

Terminsplanering

Årskurs: Åk 6 Ämne: Mat Tema: Mat i säsong

Måltider och matlagningens grunder (19 aug – 20 sep)

V.34

- Lektion 1: Introduktion till matlagning
- Lektion 2: Hygien och säkerhet i köket
- Lektion 3: Mätning av ingredienser
- Lektion 4: Förberedelse av grönsaker
- Lektion 5: Genomgång av olika matlagningsmetoder

V.35

- Lektion 1: Receptläsning och tolkning
- Lektion 2: Skapa en egen meny
- Lektion 3: Måltidsplanering
- Lektion 4: Tillagning av en enkel rätt
- Lektion 5: Presentation av maträtter

V.36

- Lektion 1: Näringslära - grundläggande principer
- Lektion 2: Diskussion om matkultur och traditioner
- Lektion 3: Besök på lokala matproducenter
- Lektion 4: Mat och hållbarhet
- Lektion 5: Utforskning av olika kök

V.37

- Lektion 1: Smakprovning av olika maträtter
- Lektion 2: Bedömning av en måltid - vad gör den bra?
- Lektion 3: Matlagning i grupper
- Lektion 4: Tillagning av något internationellt
- Lektion 5: Utvärdering av matlagningsprocessen

V.38

- Lektion 1: Förberedelser inför bedömning
- Lektion 2: Bedömning av egna rätter
- Lektion 3: Reflektion över terminen
- Lektion 4: Sammanfattning av kunskaper
- Lektion 5: Avslutande diskussion och utvärdering

Lovvecka

V.44 (Höstlov: 28 okt–1 nov) (Inga lektioner)

Repetition och avslutning (2 dec – 20 dec)

V.49

- Lektion 1: Repetition av centrala begrepp
- Lektion 2: Gruppdiskussion om matlagningserfarenheter
- Lektion 3: Förberedelse av avslutande projekt
- Lektion 4: Presentation av projektidéer
- Lektion 5: Utvärdering av terminen

Denna planering täcker hela höstterminen med ett varierat innehåll och aktiviteter för att stödja elevernas inläring och matkompetens.