

# Läroplan för särskolan

# Lsä73

GÖTEBORGS UNIVERSITETSBIBLIOTEK



100159 1352

Yrkessärskolan

Fyraårig

Konsumtionslinje



Supplement

SKOLÖVERSTYRELSEN 1975

TILLHÖR REFERENSBIBLIOTEKET  
UTLÅNAS EJ



EF.

30-  
387

Läroplan  
1110

er



Pedagogiska biblioteket

REF

Läroplaner

2





Lsät3ll

# Läroplan för särskolan

SKOLÖVERSTYRELSEN

LiberLäromedel Stockholm

Supplement

Yrkessärskolan

Fyraårig

Konsumtionslinje



LiberLäromedel/Utbildningsförlaget  
162 89 VÄLLINGBY

## Förord

Föreliggande läroplan för särskolan utges av SÖ med stöd av Kungl Maj:ts stadga angående omsorger om vissa psykiskt utvecklingsstörda (SFS 1968:146, nytryck, 1972:456 § 39).

Läroplanens innehåll fördelas vid utgivningen på en allmän del (del I) och en supplementdel (del II).

I läroplanens allmänna del ingår mål och riktlinjer, timplaner och kursplaner med mål och huvudmoment i förekommande ämnen. I denna del ingår vidare allmänna anvisningar för skolans verksamhet i anslutning till nämnda mål och riktlinjer.

Läroplanen trädde i kraft den 1 juli 1974.

Läroplanens supplementdel innehåller kursplaner och mera detaljerade anvisningar och kommentarer till dessa samt närmare anvisningar för verksamheten i särskolans förskola, skola för grundundervisning, träningskola och särskild undervisning samt yrkesskola. Ett speciellt supplement berör särskoleelevers personlighetsstruktur.

Supplementdelen är av praktiska skäl uppdelad på flera häften, varierande i fråga om både omfattning och karaktär. SÖ avser att efter hand revidera och komplettera supplementdelen med hänsyn till erfarenheterna vid läroplanens tillämpning.

Stockholm den 1 maj 1975

Kungl Skolöverstyrelsen

# Innehåll

<b>Timplan</b>	<b>4</b>		
Allmänna bestämmelser	5		
Tablå över linje	6		
Allmänna anvisningar	7		
<b>Mål- och huvudmoment</b>	<b>12</b>		
Mål	12		
Huvudmoment	13		
<b>Anvisningar och kommentarer</b>	<b>14</b>		
Allmänna synpunkter	14		
<b>Kostkunskap på konsumtionslinje</b>	<b>17</b>		
Delmoment	17		
Gemensam utbildning	17		
Syfte	17		
Innehåll	18		
Kommentarer	19		
Delmoment	21		
Gren för storhushåll fr o m åk 2 i yrkessärskolan	21		
Syfte	21		
Innehåll	22		
Kommentarer	22		
Delmoment	23		
Gren för konsumtion med hemvårdsinriktning fr o m åk 2 i yrkessärskolan	23		
Syfte	24		
Innehåll	24		
Kommentarer	25		
Delmoment	27		
Gren för konsumtion med hemvårdsinriktning, fördjupad utbildning	27		
Syfte	27		
Innehåll	28		
Kommentarer	29		
<b>Bostads/miljökunskap på konsumtionslinje</b>	<b>32</b>		
Delmoment	32		
Gemensam utbildning	32		
Syfte	32		
Innehåll	33		
Kommentarer	34		
Delmoment	36		
Gren för konsumtion med hemvårds- inriktning	36		
Syfte	36		
Innehåll	36		
Kommentarer	37		
Delmoment	39		
Gren för konsumtion med hemvårdsinriktning, fr o m åk 2 i yrkessärskolan	39		
Syfte	39		
Innehåll	40		
Kommentarer	41		
Delmoment	43		
Gren för storhushåll, fr o m åk 2 i yrkessärskolan	43		
Syfte	43		
Innehåll	43		
Kommentarer	44		
<b>Textilkunskap på konsumtionslinje</b>	<b>45</b>		
Delmoment	45		
Gemensam utbildning	45		
Syfte	45		
Innehåll	46		
Kommentarer	46		
Delmoment	49		
Gren för konsumtion med hemvårdsinriktning, fr o m åk 2 i yrkessärskolan	49		
Syfte	49		
Innehåll	50		
Kommentarer	50		
<b>Produktionsteknik på konsumtionslinje</b>	<b>52</b>		
Delmoment	52		
Gren för storhushåll, fr o m åk 2 i yrkessärskolan	52		
Syfte	52		
Innehåll	53		
Kommentarer	54		
Delmoment	56		
Gren för storhushåll, fördjupad utbildning	56		
Syfte	57		
Innehåll	58		
Kommentarer	59		

# TIMPLAN

## Fyraårig konsumtionslinje

ÄMNE	ANTAL VECKO- TIMMAR
SVENSKA	2
ARBETSLIVSORIENTERING	1
KONSUMTIONSTEKNIK	24-25
MATEMATIK	2
SAMHÄLLSKUNSKAP	} 3
KONSUMENTKUNSKAP	
HÄLSA OCH HYGIEN	
GYMNASTIK	3
TIMME TILL FÖRFOGANDE	1
ENGELSKA	
MUSIK ELLER TECKNING	2-1
SUMMA	38

### Anmärkningar:

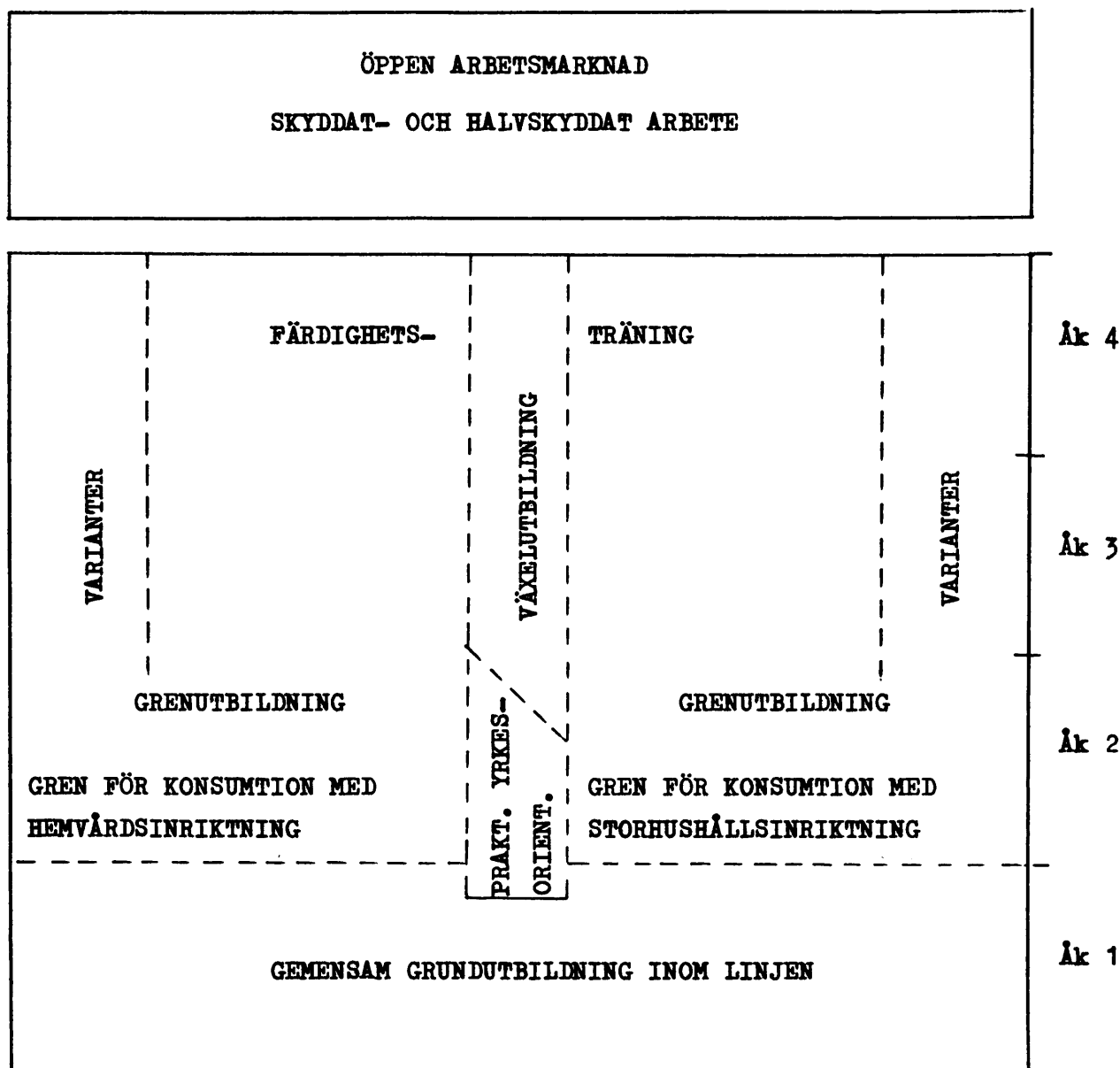
1. Konsumtionsteknik omfattar produktionsteknik, bostads- och miljökunskap, textilkunskap och kostkunskap. Fackteori bedrivs i görligaste mån integrerad med arbetstekniken.
2. I matematik kan 1 vte användas till fackanknuten yrkesräkning i åk 3 och 4.
3. Ämnena samhällskunskap, konsumentkunskap samt hälsa och hygien utgör ett ämnesblock med 3 vtr sammanlagt. Inom detta block skall ADL-träning ingå. Efter samråd med elevvårdskonferens kan rektor besluta att antalet vtr för ADL-träning inom ramen för gällande gruppindelningsbestämmelser utökas under den första terminen i åk 1 med högst 4 vtr. Antalet vtr i konsumtionsteknik minskas i motsvarande omfattning.
4. Tillvalsämnen är engelska, musik eller teckning. Elev väljer för varje åk ett tillvalsämne. För anordnande av undervisning i tillvalsämne skall minst 5 elever välja ämnet.



## Allmänna bestämmelser

1. I timplanerna används följande förkortningar: vte= veckotimme, vtr= veckotimmar, åk= årskurs eller årskurser. Evtr= elevveckotimmar.
2. Undervisning i yrkessärskolan omfattar 4 läsår.
3. Om elevantalet för anordnande av klasser och indelning av klass i grupper gäller särskilda bestämmelser.
4. Gruppernas storlek och sammansättning avpassas efter elevernas behov av individuell handledning, undervisningssituationens art och omständigheter av betydelse för schemat, t ex skolskjutsar. Det ankommer närmast på läraren att ordna eleverna i grupper.
5. Elev som ej bedöms kunna tillgodogöra sig en fullständig studiekurs kan genomgå mindre studiekurs inom någon variant av utbildningen. Varianten omfattar ett eller flera delmoment inom vald linje eller gren.
6. Rasterna och det egentliga skolarbetet bör inbördes erhålla det för dem avsedda tidsutrymmet. Förflyttning till och från undervisningslokal räknas ingå i rast, medan elevernas förberedande och avslutande göromål i samband med lektion ingår i tiden för densamma med undantag för ämnet gymnastik, där raster bör placeras intill lektion för att kunna utnyttjas till omklädnad och dusch.
7. För att åstadkomma förutsättningar för samlad undervisning och periodläsning får enligt rektors bestämmande jämkningar göras i timplanernas ämnesuppdelning och i fördelningen av den anslagna tiden på läsårets veckor.
8. Om med hänsyn till elevernas psykiska, fysiska eller andra förutsättningar särskilda svårigheter föreligger att anordna undervisningen enligt timplanen i hela dess utsträckning får omsorgsstyrelsen nedsätta undervisningen för klass eller grupp med högst 4 vtr och efter medgivande av läns skolnämnden med ytterligare 2 vtr. Därvid får ej något ämne i timplanen uteslutas. Nedsättning av undervisningstiden för enstaka elev bestäms av rektor efter samråd med elevvårdskonferensen.
9. Rektor får i enstaka fall medge annan omfattning av yrkesorienteringen och växelutbildningen under förutsättning att detta ej medför ändring av skolorganisationen.
- Om särskilda skäl föreligger får skolchefen medge enstaka elev att ersätta skolgång i yrkessärskola helt eller delvis med utbildning inom näringslivet s k inbyggd utbildning (38 § omsorgsstadgan) eller annan lämplig verksamhet. Eleven skall jämsides därmed om möjligt erhålla viss teoretisk undervisning, på arbetsplatsen eller i skolan.
10. Annat tillvalsämne än timplanen anger får medges av läns skolnämnden.
11. Avvikelser från timplanen får efter medgivande av läns skolnämnden göras för att ge utrymme för undervisning i annat ämne som inte finns upptaget på timplanen.
12. Omsorgsstyrelsen får om särskilda skäl föreligger besluta om mindre jämkningar i fördelningen av antalet vtr i olika ämnen enligt timplanen. Därvid får det sammanlagda antalet vtr för samtliga årskurser i ämnet enligt timplanen ej ändras och inget ämne får uteslutas.
13. Antalet övningstillfällen per vecka och åk i ämnet gymnastik skall vara lika med antalet vtr i ämnet.
14. Tid för sjukgymnastik inräknas i Evtr och bör om möjligt tas från andra ämnen än gymnastik.
15. Friluftsverksamhet skall förekomma enligt utfärdade bestämmelser och anvisningar.

## Tablå över linje vid yrkesutbildning



ELEV SOM EJ BEDÖMS KUNNA TILLGODOGÖRA SIG EN FULLSTÄNDIG STUDIEKURS KAN GENOMGÅ MINDRE STUDIEKURS INOM NÅGON VARIANT AV UTBILDNINGEN. VARIANTEN OMFATTAR ETT ELLER FLERA DELMOMENT INOM VALD LINJE ELLER GREN.

# Allmänna anvisningar

Utbildningens omfattning	Yrkesutbildningen inom särskolan bör omfatta 4 läsår. Mål och huvudmoment framgår av läroplanen för respektive ämne. Av timplanen framgår fördelningen i veckotimmar för de i utbildningen ingående ämnena.
Linje	Utbildningen är indelad i olika linjer, grenar och varianter vars innehåll och omfattning varierar. Med linje avses ett verksamhetsfält med bred bas.
Gren	Under första läsåret får eleverna pröva den valda linjens olika arbetsområden. Under följande läsår är varje linje uppdelad på en eller flera grenar. Med grenutbildning avses utbildning inom en begränsad del av linjen.
Variant	Utbildningen inom varianterna av grenen ger en fördjupad utbildning inom ett snävare område av grenutbildningen. Lämpligen utväljs något eller några av grenens delmoment som eleven har förutsättning att tillgodogöra sig. Delmomenten utgör en begränsning av kursinnehållet men kan ändå leda fram till en yrkesutbildning, där eleven har möjlighet att hävda sig inom yrkeslivet.
Delmoment	De inom linjen eller grenen förekommande delmomenten utgör fristående avsnitt av kursinnehållet. I varje delmoment utvecklas ämnesinnehållet mera i detalj.  I inledningen till varje delmoment inom linjen anges syftet med momentet. Uttrycken: "förvärva kunskap om", "inhämta kännedom om", "grundlägga färdighet i" etc innebär att eleven skall efter sin förmåga och sina förutsättningar ges möjlighet att tillgodogöra sig kunskaper och färdigheter, som är nödvändiga för kommande yrkesutövning.
Läroämnen	Läroämnena skall i första hand ge grundläggande kunskaper av allmän karaktär. I ett senare skede av utbildningen kan undervisningens innehåll alltmer inriktas mot det valda utbildningsområdet. Således kan i exempelvis ämnena svenska, matematik och arbetslivsorientering yrkesanknutna benämningar, termer och begrepp ingå i undervisningen som naturliga inslag. Denna grundläggande del underlättar undervisningen inom de yrkesbetonade avsnitten.
Ämnesblock	I ämnesblocket samhällskunskap, konsumentkunskap samt hälsa och hygien skall ADL-träning ingå i erforderlig omfattning. Om en elev under första terminen av årskurs 1 behöver extra träning för sin sociala anpassning kan antalet undervisningstimmar i ADL-träning utökas med högst 4 veckotimmar. Antalet veckotimmar inom yrkesområdet minskas i motsvarande omfattning. Det är mycket angeläget att eleven fungerar socialt acceptabelt i sin undervisningssitua-

tion både med tanke på meningsfylld verksamhet och från olycksfallssynpunkt.

