

Fag, Mat og helse, haust

Veke 34-05	Emne: Frå jord til bord
Tema	Elevane skal øve på å samarbeide, lage trygg og god mat. Lese oppskrift, anvende, endre og utvikle oppskrifter. Dei skal anvende ulike matlagingsteknikkar, Lage og ete/smake på mat frå vår og andre kulturar.
Kompetansemål	<ul style="list-style-type: none">• Lage mat fra norsk og samisk og andre kulturer og sammenlikne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som brukes i ulike matkulturer.• Vise gjennom matlaging og måltider hvordan identitet og fellesskap blir formidlet i ulike kulturer.• Planlegge og bruke egnede redskaper teknikken og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse• Bruke sansen til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, mengder og anretning av mat.• Gjere greie for og kritisk vurdere påstandar, råd og informasjon om kosthald og helse• Drøfte korleis kosthald kan bidra ti god helse, og bruke digitale ressursar til å vurdere eige kosthald og til å velje sunne og varierte matvarer i samband med matlaging <p>(Henta frå Udir)</p>
Læringsaktivitet og ressurser	Matopedia Fiskesprell OneNote
Vurdering	Munnleg tilbakemelding undervegs, samt framovermelding i visma til utviklingssamtale. Skriftlig prøve.

Vurderingskriterium	LÅG	MIDDELS	HØG.
Tverrfaglege tema	<ul style="list-style-type: none"> • Folkehelse og livsmestring 		
Kjerneelementar	<ul style="list-style-type: none"> -Berekraftige matvanar og berekraftig forbruk -Mat og måltid som identitets- og kulturuttrykk - Helsefremjande kosthald 		
Grunnleggjande ferdigheiter	<ul style="list-style-type: none"> • Munnlege ferdigheiter • Å kunne lese • Å kunne rekne • Å kunne lese • Å kunne anvende dei digitale ferdigheitene 		