

Matupplevelser

Ämnet matupplevelser behandlar sinnenas roll och betydelse för matupplevelsen. Ämnet handlar om våra sinnen och sensoriska metoder. I ämnet ingår ett undersökande och laborativt arbetssätt.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet matupplevelser ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om sinnenas roll och betydelse för upplevelsen av måltiden. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla kunskaper om våra sinnen samt sambanden mellan olika sinnesintryck och matupplevelser. Det handlar om smak- och luktupplevelser samt syn-, ljud- och känselintryck. Eleverna ska ges möjlighet att utveckla kunskaper om grundsmakerna och hur olika smaker interagerar med varandra. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att identifiera och beskriva olika sinnesintryck och deras betydelse för matupplevelsen.

I undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla kunskaper om sensoriska metoder som används i samband med skapande av måltider och matupplevelser. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utifrån sinnenas upplevelser komponera måltider.

Fältstudier samt ett undersökande och laborativt arbetssätt ska ingå i undervisningen. Eleverna ska ges möjlighet att reflektera över och samtala om sinnenas betydelse för matupplevelser.

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

1. Kunskaper om sinnen samt deras roll och betydelse för matupplevelsen.
2. Förmåga att identifiera och beskriva olika sinnesintryck samt deras betydelse för matupplevelsen.
3. Förmåga att utifrån sinnenas upplevelser komponera och skapa måltider.

Kurser i ämnet

- Matupplevelser, 100 poäng.

Matupplevelser, 100 poäng

Kurskod: MAUMAT5

Kursen matupplevelser omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas grundläggande kunskaper i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Måltiden som helhetsupplevelse, till exempel hur råvaror, maträtter och dryck kan kombineras.
- Måltider samt matupplevelser, traditioner och trender.
- Sinnena samt sinnenas roll och betydelse för matupplevelsen.
- Sensoriska metoder och tillämpningar.
- Sammansättning av måltider utifrån sinnenas betydelse för matupplevelsen.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven **medverkar** i att samtala om sinnena samt deras roll och betydelse för matupplevelsen. Eleven **medverkar** i att identifiera och beskriva olika sinnesintryck samt deras betydelse för matupplevelsen. Eleven **medverkar** också i att komponera och skapa måltider utifrån sinnenas upplevelser.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven samtalar **på ett enkelt sätt** om sinnena samt deras roll och betydelse för matupplevelsen. Eleven identifierar **med viss säkerhet** och beskriver **på ett enkelt sätt** olika sinnesintryck samt deras betydelse för matupplevelsen. Eleven komponerar och skapar också med **tillfredsställande resultat** måltider utifrån sinnenas upplevelser.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven samtalar **på ett utvecklat sätt** om sinnena samt deras roll och betydelse för matupplevelsen. Eleven identifierar **med säkerhet** och beskriver **på ett utvecklat sätt** olika sinnesintryck samt deras betydelse för matupplevelsen. Eleven komponerar och skapar också **med gott resultat** måltider utifrån sinnenas upplevelser.