Den sociala träningen inriktas också på att förbereda eleven för ett så självständigt och aktivt liv som möjligt. Träningen skall läggas upp så att den befäster ett handlingsmönster som sedan kan utökas för att passa elevens framtida verksamhet. Det är viktigt att eleven efter utbildningen även behärskar det som har med den egna personen att göra i fråga om hygien och sociala rutiner kring arbetssituationen och fritiden, samt att förmågan till självhjälp i den aktuella boendesituationen uppövas.

#### Arbetsteknik Fackteori

Den yrkesbetonade delen innehåller färdighetsförvärvande och kunskapsinhämtande avsnitt. Undervisningen inom dessa avsnitt skall i möjligaste mån samordnas och bedrivas så att det teoretiska stoffet på bästa möjliga sätt ger stöd åt de praktiska avsnitten.

#### Studieteknik

Studieteknik bör bedrivas integrerad med övrig undervisning tills eleven uppnått förmåga att planera och genomföra givna uppgifter. Undervisningen i studieteknik och arbetsmetodik får inte stanna vid rent teknisk rådgivning. Hänsyn bör tas till elevens svårigheter av personlig art så att den totala situationen påverkas gynnsamt.

#### Timmar till förfogande

Timmar till förfogande placeras in på schemat och används för verksamhet som inte har karaktären av ämnesundervisning eller inte kan eller bör fogas in i något av de på läroplanen upptagna ämnena. Timmar till förfogande kan exempelvis användas till följande speciella ändamål:

studieorientering vid studiernas början,  
orientering i trafikfrågor,  
resträning i anslutning till pryö,  
växelutbildning och provanställning,  
teater- och musikföreställningar,  
orientering med lokal anknytning, exempelvis närings-  
och samhällsliv.

Skolan har frihet att självständigt använda tiden för timmar till förfogande för ändamål utöver dem som nämnts. För att denna frihet skall kunna utnyttjas behöver timmarna - trots schemaläggningen - inte fördelas jämnt över läsåret utan kan koncentreras till de tillfällen då de bäst behövs.

#### Arbetslivs- orientering

Undervisningen i arbetslivsorientering bör förutom allmän orientering om arbetslivet även stimulera eleven att utveckla sin förmåga att iaktta och analysera sociala förhållanden på arbetsplatser de besöker i samband med pryö- eller växelutbildning.

Yrkesorientering Växelutbildning	En betydelsefull del av undervisningen utgör yrkesorientering och växelutbildning. I grundsärskolan har eleven haft möjlighet till pryoperioder för allmän orientering om arbetslivet. I yrkesskolan bör pryoperioder i årskurserna 1 och 2 ha en mer yrkesbestämd inriktning. Detta innebär att eleven placeras på arbetsplats utanför skolan. Syftet bör vara att eleven skall få en konkret-uppfattning om yrkeslivet och arbetsmiljön. Under årskurserna 2-4 bör företagsanknuten träning i form av växelutbildning - där eleven förvärvar yrkeserfarenhet - ingå som en naturlig del i utbildningen. Denna växelutbildning bör ha anknytning till den valda yrkesutbildningen.
Upplysningar om eleven	<p>Upplysningar om eleven skall lämnas i samband med att eleven börjar pry eller växelutbildning. Av intresse är då i första hand namn, ålder, hemadress, telefon till hemmet, skolans namn och telefonnummer samt kontaktman vid skolan.</p> <p>Både pry och växelutbildning mellan skolan och näringslivet måste förberedas noggrant med såväl elev och föräldrar/vårdnadshavare som handledaren på arbetsplatsen.</p> <p>Det är också nödvändigt att orientera praktikhandledaren något om elevens personlighet samt om tilläggshandikapp eller sjukdomstillstånd som kan påverka arbetssituationen bl a från olycksfallssynpunkt. Upplysningar om eleven bör lämnas med stor utskiljning och under det ansvar § 58 i omsorgslagen stadgar.</p> <p>De allmänna anvisningarna i Lsä 73:1 avsnittet "Studie-, yrkes- och verksamhetsorientering" skall följas i tillämpliga delar.</p>
Uppföljning	<p>För uppföljning av eleven på arbetsplatsen bör någon form av uppföljnings- och bedömningschema användas. Här bör införas korta noteringar om elevens arbetsuppgifter samt en bedömning av elevens förutsättningar att klara givna arbetsuppgifter. Anteckningarna kan vara vägledande för elevens placering på lämpligaste arbetsuppgifter i hans kommande yrkesutövning.</p> <p>Uppföljning av eleven bör ske kontinuerligt dels genom besök på arbetsplatsen, dels genom kontakt vid andra lämpliga tillfällen.</p>
Arbetsformer	<p>Arbetet i skolan skall för eleven innebära en successiv träning i alltmer självständigt arbete. Läroplanen ger därför möjlighet till studieträning som förbereder tillämpningen av friare arbetsformer genom systematiskt bedriven studieinstruktion. Med hjälp av särskilda organisatoriska anordningar, bl a speciella studieplatser för enskilda studier, grupprum, välplanerade bänk- och maskinstudieplatser, välorganiserad planläggning av elevernas cirkulation mellan delmomenten etc kan man steg för steg ge eleverna ökade möjligheter att utföra självständiga arbetsuppgifter samt genomföra arbeten som kräver samarbete. Därigenom förvärvar eleven arbetsvanor som</p>

underlättar kommande arbetsliv. Skolans uppgift att främja goda arbetsvanor hos eleven berör all personal, där var och en bör medverka till en för eleven gynnsam studiensituation och miljö.

#### Grundutbildning

Under första läsåret bör undervisningen i de yrkesbetonade avsnitten inom linjen till största delen bedrivas inom skolan och utformas som en gemensam grundutbildning, vars innehåll framgår av supplementet för respektive linje. Eleven skall under detta läsår erhålla undervisning med bred omfattning inom olika verksamhetsområden. Härigenom bör eleven få större möjligheter att finna en yrkesinriktning för den fortsatta utbildningen där hänsyn tagits till elevens personliga förmåga och förutsättningar. I slutet av årskurs 1 bör eleven, om så är möjligt, välja inriktning för den fortsatta yrkesutbildningen. Detta sker genom att välja en av de inrättade grenarna inom linjen.

För att underlätta valet till grenutbildning bör eleven få yrkesorientering inom de utbildningsområden som är aktuella. Pryoperiod bör förläggas till senare delen av årskurs 1. Periodens längd bör vara 2-4 veckor.

Det kan för eleven innebära svårigheter att ta ställning till ett slutligt yrkesval. För att en realistisk bedömning skall vara möjlig bör elevvårdskonferensen tillsammans med eleven och dennes föräldrar/vårdnadshavare medverka till lämplig inriktning av den fortsatta utbildningen.

#### Grenutbildning

I årskurs 2 genomgår eleven en fördjupad utbildning inom det valda yrkesområdet. Elev som i årskurs 1 haft speciella svårigheter att tillgodogöra sig undervisningen eller av andra skäl ej kunnat välja någon gren av utbildningen kan i årskurs 2 få fortsatt bred grundutbildning som under senare delen av årskursen inriktas mot en av grenutbildningarna. Elev som ej bedöms kunna tillgodogöra sig en fullständig studiekurs kan genomgå mindre studiekurs inom någon variant av grenutbildningen. Parallellt med grenutbildningen bör eleven erhålla fortsatt yrkesorientering. Pryoperioder bör förläggas inom det valda utbildningsområdet. Syftet är att ge eleven en konkret uppfattning om yrkesliv och arbetsmiljö. Pryon kan delas upp i perioder om minst 2 veckor men bör under läsåret ej överskrida 6 veckor sammanlagt. Om så är lämpligt kan elev utbyta pryoperioden mot växelutbildning vid företag inom det yrkesområde utbildningen avser. Växelutbildning bör ge eleven möjlighet att pröva sina kunskaper genom att utföra lämpliga arbetsuppgifter samt ge inblick i arbetsmiljö och arbetsförhållanden. Om pryoperiod utbyts mot en från yrkessynpunkt värdefullare växelutbildning bör denna tid förlängas.

**Fördjupad  
grenutbildning**

Under årskurs 3 sker en fördjupad utbildning inom den valda grenen. Eleven bör nu koncentrera sin utbildning till de för yrket mest aktuella arbetsuppgifterna.

Arbetsplatsanknuten yrkeserfarenhet i form av växelutbildning bör, om så är möjligt och lämpligt, erbjudas samtliga elever i årskurs 3. Arbetsuppgifternas svårighetsgrad måste anpassas till elevens mognadsnivå och yrkeskunskap. Elevens förmåga att tillgodogöra sig yrkeserfarenhet blir avgörande för växelutbildningens omfattning.

**Färdighets-  
träning**

Under årskurs 4 bör eleven uppöva och tillämpa färdigheter som erhållits tidigare under utbildningen. Huvudvikten bör läggas vid färdighetsträning med tanke på de arbetsuppgifter eleven kommer att möta på arbetsmarknaden. Uppövandet av arbetsmetodik, arbetsteknik och arbetstakt samt övning i planering av arbetsplats och arbetsuppgifter är mycket väsentligt och bör under hela utbildningstiden kontinuerligt ingå som en naturlig del av undervisningen samt under sista läsåret intensifieras och kompletteras. Under årskurs 4 bör eleven förutom undervisningen vid skolan få tillfälle till yrkeserfarenhet genom växelutbildning under längre perioder än tidigare.

**Provanställning**

Under senare delen av årskurs 4 bör elev även kunna ges tillfälle till provanställning i företag. Under de perioder eleven har sin verksamhet förlagd utanför skolan bör eleven om möjligt följa skolans undervisning i de allmänna ämnena. Rektor beslutar, efter hörande av elevvårdskonferens, om elev efter bedömning av färdigheter, arbetsprestation samt sociala förhållanden bör placeras på arbetsplats utanför skolan.

**Efterkontakt**

När elev bedöms vara färdigutbildad och skall lämna särskolan bör skolan medverka till någon form av anställning. Denna anställning bör om möjligt vara i enlighet med den utbildning eleven erhållit eller så nära denna som möjligt.

Anvisningar för efterkontakt - uppföljning ges i Lsä 73:1.

# MÅL OCH HUVUDMOMENT

## KONSUMTIONSTEKNIK

### MÅL

Undervisningen inom konsumtionslinjen avser att ge eleven inblick i olika delar av detta verksamhetsområde. Varje elev bör efter förutsättningar och intresse

efter sin förmåga skaffa sig grundläggande färdighet att utföra olika arbetsuppgifter,

utveckla den personliga förmågan att arbeta efter informationer och anvisningar, instruktioner o dyl,

inhämta kunskap om kostens sammansättning och dess betydelse för hälsa och prestationsförmåga,

lära sig tillämpa vad som enligt föreskrifter och bestämmelser krävs ifråga om livsmedelshygien,

skaffa sig kännedom om de vanligast förekommande materialen och hjälpmedlen,

förvärva insikt om olika verksamhetsformer inom arbetsområdet,

erhålla orientering om miljöns betydelse för aktivitet och tillfredsställelse såväl i hemmet som på arbetsplatsen,

förvärva kännedom om boendeformer och serviceanordningar,

inhämta kunskaper om bostadens planering, funktion, inredning och vård,

inhämta kunskap om textila material och varor,

förvärva insikt om säkerhetsföreskrifter av olika slag och deras tillämpning,

utveckla förmågan att iaktta sociala förhållanden på arbetsplatsen samt

förvärva insikt om yrkes- och arbetsförhållandens föränderlighet.



## ÄMNE

## HUVUDMOMENT

Kostkunskap

- 1 Kosten och hälsan
- 2 Näringskunskap
- 3 Livsmedelskunskap
- 4 Materialkunskap
- 5 Matlagning och arbetsorganisation
- 6 Rationalisering
- 7 Produktionsteknik
- 8 Planering av olika kosthåll
- 9 Utrustning för handikappade
- 10 Arbetsplatsens skyddsfrågor

Bostads/miljökunskap

- 1 Bostadsområden
- 2 Bostadens planering och inredning
- 3 Bostads- och lokalvård
- 4 Textilvård
- 5 Utrustning för handikappade

Textilkunskap

- 1 Textila material och varor
- 2 Mode och kläder
- 3 Sömnad
- 4 Inredningskunskap
- 5 Arbetsplatsens skyddsfrågor

Produktionsteknik  
(gren för storkök)

- 1 Närings- och livsmedelskunskap
- 2 Maskin- och materialkunskap
- 3 Produktion och produktionsmetoder
- 4 Yrkeshygien
- 5 Arbetsorganisation
- 6 Arbetsplatsens skyddsfrågor

## ANVISNINGAR OCH KOMMENTARER

	RIKTTIDER	
	Antal veckor/lå i arbetsteknik	Antal undervis- ningstimmar/lå i fackteori
Konsumtionsteknik		
1 Kostkunskap		
2 Bostads/miljökunskap		
3 Textilkunskap		
4 Produktionsteknik		
<b>Summa</b>	<b>40</b>	<b>200</b>

### Allmänna synpunkter

#### Omfattning

Huvudmomenten ger översikt och orientering beträffande ämnets totala omfattning inom linjen. I delmomenten utvecklas ämnesinnehållet mera i detalj. Undervisningen i de olika delmomenten inom ämnet bör så långt möjligt genomföras enligt anvisningar, syfte, innehåll och kommentarer.

Undervisningen i arbetsteknik och fackteori skall i möjligaste mån samordnas och bedrivs så, att det teoretiska stoffet på bästa möjliga sätt ger stöd åt de praktiska avsnitten. Delar av fackteorin bör genomgå i direkt anknytning till arbetstekniken. Omfattningen av undervisningen i fackteori bör motsvara i medeltal 5 undervisningstimmar/vecka.

För årskursplanering kan om så anses lämpligt, anges rikt-tider för de i konsumtionsteknik ingående delarna i veckor/läsår i arbetsteknik och antal undervisningstimmar/år i fackteori. Vid planering tas hänsyn till tidsbortfallet vid lov-dagar, helger o d.

#### Tillämpliga undervisnings-avsnitt

Avsnittet - syfte och innehåll samt kommentarer - är hämtade från gymnasieskolans konsumtionslinje och i viss mån anpassade till yrkessärskolans speciella förhållanden. Innehållet skall genomgå i tillämpliga delar. För att underlätta denna bedömning och för att stå i relation till utrustningen har de avsnitt som i första hand kan anses tillämpliga markerats med förstreckning i marginalen.

