

Remissversion av kursplan i hem- och konsumentkunskap i grundskolan

Hem- och konsumentkunskap

Syfte

Livet i hem och familj har alltid haft en central betydelse för människan. Våra vanor i hushållet påverkar vårt välbefinnande, samhället och naturen. I dagens hushåll har konsumtionen fått en allt mer framträdande roll. Kunskap om hemmets och hushållets verksamheter/aktiviteter

ger oss verktyg för att kunna göra medvetna val och på så vis påverka egna och andra människors livsvillkor nu och i framtiden för en hållbar utveckling.

Undervisningen i ämnet hem- och konsumentkunskap ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om och förståelse för arbetet i hemmet samt dess villkor och konsekvenser för hälsa, välbefinnande och gemensamma resurser.

Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar ett kunnande som rör mat och måltider samt andra uppgifter i hushållet i en process där tanke, sinnesupplevelse och handling samverkar. Därigenom ska eleverna ges möjlighet att utveckla sin nyfikenhet och sin kreativitet.

Vidare syftar undervisningen till att eleverna utvecklar kunskaper om konsumtionens villkor och konsekvenser. Genom undervisningen ska eleverna få förutsättningar att ta egna initiativ och lösa de problem som en ung konsument kan ställas inför.

Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar en förståelse för jämställdhetens, arbetsfördelningens och kommunikationens betydelse för relationerna mellan människor samt för alla möjligheter att delta i hushållet och samhällslivet.

Undervisningen ska även bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om kulturella variationer och traditioner i olika hushåll.

Genom undervisningen i ämnet hem- och konsumentkunskap ska eleverna ges förutsättningar att utveckla förmågan att

- planera och tillaga måltider för olika situationer och sammanhang,
- hantera och lösa problem i olika verksamheter i hushållet, samt
- värdera och reflektera över val och handlingar i hemmet och hushållet utifrån perspektiven hälsa, ekonomi och miljö.

Centralt innehåll

Undervisningen i hem- och konsumentkunskap ska behandla följande centrala innehåll

I årskurserna 1–3

Måltidens verktyg

- Recept med bilder och text.
- Redskap vid matlagning. Redskapens namn, funktion och användning.
- Hygien och rengöring vid matlagning och måltider.

Mat och hälsa

- Behov av måltider under en dag. Olika matmodeller, till exempel tallriksmodellen
- Frukost och mellanmål. Hur de kan tillagas och varieras.
- Sinnenas betydelse för måltidsupplevelsen.

Ekonomi och konsumtion

~~– Vad olika matvaror kostar. Prisjämförelser mellan matvaror.~~

Miljö och livsstil, ekonomi och konsumtion

- Miljömärkningar av produkter, märkningarnas symboler och deras betydelse.
- Miljöpåverkan vid produktion, transport och tillagning av olika matvaror. Jämförelse av miljöpåverkan mellan matvaror.
- Miljöpåverkan vid produktion av olika saker vi använder i våra liv.
- Vad olika matvaror kostar. Prisjämförelser mellan matvaror.
- Sortering av matavfall och förpackningar i hemmet. Kompostering.

I årskurserna 4–6

Måltidens verktyg

- Recept, instruktioner och vanliga begrepp för bakning och matlagning.
- Metoder för bakning och matlagning och hur de kan påverka resultatet.
- Redskap och teknisk utrustning som kan användas vid matlagning och hur dessa används på ett säkert sätt.
- Hygien och rengöring vid hantering, tillagning och förvaring av livsmedel.

Mat och hälsa

- Individuella behov av energi och näring och hur måltider kan komponeras utifrån dem.
- Varierade och balanserade måltider. Måltidsfördelning under en dag respektive en vecka. Olika matmodeller som kan användas som planeringsstöd.
- Planering och organisering vid tillagning av måltider och av andra uppgifter i hushållet.
- Arbetsfördelning i samband med måltider.
- Sinnenas betydelse för måltidsupplevelsen.

~~Ekonomi och konsumtion~~

- ~~- Egna pengar. Planering, sparande och konsumtion.~~
- ~~- Reklam och konsumentinformation och deras påverkan på människors konsumtionsval.~~
- ~~- Produktjämförelser utifrån jämförpris, innehåll och smak.~~

Miljö och livsstil, , ekonomi och konsumtion

- Energiåtgång och miljöpåverkan vid produktion, transport och tillagning av olika matvaror. Jämförelse av miljö- och klimatpåverkan mellan matvaror.
- Val av varor och produkter utifrån säsong, miljömärkning, etisk märkning och närproduktion.
- Källsortering.
- Egna pengar. Planering, sparande och konsumtion.
- Reklam och konsumentinformation och deras påverkan på människors konsumtionsval.
- Produktjämförelser utifrån miljö- och klimatpåverkan, jämförpris, innehåll och smak.
- Miljöpåverkan vid produktion av kläder, tekniska apparater (dator, tv, mobil etc.), möbler, hygienartiklar, böcker, tidningar, mm.

