

# Terminsplanering i Hem- och konsumentkunskap årskurs 9

## 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 repeterar vad ämnet HK är och hur terminen kommer att se ut. Vi går också igenom kunskapskraven.		
2-7	Tema: Konsumentekonomi.	<p>Målet med temat är att du ska få träna på att använda olika metoder och redskap för matlagning och bakning. Du ska också träna på att planera och organisera arbetet. Vi diskuterar hur livsmedel och andra varor påverkar miljö och hälsa och hur man kan hushålla på livsmedel och andra förbrukningsvaror i hemmet. Vi diskuterar också hur olika val påverkar arbetsprocess och resultat, samt hälsa, ekonomi och miljö (H.E.M).</p> <p>Vi diskuterar ungas privatekonomi, hushållets ekonomi, rättigheter och skyldigheter som konsument, reklampåverkan, samt jämför produkter utifrån H.E.M.</p> <p>Material: "Livet och pengarna" från <a href="http://www.konsumentverket.se">www.konsumentverket.se</a></p> <p>Inläsningshäfte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem.</li> <li>• Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt.</li> <li>• Kunna välja tillvägagångssätt och ge motiveringar till dina val med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö.</li> <li>• Kunna ge omdömen om arbetsprocess och resultat.</li> <li>• Kunna göra jämförelser mellan olika konsumtionsalternativ och resonera om konsekvenser för privatekonomin.</li> <li>• Kunna resonera om grundläggande rättigheter och skyldigheter för konsumenter och ge exempel på hur de används i olika situationer.</li> <li>• Kunna resonera kring</li> </ul>	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 9 Ärentunaskolan

			konsekvenser av olika konsumtionsval och handlingar i hemmet utifrån perspektiv som når hållbar social, ekonomisk och ekologisk utveckling.	
<b>9-12</b>	Tema: Brödet i måltiden.	<p>Målet med temat är att du ska få träna på att använda olika metoder och redskap/teknisk utrustning för matlagning och bakning. Du ska också träna på att planera och organisera arbetet.</p> <p>Vi diskuterar hur olika val påverkar arbetsprocess och resultat, samt hälsa, ekonomi och miljö (H.E.M).</p> <p>Vi diskuterar också olika mattraditioners ursprung och betydelse, samt hur man kan arrangera måltiden och dess betydelse för gemenskap och välbefinnande.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem.</li> <li>• Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt.</li> <li>• Kunna välja tillvägagångssätt och ge motiveringar till dina val med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö.</li> <li>• Kunna ge omdömen om arbetsprocess och resultat.</li> <li>• Kunna resonera om hur varierade och balanserade måltider kan sättas samman och anpassas till olika behov.</li> </ul>	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat (+H.E.M).
<b>14-16</b>	Tema: Egen planering av måltider.	<p>Målet med temat är att du ska få träna på att använda olika metoder och redskap för matlagning och bakning. Du ska också träna på att planera och organisera arbetet. Du får träna på att jämföra recept, beräkna mängder och skapa egna recept.</p> <p>Du får reflektera över hur olika val påverkar arbetsprocess och resultat, samt hälsa, ekonomi och miljö (H.E.M).</p> <p>Material: Arbetshäfte med inköpslista. Diverse kokböcker, Hk-boken, Internet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem.</li> <li>• Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt.</li> <li>• Kunna välja tillvägagångssätt och ge motiveringar till dina val med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö.</li> <li>• Kunna ge omdömen om arbetsprocess och resultat.</li> </ul>	Bedömning sker fortlöpande under temat. Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat (+ H.E.M). Temat redovisas dessutom i skriftlig form.

## Terminsplanering i Hem- och konsumentkunskap årskurs 9 Ärentunaskolan

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunna resonera om hur varierade och balanserade måltider kan sättas samman och anpassas till olika behov.</li> </ul>	
<b>17-19</b>	Tema: Husmanskost	<p>Målet med temat är att du ska få träna på att använda olika metoder och redskap/teknisk utrustning för matlagning och bakning. Du ska också träna på att planera och organisera arbetet.</p> <p>Vi diskuterar hur olika val påverkar arbetsprocess och resultat, samt hälsa, ekonomi och miljö (H.E.M).</p> <p>Vi diskuterar också olika mattraditioners ursprung och betydelse, samt hur man kan arrangera måltiden och dess betydelse för gemenskap och välbefinnande.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem.</li> <li>• Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt.</li> <li>• Kunna välja tillvägagångssätt och ge motiveringar till dina val med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö.</li> <li>• Kunna ge omdömen om arbetsprocess och resultat.</li> <li>• Kunna resonera kring konsekvenser av olika konsumtionsval och handlingar i hemmet utifrån perspektiv som når hållbar social, ekonomisk och ekologisk utveckling.</li> </ul>	Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring H.E.M.
<b>20</b>	Tema: Här är ditt kylskåp	Vi tillagar måltider utifrån det vi har i kyl och skafferi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planera och tillaga måltider och genomföra andra uppgifter som förekommer i ett hem.</li> <li>• Kunna använda metoder, livsmedel och utrustning på ett säkert och fungerande sätt.</li> <li>• Kunna välja tillvägagångssätt och ge motiveringar till dina val med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö.</li> </ul>	Vi bedömer både det praktiska arbetet och hur du resonerar kring temat (+H.E.M).

## Terminsplanering i Hem- och konsumentkunskap årskurs 9

### Ärentunaskolan

21-22	Avslutning och utvärdering	Vi summerar terminen.		
-------	----------------------------	-----------------------	--	--

**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.**