

Syfte: (Lgr -11)

Undervisningen i ämnet hem - och konsumentkunskap ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om och intresse för arbete, ekonomi och konsumtion i hemmet . Eleverna ska ges möjlighet att utveckla ett kunnande som rör mat och måltider. Undervisningen ska därigenom bidra till att eleverna utvecklar sin initiativförmåga och kreativitet vid matlagning, skapande av måltider och andra uppgifter i hemmet.

Centralt innehåll:

Hälsa, mat och måltider Planera och organisera, tillaga mat enligt recept, hur metoden påverkar resultatet. Använda redskap och utrustning på ett funktionellt och säkert sätt. Hygien och rengöring och individuella behov av näring.

Ekonomi och konsumtion Ta ställning till val av varor och tjänster utifrån Hälsa-ekonomiska-miljöaspekter

Miljö och livsstil: Hushålla med livsmedel och olika förbrukningsvaror i hemmet.

Förmågor i fokus:

- *Hur du kan planera och organisera och utföra ett arbete i hemmet.
- *Redskap och teknisk utrustning som kan användas vid matlagning.
- *Hygien och rengöring vid tillagning av livsmedel och användning av redskap.
- *Måltidens betydelse för gemenskap.
- *Motivera val och handlingar som konsument med hänsyn till aspekterna H E M.
- *Ge omdömen om arbetsprocessen.

Hur undervisningen kommer att utformas för att eleven skall ges förutsättningar att nå målen för arbetsområdet:

8. Att baka med jäst. Jämför hembakat/köpt utifrån aspekterna H E M

9-11. Portfoliuppgift: skall utföras vid tre tillfällen

- Välja, motivera, planera och räkna pris (*max 20 kr/2*) på måltiden
- Tillaga och servera måltiden ½ grupp, Dokumentera och resonera om måltiden
- Tillaga och servera måltiden ½ grupp Dokumentera och resonera om måltiden

12. Baka med jäst, olika metoder

- Karlspadergiffjar

13. Att tillaga utifrån tillgång på varor.

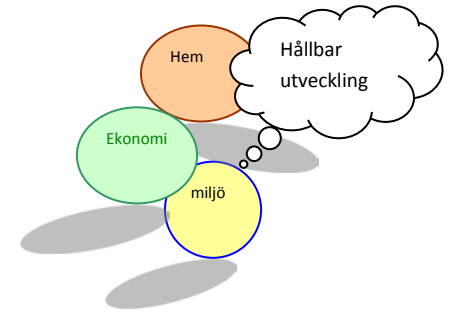
Hållbar utveckling- Hälsa/Ekonomi/Miljö- motivera val

14. Städteknik

Kem-tekniska produkters påverkan på vår miljö, vår hälsa och vår ekonomi

Läraren bedömer:

- *Hur du kan planera och modifiera ett recept / måltid och anpassa till individuella behov.
- *Att/ hur du kan planera ett arbete ensam och tillsammans med andra.
- *Att du kan motivera val och handlingar som konsument med hänsyn till aspekterna H E M
- *Att du kan ge omdömen om arbetsprocessen
- *Att du kan tillaga en anpassad måltid och använda redskap , metoder och livsmedel på ett ändamålsenligt sätt.



Bedömningsmatris för de förmågor du skall utveckla i portfoliouppgiften

Delkurs: 3

Förmågor			
Planera och tillaga måltider samt genomföra uppgifter i ett hem	Du kan: Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem och gör det med viss anpassning till aktivitetens krav.	Du kan: Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem med relativt god anpassning till aktivitetens krav.	Du kan: Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem med god anpassning till aktivitetens krav.
Använda metoder . livsmedel och utrustning	I arbetet kan du använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och i huvudsak fungerande sätt.	I arbetet kan du använda metoder , livsmedel och utrustning på ett säkert och relativt väl fungerande sätt.	I arbetet kan du använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och väl fungerande sätt.
Välja tillvägagångssätt och motivera val	Välja tillvägagångssätt och ge enkla motiveringar till dina val med hänsyn till aspekterna hälsa, ekonomi och miljö.	Välja tillvägagångssätt och ge utvecklade motiveringar till din val med hänsyn till aspekterna hälsa, ekonomi och miljö.	Välja tillvägagångssätt och ge väl utvecklade motiveringar till dina val med hänsyn till aspekterna hälsa, ekonomi och miljö
Ge omdömen om arbetsprocessen	Ge enkla omdömen om arbetsprocessen och resultatet.	Ge utvecklade omdömen om arbetsprocessen och resultatet.	Ge väl utvecklade omdömen om arbetsprocessen och resultatet.
Resonera om måltiders anpassning till individuella behov	Föra enkla och till viss del underbyggda resonemang om hur varierade och balanserade måltider kan sättas samman och anpassas till individuella behov.	Föra utvecklade och relativt väl underbyggda resonemang om hur varierade och balanserade måltider kan sättas samman och anpassas till individuella behov.	Föra väl underbyggda resonemang om hur varierade och balanserade måltider kan sättas samman och anpassas till individuella behov.
Jämför och resonerar om konsumtionsalternativ	Göra jämförelser mellan olika konsumtionsalternativ och kan föra enkla resonemang med viss koppling till konsekvenser för privat ekonomi.	Göra jämförelser mellan olika konsumtionsalternativ och kan föra utvecklade resonemang med relativt god koppling till konsekvenser för privatekonomi.	Göra jämförelser mellan olika konsumtionsalternativ och för välutvecklade resonemang med god koppling till konsekvenser för privatekonomi.