I årskurserna 7–9

Måltidens verktyg

- Receptsökning i tryckta och digitala medier samt skapande av egna recept. Receptjämförelser.
- Metoder för bakning och matlagning och hur de kan påverka arbetsprocess och resultat.

- Redskap och teknisk utrustning som kan användas vid matlagning och hur dessa används på ett funktionellt och säkert sätt.
- Hygien och rengöring vid hantering, tillagning och förvaring av livsmedel.

Mat och hälsa

- Beräkning av mängder och användning av råvaror vid matlagning.
- Effektiva tillagningsmetoder utifrån resursanvändning och matkvalitet.
- Människors olika närings- och energibehov. Hur varierade och balanserade måltider kan komponeras utifrån dessa aspekter.
- Planering och organisering vid tillagning av måltider och andra uppgifter i hushållet.
- Betydelsen av att lyssna på och kommunicera med andra samt att finna gemensamma lösningar i samband med måltider och andra uppgifter i hushållet.
- Arrangering av måltider. Hur måltiden påverkar upplevelsen av gemenskap och välbefinnande.
- Larmrapporter och aktuella debatter om mat och hälsa i olika medier.
- Kroppsideal, dieter och matrelaterade sjukdomar.

Ekonomi och konsumtion

- Hushållets villkor och förutsättningar: tid, pengar och kunskap. Hur dessa har förändrats över tid.
- Planering av hemmets ekonomi i relation till familjemedlemmars behov och önskemål.
- Innehåll i livsmedel och andra varor. Hur innehållet anges genom innehållsdeklarationer och annan information, till exempel ursprungs-, hållbarhets- och miljömärkning.
- Produktjämförelser utifrån pris, kvalitet, hälsa och miljöpåverkan.
- Reklam och mediers påverkan på konsumtion. Individens egen medverkan till spridning av kommersiella budskap.
- Konsumentens rättigheter och skyldigheter. Myndigheters stödjande funktion och konsumentinformationens roll.

Miljö och livsstil

- Resurs- och tidseffektiva rutiner och metoder samt produktval vid matlagning, tvätt och rengöring.
- Produktionsmetoder och produktionskedjor för olika råvaror och produkter. Hur olika metoder påverkar klimatet.
- [Energiåtgång och miljöpåverkan vid produktion, transport och tillagning av olika matvaror. Jämförelse av miljö- och klimatpåverkan mellan matvaror.](#)
- [Klimat- och miljöpåverkan vid produktion av kläder, tekniska apparater \(dator, tv, mobil etc.\), möbler, hygienartiklar, böcker, tidningar, mm.](#)
- Tillvaratagande och återanvändning av livsmedel och andra produkter i hushållet. Kompostering och annan källsortering.
- Kulturella måltidsvariationer och mattraditioners ursprung och betydelse. Hur dessa kan förstås utifrån behov och förutsättningar i dagens hushåll.

Kunskapskrav

Progressionen i kunskapskraven som gäller förmågan att planera och tillaga måltider för olika situationer och sammanhang ligger i att eleven, med ökande skicklighet, kan välja metoder och hantera livsmedel och redskap för att tillaga och arrangera en planerad måltid. I ökande grad ska eleven kunna reflektera över måltidens betydelse för social gemenskap och människors välbefinnande samt hur detta påverkas av olika

traditioner och värderingar.

Progressionen i kunskapskraven som gäller förmågan att hantera och lösa problem i olika verksamheter i hushållet utgår från att eleven i ökande grad kan göra egna bedömningar av hur olika aktiviteter i hemmet kan lösas. I det ingår att eleven också väljer metoder för aktiviteten, motiverar sina val och genomför den målmedvetet och med noggrannhet.

Progressionen i kunskapskraven som gäller förmågan att värdera och reflektera över val och handlingar i hushållet utifrån perspektiven hälsa, ekonomi och miljö handlar om att eleven med ökande säkerhet kan analysera och motivera arbetsprocesser i hushållet i relation till människors olika behov. På de högre nivåerna ska eleverna identifiera och pröva flera olika perspektiv på måltiden och andra aktiviteter i hushållet, visa hur de kan samverka med varandra och därigenom kunna förklara hur de kan påverka människors olika livsvillkor. Eleven förväntas på de högre nivåerna kunna identifiera intressekonflikter och etiska dilemman som kan uppstå i olika valsituationer, samt kunna ange möjliga lösningar ur olika perspektiv på hälsa, ekonomi och miljö.

5

Remissversion av kursplan i hem- och konsumentkunskap i grundskolan

Kunskapskrav för betyget E i slutet av årskurs 6

Eleven kan följa givna instruktioner vid planering och tillagning av måltider samt vid rengöring av arbetsplatsen. Eleven använder redskap och metoder på ett för situationen ändamålsenligt sätt. Eleven ger exempel på livsmedel i måltiden och värderar dem utifrån något av perspektiven hälsa, ekonomi och miljö.

Eleven ger exempel på information och reklam. Eleven jämför produkter, livsmedel och måltider utifrån perspektiven hälsa, ekonomi och miljö.

