



HEM- OCH KONSUMENTKUNSKAP

Utbildningen i ämnet syftar till att ge erfarenheter och förståelse av de dagliga handlingarnas och vanornas betydelse för ekonomi, miljö, hälsa och välbefinnande. Syftet är också att utifrån kunskaper om samspelet mellan hushåll, samhälle och natur kunna möta förändringar, ta ansvar och agera, samt att ge beredskap för att leva och agera tillsammans i ett samhälle med mångfald.

Den nationella kursplanen fastslår

Mål som eleverna skall ha uppnått i slutet av det femte skolåret

Eleven skall

- kunna laga mat och arrangera för gemenskap kring måltiden och förstå dess kulturella och sociala värde,
- kunna använda olika varor, metoder och redskap i hushållet och därvid ta hänsyn till hälsa, hushållsekonomi och miljö,
- kunna samarbeta med andra vid arbete med olika uppgifter,
- vid genomförandet av olika uppgifter i hushållet kunna jämföra priser och uppfatta skillnader mellan information och reklam.

Mål som eleverna skall ha uppnått i slutet av det nionde skolåret

Eleven skall

- kunna planera, tillaga, arrangera och värdera måltider med hänsyn till ekonomi, hälsa, miljö och estetiska värden,
- ha kunskaper om resurshushållning för att kunna välja och använda metoder, redskap och teknisk utrustning för matlagning, rengöring och tvätt i hushållet samt kunna hantera dem på ett för situationen funktionellt och säkert sätt,
- kunna samarbeta med andra oavsett skillnader i fråga om exempelvis kön och etnicitet samt ha insikter i frågor som rör kulturell variation och hushållsarbetets koppling till jämställdhet,
- känna till sina rättigheter som konsument och kunna värdera olika slags information vid utförandet av verksamheter i hushållet.

Dessutom finns ett flertal strävansmål för elevernas maximala utveckling

Våra nedbrutna mål för att ge eleverna goda möjligheter att nå de nationella målen är följande:

Förskolan – Åk 2

Barnen ska få tillfälle att

- lära sig vikten av handhygien (praktiskt och teoretiskt)
- duka trivsamt med en vuxens hjälp
- torka av borden
- öva gott bordsskick
- känna till våra vanligaste frukter och grönsaker



- samtala enkelt om var vår mat kommer ifrån
- samtala och diskutera om vad kroppen mår bra av respektive inte mår bra av
- lära sig enklare sophantering

Åk 3 - 5

- känner till sambandet mellan hygien och mat - förvaring av olika livsmedel
- känner till enkla köksredskap
- känner till hur man handskas med köksredskap på ett säkert sätt
- känner till kostcirkeln
- vet något om goda matvanor
- förstår vikten av matro och bordsskick
- kan diska på ett miljövänligt och säkert sätt
- kan tillaga enklare måltider
- kan samarbeta vid olika arbetsuppgifter
- kan jämföra priser på några olika livsmedel
- kan samtala och diskutera kring några exempel på skillnader mellan information och reklam
- har förståelse för hushållets miljöansvar

Åk 6 – 9

- kan arbeta på ett hygieniskt och miljövänligt sätt i köket
- vet hur man förvarar och hanterar livsmedel på ett bra sätt
- kan de vanliga matlagningssätten
- kan använda olika redskap för matlagning och bakning
- kan planera och tillaga en näringsriktig måltid tillsammans med andra
- förstår sambandet mellan mat och hälsa
- kan ordna en trevlig måltidsmiljö
- känner till olika länders matkultur och mattraditioner
- kan prisberäkna en måltid
- känner till våra vanligaste boendeformer
- vet hur man förebygger olycksfall i hemmet
- känner till olika miljösymboler
- kan tvätta på ett miljövänligt sätt
- känner till sina rättigheter och skyldigheter som konsument, t ex om begreppen öppet köp, bytesrätt, reklamation, reklam, olika betalningssätt, försäkringar