HK – 2018/2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tillfälle** | **År 8** | **Boks.** | **År 9** | **Boks.**  |
| **1** | **Introduktion**Hur fungerar HK? Hur är lektionerna – kursplan, förhållningssätt | 151-153 | **Introduktion** Repetition, livsmedel,Redskap, Kursplan |  |
| **2** | **Redskaps/Livsmedelskunskap**Praktiskt tillfälle | 61-68, 149151-153,193 | **Konsumentekonomi** | 114-117125 |
| **3** | **Redskaps/Livsmedelstest**Praktiskt: Årstidsbaserat  | 271 | **Konsumentekonomi** | 118-119 126-130 |
| **4** | **Mat, måltider och hälsa**Praktiskt: Frukost, koka ägg, gröt | 4-11, 19-21158 | **Konsumentekonomi** |  |
| **5** | **Mat, måltider och hälsa**Praktiskt: Mellanmål | 7-9, 22-31,283 | **Konsumentekonomi**Lagar: PowerPointPraktiskt: Pizza, prisjämförelse | 131-140 |
| **6** | **Mat, måltider och hälsa**Praktiskt: provsmakning | 12, 33-39 | **Konsumentekonomi**Repetera inför prov | 114-140 |
| **7** | **Mat, måltider och hälsa**RepetitionPraktiskt: Smoothie | 4-39 | **Konsumentekonomi**ProvInför Egna recept lektionen, beräkna budget |  |
| **8** | **Mat, måltider och hälsa**ProvPraktiskt: Kräm  |  | **Egna recept**Köttfärs |  |
| **9** | **Tillagningsmetoder**Genomgång av bakning (lärarledd) | 164-165 | **Städ Tvätt – stationer****Praktiskt prov** | 97-113 |
| **10** | **Tillagningsmetoder**Bakning, repetition och praktiskt utförande | 184-188 | **S.M.A.R.T** |  |
| **11** | **Tillagningsmetoder**Koka, steka, redaPraktiskt: Potatis, köttbullar, sås |  | **Hygien**Praktiskt prov: Kyckling | 142-145 |
| **12** | **Miljö och livsstil**Varför? Vad är det? S.M.A.R.T.Praktiskt: potatis och purjosoppa | 18, 86-96, 240 | **Här är ditt kylskåp**H.E.M.-medveten måltid | HälsaEkonomiMiljö |
| **13** | **Miljö och livsstil**Märkningar, Filmfestival | 47-49 | **Här är ditt kylskåp**H.E.M.-medveten måltid | HälsaEkonomiMiljö |
| **14** | **Miljö och livsstil**Butiksundersökning |  | **Praktiskt prov**Bakning |  |
| **15** | **Miljö och livsstil**Hur gick butiksundersökningen?Repetera S.M.A.R.T. Praktisk: Säsongsanpassad gino | 18264 |  **Avslutningsmiddag** |  |
| **16** | **Tillagningsmetoder**Bakning | 192-193 |  |  |
| **17** | **Städ** |  |  |  |