- Årskurs 1 Undervisningen i delmomenten motsvarande årskurs 1 på gymnasieskolans konsumtionslinje syftar till att ge en allmän grundutbildning. Denna grundutbildning bör omfatta första läsåret i yrkesskolan.
- Årskurs 2-4 Den följande utbildningen under årskurs 2 och 3 bör omfatta grenutbildning motsvarande årskurs 2 i gymnasieskolan gren för konsumtion med hemvårdsinriktning eller gren för storkhushåll. Denna grenutbildning syftar till att ge eleven fördjupade kunskaper med inriktning på arbete inom yrkesområdet. Vissa moment från grundkursen bör kontinuerligt repeteras. Under årskurs 4 skall eleven uppöva de färdigheter som tidigare erhållits under utbildningen. Huvudvikten skall nu läggas på praktisk färdighetsträning med tanke på de arbetsuppgifter eleven kommer att möta i arbetslivet. Härutöver skall eleven ges ökade kunskaper om yrkeskrav, hjälpmedel och metodik.
- Arbetsteknik Vid undervisningen i arbetsteknik skall stor vikt läggas vid inövandet av riktiga arbetsställningar eftersom detta underlättar arbetet och minskar risker för yrkesskador.
- Erforderliga skyddsanordningar skall ovillkorligen användas. Eleverna bör i första hand ges lärarledd instruktion. Vissa instruktioner kan ges med hjälp av sk självinstruerande läromedel. Dessa läromedel bör anpassas med hänsyn till elevens handikapp. Pedagogiska synpunkter får avgöra variationen och omfattningen av läromedlen.
- Samtliga elever kommer sannolikt inte att kunna tillgodogöra sig alla de avsnitt som markerats i läroplanen. De moment, som visar sig vara alltför svåra för vissa elever, bör översiktligt genomgå eller enbart demonstreras varefter eleven kan fördjupa sig i de enklare momenten.
- I vissa fall kan det vara lämpligt att låta elev med speciell färdighet i något eller några delmoment bedriva sina studier inom dessa avsnitt och där öka sina kunskaper, för att på så sätt uppnå bättre kunnande och större säkerhet.
- Den elev som har speciella förutsättningar för yrket bör om så är möjligt även genomgå avsnitt som ej förstreckats.
- Planering Eleven bör genom övningar öka sina kunskaper i att planera sitt arbete samt genomföra kombinationer av arbetsmoment.
- Tidsfördelningen av de olika delmomenten får bestämmas av elevernas varierande inlärningsförmåga.
- Studieplatser För att kunna erbjuda individuella inlärningsstillfällen skall undervisningen organiseras och förplaneras med studieplatser för individuell träning.
- Någon av dessa studieplatser bör, med tanke på bullerstörning, avskärmas och placeras på lämplig plats i studielokalen. Här bör finnas tillgång till bandspelare och projektor för ljud- och bildband, diabilder och stordia, tabeller och facklitteratur.

Maskiner, redskap och övriga arbetsplatser skall betraktas som studieplatser och bör vara utrustade med erforderliga hjälpmedel.

**Gemensam utrustning**

Lågfrekventa gemensamma hjälpmedel placeras på centralt belägen plats i lokalen, överskådligt placerade gruppvis i skåp och på tavlor.

Vård och underhåll av utrustning underlättas då varje sak har sin givna plats.

Undervisningsmaterielen måste hållas ren och i gott skick, detta både med hänsyn till kostnaderna och utbildningsresultatet.

**Övningsobjekt**

Eleverna skall successivt bygga upp sina kunskaper och färdigheter med hjälp av lämpliga arbetsobjekt. För att de skall få tillfälle till övningar enligt de olika delmomentens innehåll skall lämpliga övningsobjekt användas. Dessa måste vara sådana att de tillgodoser utbildningssyftet. Undervisningen i arbetsteknik bör bedrivas genom dels användning av övningsserier, dels utförande av beställningsarbeten. Vissa i utbildningen ingående avsnitt kräver ganska omfattande tillämpningsövningar, för inlärandet av den manuella färdighet som erfordras. Inövandet av dessa grundläggande manuella färdigheter bör inte spridas över en längre tidsrymd, eftersom den fortsatta utbildningen bygger på att dessa färdigheter behärskas på ett tillfredsställande sätt.

Tempobetona de arbeten, och enstaka större tillverkningsserier kan i vissa fall vara lämpliga för uppövandet av den personliga förmågan till koordination mellan tanke och handling samt för att uppnå tillfredsställande noggrannhet och snabbhet. Arbetsuppgifterna skall planeras så att de utgör naturliga led i utbildningen.

**Planläggning**

För planläggning och uppföljning bör för varje elev göras anteckningar om genomförda arbetsuppgifter. För detta ändamål bör någon form av uppföljningsschema utnyttjas.

**Skyddsombud**

För att eleverna skall få uppleva de roller i lagarbetet som de senare kommer i kontakt med i arbetslivet, bör de i viss turordning tilldelas uppgifter att exempelvis vara "skyddsombud" och vara delansvariga för utrustning och andra läromedel, belysning och städning. Uppgifterna måste naturligtvis tilldelas med urskiljning och övervakas.

# KOSTKUNSKAP PÅ KONSUMTIONSLINJE

## DELMOMENT

### Gemensam utbildning

- |     |  |
|-----|--|
| 1   | <u>Kosten och hälsan</u>                 |
| 1.1 | Internationella kostförhållanden         |
| 1.2 | Kroppen och födan                        |
| 2   | <u>Näringskunskap</u>                    |
| 2.1 | Näringsämnen                             |
| 2.2 | Kroppens näringsbehov                    |
| 2.3 | Beräkning av livsmedel                   |
| 2.4 | Näringsvärdesberäkning                   |
| 3   | <u>Livsmedelskunskap</u>                 |
| 3.1 | Varukunskap                              |
| 3.2 | Livsmedelshygien                         |
| 4   | <u>Materielkunskap</u>                   |
| 4.1 | Redskap och maskinell utrustning         |
| 5   | <u>Matlagning och arbetsorganisation</u> |
| 5.1 | Tillagningsmetoder                       |
| 5.2 | Arbetsorganisation                       |
| 5.3 | Måltidsmiljön                            |

## SYFTE

Undervisningen syftar till att eleven skall

- |     |   |
|-----|---|
| 1.1 | orientera sig om världens livsmedelsförsörjning   |
| 1.2 | skaffa sig kunskap om födans uppgifter i kroppen och om konsumtionen av olika livsmedelsgrupper   |
| 2.1 | skaffa sig kunskap om näringsämnen och deras förekomst i olika livsmedelsgrupper  |
| 2.2 | skaffa sig kunskap om fördelning av näringsintaget, om olika livsmedelsgrupper i den dagliga kosten, om individens näringsbehov och om normerna för näringstillförsel |

- 2.3 inhämta kännedom om olika sätt att berika livsmedel
- 2.4 skaffa sig kunskap om metoder för beräkning av näringsinnehåll
- 3.1 skaffa sig kunskap om olika slag av livsmedel och utveckla förmågan att bedöma och välja livsmedel
- 3.2 skaffa sig kunskap om hygieniska krav vid förvaring och hantering av livsmedel
- 4.1 skaffa sig kunskap om utrustning för matlagningsarbete
- 5.1 skaffa sig grundläggande kunskaper om olika tillagningsmetoder
- 5.2 utveckla förmågan att organisera och planera arbetet samt
- 5.3 utveckla förståelsen för måltidsmiljöns betydelse för trivsel och hälsa

## INNEHÅLL

- 1.1 Kostförhållanden i olika länder
  - Jämförelse mellan förhållandena i u-land och i-land
- 1.2 Födans uppgift
  - Kostens betydelse för hälsa och vitalitet
  - Genomsnittskonsumtionen av olika livsmedelsgrupper
- 2.1 Näringsämnen
  - Näringsämnenas förekomst i olika livsmedel
  - Kostcirkeln
- 2.2 Näringsbehov i olika situationer
  - Näringsstillförsel
  - Fördelning av näringsintaget
  - Kostens sammansättning från näringssynpunkt
- 2.3 Livsmedelsindustrins möjlighet att berika livsmedel
  - Olika sätt att berika kosten i hushållet
- 2.4 Beräkning av näringsinnehåll i olika rätter och måltider
- 3.1 Livsmedelsgrupper av betydelse för vardagskosten
  - Olika livsmedels näringsinnehåll
  - Livsmedelsindustrins produkter
  - Olika slag av varuinformation

### 3.2 Hygienisk hantering och förvaring av livsmedel

Arbetsplatsens hygien

#### 4.1 Grundutrustning för matlagningsarbete

Utrustningens utformning, funktion och vård  
Säkerhetsföreskrifter

#### 5.1 Tillagningsmetoder

#### 5.2 Rationella arbetsmetoder för matlagning och diskning

#### 5.3 Dukning

Uppläggning och servering

### KOMMENTARER

Undervisningen, som avser att ge kunskap om kost och matlagningsarbete huvudsakligen för det egna hushållet, skall bygga på tidigare i grundskolan inhämtade kunskaper i ämnet hemkunskap. Ämnet kostkunskap innefattar delmoment av både teoretisk och praktisk karaktär. Dessa bör i största möjliga utsträckning integreras. Möjligheterna att inom ramen för ämnet individualisera undervisningen bör tillvaratas.

I detta sammanhang bör eleverna stimuleras att iaktta och analysera sociala förhållanden på arbetsplatsen samt förvärva insikt om yrkes- och arbetsförhållandenas föränderlighet.

1.1 - 1.2 Världens livsmedelsförsörjning för en ökande befolkning hör till dagens mest brännande problem. Eleverna bör ges ett vidgat perspektiv på problemet och frågan om tillgången på livsmedel och möjligheterna till ökad produktion samt framställning av syntetiska livsmedel tas upp till diskussion. Speciellt intresse ägnas åt proteinbristen. I sammanhanget beaktas WHO:s och FAO:s m fl internationella organs verksamhet beträffande kostfrågor.

Avsnittet om kroppen och födan bör i viss utsträckning samordnas med undervisningen i ämnet hälsa och hygien. Undervisningen inleds med en översikt över födans uppgifter i kroppen. Det är av vikt att uppmärksamma skilda näringssituationer inom olika åldersgrupper, t ex tonåringar, äldre. I sammanhanget behandlas brist- och välfärdssjukdomar. Diskutera den nuvarande genomsnittskonsumtionen av olika livsmedelsgrupper och gör jämförelser med rekommendationer från Statens Institut för Folkhälsan.

2.1 - 2.4 Undervisningen skall omfatta i första hand de essentiella näringsämnen och deras uppgift i kroppen. Härvid betonas kroppens förmåga att resorbera näringen och samverkan mellan olika näringsämnen. Företeelser som kan påverka näringsintaget, t ex miljö- och stressfaktorer, bör uppmärksammas. De olika livsmedlens gruppering illustreras med hjälp av kostcirkeln, varvid de för varje livsmedelsgrupp utmärkande näringsämnen framhålls. I direkt anslutning till genomgången av näringsämnen ges en orientering om individens

näringsbehov i skilda situationer. Här betonas även anspråken på mängden av näringsämnen i kosten i skilda klimat, vid havandeskap etc.

Delmomentet näringskunskap skall även innefatta synpunkter på en lämplig fördelning av näringsintaget. Med utgångspunkt från kostcirkeln bör eleverna öva sig att välja livsmedel för dagens olika måltider. Diskussion kan föras om möjligheter att ändra kostvanorna, särskilt med hänsyn till en ändrad livssituation. För att belysa förhållandet mellan näringsbehov och näringsintag görs enkla näringsvärdesberäkningar. I samband härmed behandlas kalori- respektive joulebegreppet. Beräkningar av rätters och måltiders näringsinnehåll skall utföras.

3.1-3.2 Tyngdpunkten inom delmomentet livsmedelskunskap skall läggas vid de livsmedelsgrupper som är väsentliga för vardagskosten. Eleverna skall inhämta kunskaper om näringsinnehållet i skilda livsmedel samt lära sig hur olika livsmedel sammanställs till en näringsriktig och smaklig måltid. De bör göras uppmärksamma på olika slag av konsumentinformation, t ex varufakta, datumstämpling, innehållsdeklarationer och annonser. Jämförelser bör göras mellan olika typer av industriellt förberedda livsmedel med avseende på näringsinnehåll, pris, smak och kvalitet.

Vid behandlingen av livsmedelshygien bör inhämtade kunskaper om mikroorganismerna och deras livsbetingelser vara utgångspunkten. Begreppen livsmedelsinfektion och livsmedelsförgiftning bör klargöras.

Livsmedlens hantering och förvaring under kortare eller längre tid behandlas i samband med varukunskap och här närmast med avseende på ett hems förhållanden. Avsnittet skall även innefatta planering och skötsel av utrymmen för förvaring och hantering av livsmedel. Stor vikt läggs vid hygien vid tillredning och behandling av maträtter.

4.1 Avsnittet om redskap och maskinell utrustning inleds lämpligen med en genomgång av de redskap som ingår i en grundutrustning. Utformning, funktion och vård studeras i samband med det praktiska arbetet. Med ledning av sortimentstudier och tillgänglig konsumentinformation skall eleverna göra upp förslag till utrustningar för olika ändamål med åtföljande kostnadsberäkningar. Undervisningen om den maskinella utrustningen skall omfatta spisar, kyl- och frysenheter samt diskmaskiner och bör koncentreras till funktion och vård. Eleverna bör tränas att läsa och följa skötselanvisningar och instruktioner. Speciell uppmärksamhet ägnas säkerhetsföreskrifter.

5.1 - 5.3 Undervisningen om de grundläggande tillagningsmetoderna skall ge eleverna övning i tillämpning av sådana metoder, som till resultat ger näringsriktig och njutbar kost. Den praktiska tillämpningen, som skall omfatta ansning, kokning, stekning och redning, utförs dels i samband med måltidsmatlagning, dels i form av försök. Arbetsmetoder och övningsobjekt väljs med hänsyn



till utvecklingen på livsmedelsområdet. Jämförelser mellan näringsinnehåll, pris och tidsåtgång för tillagningen bör göras. Eleverna bör övas att bedöma och förenkla recept.

Hushållsarbetet underlättas av en riktig planering, en lämplig arbetsteknik samt ändamålsenliga redskap och tekniska hjälpmedel. Eleverna bör från början få lära sig att beakta dessa faktorer. Sådana arbetsuppgifter som diskning och iordningställande av arbetsplatsen bör t ex diskuteras i detta sammanhang.

Måltidsmiljöns betydelse diskuteras ingående. Eleverna skall ges tillfälle att göra förslag till och arrangera olika måltidsmiljöer.

#### DELMOMENT

Gren för storhushåll fr o m åk 2 i yrkessärskolan

- 1 Kosten och hälsan
- 1.3 Det kollektiva uteätandet
- 4 Materialkunskap
- 4.2 Storkökets utrustning
- 4.3 Disk- och rengöringsmedel
- 6 Produktionsmetoder
- 6.1 Matlagningsteknik
- 6.2 Utportionering och servering
- 6.3 Förvaring och lagring av livsmedel

#### SYFTE

Undervisningen syftar till att eleven skall

- 1.3 orientera sig om det kollektiva uteätandet, dess förutsättningar och utveckling
- 4.2 skaffa sig grundläggande kunskap om manuell och maskinell utrustning i ett storkök
- 4.3 inhämta kännedom om metoder och medel för disk och rengöring i storhushållet
- 6.1 skaffa sig kunskap om mätning och vägning, om portions- och proportionsberäkningar och om matlagningstermer
- 6.2 skaffa sig grundläggande kunskap om servering och om förvaring av livsmedel och färdiglagad mat i storhushållet samt
- 6.3 inhämta kännedom om lämpliga metoder för förvaring av livsmedel

## INNEHÅLL

## 1.3 Behov och omfattning av det kollektiva uteätandet

Måltidsrastens längd och inplacering på arbetsdagen

## 4.2 Kok- och stekapparatur

Ugnar och spisar

Handverktyg och utensilier

Skyddsanordningar och skyddsföreskrifter

## 4.3 Rengörings- och desinfektionsmedel

Diskning med och utan maskin

## 6.1 Mått- och viktsystem

Vågar

Läsning och omräkning av recept

Olika portionsstorlekar

## 6.2 Uppläggning av varma och kalla rätter

Tallriksservering och servering ur kantin

## 6.3 Varmhållning av färdiglagad mat

Avsvalningsmetoder

Förvaring av livsmedel och färdiglagad mat

## KOMMENTARER

1.3 Undervisningen bör innefatta en översikt över omfattningen av de kollektiva hushållen. Hit räknas t ex hushållen inom vårdsektorn, skolan och det privata näringslivet. Behovet kan diskuteras med utgångspunkt i elevernas egen situation och med hänsyn till arbetstider, resvägar till och från arbetsplatsen samt arbetets art. Det blir därefter naturligt att övergå till att klargöra betydelsen av att livsmedelsindustrin och storhushållen motsvarar de berättigade krav på bl a näringsstandard som kan ställas från allmänhet och myndigheter. I sammanhanget bör även den framtida utvecklingen något beröras.

