Provkonstruktion

Årskurs: 6
Ämne: Hem och konsumentkunskap
Tema: Redskap

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

Provets innehåll kopplar till läroplanen för hem- och konsumentkunskap där det centrala innehållet för årskurs 4-6 uttrycker:
– “Redskap och teknisk utrustning som kan användas vid matlagning och hur dessa används på ett funktionellt och säkert sätt.”

Kunskapskrav

Provets koppling till kunskapskraven fokuserar på:
– Eleven planerar och tillagar måltider och hanterar andra praktiska uppgifter som förekommer i ett hem genom att använda i huvudsak fungerande tillvägagångssätt.
– Eleven beskriver på ett enkelt sätt faktorer och beslut som kan påverka privatekonomi och konsumtionsval.
– Eleven värderar på ett enkelt sätt hur val och handlingar som förekommer i ett hem påverkar hälsa, ekonomi och miljö.

Prov

Faktafrågor

1. Vilket av följande redskap används vanligtvis för att skära grönsaker?
– a) Skärbräda
– b) **Kniv**
– c) Spatula
– d) Tesked

2. Vad är det viktigaste att tänka på när du använder en kniv?
– a) Använd alltid en plastskärbräda
– b) Ha händerna i närheten av bladet
– c) **Håll kniven vass och använd den med stabilt grepp**
– d) Använd kniven för att öppna paket

3. Vilket redskap används för att mäta vätskor?
– a) **Måttkopp**
– b) Kastrull

– c) Visp
– d) Gaffel

4. Vad är en viktig åtgärd för att säkerställa hygien vid matlagning?
– a) Låt alltid mat stå framme
– b) **Tvätta händerna innan du börjar laga mat**
– c) Använd samma redskap för allt
– d) Torka aldrig av redskapen

5. Vilket av följande redskap är bäst att använda för att vispa grädde?
– a) Sleiv
– b) **Visp**
– c) Sked
– d) Kniv

6. Hur ska knivar förvaras för att undvika skador?
– a) I lådan utan skydd
– b) **I en knivmagnet eller knivblock**
– c) Platser på bänken
– d) Under diskbänken

7. Vad bör alltid göras innan man börjar laga mat?
– a) **Förbereda alla ingredienser**
– b) Bara börja laga maten
– c) Sätta ugnen på högsta temperatur
– d) Rengöra köket efterlagning

8. Vilket redskap använder man för att röra i en gryta?
– a) Visp
– b) **Slev**
– c) Kniv
– d) Spunnet socker

9. Vad innebär det att “mjukna” en lök i matlagningssammanhang?
– a) Att koka den
– b) **Att steka den tills den blir genomskinlig**
– c) Att riva den
– d) Att äta den rå

10. Vilket av följande påstående är sant angående säkerhet i köket?
– a) Du behöver inte vara försiktig när du lagar mat
– b) **Använd alltid ett skärskydd när du skär**
– c) Du kan laga mat med strömmen på om du är försiktig
– d) Använd aldrig en brandfilt i köket

Resonerande frågor

1. Beskriv hur du skulle planera en säker matlagningssession. (Syftet med frågan är att se elevens förmåga att tänka kritiskt kring säkerhet i köket.)

2. Reflektera över hur valet av redskap kan påverka resultatet av en maträtt. (Denna fråga ger elever möjlighet att visa djupgående kunskap om redskapens påverkan på matlagning.)

3. Hur kan en god hygienpraxis påverka hälsan i hemmet? (Genom denna fråga utvärderas elevens förståelse för hygien på både individ och samhällsnivå.)

4. Diskutera skillnaderna mellan olika typer av redskap och deras lämplighet för olika uppgifter. (Denna fråga tillåter elever att visa sina kunskaper om specifika verktyg och deras användning.)

5. Hur kan man gå tillväga för att minska matsvinn vid matlagning? (Syftet här är att uppmuntra eleverna att tänka på hållbarhet och resurshushållning i köket.)

Bedömning

Provet bedöms med följande poängsystem:

* **Faktafrågor:** 1 poäng per korrekt svar, totalt 10 poäng.
* **Resonerande frågor:** 2 poäng per fråga, totalt 10 poäng.

Poängkrav:
– **E:** Minst 8 poäng
– **C:** Minst 12 poäng (inklusive minst 3 poäng från de resonerande frågorna)
– **A:** Minst 18 poäng (inklusive minst 5 poäng från de resonerande frågorna)

Tags: Prov