

**SKOLFS 2024:342**

Utkom från trycket  
den 13 mars 2024

**Skolverkets föreskrifter  
om ämnesplan för ämnet samisk mat och matkultur i  
gymnasieskolan och inom kommunal vuxenutbildning  
på gymnasial nivå;**

beslutade den 28 februari 2024.

Skolverket föreskriver följande med stöd av 1 kap. 4 § gymnasieförordningen (2010:2039) och 2 kap. 13 § förordningen (2011:1108) om vuxenutbildning.

**1 §** Ämnesplanen för ämnet samisk mat och matkultur finns i bilagan till dessa föreskrifter.

- 
1. Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 juli 2024.
  2. Föreskrifterna ska tillämpas första gången på utbildning som påbörjas efter den 30 juni 2025.

På Skolverkets vägnar

ANNA WESTERHOLM

Eva Ekstedt Salzmänn

## Samisk mat och matkultur

Ämnet samisk mat och matkultur behandlar traditionella och moderna samiska metoder för matlagning och förädling av råvaror. I ämnet behandlas tillvaratagande av såväl de råvaror som traditionellt använts inom samisk matkultur som sådana som tillkommit under modern tid. Ämnet behandlar även historiska och nutida kost- och måltidstraditioner från olika delar av Sápmi.

### Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet samisk mat och matkultur ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om de råvaror som traditionellt utgjort grunden i den samiska matkulturen samt förmåga att tillvarata, tillaga och bevara dessa. Den ska även leda till att eleverna utvecklar färdigheter i att hantera redskap som används i dessa sammanhang. Renen har traditionellt varit och är alltjämt grunden för den samiska matkulturen. Därför ska undervisningen lägga stor vikt vid tillvaratagande och hantering av renprodukter.

Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att utveckla färdigheter i att tillämpa både traditionella och moderna samiska metoder vid tillvaratagande, tillagning och förädling av råvaror. Den ska även leda till att eleverna utvecklar kunskaper om hur kvaliteten på olika råvaror påverkar slutprodukten. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att sätta samman menyer samt att i samband med måltider presentera och informera om både traditionell och nutida samisk matkultur. Undervisningen ska därigenom bidra till att eleverna utvecklar förståelse av traditionens betydelse för den samiska upplevelseindustrin.

Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar kunskaper om traditioner som berör samisk mat och måltidskultur. Den ska även bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om betydelsen av att bevara traditioner som berör samisk mat och matkultur för framtida generationer samt förmåga att vidareutveckla dessa.

Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att utveckla kunskaper om hygien, ergonomi, arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor samt om lagar och andra bestämmelser som gäller för området. Den ska ge eleverna möjlighet att utveckla färdigheter i att organisera, utföra och bedöma arbetet samt förmåga att reflektera över hur arbetsprocessen påverkar resultatet. Undervisningen ska dessutom bidra till att eleverna utvecklar kreativitet samt förmåga att lösa problem och utföra sina uppgifter både individuellt och i samarbete med andra.

Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att utveckla förmåga att använda samisk terminologi inom området. I undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att arbeta med mathantverk under laborativa former för att utveckla sitt hantverkskunnande.

- Kunskaper om traditionell samisk matkultur samt om hur den har påverkats och påverkats av andra kulturer.
- Förmåga att hantera råvaror samt att tillaga maträtter med metoder från samisk matkultur.
- Förmåga att utforma menyer samt att presentera och informera om samisk matkultur i samband med måltider.
- Förmåga att arbeta på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.
- Förmåga att samarbeta och kommunicera med andra samt att använda samisk terminologi som berör samisk matkultur.

## Nivåer i ämnet samisk mat och matkultur

Nivå 1, 100 poäng.

### Nivå 1, 100 poäng

Nivåkod: SAMI1000X

#### Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet samisk mat och matkultur på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll:

- Traditionella och nutida metoder för tillvaratagande av råvaror och matlagning.
- Traditionell arbetsfördelning och andra traditioner inom samisk mat och måltidskultur.
- Den ömsesidiga påverkan mellan samisk matkultur och andra kulturer.
- Renens styckningsdetaljer och deras användningsområden.
- Hantering, förvaring och förädling av renkött och andra råvaror.
- Smakmässiga och ekonomiska konsekvenser av hur råvaror behandlas och förvaras.
- Redskap, maskiner och annan utrustning som har använts och fortfarande används inom samisk matkultur. Hur de används, hanteras och vårdas på ett säkert sätt.
- Planering och organisation av matlagning och relaterade arbetsuppgifter.
- Utformning av menyer med samisk matkultur som grund.
- Presentation av och information om samisk traditionell och samtida matkultur med anpassning till målgrupp och situation.
- Utvärdering av arbetsprocess och resultat.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av arbetsytor och redskap.
- Ergonomi i det egna arbetet samt ergonomiska riskfaktorer.
- Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser inom området.
- Interaktion och kommunikation i samarbeten med andra.
- Samisk terminologi inom området.

Av 15 kap. 24 § 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 beskriver **översiktligt** den samiska matkulturen och hur den påverkat och påverkats av andra kulturer.

Eleven använder med **viss** skicklighet traditionella och nutida samiska metoder för att tillvarata, tillaga, bevara och vidareförädla råvaror. Eleven tillagar metodiskt och hantverksmässigt maträtter med **godtagbar** kvalitet när det gäller smak och utseende. Eleven använder med **visst** handlag vanliga grundläggande metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften.

Eleven utformar med **viss säkerhet** menyer med hänsyn till samisk matkultur, smakkombinationer och estetik samt informerar om och genomför med **viss säkerhet** presentationer av samisk matkultur i samband med måltider.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt utifrån lagar och andra bestämmelser inom området.

Eleven samarbetar och kommunicerar med **viss säkerhet** med andra. I arbetet använder eleven med **viss säkerhet** samisk terminologi inom området.

### *Betyget D*

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

### *Betyget C*

Eleven beskriver **utförligt** den samiska matkulturen och hur den påverkat och påverkats av andra kulturer.

Eleven använder med **god** skicklighet traditionella och nutida samiska metoder för att tillvarata, tillaga, bevara och vidareförädla råvaror. Eleven tillagar metodiskt och hantverksmässigt maträtter med **god** kvalitet när det gäller smak och utseende. Eleven använder med **gott** handlag vanliga grundläggande metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften.

Eleven utformar med **säkerhet** menyer med hänsyn till samisk matkultur, smakkombinationer och estetik samt informerar om och genomför med **säkerhet** presentationer av samisk matkultur i samband med måltider.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt utifrån lagar och andra bestämmelser inom området.

Eleven samarbetar och kommunicerar med **säkerhet** med andra. I arbetet använder eleven med **säkerhet** samisk terminologi inom området.

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

*Betyget A*

Eleven beskriver **utförligt och nyanserat** den samiska matkulturen och hur den påverkat och påverkats av andra kulturer.

Eleven använder med **mycket god** skicklighet traditionella och nutida samiska metoder för att tillvarata, tillaga, bevara och vidareförädla råvaror. Eleven tillagar metodiskt och hantverksmässigt maträtter med **mycket god** kvalitet när det gäller smak och utseende. Eleven använder med **mycket gott** handlag vanliga grundläggande metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften.

Eleven utformar med **god säkerhet** menyer med hänsyn till samisk matkultur, smakkombinationer och estetik samt informerar om och genomför med **god säkerhet** presentationer av samisk matkultur i samband med måltider.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt utifrån lagar och andra bestämmelser inom området.

Eleven samarbetar och kommunicerar med **god säkerhet** med andra. I arbetet använder eleven med **god säkerhet** samisk terminologi inom området.