4.2 - 4.3 Undervisningen inleds med en redovisning av de maskiner och den apparatur som är av grundläggande betydelse för storhushållet. Den teoretiska undervisningen får inte isoleras utan skall i största möjliga utsträckning integreras med de praktiska övningarna. Vid användningen av utrustningen skall arbetsställningar och principer för transport särskilt uppmärksammas. Vidare poängteras förekommande riskmoment. Avsnittet om rengörings- och desinfektionsmedel skall även innefatta rengörings- och steriliseringsmetoder. Anknytning kan i sammanhanget också göras till miljövårdsfrågor.

6.1-6.2 Detta delmoment syftar till att elever, som valt gren för storkushåll och restaurang skall få en grundläggande undervisning om tillagnings- och arbetsmetoder för framställning av mat i stor skala. Undervisningen om recept skall ingå, liksom klargörande av olika recepts uppbyggnad samt förande av enkla receptanteckningar. Övningar i vägning bör förekomma, varvid förekomsten av olika portionsstorlekar beaktas.

Eleverna tränas att på ett tilltalande sätt servera olika rätter, varvid huvudvikten läggs vid sk tallriksservering och servering ur kantin. Övningar bör även förekomma i utportionering av mat och dryck från bardisk.

En längre tids varmhållning av mat är från närings- och smaksynpunkt inte att rekommendera. Eleverna bör därför i samband med matlagningsarbetet informeras om olika möjligheter att organisera arbetet så, att tiden för varmhållningen blir den kortast möjliga.

Vid behandlingen av avsvalningsmetoder bör eleverna ges tillfälle att mäta temperaturer och avsvalningstider. Förvaring av livsmedel i torrförråd, skafferier, kyl och frys bör belysas med hänsyn till vad som under olika förhållanden händer med en vara vid en kortare eller längre tids förvaring. Metoder och åtgärder för att åstadkomma goda hygieniska förhållanden skall tillämpas och befästas.

#### DELMOMENT

Gren för konsumtion med hemvårdsinriktning fr o m åk 2 i yrkessärskolan

1	<u>Kosten och hälsan</u>
1.4	Dietkosten
2	<u>Näringskunskap</u>
2.5	Måltidens sammansättning
3	<u>Livsmedelskunskap</u>
3.3	Livsmedelskontroll
3.4	Långtidsförvaring
4	<u>Materialkunskap</u>
4.4	Utrustning för matlagningsarbete
5	<u>Matlagning och arbetsorganisation</u>
5.4	Tillredning av måltider
5.5	Bakning
7	<u>Utrustning för handikappade</u>
7.1	Hjälpmiddel för matlagning och disk

## SYFTE

Undervisningen syftar till att eleven skall

- 1.4 skaffa sig kunskap om vanliga dietkoster
- 2.5 skaffa sig kunskap om planering och sammansättning av måltider
- 3.3 inhämta kännedom om livsmedelslagstiftning och livsmedelskontroll
- 3.4 skaffa sig kunskap om metoder som ökar livsmedlens hållbarhet
- 4.4 skaffa sig vidgad kunskap om utrustning för matlagningsarbete
- 5.4 skaffa sig vidgad kunskap om tillredning av olika måltider
- 5.5 skaffa sig kunskap i bakning samt
- 7.1 orientera sig om handikapphjälpmedel för matlagning och diskarbete

## INNEHÅLL

- 1.4 Kost för diabetiker, kost vid mag- och tarmsjukdomar samt kalorifattig kost
- 2.5 Sammansättning av måltider med s k normalkost
- 3.3 Tillsatser och deras inverkan på livsmedel
- Tillämpliga delar av livsmedelslagstiftningen
- 3.4 Långtidsförvaring av livsmedel
- 4.4 Fördjupad undervisning om hjälpmedel för matlagningsarbete
- 5.4 Rationellt matlagningsarbete
- Pris-, tids- och näringsjämförelser
- 5.5 Rationellt bakningsarbete
- Pris-, tids- och näringsjämförelser
- 7.1 Hjälpmedel åt handikappade för matlagning och diskarbete samt vid måltider

## KOMMENTARER

Undervisningen, som skall bygga på tidigare inhämtade kunskaper och erfarenheter, utgör i flera fall en fördjupning av tidigare lärostoff. Tyngdpunkten läggs vid tillämpningsövningar i matlagnings- och bakningsarbete.

1.4 Förhållandet mellan dietkost och normalkost skall klargöras. Viktigt är att påpeka betydelsen av kontroll av näringsämnen vid olika dieter. Näringsvärdesberäkningar skall ingå i avsnittet. I samband med tillämpningsövningar framhålls vikten av att dietkost är omväxlande och vällagad.

2.5 Många faktorer påverkar individens näringsbehov och energiförbrukning, t ex ålder, kön, havandeskap och arbetets art. Med utgångspunkt från dessa förhållanden och tidigare inhämtade kunskaper om näringsämnen och näringsbehov sammanställs förslag till måltider för några dagar i följd. Mot bakgrund av kosthållet i skolan diskuteras normalkost som täcker dagsbehovet. Kontroll av de olika måltidernas sammansättning görs, varefter resultatet diskuteras. Hänsyn bör tas till näringsinnehåll, pris och tidsåtgång för tillagning.

3.3 - 3.4 I undervisningen bör orsakerna till och betydelsen av livsmedelstagning beröras. Undervisningen om livsmedelsinfektion och livsmedelsförgiftning, som anknyts till undervisningen i ämnet hälsa och hygien, bör fördjupas.

Konsekvenser av tillsatser i livsmedel belyses. Verkan av t ex användandet av olika bekämpningsmedel diskuteras i anknytning till kända aktuella situationer. Förvaring av livsmedel bör belysas med hänsyn till vad som sker vid kortare eller längre tids förvaring. Problematiken kring nedkylning - frysning - upptining ägnas särskild uppmärksamhet.

De metoder och åtgärder som förekommer i undervisningen skall främja goda hygieniska förhållanden.

4.4 Undervisningen skall anknyta till den tidigare behandlade grundutrustningen för matlagningsarbete. Eleverna bör ges tillfälle att genom funktionsstudier jämföra olika redskaps brukbarhet. Eleverna bör också självständigt få utarbeta förslag till kompletterande utrustning varvid såväl praktiska som ekonomiska synpunkter beaktas.

Avsnittet om den maskinella utrustningen bör breddas och fördjupas. Härvid bör anskaffningskostnader och utnyttjandet ställas i relation till varandra.

5.4 - 5.5 Undervisningen om grundläggande arbets- och tillagningsmetoder bör utformas som en växling mellan information, demonstration och tillämpning. Svårighetsgraden stegras successivt. Tillämpningsövningarna bör föregås av diskussioner kring planering och åtföljas av pris-, tids- och näringsjämförelser. Jämförelser bör också göras mellan maträtter framställda av råvaror, och rätter framställda av industriellt förberedda produkter. Exempel på några av de i matlagningen mest förekommande proportionerna samt portionsstorlekarna bör ges.

Som en del i en måltid ingår i regel någon dryck. Därför är det också nödvändigt att ge orientering om olika grupper av drycker. Denna bör följas av en diskussion kring användbarhet, smak och pris.

Undervisningen i bakning bör i första hand omfatta framställning av jäsbröd men även bakpulverbröd och någon enkel mördegskaka kan ingå. Smak-, tids- och prisjämförelser görs mellan industriellt förberedda och färdiga produkter. Näringsvärdet i bröd kan exemplifieras genom studium av några olika brödtyper.

Kraven på god hygien samt utrustningens och råvarornas hantering och skötsel skall ständigt uppmärksammas. Vidare läggs stor vikt vid användande av rationella arbetsmetoder, varvid arbetsställningar och arbetsrörelser uppmärksammas.

7.1 Undervisningen skall omfatta en exemplifiering av förekommande hjälpmedel för handikappade och åldringar. Eleverna bör ges tillfälle att något träna användningen av de olika hjälpmedlen. Användning av skengångsmaterial uppmärksammas med beaktande av prisfaktorn.

## KOSTKUNSKAP PÅ KONSUMTIONSLINJE

## DELMOMENT

Gren för konsumtion med hemvårdsinriktning, fördjupad utbildning

- |      |  |
|------|--|
| 1    | <u>Kosten och hälsan</u>                               |
| 1.5  | Dietkost   |
| 1.6  | Kostens sammansättning                                 |
| 2    | <u>Näringskunskap</u>                                  |
| 2.6  | Näringsbehovet   |
| 2.7  | Beräkning av näringsinnehåll och näringsvärde          |
| 3    | <u>Livsmedelskunskap</u>                               |
| 3.5  | Varukunskap - kvalitetskrav och kvalitetsbedömning     |
| 3.6  | Beräkning av livsmedel                                 |
| 4    | <u>Materialkunskap</u>                                 |
| 4.6  | Redskap och maskinell utrustning för matlagningsarbete |
| 5    | <u>Matlagning och arbetsorganisation</u>               |
| 5.8  | Arbetsorganisation - planering och samordning          |
| 5.9  | Måltidsmiljöns betydelse                               |
| 5.10 | Matlagnings- och bakningsarbete                        |
| 7    | <u>Utrustning för handikappade</u>                     |
| 7.2  | Hjälpmedel för matlagnings- och diskarbete             |
| 8    | <u>Planering av kosthåll</u>                           |
| 8.1  | Sammansättning av matsedlar                            |

## SYFTE

Undervisningen syftar till att eleven skall

- |     |   |
|-----|---|
| 1.5 | vidga sina kunskaper om dietkost  |
| 1.6 | orientera sig om kostrekommendationer   |
| 2.6 | vidga sina kunskaper om individens näringsbehov   |
| 2.7 | vidga sina kunskaper om näringsämnen och deras förekomst i olika livsmedelsgrupper samt om metoder att bedöma näringsinnehållet |

3.5 vidga sina kunskaper om livsmedel speciellt vad gäller kvalitetsbedömning

3.6 skaffa sig kunskap om olika sätt att berika livsmedel och berikningens inverkan på produkten

4.6 vidga sina kunskaper om utrustning för matlagnings- och diskarbete

5.8 skaffa sig kunskap om rationell organisation av hushållsarbete

5.9 få ökad förståelse för måltidsmiljöns betydelse

5.10 skaffa sig färdighet i tillredning av olika måltider och i bakning

7.2 skaffa sig kunskap om handikapphjälpmiddel och deras användning för matlagning och diskarbete samt

8.1 skaffa sig kunskap om sammansättning av matsedlar

#### INNEHÅLL

1.5 Saltfattig kost. Gallkost. Ulculuskost

Sammansättning av dietkoster

1.6 Olika slag av kostrekommendationer

2.6 Näringsbehovet för olika individer

2.7 Fördjupad undervisning om näringsämnenas förekomst i olika livsmedelsgrupper

Fördelning av näringstillförseln

Metoder för bedömning av näringsinnehållet

Näringsvärdesberäkningar

3.5 Produktionsformation - innehålls- och näringsdeklarationer

Kvalitetskrav och kvalitetsbedömning

3.6 Berikning av livsmedel

Bestämmelser angående berikning av livsmedel

Hantering och förvaring av livsmedel

4.6 Sortiment- och funktionsstudier i fråga om redskap och maskinell utrustning

Kostnadsjämförelser

5.8 Planering och samordning av matlagnings- och diskarbete m m

5.9 Dukning. Servering och uppläggning



## 5.10 Rationellt matlagnings- och bakningsarbete

Försöksmatlagning  
Matlagningstermer  
Portionsberäkningar

## 7.2 Fördjupad undervisning om hjälpmedel för handikappade

## 8.1 Fördjupad undervisning om sammansättning av måltider

Uppgörande av matsedelsförslag  
Inköpsplanering  
Kostnadsberäkningar  
Tids- och kostnadsjämförelser

### KOMMENTARER

Den som skall ta hand om ett hem, eget eller andras, ställs inför omfattande och mångskiftande arbetsuppgifter. De ställer krav på självständighet, initiativförmåga, omdöme och anpassningsförmåga. De kräver vidare förmåga att tillägna sig nya kunskaper inom ett område, som befinner sig i stark utveckling. Det är väsentligt att utveckla elevernas förmåga att anpassa sig till olika situationer och att planera sitt arbete med hänsyn till de i ett hushåll förekommande arbetsuppgifterna. Undervisningen i kostkunskap bör meddelas i anslutning till valda arbetsexempel, ägnade att aktivera elevernas självständiga tänkande och handlande.

1.5 Den i årskurs 1 meddelade undervisningen skall här utökas och ge mera grundliga kunskaper om sammansättning av olika dietkost. Eleverna bör få upprätta veckomatsedlar med dietkost och öva sig att tillaga sådan. Kost och dietfrågor bör diskuteras med beaktande av det ansvar som åvilar den som skall sammanställa kost för olika individer under skilda förhållanden.

1.6 Avsnittet inleds med återblick på och fördjupning av de näringsfysiologiska aspekter på kosten som i någon mån behandlats redan i gemensam del. Exempel ges på rubbningar i hälsotillståndet som helt eller delvis beror på kostens sammansättning. Motionens betydelse för kroppens näringsupptagande förmåga och för hälsa och prestationsförmåga behandlas i sammanhanget.

Gå igenom och diskutera även kostrekommendationer från statens Institut för Folkhälsan. Kostfrågorna bör också behandlas med utgångspunkt från aktuell debatt varvid bör uppmärksammas hur massmedia och reklam påverkar våra kostvanor.

2.6 Undervisningen skall bygga på tidigare inhämtade kunskaper om individens näringsbehov samt om normer för näringstillförsel. Särskilt betonas i sammanhanget näringsbehovet och näringstillförseln hos individer med låg förbrukning av total kalorier. Speciell uppmärksamhet ägnas näringsbehovet hos de grupper som eleverna i framtiden kan tänkas komma i kontakt med.

Möjligheterna att genom näringsberikning öka kostens näringsinnehåll beaktas, exempelvis vid uppgörande av förslag till kostsammansättning och matsedlar.

2.7 Undervisningen om näringsämnen måste i årskurs 2 vidgas för att hos eleverna utveckla ett näringsmedvetande och få dem att klart inse sambandet mellan kost, hälsa och vitalitet. Betydelsen av lämpliga förvaringsmetoder bör inskräpas liksom tillagningsmetodens inverkan på näringsvärdet.

Låt eleverna göra jämförelser mellan olika råvaror, industriellt förberedda livsmedel samt motsvarande rätter av egen produktion. Komplettera dessa jämförelser med näringsvärdesberäkningar utifrån givna förutsättningar.

3.5 Eleverna skall på basis av förut inhämtade kunskaper och erfarenheter utveckla förmågan att bedöma livsmedel från såväl närings- och kvalitets- som prissynpunkter. För att skapa förutsättningar för riktiga inköp skall sortimentsstudier av livsmedel och industriellt förberedda produkter företas. Betydelsen av varukontroll och varumärkning behandlas från såväl ekonomisk som bakteriologisk synpunkt.

3.6 Undervisningen i årskurs 2 skall fördjupa kunskaperna om livsmedelslagstiftningens och livsmedelskontrollens uppgifter och betydelse. Särskild uppmärksamhet ägnas livsmedelstillsatser såsom berikningsmedel och dylikt och deras inverkan i skilda händelser. Diskutera också åtgärder för att komma till rätta med icke önskvärda tillsatser som bl a bekämpningsmedel ger. Det sistnämnda problemet kan diskuteras också med anknytning till aktuell miljövårdsdebatt.

