÅL Undervisningen ger eleverna förutsättningar att utveckla sin förmåga att:	CENTRALT INNEHÅLL ”OS i skolan” behandlar följande ur Lgr11:	ARBETSUPPGIFTER/ ARBETSSÄTT Här är förslag på arbetsuppgifter	TIDPLAN BEDÖMNING
<ul style="list-style-type: none"> planera och tillaga mat och måltider för olika situationer och sammanhang 	<p>I årskurs 1-6</p> <p>Mat, måltider och hälsa</p> <ul style="list-style-type: none"> Recept och instruktioner och hur de kan läsas och följas samt vanliga ord och begrepp för bakning och matlagning. Bakning och matlagning och olika metoder för detta. Planering och organisering av arbetet vid tillagning av måltider och andra uppgifter i hemmet. Redskap och teknisk utrustning som kan användas vid bakning och matlagning och hur dessa används på ett säkert sätt. Hygien och rengöring vid hantering, tillagning och förvaring av livsmedel. Olika verktyg som stöd för planering av varierade och balanserade måltider samt hur måltider kan fördelas över en dag. Måltidens betydelse för gemenskap. <p>Miljö och livsstil</p> <ul style="list-style-type: none"> Olika mattraditioner, till exempel vid firande av högtider. 	<ul style="list-style-type: none"> Tillaga mat som är typisk för OS-värdlandet. Vad äter vi svenskar gärna av den värdlandets mat? Planera en sund och god veckomatsedel från värdlandet Vad bör man äta före, under och efter träning? Laga andra länders mat, Island eller kanske Japan? Baka och laga mat till skolans ”OS-bankett”; blir det OS-bröd, OS-kakor eller en OS-lagbar tårta? Vad äter värdlandets befolkning till jul, midsommar, kräftskivan? Tillaga goda och näringsrika måltider Blanda egen sportdryck 	<p>Arbetet sker under vecka XX-XX</p> <p>I arbetsområdet bedöms:</p> <p>* * *</p> <p>Bedömningen kommer att ske i form av</p> <p>* * *</p>

