



Lokal kursplan 2008/09

Ämne: Hem – och konsumentkunskap

År: 5

Mål att uppnå efter år 5

Eleven skall efter avslutat år 5:

- känna till hur man komponerar en måltid med hjälp av matcirkeln och tallriksmodellen.
- kunna väga, mäta samt känna till de olika måttsatserna.
- ha förståelse för hur måltidsvanor kan påverka hälsa såväl positivt som negativt.
- kunna följa recept och tillaga enklare måltider.
- kunna baka bröd och kaffebröd och kunna använda sig av olika jäsmedel.
- kunna välja lämpliga metoder och redskap vid matlagning och bakning.
- känna till jämförpris.
- kunna göra enklare prisjämförelser i anslutning till de tillagade måltiderna och bakverken.
- känna till hur en enklare dukning ser ut.
- få viss insikt i källsortering.
- ha viss insikt i klädvård samt städning.
- ha viss kännedom om reklamens och marknadsföringens betydelse för konsumenten.
- kunna ta ansvar för sitt arbete.

Så här arbetar vi

Målet skall uppnås genom att eleven:

- tillagar luncher och mellanmål efter enkla recept.
- mäter, väger, kokar och steker, hackar, river, samt skalar olika livsmedel.
- bakar bröd, kaffebröd och en mjuk kaka.
- går igenom olika köksredskap.
- visar bordsskick och hänsyn vid matbordet.
- genomför dukning och förberedelser av matbordet inför måltiderna.
- tillagar måltiderna tillsammans med en kompis, samt städar köket tillsammans med henne/honom.
- efter varje arbetsdag utvärderar sitt arbete muntligt och skriftligt på ett loggblad (praktisk temaveckan).
- fördelar hushållssysslor som städ, disk, matlagning och dukning rättvist mellan sig och arbetskamraten.
- genomför ett studiebesök på en återvinningsstation.
- genomför en religions-/kulturfest och där tillagar mat enligt olika tillhörande mattraditioner.
- planerar, bakar inför och genomföra försäljning av kaffebröd på Gluntendagen.

- kunna hålla god hygien under arbetets gång.
- kunna samarbeta med andra oavsett kön och etnicitet.
- ha viss insikt i olika kulturers mattraditioner ur etisk och religiös synvinkel.
- ha viss insikt i arbetet i storkök

- deltar i olika sysslor i storköket – gör i ordning salladsbuffé, tar emot varor och genomför maskindisk.
- Utför teoretiska uppgifter kring: näring, bakning, tvätt och städ, jämförpris och prisberäkningar, reklam & information, miljö och miljösymboler, samt köksredskap.