

Råd för lärare som möter elever med synnedsättning i hemkunskap

Tänk på att:

- ha ordning och reda i salen och ha bestämd plats för utrustningen
- gå igenom redskap och teknisk utrustning som ska användas vid bakning och matlagning innan själva momentet ska göras.
Undersök exempelvis spis och ugn innan de ska användas, kalla!
- använd lock och handtag som inte leder värme
- vrid in handtag på kastruller och stekpannor som står på spisen så att man inte råkar stötta till dem
- stäng lådor och skåpsdörrar
- lägg vassa knivar längst in på diskbänken
- använd alternativa redskap och anpassade hjälpmedel, såsom
 - talande våg
 - skärhjälp
 - timer med taktila stora siffror
 - långa grytvantar
 - kockvante/handske för att skydda händerna när man till exempel river på ett rivjärn
 - välj mindre verktyg som passar för elevens händer
 - kastruller och grytor med isolerande handtag
- skapa kontraster vid matlagningen
 - skärbräda och skålar i kontrasterande färg till det man hanterar
 - stekpanna i olika färger, vit och svart beroende på vad man steker
 - kontraster på diskställ, diskborste, disktrasa

- duka med avgränsning och kontraster
 - enfärgade tallrikar i olika färger beroende på vad för mat som serveras
 - underlägg i kontrasterande färg
 - glas med färg
- märk upp spisvreden taktilt
- sortera kryddor efter användningsområde, till exempel matlagning, bakning, örtekryddor, heta kryddor med mera. Skriv gärna kryddornas namn med stor text på en dymo att sätta på locken.
- skriva hur mycket det ska vara av varje ingrediens i instruktionerna så behöver inte eleven gå tillbaka i receptet och leta efter mängden
- eleven är den som vet bäst om sin synnedsättning och vilka anpassningar som behövs. Fråga eleven!
- man kan söka pedagogiskt stöd via specialpedagogiska skolmyndigheten (www.spsm.se)