

Terminsplanering i Hem- och konsumentkunskap årskurs 8

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
34	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.		
35-36	Tema: Bland baggar och bakterier.	Målet med temat är att du får lära dig om hygien och rengöring vid hantering, tillagning och förvaring av livsmedel. Du ska få träna på att följa recept och lära dig olika metoder och redskap för matlagning. Du ska också lära dig att planera och organisera arbetet. Vi diskuterar också hur olika val påverkar arbetsprocess och resultat. Material: "Säker mat från eget fat" från Livsmedelsverket.	<ul style="list-style-type: none"> • Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem. • Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt. • Kunna ge omdömen om arbetsprocess och resultat. 	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat. Temat avslutas med en kunskapskoll.
37-43	Tema: Hälsa är fett bra!	Målet med temat är att du ska få 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 välbefinnande och diskuterar individuella behov av energi och näring och hur man kan komponera måltider efter olika behov. Vi diskuterar hur livsmedel och andra varor påverkar miljö och hälsa och hur man kan hushålla på livsmedel och andra	<ul style="list-style-type: none"> • Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem. • Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt. • Kunna välja tillvägagångssätt och ge motiveringar till dina val med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö. • Kunna ge omdömen om 	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat (+H.E.M). Temat avslutas med prov.

Terminsplanering i Hem- och konsumentkunskap årskurs 8 Ärentunaskolan

		förbrukningsvaror i hemmet. Vi diskuterar också hur olika val påverkar arbetsprocess och resultat, samt hälsa, ekonomi och miljö (H.E.M). Material: Inläsningshäfte.	arbetsprocess och resultat. <ul style="list-style-type: none"> • Kunna resonera om hur varierade och balanserade måltider kan sättas samman och anpassas till olika behov. 	
45-50	Tema: Bagarstugan.	Målet med temat är att du ska få lära dig olika metoder och redskap/teknisk utrustning för bakning. Du ska också lära dig att planera och organisera arbetet. Vi pratar också om olika mattraditioner och hur olika val påverkar hälsa, ekonomi och miljö. Vi pratar om olika mattraditioner och dess betydelse. Material: Inläsningshäfte.	<ul style="list-style-type: none"> • Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem. • Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt. • Kunna välja tillvägagångssätt och ge motiveringar till dina val med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö. • Kunna ge omdömen om arbetsprocess och resultat. 	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat (+ H.E.M). Temat avslutas med ett prov.
51	Julstäd och utvärdering.	Målet är att du ska få kännedom om rengöring samt olika rutiner och metoder för detta, samt hur arbetet kan fördelas i ett hem ur jämtalldhetsperspektiv. Vi summerar terminen och du får möjlighet att ge synpunkter på terminen.	<ul style="list-style-type: none"> • Planera och genomföra uppgifter i ett hem. • Använda metoder och utrustning på ett säkert och fungerande sätt. 	Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring H.E.M.
2-7	Tema: Tvätta rätt!	Målet med temat är att du ska få lära dig olika metoder och redskap för matlagning och bakning. Du ska också lära dig att planera och organisera arbetet. Vi lär oss om tvätt och rengöring och olika rutiner och metoder för detta. Vi diskuterar även om hur man kan hushålla med förbrukningsvaror i hemmet. Vi diskuterar också hur olika varor och tjänster påverkar hälsa, ekonomi och miljö. Vi jämför olika produkter.	<ul style="list-style-type: none"> • Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem. • Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt. • Kunna välja tillvägagångssätt och ge motiveringar till dina val med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö. 	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat (+H.E.M). Temat avslutas med ett prov.

Terminsplanering i Hem- och konsumentkunskap årskurs 8 Ärentunaskolan

		Material: Hk-boken och instuderingsfrågor. Inläsningshäfte.	<ul style="list-style-type: none"> • Kunna ge omdömen om arbetsprocess och resultat. • Kunna göra jämförelser mellan olika konsumtionsalternativ och resonera om konsekvenser för privatekonomin. • Kunna resonera kring konsekvenser av olika konsumtionsval och handlingar i hemmet utifrån perspektiv som når hållbar social, ekonomisk och ekologisk utveckling. 	
9-13	Tema: Vad blir det till middag?	Målet med temat är att du ska få träna på olika metoder och redskap för matlagning och bakning. Du ska också träna på att planera och organisera arbetet. Vi diskuterar måltidens betydelse för gemenskap och välbefinnande och reflekterar kring individuella behov av energi och näring och hur man kan komponera måltider efter olika behov. Du får även reflektera över hur livsmedel och andra varor påverkar miljö och hälsa och hur man kan hushålla på livsmedel och andra förbrukningsvaror i hemmet. Vi diskuterar och reflekterar kring hur olika val påverkar arbetsprocess och resultat, samt hälsa, ekonomi och miljö (H.E.M).	<ul style="list-style-type: none"> • Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem. • Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt. • Kunna välja tillvägagångssätt och ge motiveringar till dina val med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö. • Kunna ge omdömen om arbetsprocess och resultat. • Kunna resonera om hur varierade och balanserade måltider kan sättas samman och anpassas till olika behov. • Kunna göra jämförelser mellan olika konsumtionsalternativ och resonera om konsekvenser för privatekonomin. • Kunna resonera kring konsekvenser av olika 	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat (+H.E.M). Temat avslutas med en inlämningsuppgift som är obligatorisk.

