

GODA EXEMPEL

Hem- och konsumentkunskap

Bakgrund

I Lgr 11 sammanfattas undervisningen i ämnet hem- och konsumentkunskap att eleverna ska ges förutsättningar att utveckla sin förmåga genom att

- planera och tillaga mat och måltider för olika situationer och sammanhang
- hantera och lösa praktiska situationer i hemmet
- värdera val och handlingar i hemmet och som konsument samt utifrån perspektivet hållbar utveckling.

Om SISAB:s Goda exempel

SISAB:s Goda exempel är en serie dokument som lyfter fram rekommenderade lösningar, rutiner och arbetssätt.

I ett projekt är SISAB:s projekteringsanvisningar styrande och ska följas. SISAB:s Goda exempel kan användas i delar eller i sin helhet.

Projektavdelningens enhet för Projektutveckling har det samordnande ansvaret.

Om du har synpunkter, skriv ett mail till godaexempel@sisab.se.

Allmän beskrivning

Utbildningen ska ge erfarenhet av social gemenskap, mat och måltider, boende och konsumentekonomi och förståelse för de dagliga handlingarnas och vanornas betydelse för ekonomi, miljö, hälsa och välbefinnande.

För att lokalmässigt möta bredden i detta ämne behövs tillgång till välutrustade kök men också lokaler som stödjer den teoretiska bearbetning av den information som behöver inhämtas.

Att vara en kritisk och ifrågasättande konsument är ett viktigt inslag i utbildningen.

Förslag till åtgärd

Hem- och konsumentkunskapslokalerna bör ha en kombination av funktioner för mat tillredning med tvätthörna och teoretiska lokaler.

Mattillredningslokaler

Mattillredningsdelen behöver innehålla modernt utrustade köksenheter (c:a 4-8 st. för 15-20 elever). Till varje kök hör spis med ugn, mikrovågsugn, diskbänk, skåp för köksredskap samt bänkyta.

Ett av köken skall göras höj- och sänkbart för att tillskapa tillgänglighet.



Vid detaljutformning av inredningen bör beaktas att denna skall vara lätt att rengöra.

Belysning skall placeras så att den belyser arbetsytorna i varje kök. Gärna pendlad med uppljus och sidoljus då vanlig teoretisk undervisning förekommer.

Eventuellt kan ett centralt placerat kök utformas som ett demonstrationskök där läraren kan gå igenom olika moment. Detta kan då även användas av elever. För att eleverna ska se när läraren demonstrerar kan en reglerbar spegel placeras i taket.

I salen bör finnas kyl- och frysskåp. Energikrav på vitvaror enl. SISAB:s Projekteringsanvisning El- och telesystem.

Kärl för sopsortering samlas på ett ställe. Om man planerar att ha förråd bör hyllor finnas på tre väggar samt plats för vagn för av- och pålastning av varor.

Teorilokaler

I anslutning till mattillredningslokal behövs teorilokaler där även andra funktioner som matsal, diskussions- eller föreläsningssal kan finnas. För informationshämtande bör möjlighet till IT finnas.

I exempelvis matsal/grupprum kan man också placera tvättmaskin och torktumlare.

Placeringen av Hem- och konsumentlokalerna i skolbyggnaden kan med fördel förläggas i anslutning till textilslöjdslokaler. Här kan samutnyttjande av grupprum med vatten och tvättmaskin skapas.

En annan tänkbar kombination är att fritids-/eftermiddagsverksamheten kan använda sig av hemkunskapens ytor.



Teoridel/matsal med förvaring som ligger bakom demonstrationköket, Aspuddens skola