4.6 Tyngdpunkten i undervisningen skall läggas vid sortiments- och funktionsstudier. Dessa bör följas av kostnadsjämförelser.

5.8 Eleverna bör nu ha kommit därtill, att de väl vet vad en rationell arbetsorganisation betyder för utförandet av de olika göromål som förekommer i ett hushåll. Tyngdpunkten läggs nu vid samordnings- och rationaliseringsövningar. Undervisningen bör utformas så, att elevernas uppfinningsrikedom och improvisationsförmåga utvecklas.

5.10 Undervisningen, som skall bygga på tidigare inhämtade kunskaper, inriktas främst på praktiskt arbete. Eleverna skall t ex lära sig att självständigt tillreda olika måltider samt därvid välja lämpliga livsmedel och tillagningsmetoder i en given situation. Skilda uppgifter bör här kunna ges varje elev.

7.2 Avsnittet bör ge en översikt över förekommande hjälpmedel för handikappade vid matlagning och disk. Eleverna bör också ges någon träning att använda dessa hjälpmedel. På basis av sortimentsstudier och prisundersökningar diskuteras användning av engångsmaterial.

8.1 Med anknytning till undervisningen om matlagning och arbetsorganisation sammanställs förslag till matsedlar utifrån skilda givna förutsättningar och för olika tidsperioder. I anslutning härtill diskuteras inköpsplanering samt tids- och kostnadsjämförelser.

För att stimulera till självständigt arbete bör varje elev i lämplig utsträckning få praktiskt tillämpa sitt utarbetade förslag, varvid även inköpsplaneringen beaktas.

# BOSTADS/MILJÖKUNSKAP PÅ KONSUMTIONSLINJE

## DELMOMENT

### Gemensam utbildning

#### 1 Samhällsplanering

1.1 Samhällets föränderlighet och inverkan på bebyggelse-  
miljön

1.2 Miljöfrågor

#### 2 Bostadsområden

2.1 Planering av bostadsområden

2.2 Boendeformer

2.3 Bostadens funktion

2.4 Specialbostäder

#### 3 Bostads- och lokalvård

3.1 Utrustning för bostads- och lokalvård

3.2 Materialkänedom

3.3 Metoder för städning och underhåll

3.4 Säkerhetsföreskrifter

#### 4 Textilvård

4.1 Utrustning för tvätt

4.2 Metoder för tvätt

## SYFTE

Undervisningen syftar till att eleven skall

1.1 utveckla förmågan att förstå samhällets föränderlighet  
med avseende på bebyggelsens utformning

1.2 utveckla förståelsen för olika miljöproblem

2.1 orientera sig om olika bostadsområdets utformning

2.2 skaffa sig kunskap om olika boendeformer

2.3 skaffa sig kunskap om bostadens funktioner och känne-  
dom om bostadsnormer

- 2.4 inhämta kännedom om bostäder för handikappade och pensionärer
- 3.1 skaffa sig kunskap om redskap, rengörings- och underhållsmedel
- 3.2 skaffa sig kunskap om material i fasta inredningar
- 3.3 skaffa sig kunskap om metoder för rengöring och underhåll
- 3.4 inhämta kännedom om gällande säkerhetsföreskrifter
- 4.1 skaffa sig kunskap om redskap och material för tvätt samt
- 4.2 skaffa sig kunskap om olika tvättmetoder

## INNEHÅLL

- 1.1 Befolkningsförändringar i tid och rum

### Olika bebyggelsemiljöer

- 1.2 Aktuella miljöfrågor
- 1.2 Bostadsområdenas utformning

Boendemiljöns inverkan på individen  
Faktorer som påverkar boendemiljön

- 2.2 Olika typer av bostadshus

Jämförelser mellan olika boendeformer  
Bostadsmarknaden

- 2.3 Bostadens olika funktioner

Bostadens utformning med avseende på funktion  
Bostadsstyrelsens normer för bostäder

- 2.4 Krav på specialbostäder

De handikappades situation i bostaden och bostadsområdet  
Pensionärens och den handikappades särskilda krav på service

- 3.1 Grundutrustning för städning

Vård och förvaring av städutrustning  
Handikapputrustning  
Engångsmaterial  
Rengörings- och underhållsmedel  
Jämförelser mellan städutrustning för hem och institutioner

- 3.2 Den fasta inredningen

Väggbeklädnader och deras egenskaper  
Golvmaterial och deras egenskaper

### 3.3 Metoder för rengöring och städning

Städning och underhåll i hemmet

Städning och underhåll på institutioner, i storkök och restauranger

### 3.4 Föreskrifter angående handhavande av elektrisk utrustning och gas

Föreskrifter angående hantering av giftiga och eldfarliga vätskor

Föreskrifter angående åtgärder mot olycksfall och yrkesskador

### 4.1 Olika sätt att lösa tvättfrågan

Olika tvättmaskiner

Tvättmedel och redskap för tvätt

Hushållstvätt - storhushållstvätt

### 4.2 Tvättmetoder

Tvättmetoden och materialet

## KOMMENTARER

1 För att eleverna skall få en konkret bild av de överväganden som föregår ett samhälles eller en stadsdels planering samt bostädernas och bostadsområdenas utformning bör undervisningen inledas med en översikt över befolkningsfördelningen. Diskussion kan föras om t ex städer och glesbygder, stadsdelar med kontor, affärer m m och s k sovstäder. Frågan om bebyggelsemiljöns inverkan på individens attityder, värderingar och beteendemönster bör diskuteras. I samband härmed bör även aktuella miljöfrågor behandlas.

2 Vid undervisningen om bostadsområden kan det vara lämpligt att utgå från stadsplaner för den egna kommunen, men huvudvikten skall läggas vid att behandla faktorer som har betydelse för trivseln i boendemiljön t ex serviceanordningar, kommunikationer, trafiksäkerhet och lekplatser. I anslutning till studiet av stadsplanerna kan även olika typer av bostadshus diskuteras. Olika boendeformer som enfamiljshus, flerfamiljshus och s k servicehus bör belysas från olika aspekter. Bostadens funktionsduglighet för olika hushållstyper och med hänsyn tagen till livscykeln behandlas mot bakgrund av gällande bostadsnormer. Frågan om vilka krav som kan ställas på bostadens flexibilitet och förändringar i bostadsvanorna diskuteras. Härifrån kan det vara naturligt att övergå till s k specialbostäders utformning och de särskilda krav som t ex olika slag av handikapp kan ställa på en bostad. Vid undervisningen bör frågan om konsumentens möjligheter att påverka bostadsområdets och bostadens utformning behandlas.

3 Tyngdpunkten i undervisningen om utrustning för bostads- och lokalvård skall läggas vid redskapens och maskinernas utformning och funktionsduglighet. Det är därför av stor betydelse att eleverna genom övningar tränas att bedöma funktionsdugligheten och i det sammanhanget förstå betydelsen av riktiga arbetsställningar och -rörelser.

Uppmärksamhet bör ägnas olika slag av s k engångsmateriel, särskilt vad gäller institutionell verksamhet.

Eleverna bör informeras om hjälpmedel för handikappade avseende bostadsvård.

Undervisningen om material inriktas främst på väggbeklädnader och golvmaterial. Eleverna bör lära sig att bedöma egenskaper hos och skötsel av allmänt förekommande väggbeklädnader och material. Ett sätt att skaffa material för sådana bedömningar kan vara att göra marknadsundersökningar och insamla varuinformation.

Eleverna bör få klart för sig att valet av rengörings- och underhållsmedel behöver grundas inte bara på effektivitets- och skonsamhetssynpunkter utan också miljövårdssynpunkter. Det är också viktigt att betona de ekonomiska faktorernas betydelse vid val av material, utrustning, rengörings- och underhållsmedel.

Bostads- och lokalvård spelar en viktig roll varför det är nödvändigt att eleverna informeras om åtgärder, som kan underlätta denna vård. Det är vidare viktigt att eleverna får lära sig rationella och säkra metoder för utförande av städnings- och underhållsarbeten. Riskerna vid arbete med maskiner, redskap, giftiga och eldfarliga vätskor skall ständigt framhållas.

4 Även om undervisningen om textilvård i detta sammanhang är i huvudsak begränsad till att gälla tvättning av textilier kan den lämpligen inledas med en mer allmän översikt över textilvården i sin helhet. Därigenom bör en samordning kunna ske med undervisningen i textilkunskap, där vården av bl a kläder behandlas. Olika sätt att lösa tvättfrågan diskuteras. Härvid kan jämförelser göras mellan hushållstvätt och storkhushållstvätt. Undervisningen om tvättmaskiner koncentreras till cylindermaskiner, varvid huvudvikten läggs vid maskinens funktion, arbetssätt och skötsel. Det är nödvändigt att eleverna tränas att med ledning av instruktioner och anvisningar för olika maskiner och redskap utföra tvättning och därmed sammanhängande arbetsuppgifter.

Valet av tvättmedel behandlas med hänsyn till deras sammansättning och olika komponenters verkningsgrad i olika arbetsmoment av tvättarbetet. I sammanhanget bör redogöras för olika slag av vatten och vattenföroreningar samt för vattnets inverkan på tvätteffekten. Tvättmedlens användbarhet för skilda material belyses genom studium av varudeklarationsnämndens tvättråd och tvättmärkning. Tvättmedlens roll från miljövårdssynpunkt bör beaktas.

Då tvättbarheten hos olika textilier är beroende av material, färg och plaggtyp är det nödvändigt att undervisningen samordnas med undervisningen om textila material i ämnet textilkunskap. Principerna för olika tvättmetoder skall behandlas. Eleverna skall lära sig praktisk tillämpning av de vanligaste tvättmetoderna och efterbehandling av tvättgods. Vid undervisningen måste olika risker vid arbete vid maskiner och redskap ständigt uppmärksammas, varvid särskilt bör observeras att speciella säkerhetsföreskrifter gäller för elektriska installationer i våtutrymmen.

## DELMOMENT

Gren för konsumtion med hemvårdsinriktning fr o m åk 2 i yrkessärskolan

- 2            Bostadsområden
- 2.5        Boendekostnader
- 2.6        Bostadens planlösning och inredning
- 3           Bostads- och lokalvård
- 3.5        Städning
- 4           Textilvård
- 4.3        Tvätt

## SYFTE

Undervisningen syftar till att eleven skall

- 2.5        inhämta kännedom om villkor för olika boendeformer samt om boendekostnader
- 2.6        skaffa sig kunskap om ett funktionellt utnyttjande av bostaden samt om bohagsvaror
- 3.5        skaffa sig färdighet i utförande av rationellt städningsarbete samt
- 4.3        skaffa sig färdighet i användande av rationella tvättmetoder och i efterbehandling av tvättgods

## INNEHÅLL

- 2.5        Villkor för olika boendeformer
- Boendekostnader
- Serviceanordningar i bostadsområden
- 2.6        Bostadens funktioner
- Bostadens planlösning
- Bostadens inredning
- Färg i boendemiljön
- 3.5        Utrustning för städning och underhåll
- Rationella metoder för rengöring och underhåll
- Vård av möbler och inventarier
- Funktionsstudier



### 4.3 Utrustning för tvätt

Rationella metoder för tvätt  
Engångsmaterial  
Kostnadsberäkningar

#### KOMMENTARER

2.5 Undervisningen skall bygga på tidigare inhämtade kunskaper och erfarenheter. Den inleds lämpligen med en orientering om de villkor som gäller för olika boendeformer, såsom att bo med hyresrätt, med bostadsrätt eller i eget hus. Härvid bör orientering ges om tillämpliga delar av hyreslagen. Boendekostnaderna kan diskuteras med utgångspunkt i de faktorer som är avgörande vid val av bostadstyp och boendeform, t ex ekonomi, bostadsort, yrke, hushållets sammansättning och fritidsintressen. Avsnittet bör också behandla serviceanordningar i bostadsområden, varvid olika konsumentgruppers behov av service belyses. Härvid kan även diskuteras effekten av att utnyttja service som komplement till eget arbete. Undervisningen bör även omfatta utförande av enkla kostnadskalkyler.

2.6 Mot bakgrunden av tidigare inhämtade kunskaper diskuteras dispositionen av den tillgängliga bostadsytan med hänsyn till hushållets varierande sammansättning och livscykel. Frågan om flexibla bostäder kan tas upp till behandling. Eleverna bör ges möjligheter att aktivt arbeta med förslag till olika lösningar. De bör även med utgångspunkt i svensk standard få planera köksinredningar under olika förutsättningar.

Förutsättningarna vid bosättningen varierar i hög grad, varför det är viktigt att framhålla faktorer som påverkar denna t ex ekonomi, hushållets sammansättning, bostadens utformning och storlek m m. Vid genomgången av bohagsvarorna uppmärksammas dessas betydelse för bostadens funktionella utnyttjande. Anskaffning av inventarier kräver kunskap om utformning och användningsområden. Sådana kunskaper bör eleverna kunna erhålla genom att utföra funktionsundersökningar och samla varuinformation.

Färgens betydelse i den yttre och inre miljön diskuteras. Undervisningen om färgerna koncentreras huvudsakligen till färgtonkretsen och begreppen varma och kalla färger. Eleverna bör göras uppmärksamma på ljusets inverkan på färgen och på färger och material i olika kombinationer. Eleverna bör själva få utarbeta förslag till färgsättning på olika utrymmen och inredningar.

Rumsväxter, deras betydelse för trivseln i boendemiljön och deras vård ingår i avsnittet. Diskutera valet av växter med hänsyn till miljön, årstider, helger och traditioner.

Eleverna bör övas att planera möblering, färgsättning, belysning och val av inredningstextilier i några allmänt förekommande bostadstyper. Detta arbete bör kunna utföras så, att eleverna samverkar två och två eller i grupper av annan storlek. Utgångspunkten kan vara olika typer av hushåll. I samband härmed är det lämpligt att låta eleverna göra kalkyler över kostnaderna för genomförandet av olika bosättningsförslag med utgångspunkt från exempelvis att ett sparkapital finns och att därutöver t ex ett statligt bosättningslån kan erhållas.

3.5 Undervisningen, som skall bygga på tidigare inhämtade kunskaper och erfarenheter, inriktas på utrustning och arbetsmetoder för ett hems skötsel och vård. Den praktiska tillämpningen av rationella städmetoder bör följas av funktionsstudier. Kostnadsberäkningar för alternativa lösningar av olika städmoment, t ex fönsterputsning, bör utföras. Planeringen av städarbetet och fördelningen av arbetet i hemmet diskuteras ingående.

4.3 På grundval av tidigare inhämtade kunskaper tränas eleverna att självständigt välja tvättmetoder för olika textilier och plaggtyper. Vid den praktiska tillämpningen bör användande av ändamålsenliga arbetsmetoder särskilt poängteras. Härvid bör också val av textilier med hänsyn till tvättbarhet och efterbehandling kunna diskuteras. För att få en överblick över förekommande tvättutrustning bör eleverna göra marknadsundersökningar och samla in konsumentinformation. Detta arbete, som lämpligen utförs av eleverna två och två i samverkan, följs upp med uppgörande av förslag till tvättutrustning och kostnadsberäkningar för denna.

Användning av s k engångsmaterial, såsom papperslakan, -dukar och -servietter, bör diskuteras från såväl kostnads- som arbetsbesparingssynpunkt.