Terminsplanering i Hem- och konsumentkunskap årskurs 8 Ärentunaskolan

			konsumtionsval och handlingar i hemmet utifrån perspektiv som når hållbar social, ekonomisk och ekologisk utveckling.	
15-16	Tema: Matlåda eller äta ute?	Målet med temat är att du ska få träna på olika metoder och redskap för matlagning och bakning. Du ska också träna på att planera och organisera arbetet. Vi diskuterar måltidens betydelse för gemenskap och välbefinnande och reflekterar kring individuella behov av energi och näring och hur man kan komponera måltider efter olika behov. Du får även reflektera över hur livsmedel och andra varor påverkar miljö och hälsa och hur man kan hushålla på livsmedel och andra förbrukningsvaror i hemmet. Vi diskuterar och reflekterar kring hur olika val påverkar arbetsprocess och resultat, samt hälsa, ekonomi och miljö (H.E.M).	<ul style="list-style-type: none"> • Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem. • Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt. • Kunna välja tillvägagångssätt och ge motiveringar till dina val med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö. • Kunna ge omdömen om arbetsprocess och resultat. • Kunna resonera om hur varierade och balanserade måltider kan sättas samman och anpassas till olika behov. • Kunna göra jämförelser mellan olika konsumtionsalternativ och resonera om konsekvenser för privatekonomin. • Kunna resonera kring konsekvenser av olika konsumtionsval och handlingar i hemmet utifrån perspektiv som når hållbar social, ekonomisk och ekologisk utveckling. 	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat (+H.E.M).

Terminsplanering i Hem- och konsumentkunskap årskurs 8 Ärentunaskolan

17-20	Tema: Snabbmat.	Målet med temat är att du ska få träna på olika metoder och redskap för matlagning och bakning. Du ska också träna på att planera och organisera arbetet. Vi diskuterar måltidens betydelse för gemenskap och välbefinnande och reflekterar kring individuella behov av energi och näring och hur man kan komponera måltider efter olika behov. Du får även reflektera över hur livsmedel och andra varor påverkar miljö, hälsa och ekonomi. Vi diskuterar aktuella samhällsfrågor om H.E.M samt olika mattraditioner, deras ursprung och betydelse. Vi diskuterar och reflekterar kring hur olika val påverkar arbetsprocess och resultat, samt hälsa, ekonomi och miljö (H.E.M).	<ul style="list-style-type: none"> • Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem. • Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt. • Kunna välja tillvägagångssätt och ge motiveringar till dina val med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö. • Kunna ge omdömen om arbetsprocess och resultat. • Kunna göra jämförelser mellan olika konsumtionsalternativ och resonera om konsekvenser för privatekonomin. • Kunna resonera kring konsekvenser av olika konsumtionsval och handlingar i hemmet utifrån perspektiv som når hållbar social, ekonomisk och ekologisk utveckling. 	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat (+H.E.M).
21-22	Tema: Här är ditt kylskåp!	Målet med temat är att du ska få träna på olika metoder och redskap för matlagning och bakning. Du ska också träna på att planera och organisera arbetet. Du får dessutom träna på att jämföra olika recept och beräkna mängder vid matlagning, samt eventuellt skapa egna recept. Vi diskuterar hur man kan hushålla på livsmedel och andra förbrukningsvaror i hemmet. Vi diskuterar och reflekterar kring hur olika val påverkar arbetsprocess och resultat, samt hälsa, ekonomi och miljö (H.E.M).	<ul style="list-style-type: none"> • Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem. • Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt. • Kunna välja tillvägagångssätt och ge motiveringar till dina val med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö. • Kunna ge omdömen om 	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat (+H.E.M).

Terminsplanering i Hem- och konsumentkunskap årskurs 8 Ärentunaskolan

			arbetsprocess och resultat.	
23	Sommarstäd och utvärdering.	Målet är att du ska få kännedom om rengöring samt olika rutiner och metoder för detta, samt hur arbetet kan fördelas i ett hem ur jämtälldhetsperspektiv. Vi summerar terminen och du får möjlighet att ge synpunkter på terminen.	<ul style="list-style-type: none">• Planera och genomföra uppgifter i ett hem.• Använda metoder och utrustning på ett säkert och fungerande sätt.	Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring H.E.M.

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.