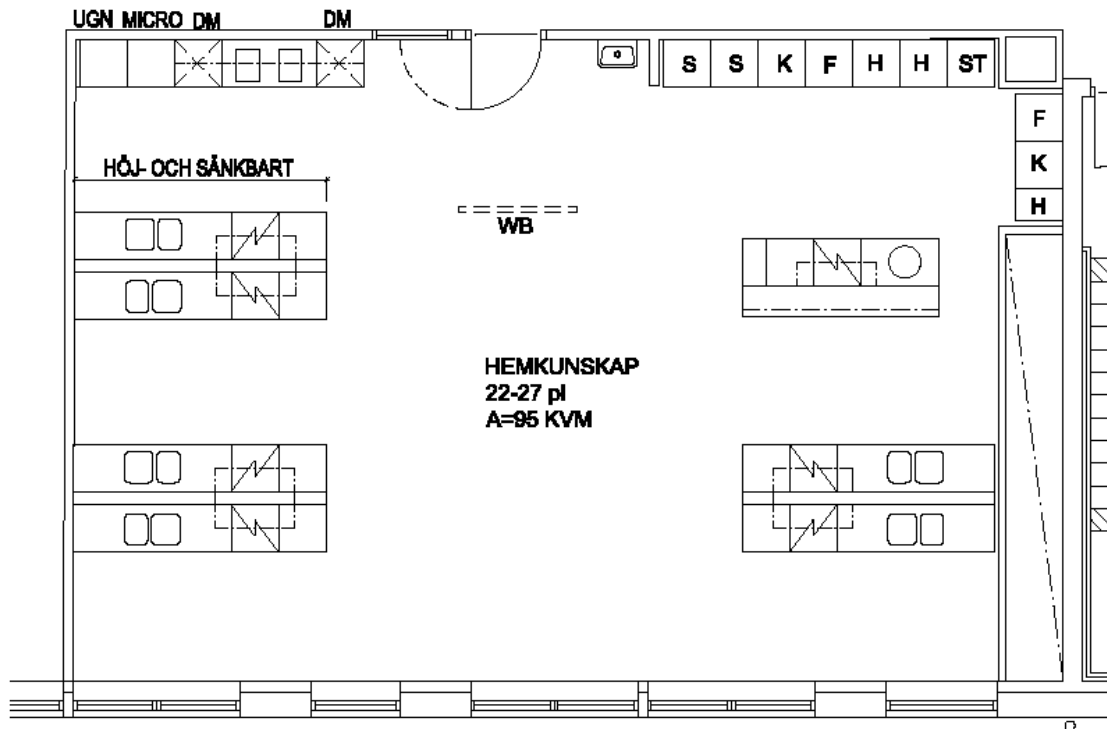
Övningskök med låg mellanvägg, Sjästadsskolan



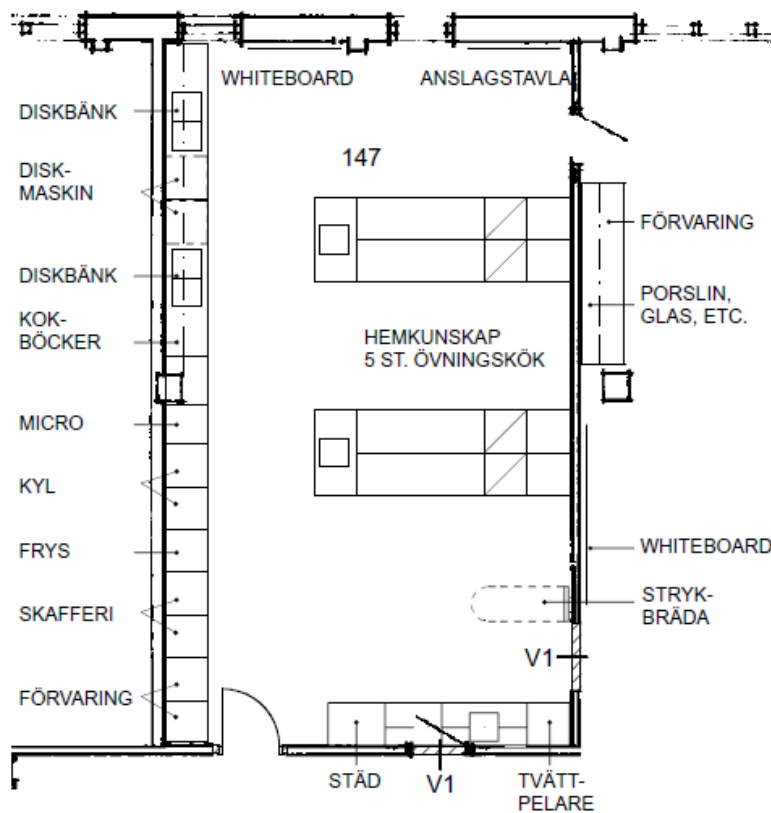
Demonstrationsspegel, Aspuddens skola



Demonstrationskök med spegel, Torslandaskolan, Göteborg



Exempel på hemkunskap, Sjöstadsskolan



Tätorpsskolan hemkunskap med matplats i anslutande skolmatsal