

Lektionsplanering

1. Lektionsupplägg

Ditt första steg är att välja vilken typ av lektion du vill skapa och vilket tema den ska ha.

Inspiration för ditt lektionsupplägg kan hittas i platsens unika identitet, de naturliga landskapsförutsättningarna, traditionella recept, lokala råvaror, produkter och mathantverk med smak av platsen.

Det inkluderar även platsens historia, kultur och natur.

Ange ditt lektionsupplägg här:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

2. Material

Här får du en kort introduktion till de lokala och samiska råvaror som är centrala för lektionsuppläggen.

Du kommer att få inspiration och kunskap om hur du kan integrera dessa unika ingredienser i din undervisning.

Utforska deras mångsidighet, kulturella betydelse och användningsmöjligheter.

Ange material och resurser här:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

3. Metodik

Metodik ger dig tillgång till goda exempel på olika metoder, recept, teoriuppgifter och utvecklande frågor.

Dessa resurser stödjer och inspirerar till kreativ undervisning inom ämnet hem- och konsumentkunskap.

Fokus ligger på lokala och samiska mattraditioner, praktiska tillämpningar och kulturell mångfald.

Ange metodik och undervisningsstrategier här:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

4. Bedömning

Bedömning utforskar kopplingen mellan lektionernas innehåll och kunskapskraven för årskurserna 4-6 och 7-9.

Formativ bedömning stödjer elevernas lärande genom kontinuerlig uppföljning och anpassning av undervisningen.

Målet är att säkerställa att eleverna når sina lärandemål och utvecklar sina kunskaper och färdigheter.

Ange bedömningskriterier och metoder här:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.