

Kursplan för hem och konsumentkunskap

Genom undervisningen i ämnet hem- och konsumentkunskap ska eleverna sammanfattningvis ges förutsättningar att utveckla sin förmåga att

- Planera och tillaga mat och måltider för olika situationer och sammanhang
- hantera och lösa praktiska situationer i hemmet och
- värdera val och handlingar i hemmet och som konsument samt utifrån perspektivet hållbar utveckling.

(Hem och konsumentkunskapens syfte enligt Lgr 2011)

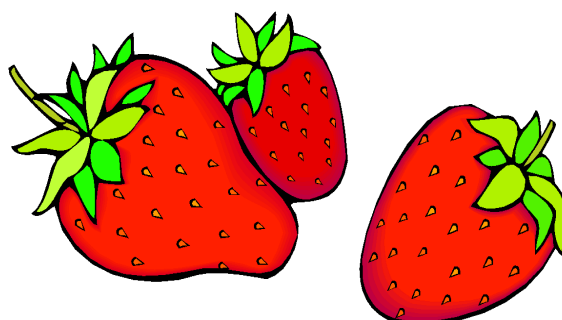
I år 7 bör eleven kunna

praktiskt

använda rätt arbetsredskap
duka trevligt/måltiden betydelse för gemenskapen
rengöra arbetsytor, spisar, bord, golv
tallriksmodellen
koka/steka
reda
baka med bakpulver/baka med jäst
stryka

teoretiskt

arbetsplanering
följa skrivet recept
hushålla med resurserna
att tänka miljövänligt
mat, hälsa och motion
livsmedelskännedom/näringsinnehåll/nyckelhålsmärkning
tvättsymbolerna



I år 9 bör eleven kunna

praktiskt

Använda miljötank utifrån perspektivet hållbar utveckling
läsa och följa recept på vardagsmat och olika mattraditioner
med olika ursprung.
baka med jäst

teoretiskt

näringslära
konsumtion och ekonomi
miljö och livstil

För år 7 och år 9 gäller följande:

Arbetsätt

Undervisningsarbetet sker både i praktiska och teoretiska moment, enskilt, i små grupper eller i helgrupp. Undervisningen ska bidra till att eleverna reflekterar över jämställdhet och arbetsfördelningen i ett hem.

Kunskapstest

Sker genom praktiska och teoretiska läxor och prov.

Vi vill betona det praktiska arbetet då detta skall lära eleven att klara sig själv hemma.

Eleverna får inflytande genom att

- * planera maträtter efter givna råvaror, göra inköpslistor
- * variera recept efter förmåga och tillgång på varor
- * diskutera arbetsfördelning
- * ta ansvar för sitt arbete
- * tänka miljövänligt/hållbar utveckling

Transtenskolan

Hushållslärarna

Eva Altskog

eva.altskog@hallsberg.se

Elisabeth Holm

elisabeth.k.holm@hallsberg.se

