

Matupplevelser

Ämnet matupplevelser förbereder eleverna för arbete med att skapa måltidsupplevelser. Ämnet behandlar sinnenas betydelse för helhetsupplevelsen.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet matupplevelser ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att utifrån sinnen skapa smakupplevelser och komponera måltider. I undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla kunskaper om grundsmakerna och om hur olika smaker samverkar. Den ska också ge eleverna möjlighet att utveckla kunskaper om människans sinnen samt om sambanden mellan olika sinnesintryck och upplevelser av måltiden. Undervisningen ska möjliggöra för eleverna att använda sensoriska metoder vid skapande av måltider och matupplevelser. Genom dessa metoder ges eleverna möjlighet utveckla förmåga att identifiera och beskriva olika sinnesintryck och deras betydelse för matupplevelsen.

Undervisningen ska stimulera elevernas kreativitet samt intresse för skapande av estetiskt och sensoriskt tilltalande matupplevelser. Fältstudier samt ett undersökande och laborativt arbetssätt ska ingå i undervisningen där eleverna ges möjlighet att pröva, smaka och värdera sina intryck. I undervisningen ska eleverna ges möjligheter att utveckla sin nyfikenhet och lust att lära genom att till exempel reflektera över och samtala om sinnenas betydelse för matupplevelser.

Undervisningen i ämnet matupplevelser ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

- Kunskaper om faktorer av betydelse för matupplevelsen.
- Förmåga att utifrån olika sinnesintryck skapa måltider.

Nivåer i ämnet matupplevelser

- Nivå 1, 100 poäng.

Nivå 1, 100 poäng

Nivåkod: MATP1N0

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet matupplevelser på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll:

- Måltiden som helhetsupplevelse, till exempel hur råvaror, maträtter och dryck kan kombineras.
- Måltider, mattraditioner och trender.
- De fem sinnen och hur de samverkar.

- Sinnenas roll och betydelse för matupplevelsen.
- Sensoriska metoder och tillämpningar.
- Grundsmakerna och hur de samverkar.
- Andra faktorer som påverkar matupplevelsen, till exempel minnen, förväntningar och stress.
- Kommunikation om vad som kan påverka smak och matupplevelser.
- Skapande av smakkombinationer.
- Skapande av måltider utifrån sinnenas betydelse för matupplevelsen.

Betygskriterier

Av 18 kap. 23 § andra stycket och 20 kap. 37 § andra stycket skollagen (2010:800) följer att läraren vid betygssättningen i ett ämne ska göra en sammantagen bedömning av elevens kunskaper på den aktuella nivån i ämnet i förhållande till de betygskriterier som gäller för ämnet som helhet och sätta det betyg som bäst motsvarar elevens kunskaper. Samtliga kriterier för betyget E ska dock vara uppfyllda för att eleven ska kunna få ett godkänt betyg.

Betyget E

Eleven visar **vissa kunskaper** om sinnenas och andra faktorerers betydelse för matupplevelsen.

Eleven skapar måltider utifrån smak och andra sinnesintryck med **viss säkerhet**.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven visar **kunskaper** om sinnenas och andra faktorerers betydelse för matupplevelsen.

Eleven skapar måltider utifrån smak och andra sinnesintryck med **säkerhet**.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven visar **goda kunskaper** om sinnenas och andra faktorerers betydelse för matupplevelsen.

Eleven skapar måltider utifrån smak och andra sinnesintryck med **god säkerhet**.