

Målområde 4: Mat og Helse

Mål: Aktivitetsskolen skal legge til rette for at måltidet fungerer som en læringsarena for sosiale og språklige ferdigheter.

Læreplan/kompetansemål:

MH: 1, 3, 4, 5, 6, 9 og 10.

M: 3, 4, 5, 26, 28, 29

NA: 25, 26

Strategisk plan: Flere elever skal delta i Aktivitetsskolen. AKS skal, i samarbeid med skolen, bidra til mer læring, gode norskspråklige ferdigheter og elevenes sosiale og fysiske utvikling.

Aktivitet	Beskrivelse og mål for aktiviteten	Kursforløp	Når	Ansvarlig
Småkokkene 2018	Elevene skal få gode matopplevelser og økt interesse for mat og matkultur gjennom matlaging. Fokuset ligger på hvordan man bruker et kjøkken og tilhørende redskaper og hvordan man setter sammen og tilbereder et sunt og godt måltid. De skal også lære å lese og følge oppskrifter, bruke og forstå ulike måleenheter, samarbeide i grupper, dekke bord og vaske opp. Barna skal underveis også lære om hvor forskjellige retter kommer fra og hvor i naturen vi finner de forskjellige råvarene som benyttes.	Uke 1: Vi lager hvit pizza. Læringsmål: Eleven har forståelse for ulike måleenheter og kan bruke det for å lage en pizza.	Torsdager kl. 13.45 – 16.00	Henrik Lund
		Uke 2: Vi lager kimchipannekaker Læringsmål: Eleven kan følge en oppskrift. Eleven kan doble en oppskrift.		
		Uke 3: Vi lager fersk pasta med pastamaskin Læringsmål: Eleven kan fordele arbeidsoppgaver og samarbeide, samt bruke kjøkkenmaskiner.		

De skal utvikle forståelse for hvordan forskjellige retter blir til og hvilke smaker som passer sammen.

Det er viktig at barn lærer å smake på nye og forskjellige råvarer og retter. Vi ønsker å gi barna gode matopplevelser slik at de blir glade i mat og interesserte i matkultur.

Uke 4: Vi lager skolebrød

Læringsmål: Eleven kan lage en gjærdeig og forme deigen til skolebrød.