Kunskapskrav för betyget C i slutet av årskurs 6

Eleven kan följa givna instruktioner vid planering och tillagning av måltider samt vid rengöring av arbetsplatsen. Vid tillagning av måltider använder eleven metoder, livsmedel och redskap på ett säkert sätt och med god hygien. Eleven värderar måltiden genom att ge exempel på hur den påverkar hälsa, ekonomi och miljö.

Eleven beskriver skillnaden mellan information och reklam samt jämför produkter, livsmedel och måltider och ger exempel på hur val och handlingar påverkar hälsa, ekonomi och miljö.

Kunskapskrav för betyget A i slutet av årskurs 6

Eleven kan följa givna instruktioner vid planering och tillagning av måltider samt vid rengöring av arbetsplatsen. Vid tillagning av måltider planerar eleven arbetet, väljer lämpliga metoder samt använder livsmedel och redskap på ett säkert och resurseffektivt sätt och med god hygien. Eleven beskriver livsmedel, tillagning och servering och värderar måltiden utifrån hälsa, ekonomi och miljö.

Eleven förklarar skillnaden mellan information och reklam och använder sig av konsumentinformation för att jämföra produkter, livsmedel och måltider. Genom jämförelserna motiverar eleven val och handlingar utifrån perspektiven hälsa, ekonomi och miljö.

Kunskapskrav för betyget E i slutet av årskurs 9

Eleven kan följa instruktioner och välja ingredienser för olika givna måltider. Vid tillagning av måltider följer eleven sin planering, använder livsmedel, redskap och teknisk utrustning med tillfredsställande resultat. Eleven ger exempel på betydelsen av god hygien och använder vanliga rengöringsmetoder. Eleven arrangerar givna måltider och kan ge exempel på måltidsupplevelsens betydelse för gemenskap.

Eleven känner till några vanliga rättigheter och skyldigheter för en konsument och

kan beskriva hur de kan användas i givna situationer. Eleven beskriver skillnaden mellan information och reklam och kan ge exempel på hur fakta kan påverka beslut samt hur olika val påverkar något av perspektiven ekonomi, miljö och hälsa. Eleven kan beskriva hur hushållets ekonomi påverkar egna behov.

6

Remissversion av kursplan i hem- och konsumentkunskap i grundskolan

Eleven ger enkla omdömen om sin arbetsprocess utifrån givna frågeställningar.

Eleven kan också beskriva enkla samband mellan måltider och hur de påverkar hälsa, ekonomi och miljö.

Kunskapskrav för betyget C i slutet av årskurs 9

Eleven kan planera välja ingredienser och beräkna innehållsmängder för olika bekanta måltider. Vid tillagning av måltider följer eleven sin planering, använder livsmedel, redskap och teknisk utrustning med gott resultat. Eleven förklarar betydelsen av god hygien och använder relevanta rengöringsmetoder. Eleven arrangerar olika måltider och förklarar måltidsupplevelsens betydelse för gemenskap och välbefinnande.

Eleven känner till väsentliga delar av konsumentens rättigheter och skyldigheter och förklarar hur några av dessa kan användas i bekanta situationer. Eleven granskar information och reklam och förklarar hur fakta kan bidra till övervägda beslut samt hur olika val påverkar hushållets ekonomi, miljö och hälsa. Eleven förklarar hur hushållets ekonomi påverkar egna och andra familjemedlemmars behov.

Eleven ger omdömen om egna arbetsprocesser och om betydelsen av att hushålla med resurser. Eleven värderar måltider med stöd av fakta och ger exempel på dilemman vid val av livsmedel utifrån perspektiven hälsa, ekonomi och miljö.

Kunskapskrav för betyget A i slutet av årskurs 9

Eleven kan planera, välja ingredienser och beräkna innehållsmängder i olika nya måltider i relation till närings- och energibehov. Vid tillagning av måltider väljer eleven resurseffektiva metoder, använder livsmedel, redskap och teknisk utrustning med gott resultat och gör förändringar vid behov. Eleven förklarar betydelsen av god hygien och använder relevanta rengöringsmetoder. Eleven arrangerar olika måltider och resonerar omkring måltidsupplevelsen och dess betydelse för gemenskap och välbefinnande.

Eleven känner till omfattande och centrala delar av konsumentens rättigheter och skyldigheter och förklarar hur dessa kan användas i olika nya situationer. Eleven granskar och värderar information och reklam samt förklarar hur relevanta fakta kan bidra till övervägda beslut och hur olika val påverkar hushållets ekonomi samt miljö och hälsa. Eleven resonerar kring hushållets ekonomi i relation till egna och andra familjemedlemmars behov.

Eleven ger välutvecklade och nyanserade omdömen om egna och andras arbetsprocesser och om betydelsen av att hushålla med resurser. Eleven värderar måltider med stöd av fakta och resonerar om dilemman vid val av livsmedel utifrån perspektiven hälsa, ekonomi och miljö.