## BOSTADS/MILJÖKUNSKAP PÅ KONSUMTIONSLINJE

## DELMOMENT

Gren för konsumtion med hemvårdsinriktning, fr o m åk 2 i yrkessärskolan

- 2 Bostadsområden
- 2.7 Planering av bostadsbebyggelse
- 2.8 Bostadens funktioner
- 2.9 Bostadens planlösning
- 2.10 Färg i boendemiljö
- 2.11 Bostadens inredning
- 3 Bostads- och lokalvård
- 3.6 Arbetsorganisation
- 3.7 Städnings- och underhållsarbete
- 4 Textilvård
- 4.4 Arbetsorganisation
- 4.5 Tvättarbete
- 4.6 Klädvård
- 5 Utrustning för handikappade
- 5.1 Hjälpmedel för bostads- och textilvård

## SYFTE

Undervisningen syftar till att eleven skall

- 2.7 skaffa sig kunskap om planering av bostadsområden
- 2.8 vidga sina kunskaper om bostadens funktioner
- 2.9 vidga sina kunskaper om ett funktionellt utnyttjande av bostaden
- 2.10 skaffa sig kunskap om färgens uttrycksmöjligheter
- 2.11 vidga sina kunskaper om bostadens inredning
- 3.6 skaffa sig kunskap om organisation av städnings- och underhållsarbete

3.7 skaffa sig färdighet i utförande av rationellt städ- och underhållsarbete

4.4 skaffa sig kunskap om organisation av arbetet med textilvård med hänsyn till övriga i hemmet förekommande arbetsuppgifter

4.5 skaffa sig färdighet i utförande av rationellt tvättarbete

4.6 skaffa sig färdighet i utförande av rationellt klädvårdsarbete samt

5.1 skaffa sig kunskap om hjälpmedel för handikappade

#### INNEHÅLL

2.7 Bostadsbebyggelsens utformning

Institutioner och organisationer på bostadsmarknaden  
Individens möjligheter att påverka bostadsbebyggelsen

2.8 Olika slag av boendemiljöer

Boendemiljöns betydelse

2.9 Bostadens utnyttjande

Lägenhetsplaner

2.10 Elementär färglära

Färgsammansättningar

2.11 Bostadens inredning

Bohagsvaror

3.6 Planering av städ- och underhållsarbete

3.7 Material och metoder för städning

4.4 Planering av tvätt- och klädvårdsarbete

4.5 Material och metoder för tvätt

4.6 Material och metoder för klädvård

5.1 Hjälpmedel för bostads- och lokalvård

Sortimentstudier

## KOMMENTARER

Med tanke på elevernas kommande funktion som vårdare av ett hem - eget eller andras - är det viktigt att undervisningen i ämnet bostads/miljökunskap samordnas med undervisningen i andra ämnen på konsumtionslinjen. Undervisningen bör planeras så att eleverna får insikt om att alla i ett hushåll förekommande göromål måste samordnas. Stort utrymme måste ägnas åt praktisk tillämpning av inhämtade kunskaper.

2.7 Med utgångspunkt från tidigare inhämtade kunskaper om bostadsområden diskuteras konsumentens möjligheter att påverka bebyggelsemiljöns och bostadens utformning. Härvid bör skilda faktorer som påverkar boendemiljön uppmärksammas. Beröringspunkter finns här med vad som avhandlas om den svenska bostadspolitiken i ämnet socialkunskap. I sammanhanget ges en översikt över institutioner och organisationer på bostadsmarknaden.

2.8 Undervisningen skall bygga på tidigare inhämtade kunskaper om bostadens funktioner. Boendemiljöns betydelse för fysisk och psykisk hälsa uppmärksammas. Olika grupperns sätt att utnyttja bostaden diskuteras utifrån gjorda bostadsvaneundersökningar. Frågor angående sätten att skapa en för barn och vuxna stimulerande och riskfri miljö bör behandlas i sammanhanget.

2.9 Undervisningen får ses som en fördjupning och utvidgning av tidigare kunskaper om bostadens funktionsduglighet. Mot bakgrund av exempel tagna från verkligheten bör eleverna ges tillfälle att arbeta med olika förslag till lösningar av lägenhetsplaner. Förslagen utarbetas med hänsyn till såväl funktion som kostnader.

2.10 Avsnittet inleds med en repetition av inhämtade kunskaper i färglära. Färgens praktiska och estetiska betydelse för miljön kan åskådliggöras genom utförande av enkla färgsammansättningsförslag. Genom iakttagelser och praktiska exempel bör eleverna orienteras om effekten av färg, t ex för mycket färg, för mörka eller för ljusa färger i förhållande till rummets karaktär och funktion. Belysningens inverkan på färgseendet uppmärksammas.

2.11 Genom studium av planlösningar och därmed sammanhängande miljöfunktioner bör eleverna söka finna lösningar till inredningar, som uppfyller såväl praktiska och estetiska som ekonomiska krav och önskemål. Undervisningen bör kompletteras med funktions- och sortimentsstudier av bohagsvaror, varvid särskild uppmärksamhet ägnas sådant som bör anpassas till dygnsrytmen, t ex bäddar, sittmöbler och belysning.

Möjligheter att komplettera och förbättra förekommande utrymmen, t ex förvarings- och hygienutrymmen, kan diskuteras. Med utgångspunkt från en given inredning bör eleverna ges någon träning att

föreslå sådana förändringar i inredningen som betingas av de boendes växlande situation.

Inredningsövningarna kan ske individuellt eller så att två eller flera elever samverkar och bör gälla olika miljöer med skilda förutsättningar.

3.6 Vid undervisningen om arbetsorganisation skall bl a betydelsen av bostadsplanering och utnyttjande av befintliga resurser framhållas. Huvudvikten läggs vid samordnings- och rationaliseringsövningar. Undervisningen bör utformas, så att elevernas uppfinningsrikedom och initiativförmåga utvecklas.

3.7 Undervisningen, som skall bygga på tidigare inhämtade kunskaper och erfarenheter, inriktas främst på praktiskt städnings- och underhållsarbete. Detta arbete bör följas av funktions- och tidsstudier. I samband härmed diskuteras förekommande serviceanordningar för bostads- och lokalvård samt deras utnyttjande.

Eleverna bör få utarbeta förslag till arbetsordning omfattande samtliga moment i hushållsarbetet. Så långt möjligt är bör lämpliga förslag praktiskt tillämpas och följas av redovisning av resultatet.

4.4 För undervisningen om planering av tvätt- och klädvårdsarbete är målet detsamma som för städnings- och underhållsarbetet, nämligen att eleverna skall lära sig att organisera och samordna tvättarbetet med övriga göromål i hushållsarbetet.

4.5-4.6 Undervisningen inriktas främst på praktiskt textilvårdsarbete. Genom tid- och funktionsstudier bör eleverna ges möjlighet att diskutera olika material, redskap och metoder för textilvården. Kostnadsberäkningar för alternativa lösningar bör därvid utföras.

Undervisningen om klädvård anknyts till tidigare inhämtade kunskaper i ämnet textilkunskap och utgör en fördjupning av dessa kunskaper och erfarenheter.

5.1 Avsnittet inleds lämpligen med en orientering om de speciella anordningar som finns i specialbostäder för handikappade. Det är av stor betydelse att detta moment integreras med övriga moment i ämnet. För att skaffa sig en överblick över förekommande hjälpmedel för bostads- och textilvård samt hygienutrymmen bör eleverna göra marknadsundersökningar med prisjämförelser.

## DELMOMENT

Gren för storhushåll, fr o m åk 2 i yrkessärskolan

- 1            Miljövärdsfrågor
- 1.3        Vatten och vattenhygien
- 8           Arbets- och yrkeshygien
- 8.1        Livsmedelshygien
- 8.2        Lokal- och arbetsplatshygien
- 8.3        Rengöringsprocesser
- 8.4        Yrkesskador

## SYFTE

Undervisningen syftar till att eleven skall

- 1.3        orientera sig om vattnets och vattenförsörjningens betydelse
- 8.1        skaffa sig kunskap om hygieniska risker vid beredning, förvaring och distribution av livsmedel
- 8.2        skaffa sig kunskap om metoder och åtgärder för att åstadkomma goda hygieniska förhållanden vid produktion av livsmedel
- 8.3        skaffa sig kunskap om rengöring och rengöringsprocesser samt
- 8.4        orientera sig om inom yrkesområdet vanliga yrkesskador och deras förebyggande

## INNEHÅLL

- 1.3        Vattentillgång. Vattenvård
- 8.1        Livsmedelslagstiftning
- Livsmedelskontroll
- Livsmedelstillsatser
- Metoder att öka matvarors hållbarhet
- 8.2        Planering och utformning av för livsmedelshantering avsedda lokaler
- Arbetsplatsens hygien

### 8.3 Metoder för disk, rengöring, sterilisering och desinfektion

Kontrollmetoder

### 8.4 Exempel på yrkesskador i storhushåll

Förebyggande åtgärder

#### KOMMENTARER

1 Undervisningen, som anknyts till undervisningen om omgivningshygien, skall ge en översikt över vattenförsörjningen och dess betydelse i samhället. Särskild uppmärksamhet ägnas skador orsakade av infekterat vatten. Metoder för vattenkontroll behandlas i sammanhanget. Undervisningen bör åtföljas av laborationer med bestämmande av vattnets hårdhetstal, BS-värde samt permanganatförbrukning.

8 Livsmedelslagstiftningens och livsmedelskontrollens främsta syfte är att skydda konsumenten mot skadliga eller otjänliga livsmedel. Det är viktigt att klargöra betydelsen av bestämmelserna och informera om gällande stadgar och förordningar, såsom livsmedels- och hälsovårdsstadgan samt lokala livsmedelsförordningar.

Olika slag av livsmedelstillsatser bör eleverna känna till. Hur sådana tillsatser kan tillföras bl a såsom bekämpningsmedel kan diskuteras med anknytning till miljövårdsfrågor. (jfr delmoment 1).

Behandla också ingående vad som vid hantering av livsmedel inom storhushåll kan göras för att förhindra uppkomsten av livsmedelsinfektioner.

Avsnittet om arbetshygien skall belysa betydelsen av en lämplig utformning av utrymmen för förvaring och hantering av livsmedel inom storhushållet med hänsyn tagen till såväl hygieniska som praktiska faktorer. Framhåll att höga krav skall ställas på ventilation, belysning, vatten- och avloppssystem vid arbetsplatsen. Härvid kan utvecklingen mot en ökande volym förpackningsmaterial diskuteras. I sammanhanget bör maskiner och övrig utrustning för livsmedelsberedning diskuteras från hygienisk synpunkt.

Ett led i arbetet utgörs av disk och rengöring. Vikten av hygien i samband härmed skall särskilt framhållas. Undervisningen skall innefatta genomgång av förekommande rengörings- och desinfektionsmedel. Vid undervisningen om metoder för hand- och maskindiskning betonas sambandet mellan å ena sidan diskgodsets beskaffenhet samt disk- och tvättmedel och å andra sidan vattnets temperatur och hårdhetsgrad. Förhållandet mellan material och behandling vid rengöring och desinfektion klargörs. Tillämpade kontrollmetoder för rengöring och desinfektion kan åskådliggöras genom enkla försök.

Arbetsplatsen i ett storhushåll är från flera synpunkter riskfylld. Behandla därför de för arbetsområdet gällande säkerhets- och skydds-föreskrifterna ingående. Huvudvikten läggs härvid vid förebyggande åtgärder, varvid Arbetarskyddsstyrelsens anvisningar bör vara utgångspunkt.

Skyldigheten för den anställde att iaktta gällande bestämmelser och föreskrifter betonas. Praktiskt måste eleverna lära sig tillämpa dessa vid undervisningen i ämnet produktionsteknik.



# TEXTILKUNSKAP PÅ KONSUMTIONSLINJE

## DELMOMENT

### Gemensam utbildning

- |     |                                   |
|-----|-----------------------------------|
| 1   | <u>Textila material och varor</u> |
| 1.1 | Textila begrepp                   |
| 1.2 | De viktigaste textila materialen  |
| 2   | <u>Mode och kläder</u>            |
| 2.1 | Måttagning                        |
| 2.2 | Storlekssystem                    |
| 2.3 | Val och vård av kläder            |
| 3   | <u>Sömnad</u>                     |
| 3.1 | Maskiner och verktyg              |
| 3.2 | Maskin- och handsömnad            |
| 3.3 | Sömnad av hemtextilier och plagg  |
| 3.4 | Ändring av konfektionerade plagg  |
| 3.5 | Renoveringsarbeten                |

## SYFTE

Undervisningen syftar till att eleven skall

- |     |   |
|-----|---|
| 1.1 | skaffa sig kunskap om de vanligaste textila begreppen och om de olika krav som ställs på en textil vara |
| 1.2 | orientera sig om textila fibrers ursprung och indelning   |
| 2.1 | skaffa sig kunskap om måttagning  |
| 2.2 | skaffa sig kunskap om förekommande storlekssystem   |
| 2.3 | utveckla förståelse för modets och andra omständigheters inverkan på klädvalet samt för klädvård        |
| 3.1 | skaffa sig kunskap om utrustning för sömnadsarbete i hemmet   |
| 3.2 | skaffa sig kunskap i elementär maskin- och hand-sömnad samt pressning                                   |

- 3.3 skaffa sig grundläggande färdighet i sömnad av hemtextilier och plagg
- 3.4 skaffa sig kunskap om metoder för ändring av konfektionerade plagg samt
- 3.5 inhämta kännedom om metoder för lagning av textila varor.

## INNEHÅLL

- 1.1 Textila begrepp, såsom tyg, trikå, garn och fibrer  
Krav avseende bl a utseende, hållbarhet, töjbarhet och tvätt-härdighet
- 1.2 Fibrernas ursprung och indelning  
Natur- och konstfibrer  
Begreppet spinnbarhet
- 2.1 Måttagning för barn- och damkläder
- 2.2 Storlekssystem för barn-, dam- och herrkläder samt för behå- och korsettartiklar
- 2.3 Modets inverkan på klädvalet  
Vård av kläder
- 3.1 Symaskiner  
Handsömnadsverktyg  
Pressutrustning  
Arbetsplatsens anordnande i hemmet
- 3.2 Elementär sömnadsteknik  
Handsömnadsteknik  
Pressteknik
- 3.3 Kommersiella mönster  
Tillklippning och tygberäkning  
Sömnadsmetoder och arbetsgång  
Kostnadsberäkningar
- 3.4 Metoder för ändring av färdiga plagg
- 3.5 Lagningsmaterial  
Lagning på maskin  
Förebyggande av slitage

## KOMMENTARER

Textila material och varor spelar en stor roll i vårt dagliga liv. Innebörden av ordet textil är emellertid inte enhetlig. Textil har i flera sammanhang kommit att innefatta såväl material som vävnader och kläder. Ämnet textilkunskap avser här i första hand att ge dels kunskap om textila varor och material samt användning och vård av dessa, dels grundläggande kunskaper

i ömnad. Då man kan räkna med att elevernas förkunskaper varierar är det nödvändigt att i så stor utsträckning som möjligt söka individualisera undervisningen. Flera av arbetsmomenten lämpar sig för att utföras av några elever i samverkan, t ex jämförelser mellan kommersiella mönster och mellan olika symaskinstyper samt mellan att sy själv och köpa färdigt.

Undervisningen bör i lämpliga delar samordnas med undervisningen i ämnena konsumentkunskap och bostads/miljökunskap.

I olika sammanhang bör eleverna stimuleras att utveckla förmågan att iaktta och analysera sociala förhållanden på arbetsplatsen samt förvärva insikt om yrkes- och arbetsförhållandenas föränderlighet.

1 Huvudvikten vid undervisningen om textila material och varor läggs vid deras brukssegenskaper. Det är viktigt att undervisningen i största möjliga utsträckning anpassas till de material som är aktuella i det praktiska arbetet. Olika krav avseende bl a utseende, skrynkelhårdighet, hållbarhet, tvätthårdighet, i vlerande egenskaper och tøjbarhet kan diskuteras i samband med en allmän genomgång av frågor rörande textilvarors kvalitet. Vad som händer med en textilvara då den används belyses ingående. I sammanhanget kan utvecklingen på det textila området med nya material och förädlingsmetoder något beröras. Med utgångspunkt i t ex bomulls- och ullgarn demonstreras en fibers förmåga att låta sig spinnas.

