

# Terminsplanering i Hem- och konsumentkunskap årskurs 6

## Ärentunaskolan

Genom undervisningen i ämnet Hem- och konsumentkunskap ska eleverna sammanfattningsvis 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.

Vecka	Arbetsområde	Förmåga + centralt innehåll + Material	Kunskapskrav från LGR 11	Bedömningstillfällen/utvärdering
2	Introduktion. Kunskapskrav.	Vi går igenom vad ämnet HK är och hur terminen kommer att se ut. Vi går igenom rutiner. Vi går också igenom kunskapskraven.		
3-5	Tema: Bli en mästarkock!	Målet med temat är att du ska få träna på att följa recept och lära dig olika metoder och redskap för matlagning och bakning. Du ska också lära dig att planera och organisera arbetet. Du får lära dig om hygien i köket.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunna tillaga enkla måltider och andra uppgifter som hör samman med måltiden.</li> <li>• Använda metoder, livsmedel och redskap på ett fungerande och säkert sätt.</li> <li>• Ge omdömen om arbetsprocessen och resultatet.</li> </ul>	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat. Temat avslutas med en kunskapskoll.
6-10	Tema: Ät rätt och bli mätt!	Målet med temat är att du ska få träna på att följa recept och lära dig olika metoder och redskap för matlagning och bakning. Du ska också lära dig att planera och organisera arbetet. Vi pratar också om måltidens betydelse för gemenskap och lär oss olika verktyg som planering för måltider samt hur måltider kan fördelas över en dag.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunna tillaga enkla måltider och andra uppgifter som hör samman med måltiden.</li> <li>• Använda metoder, livsmedel och redskap på ett fungerande och säkert sätt.</li> <li>• Ge omdömen om arbetsprocessen och resultatet.</li> <li>• Resonera om varierade och balanserade måltider.</li> <li>• Jämföra varor utifrån deras pris, påverkan på miljö och hälsa.</li> </ul>	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat. Temat avslutas med en kunskapskoll.

## Terminsplanering i Hem- och konsumentkunskap årskurs 6 Ärentunaskolan

<b>11-14</b>	Tema: Hela 6:an bakar	Målet med temat är att du ska få träna på att följa recept och lära dig olika metoder och redskap för bakning. Du ska också lära dig att planera och organisera arbetet. Vi pratar också om olika mattraditioner.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunna tillaga enkla måltider och andra uppgifter som hör samman med måltiden.</li> <li>• Använda metoder, livsmedel och redskap på ett fungerande och säkert sätt.</li> <li>• Ge omdömen om arbetsprocessen och resultatet.</li> </ul>	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat. Temat avslutas med en kunskapskoll.
<b>15-17</b>	Tema: Bli en miljösmart konsument!	Målet med temat är att du ska få träna på att följa recept och lära dig olika metoder och redskap för bakning. Du ska också lära dig att planera och organisera arbetet. Dessutom får du lära dig några olika miljömärkningar och dess betydelse. Vi diskuterar hur olika val påverkar miljö och hälsa. Du får lära dig om återvinning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunna tillaga enkla måltider och andra uppgifter som hör samman med måltiden.</li> <li>• Använda metoder, livsmedel och redskap på ett fungerande och säkert sätt.</li> <li>• Ge omdömen om arbetsprocessen och resultatet.</li> <li>• Resonera om relationen mellan konsumtion och privatekonomi.</li> <li>• Jämföra varor utifrån deras pris, påverkan på miljö och hälsa.</li> </ul>	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat. Temat avslutas med en kunskapskoll.
<b>18-20</b>	Tema: Kloka konsumenten.	Målet med temat är att du ska få träna på att följa recept och lära dig olika metoder och redskap för bakning. Du ska också lära dig att planera och organisera arbetet. Dessutom pratar vi om skillnaden mellan reklam och information, jämförpris och ugnas ekonomi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunna tillaga enkla måltider och andra uppgifter som hör samman med måltiden.</li> <li>• Använda metoder, livsmedel och redskap på ett fungerande och säkert sätt.</li> <li>• Ge omdömen om arbetsprocessen och resultatet.</li> <li>• Resonera om relationen mellan konsumtion och privatekonomi.</li> <li>• Resonera om skillnader mellan reklam och konsumentinformation.</li> </ul>	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat. Temat avslutas med en kunskapskoll samt ett grupparbete.

## Terminsplanering i Hem- och konsumentkunskap årskurs 6 Ärentunaskolan

21-22	Avslutning och utvärdering.	Vi summerar terminen och du får ge dina synpunkter om denna termin.		
-------	-----------------------------	---	--	--

**Eleverna får inför varje arbetsområde en mer detaljerad planering vad gäller förmågor, centralt innehåll och kunskapskrav samt bedömningstillfällen och arbetsgång.  
Kontakta ämnesläraren om du vill ha en kopia.**