

## Pedagogisk planering Fritids baka & matlagning

Syfte:

**Målet med undervisningen utifrån Läroplanen 2011 är att:**

- Planera och tillaga mat och måltider för olika situationer och sammanhang
- Lära, utforska och arbeta både självständigt och tillsammans med andra och känna tillit till sin egen förmåga

**Allmänna råd för fritidshem:**

- Barnen ska erbjudas en meningsfull fritid vilket sker genom olika aktiviteter som drama, lek, musik, bild och bakning

**I undervisningen ska eleverna lära sig:**

- Recept och instruktioner och hur de kan läsas och följas samt vanliga ord och begrepp för bakning och matlagning
- Redskap och teknisk utrustning som kan användas vid bakning och matlagning och hur dessa används på ett säkert sätt
- Hygien och rengöring vid hantering och förvaring av livsmedel
- Bakning och matlagning och olika metoder för detta

**Hur går vi tillväga:**

- Gemensamma och individuella genomgångar
- Hygien genomgång
- Läger fram och eleverna läser/tittar på bilderna i receptet
- Eleverna får själv plocka fram redskap som behövs, utforska köket
- Pedagogerna finns som stöd till eleven under arbetets gång
- Pedagogerna pratar och visar måttenheter med eleverna (krm, tsk, msk, dl, l, gr, hg & kg)
- Turordning i/av receptet, var börjar man och hur följer man ett recept
- Hantera en ugn, grader mm allt under uppsikt av en pedagog
- Tidtagning, sätta klockan så att bakningen blir bra (tidsenheter)
- Tar ut från ugnen gör en pedagog
- Genomgång i hur man diskar för att få allt rent och plockar undan efter bakning och matlagning

**Hur visar eleven vad hen lärt sig:**

- När bakverket är i ugnen kan pedagogen ha en genomgång, hur de gått tillväga under processens gång, måttenheter och även hygien prat
- Smaka på deg/smet och det färdiga resultatet
- Bjuda andra elever eller föräldrar på bakverk eller tillagad mat