Materialens ursprung och indelning behandlas översiktligt, varvid tillgången på textila material kan beröras. Fibrernas egenskaper kan belysas genom utförande av några enkla laborationer, t ex brännprov, avslitning av vått garn samt pressning.

2 Eleverna bör få kunskap om att alla storlekssystem bygger på vissa så kallade standardmått. Modell- och mönsterkonstruktörens uppfattning om behövliga tillägg för t ex rörelsevidd kan däremot variera. Det medför i sin tur att plagg och mönster med samma storleksnummer kan vara olika. Vidare bör framhållas att storlekssystemen internationellt sett inte är enhetliga. Efter demonstration av måttagning bör eleverna få öva måttagning och med ledning av måttabellerna i det svenska storlekssystemet bestämma vilken storlek som passar.

Undervisningen om mode inleds lämpligen med en orientering om hur ett mode uppkommer och om dess betydelse för klädvalet. Andra faktorer som påverkar klädvalet, t ex pris och användbarhet, bör också beröras. Användning, skrynkelhårdighet och tvättbarhet är bra utgångspunkter för en diskussion om betydelsen av en vårdad klädsel. Det kan vara lämpligt att låta eleverna upprätta förslag till klädbudget för t ex en tonåring. Vården av kläder och skor ägnas stor uppmärksamhet. Undervisningen härom bör samordnas med undervisningen om textilvård och tvätt i ämnet bostads/miljökunskap.

3 Eleverna ges en översikt över den utrustning som krävs för sömnadsarbete i hemmet. Olika symaskinstyper bör jämföras med avseende på användningsområde, pris och möjligheter till service. Undervisningen koncentreras till maskinens funktion, arbetssätt och skötsel. Vid behandlingen av pressutrustning framhålls förekomsten av olika pressjärn samt betydelsen av den övriga pressutrustningens ändamålsenlighet.

En av förutsättningarna för ett tillfredsställande resultat i sömnadsarbetet är att det planeras på ett lämpligt sätt. En annan viktig förutsättning är riktig arbetsteknik. För detta krävs kunskap om bl a arbetsställningar och lämplig belysning, arbetsplatsens organisation samt om hur verktyg och maskiner fungerar och bör skötas. Exempel på alternativa lösningar av arbetsplatsens anordnande bör ges och diskuteras.

Symaskinen utnyttjas mer och mer. Det är därför viktig att eleverna tränas att behärska och helt utnyttja sin maskin. Sömnad av enkla hemtextilier t ex grillvante och förkläde kan utgöra lämpliga arbetsobjekt. Det är viktig att dessa övningar liksom övningarna i handsömnadsteknik från början görs effektiva och stimulerande. Pressning utgör ett viktigt led i sömnadsarbetet. Genom variationer av temperatur och fuktighet kan dessa faktorer betydelse vid pressning undersökas. Vidare betonas betydelsen av underpress. Eleverna skall också tränas att använda olika hjälpmedel, såsom presshäst, ärnbräda och kjolbräda.

Sedan den elementära hand- och maskinsömnadstekniken inövats planeras undervisningen kring vissa plagg. Dessa bör till en början utföras i bomullsmaterial. För att eleverna skall stimuleras och ett snabbt resultat skall nås kan det första plagget lämpligen klippas till av läraren. Detta bör då ske på "konfektionsvis", dvs med givna sömsmåner och utan träckling och provning. Kommerciella mönster skall användas. Det är därför nödvändigt att grundligt orientera om de vanligast förekommande mönstren. Eleverna bör tränas att utnyttja de upplysningar om tygätgång och mönsterutläggning och de sömnadsråd som medföljer de olika mönstren. För att stora ändringar skall kunna undvikas bör eleverna också tränas att justera mönstret efter personliga mått.

Sömnad av ett plagg föregås av en genomgång med bestämmande av modell, mönster, kvalitetskrav, maskiner, verktyg, förövningar och arbetsgång. Förövningen kan utföras omedelbart innan eleven skall sy detaljen på plagget. Man kan också utföra samtliga förövningar innan plagget påbörjas. Arbetsgången bör kunna exemplifieras genom ett sk flödesschema, där arbetsgången vid oprovade och provade plagg kan jämföras.

Beräkning av åtgång av tyg och övrigt material görs för varje plagg. Även kostnaderna beräknas och bör jämföras med kostnaderna för konfektionerade plagg av liknande utseende och kvalitet. Vid undervisningen bör ständigt arbetsställningar och handgrepp uppmärksammas och kontrolleras. Vidare måste elrisker och andra risker vid arbete vid symaskiner, med pressjärn och vid tillklippning ständigt framhållas.

## DELMOMENT

Gren för konsumtion med hemvårdsinriktning, fr o m åk 2 i yrkessärskolan

- 1            Textila material och varor
- 1.3        Framställning av textila varor
- 1.4        Kvalitetsbedömning
- 1.5        Val av material
  
- 2            Mode och kläder
- 2.4        Val av kläder
  
- 3            Sömnad
- 3.6        Mönster och tillklippning
- 3.7        Detaljsömnad
- 3.8        Sömnad av hemtextilier och plagg
- 3.9        Renoverings- och ändringsarbeten

## SYFTE

Undervisningen syftar till att eleven skall

- 1.3        orientera sig om principerna för framställning av garn samt stickade och vävda varor
- 1.4        utveckla förmågan att välja material för hemtextilier och kläder
- 2.4        skaffa sig kunskap om kläder
- 3.6        skaffa sig kunskap om användning av kommersiella mönster
- 3.7        skaffa sig färdighet att med användande av rationella arbetsmetoder utföra vissa sömnadsuppgifter
- 3.8        skaffa sig färdighet i sömnad av hemtextilier samt av plagg för vuxna och barn
- 3.9        skaffa sig kunskap om ändrings- och renoveringsarbete samt
- 3.10       skaffa sig kunskap om beräkning av materialåtgång och kostnader

## INNEHÅLL

- 1.3 Framställning av garn  
Framställning av vävda och stickade varor
- 1.4 Kvalitetsbedömning  
Varudeklaration  
Varumärkning
- 1.5 Val av material för linneförråd och övriga hemtextilier  
Val av material för sömnad
- 2.4 Val av kläder med hänsyn till mode, användbarhet, hållbarhet och pris
- 3.6 Olika typer av kommersiella mönster  
Anpassning av mönster till personliga mått  
Mönsterutläggning och beräkning av tygätgång
- 3.7 Detaljsömnad, såsom kragar, manschetter, ärmor, infodringar och blixtlås
- 3.8 Sömnad av hemtextilier  
Tillverkning av plagg för vuxna och barn  
Kostnadsberäkningar
- 3.9 Ändring av konfektionerade plagg  
Renovering. Omsömnad

## KOMMENTARER

1.3-1.5 Undervisningen skall bygga på tidigare inhämtade kunskaper. Sättet att spinna är beroende av fibermaterialet. Huvudvikten läggs vid principen för garnframställning. Spinningens betydelse för den färdiga varan kan exemplifieras genom jämförelse mellan kamgarn och kardgarn. Principen för vävning kan illustreras med hjälp av en miniatyrvävstol. Hur metoderna att sammanfoga garn till en vävnad påverkar bl a tygets utseende, tøjbarhet, hållbarhet och isolerande förmåga samt mönstringsmöjligheter bör belysas. Trikåvaror har fått allt större betydelse varför det kan vara lämpligt att jämföra vävda och stickade varor med avseende på tøjbarhet, sy- och formbarhet.

Vid en demonstration av oberedda varor diskuteras efterbehandlingsens betydelse. Exempelen bör omfatta såväl vävda varor som trikåvävnader. Förädlingen av textilvaror kan belysas genom demonstration av varor som gjorts hårdiga mot skrynkling och krympning och som impregnerats mot mal och väta. Färgning och tryckning berörs endast översiktligt.

Begreppet kvalitet kan inte klart definieras. Det är dock viktigt att diskutera vilken innebörd man vill ge begreppet. I samband härmed ges en orientering om den metodik som tillämpas vid textilvaruprovning. Bruksegenskaperna hos någon vara, exempelvis från områdena hemtextilier och kläder kan diskuteras. Härvid kan färghårdighet, motståndskraft mot solljus, håll- och tvättbarhet samt mode uppmärksammas. Konsekvenser av olika materialkombinationer diskuteras t ex med avseende på formbarhet, tvätt- och pressbarhet.

Undervisningen om varudeklaration skall åtföljas av exempel. Syftet med deklarationen betonas liksom skillnaden mellan varudeklaration och varumärkning.

2.4 Utifrån aktuellt mode diskuteras kläder och deras användning för olika ändamål, varvid även accessoirernas betydelse berörs. Eleverna bör lära sig att tänka igenom fördelen av å ena sidan att köpa färdigt, å den andra att sy själv. Eleverna skall vidare informeras om konfektionerade plagg vad gäller storleksbeteckningar, varumärkning VDN m m. Det kan också vara lämpligt att något beröra hur tillverkningen inom konfektionsindustrin går till.

3.6-3.9 Plaggets slutliga utseende beror till viss del på mönstret. Sömnadsarbetet underlättas av en omsorgsfull tillklippning. Stort utrymme bör därför ges åt anpassning av kommersiella mönster till egna mått. För att öka förståelsen för mönster kan eventuellt konstruktion av en rak kjol utföras. Demonstration av provning bör ske.

Undervisningen om mönsterutläggning och tillklippning inleds lämpligen med en demonstration, varvid särskilt inverkan av trådriktning, tygets mönstring samt förekomsten av olika tygbredder framhålls. Markering underlättar det fortsatta arbetet och olika metoder för sådan genomgås med beaktande av tidsåtgången. Beräkningar av materialåtgången skall göras i direkt anslutning till aktuella sömnadsarbeten.

Man bör sträva efter att detaljsömnaden utförs i direkt anslutning till sömnadsarbetet i övrigt. Sömnadsmetoden väljs med hänsyn till kraven på kvalitet, enkelhet och med beaktande av tidsåtgång. Ifråga om tidsåtgång bör emellertid uppmärksammas att åtskilliga rationella metoder kräver mycket träning, om resultatet skall bli det önskade. Det bör därför övervägas om inte nålning och träckling skall få förekomma vid vissa svårare sömnadsmoment. Valet av övningsobjekt bör i största möjliga utsträckning ske med hänsynstagande till elevernas önskemål. Plaggen bör emellertid i första hand väljas med hänsyn till elevernas förutsättningar och förkunskaper. Arbetet kan omfatta sömnad av såväl barn- som vuxenkläder. Lönsamheten i ändringsarbete och i att sy barnkläder av vuxenkläder diskuteras. I undervisningen kan, om så bedöms lämpligt, ingå någon konstsoömnad.

# PRODUKTIONSTEKNIK PÅ KONSUMTIONSLINJE

## DELMOMENT

Gren för storhushåll, fr o m åk 2 i yrkessärskolan

- 1 Närings- och livsmedelskunskap
  - 1.1 Näringsämnena och näringsbehovet
  - 1.2 Näringsberikning
  - 1.3 Imitationslivsmedel
  - 1.4 Varukunskap
  - 1.5 Livsmedelsförvaring
  
- 2 Maskin- och materialkunskap
  - 2.1 Redskap och inventarier
  - 2.2 Storhushållets maskinella utrustning
  - 2.3 Disk- och rengöringsmedel
  - 2.4 Skyddsanordningar och säkerhetsföreskrifter
  
- 3 Produktion och produktionsmetoder
  - 3.1 Grundläggande tillagningsmetoder
  - 3.2 Utportionering och servering
  - 3.3 Industriellt förberedda produkter
  - 3.4 Kylning, förvaring och lagring av färdiglagad mat
  - 3.5 Arbetsorganisation

## SYFTE

Undervisningen syftar till att eleven skall

- 1.1 vidga sin kunskap om näringsämnena och om individens näringsbehov
- 1.2 vidga sin kunskap om berikning av livsmedel
- 1.3 skaffa sig kännedom om förekomsten och användningen av imitationslivsmedel
- 1.4 vidga sin kunskap om olika livsmedel och om livsmedelsgrupper



- 1.5        vidga sin kunskap    om livsmedelsförvaring
- 2.1        vidga sin kunskap om redskap och inventarier i storhushåll
- 2.2        orientera sig om apparatur i storhushållet
- 2.3        vidga sin kunskap om metoder och medel för disk och rengöring
- 2.4        skaffa sig kunskap om skyddsanordningar och skyddsföreskrifter
- 3.1        skaffa sig grundläggande kunskap om metoder för storhushållsproduktion av mat
- 3.2        vidga sin kunskap    om utportionering och servering
- 3.3        orientera sig om industriellt förberedda produkter och deras användning i storhushåll
- 3.4        skaffa sig kunskap om metoder för förvaring och lagring av färdiglagad mat samt
- 3.5        utveckla förmågan att planera och organisera sitt arbete

#### INNEHÅLL

- 1.1        Näringsämnen och deras förekomst i olika livsmedelsgrupper  
  
Näringsbehovet hos olika individer och åldrar  
Kostcirkeln i jämförelse med andra gruppindelningar  
Gällande näringsnormer
- 1.2        Livsmedelsindustrins berikning av storhushållsprodukter  
  
Teknik och bestämmelser för näringsberikning  
Olika sätt att berika kosten i storhushållet
- 1.3        Begreppet imitationslivsmedel. Exempel på produkter  
  
Något om utvecklingen
- 1.4        Livsmedlens ursprung, tillverkning och användning
- 1.5        Hantering och förvaring av livsmedel och mat i storhushåll  
  
Organisatoriska, utrymmesmässiga och hygieniska aspekter
- 2.1        Handredskap och inventarier, deras utformning, funktion och vård
- 2.2        Stek- och kokapparatur

## 2.3 Diskapparatur

Disk- och rengöringsmedel

## 2.4 Gällande säkerhetsföreskrifter

## 3.1 Grundläggande tillagningsmetoder för storhushållsprodukter

Försöksmatlagning

Analys av metoder och produkter

## 3.2 Matens exponering

Portionsstorlekar och avvägningar

Metoder för servering

## 3.3 Exempel på industriellt förberedda produkter

Deras användning i storhushållet

Kvalitets- och prisjämförelser

## 3.4 Varmhållning, avsvalningsmetoder

Förvaring av färdiglagad mat samt

## 3.5 Planering och organisation av arbetet

Rationalisering

## KOMMENTARER

Undervisningen i ämnet produktionsteknik avser att ge kunskap om och grundläggande färdigheter i kostproduktion i storhushåll. Undervisningen skall bygga på tidigare inhämtade kunskaper i ämnet kostkunskap. Vid undervisning i produktionsteknik bör samordning av ämnets teoretiska och praktiska moment eftersträvas. Möjligheterna att inom ramen för ämnesstoffet individualisera undervisningen bör tillvaratas.

I olika sammanhang bör eleverna stimuleras att utveckla förmågan att iaktta och analysera sociala förhållanden på arbetsplatsen samt förvärva insikt om yrkes- och arbetsförhållandens föränderlighet.

1.1 Avsnittet kan inledas med ett fördjupat resonemang om näringsfyiologiska aspekter på kosten med utgångspunkt från vad som behandlats under första terminen. Motionens betydelse för kroppens näringsupptagande förmåga och dess betydelse för hälsa och prestationsförmåga behandlas i sammanhanget. Mot denna bakgrund diskuteras de kostrekommendationer som utfärdats av Statens Institut för Folkhälsan med särskild uppmärksamhet på kostproduktion i storhushåll.

1.2 Möjligheterna att näringsberika kosten belyses. Förslag till matsedlar med näringsberikad kost skall uppgöras.

1.3 Avsnittet inleds med en diskussion om orsakerna till framställning av imitationslivsmedel, t ex som en utväg att möta en ökande proteinbrist i världen. Härvid berörs också betydelsen av identifikation och krav på varudeklaration.

1.4 Vid undervisningen i varukunskap bör råvarornas utseende, egenskaper och framställning diskuteras, varvid anknytning bör göras till respektive tillagningsprocesser där råvarorna bearbetas och förädlas. Genom demonstrationer och laborationer åskådliggörs kemiska egenskaper och förlopp, vilka har betydelse för framställning, bearbetning och förvaring av livsmedel. Avsnittet bör också ge exempel på inom storhushåll förekommande varusortiment.

1.5 Förvaring av livsmedel i olika förvaringsutrymmen och under skilda betingelser bör behandlas. Belys därvid vad som under olika förhållanden sker vid kortare eller längre tids förvaring. Metoder och åtgärder för att åstadkomma goda hygieniska förhållanden vid förvaring av livsmedel bör genomgås.

2.1-2.4 Undervisningen skall bygga på vad som tidigare inhämtats genom undervisningen i kostkunskap. Huvudvikten läggs vid redskapens, utensiliernas och apparaturens funktion, användning och vård. Härvid bör planscher och AV-hjälpmiddel komma till användning. Undervisningen planeras så, att eleverna i avslutning till genomgångarna bereds tillfälle att använda materielen i det praktiska arbetet. Disk- och rengöringsmedel utprovas praktiskt.

Framhåll olycksfallsriskerna och gå igenom vad som kan göras i förebyggande syfte.

3.1-3.2 Undervisningen, som skall bygga på tidigare inhämtade kunskaper, skall omfatta såväl förberedande som avslutande matlagingsarbete men skall nu inriktas på för storhushåll och restaurang specifika metoder. Tidsåtgången för arbetet skall härvid beaktas.

Möjligheterna att färdigställa mat i omgångar under pågående utspisning eller att färdigställa mat för utsändning kan prövas, om förutsättningarna härför föreligger. Försöksmatlagning för utprovning och jämförande undersökningar av olika metoder och produkter bör förekomma.

Vid utportionering och servering bör eleverna redan från början få klart för sig vilka krav som måste ställas på uppläggning, temperatur, hygien och portionsstorlek.

3.3 Användning av olika slag av konserver och industriellt förberedda livsmedel blir allt vanligare inom storhushåll. Redan på detta stadium bör eleverna därför få klart för sig vad detta innebär jämfört med konventionella matlagningsmetoder. Näringsfysiologiska och ekonomiska synpunkter bör diskuteras. Jämförelser kan göras genom utförande av enkla beräkningar av näringsvärde och kostnader för produkter av det ena eller andra slaget.

3.4 Undervisningen om varmhållning och förvaring av färdiglagad mat får ses som en fördjupning av tidigare inhämtade kunskaper. Särskilt viktigt är det att uppmärksamma betydelsen av riktiga avsvalnings- och varmhållningsmetoder. Även omhändertagande och förvaring av matrester bör behandlas.

3.5 Aktuella arbetssituationer bör kunna vara utgångspunkt vid diskussion om planering och organisation av eget arbete. Synpunkter på transport av råvaror och färdiglagad mat kan härvid också beröras.

## PRODUKTIONSTEKNIK PÅ KONSUMPTIONSLINJE

## DELMOMENT

Gren för storhushåll, fördjupad utbildning

- 1            Närings- och livsmedelskunskap
- 1.1        Näringsbehovet under olika betingelser
- 1.2        Livsmedelskemi
- 1.3        Näringsämnenas föränderlighet
- 1.4        Konserveringsmedel och färgämnen
- 1.5        Varukunskap
- 1.6        Varudeklaration och kvalitetskontroll
  
- 2            Livsmedelshygien
- 2.1        Metoder att öka livsmedels och matvarors hållbarhet
- 2.2        Livsmedelsstadgan
  
- 3            Produktionsmetoder
- 3.1        Maskiner och övrig utrustning
- 3.2        Arbetsorganisation
- 3.3        Produktionsplanering
- 3.4        Matlagningsmetoder
- 3.5        Serveringsteknik
- 3.6        Kylning, förvaring och lagring av livsmedel och färdiglagad mat
  
- 4            Ekonomi
- 4.1        Kalkylation
- 4.2        Redovisning
- 4.3        Jämförande kostnadsberäkningar
  
- 5            Produktion
- 5.1        Försöksmatlagning
- 5.2        Kostproduktion

## SYFTE

Undervisningen syftar till att eleven skall

- 1.1 fördjupa sina kunskaper om betydelsen av en från närings synpunkt rätt sammansatt kost
  - 1.2 skaffa sig kunskap om de kemiska egenskaperna hos livsmedlens viktigaste beståndsdelar
  - 1.3 vidga sina kunskaper om näringsämnenas föränderlighet under olika betingelser
  - 1.4 skaffa sig kunskap om förekommande konserveringsmedel och färgämnen
  - 1.5 fördjupa sina kunskaper om livsmedel och deras näringsvärde
  - 1.6 skaffa sig kunskap om varukontroll, varumärkning och kvalitetsbedömning
- 
- 2.1 skaffa sig kunskap om metoder och medel att öka livsmedels och matvarors hållbarhet
  - 2.2 skaffa sig kunskaper om livsmedelslagstiftning
- 
- 3.1 fördjupa sina kunskaper om maskinell och manuell utrustning för produktion inom storhushåll
  - 3.2 öka sin förståelse för rationellt uppbyggda arbetsmetoder och vidareutveckla förmågan att planera och organisera arbetet
  - 3.3 skaffa sig kunskap om principer och metoder för rationell kostproduktion
  - 3.4 vidga sina kunskaper om matlagnings- och konserveringsmetoder och orientera sig om facktermer
  - 3.5 vidga sina kunskaper om servering och distribution av färdiglagad mat
  - 3.6 fördjupa sina kunskaper om förvaring och lagring av livsmedel och färdiglagad mat
- 
- 4.1 skaffa sig kunskap om kalkylering
  - 4.2 skaffa sig kunskaper om teknik och metoder för redovisning inom storhushåll
  - 4.3 skaffa sig kunskap om ekonomiska beräkningar inom storhushåll

5.1 skaffa sig kunskap om försöksmatlagning för bedömning av produkter och metoder samt

5.2 skaffa sig färdighet i rationell kostproduktion

## INNEHÅLL

1.1 Näringsbehovet för olika individer och åldrar

Kostens sammansättning

Näringsvärdesberäkningar

1.2 Grundläggande kemiska begrepp

Några för livsmedelskemin viktiga oorganiska och organiska ämnesgrupper och ämnen. Lösningar och lösningsmedel. Experimentellt arbete

1.3 Näringsämnenas föränderlighet vid hantering, lagring och förvaring av livsmedel i större skala. Organisatoriska och hygieniska synpunkter

1.4 Konserveringsmedel

Färgämnen. Saltsorter

Bestämmelser angående tillsatser

1.5 Livsmedel för storhushållsproduktion

Industriellt förberedda livsmedel

Metoder för bedömning av näringsinnehåll

Produktinformation

Drycker

1.6 Varukontroll

Varudeklaration (VDN)

Kod- och datummärkning

Metoder för kvalitetsbedömning

2.1 Metoder att förhindra uppkomsten av livsmedelsinfektioner

Metoder att öka matvarors hållbarhet

Livsmedelstillsatser

2.2 Bestämmelser angående livsmedel, livsmedelslokaler, hygien och livsmedelskontroll

3.1 Maskiner och övrig utrustning för beredning, tillagning, portionering, transport och återupphettning.

3.2 Lokalens och arbetsplatsens organisation

Rationella arbetsmetoder

Rationaliseringsteknik

3.3 Sammanställning av matsedlar och kostprogram

Portionsberäkningar

Råvaruberäkningar

3.4 Matlagningsmetoder

Typrecept

3.5 Distributions- och serveringssystem

Självservering

Betjäning vid bord

Material och utrustning för utportionering och servering

### 3.6 Varmhållnings- och avsvältningsmetoder Förvaring av färdiglagad mat

4.1 Investeringskalkyl. Pålägg. Kalkylering av självkostnadspris

4.2 Principer för redovisning inom storhushåll. Budgetering

4.3 Tids- och kostnadsberäkningar

5.1 Försöksmatlagning  
Analys av olika tillagningsmetoder  
Receptprovning

5.2 Matlagning, konservering  
Servering  
Diskning. Rengöringsarbeten

#### KOMMENTARER

Utvecklingen inom storhushållens område går snabbt och ställer ständigt krav på nya kunskaper hos dem som är verksamma inom området. Det är därför väsentligt att undervisningen planeras så, att den utvecklar förmågan hos eleverna att se helheten och sambandet mellan de i produktionstekniken ingående delmomenten. Detta betyder att undervisningen i största möjliga utsträckning inriktas på en integrering av de olika momenten. Möjligheterna att inom ramen för ämnesstoffet individualisera undervisningen bör tillvaratas.

För planläggning och uppföljning bör för varje elev göras anteckningar om genomförda arbetsuppgifter. För detta ändamål bör någon form av uppföljningsschema användas.

För att eleverna skall få uppleva de roller i lagarbetet som de senare får uppleva bör de i viss turordning tilldelas uppgifter att exempelvis vara "skyddsombud" och att vara delansvariga för verktyg, maskiner, städning och belysning.

Eleverna bör genom skolans försorg i olika sammanhang stimuleras att utveckla förmågan att iaktta och analysera sociala förhållanden på arbetsplatsen samt att komma till insikt om yrkes- och arbetsförhållandenas föränderlighet på arbetsmarknaden.

1.1 Undervisningen inleds lämpligen med en repetition av förut inhämtade kunskaper om individens näringsbehov samt om normer för näringsbehov. Särskilt betonas näringsbehovet och närings-tillförseln hos individer med låg förbrukning av totalkalorier. Speciell uppmärksamhet ägnas näringsbehovet hos de grupper som eleverna i sin kommande verksamhet kan få betjäna, såsom skolbarn, yrkesverksamma, värnpliktiga, sjuka och åldringar. Exempel på rubbningar i hälsotillståndet vilka helt eller delvis beror på kostens sammansättning bör också ges. Den i årskurs 1 meddelade undervisningen skall här utökas och ge vidgad kunskap om sammansättning av olika dietkoster.

Kunskaperna om möjligheterna att genom näringsberäkning öka kostens näringsinnehåll bör fördjupas, exempelvis i samband med uppgörande av förslag till olika kostprogram.

Förslag till kostprogram gällande längre och kortare tid för olika typer av storhushåll skall upprättas. Det är viktigt att i detta sammanhang understryka betydelsen av att de kollektiva hushållen i alla avseenden tillhandahåller en från närings synpunkt riktig kost. Det är också angeläget att framhålla det ansvar som åvilar den som skall sammanställa och tillreda kost för olika grupper. Näringsvärdes- och kostnadsberäkningar skall åtfölja de olika förslagen till kostprogram.

1.2 Avsnittet inleds med en kort genomgång av de kemiska grundbegrepp som är nödvändiga för förståelsen av kemiska skeenden och sammanhang. För att öka denna förståelse bör så långt möjligt experiment och laborationer inläggas i undervisningen. Målet skall vara att ge eleverna grundläggande kunskaper om de viktigaste beståndsdelarna - proteiner, lipider och kolhydrater - i animaliska och vegetabiliska livsmedel. De enzymatiska händelserna ägnas särskild uppmärksamhet. Orientering om förekomsten av viktigare vitaminer och mineralämnen bör också ges.

1.3 Undervisningen skall bygga på tidigare inhämtade kunskaper om näringsämnenas föränderlighet vid beredning och lagring. Den skall fördjupa insikterna om vad som under olika betingelser sker med en vara eller maträtt vid en kortare eller längre tids förvaring. Anknytning bör här göras till undervisningen om livsmedelskemi.

På basis av sina kunskaper bör eleverna komma med förslag till lämpliga metoder för förvaring av maträtter och dessa förslag kan diskuteras och bedömas exempelvis av två eller flera elever i samverkan. Frågor rörande hygien, organisation och utrymmen skall härvid uppmärksammas.

1.4 Undervisningen bör ge en översikt över olika grupper av konserveringsmedel och deras verknings sätt. Således ges information om förekommande saltsorters ursprung, kemiska sammansättning och benämning. Inblandning i salt av salter och nitrater och dessa ämnens användning för saltning av livsmedel belyses. Gällande bestämmelser angående livsmedelstillsatser skall beaktas.

1.5 Undervisningen, som skall bygga på förut inhämtade kunskaper om och erfarenheter av råvaror, anknyts i största möjliga utsträckning till matlagningens arbetet. Tyngdpunkten läggs vid för storhushållsproduktion viktiga livsmedel och råvaror. Industriellt förberedda eller s k bekväma livsmedel skall härvid ägnas särskild uppmärksamhet. I sammanhanget kan användning av sådana prefabricerade livsmedel i diskussionen ställas mot konventionell matberedning bl a från kostnadssynpunkt.

Avsnittet skall även omfatta undervisning om såväl alkoholhaltiga som alkoholfria drycker. Eleverna bör få kännedom om olika sortiment i samband med en diskussion om anpassning mat - dryck. Information ges om de viktigaste delarna av gällande utskänkingsbestämmelser.



1.6 Varukontrollens betydelse behandlas från såväl ekonomisk och bakteriologisk som estetisk synpunkt. VDN-deklarerade varor kan exemplifieras genom demonstration och genomgång av VDN-etiketter. Gå också igenom andra typer av varu- och innehållsdeklarationer. Orientering ges om Varudeklarationsnämndens normer för märkning av livsmedel samt normer för datummärkning för t ex mjölk, djupfryst färdiglagad mat och torkade produkter. Exempel på hur dessa normer tillämpas för bedömning och kvalitetskontroll vid inköp av råvaror skall ges. Olika slag av näringsdeklarationer skall också beaktas.

2.1 Undervisningen bygger på i årskurs 1 inhämtade kunskaper i ämnet hälsa och hygien. Kunskaperna skall fördjupas vad gäller åtgärder i syfte att förhindra uppkomsten av livsmedelsinfektioner. Härvid beaktas att hanteringen av livsmedel och mat inom storhushållet i regel sker i stora kvantiteter och omfattar ett vidsträckt tids- och temperaturområde. Metoder för hygienisk mottagning och lagring av varor, beredning och distribution av maträtter samt tillvaratagande av matrester behandlas ingående.

Kunskaperna om livsmedelslagstiftningen fördjupas i de delar som är av betydelse i detta sammanhang. Undervisningen bör i största möjliga utsträckning anknytas till övriga delmoment i vilka bestämmelserna kan äga tillämpning.

3.1 Tyngdpunkten skall i undervisningen läggas vid maskinernas och den övriga utrustningens funktion och handhavande. I sammanhanget uppmärksammas även energikällorna och deras betydelse. Viktigt är också att betona gällande bestämmelser ifråga om säkerhet och hygien.

På basis av erhållna insikter och med erfarenhet från den praktiska användningen diskuteras olika maskintyper med hänsyn till kapacitet, användningsområde och ekonomi. Jämförelser mellan manuellt och maskinellt arbete bör också göras med avseende på kapacitet, hygien och den färdiga varans kvalitet.

3.2 Eleverna bör i årskurs 1 ha skaffat sig viss kunskap om betydelsen av en rationell arbetsorganisation. Tyngdpunkten läggs nu vid lokalens och arbetsplatsens utformning med hänsyn tagen till produktionsuppläggnings (tillämpade kostsystem). Exempel ges på olika sätt att lösa dessa frågor vid användning dels av industriellt förberedda produkter, dels vid egen tillverkning. Härvid bör bilder och principskisser kunna användas. Olika maskiners inbördes placering diskuteras med utgångspunkt från deras funktion och utnyttjandegrad. Belysnings-, ventilations- samt vatten- och avloppsfrågor uppmärksammas i sammanhanget.

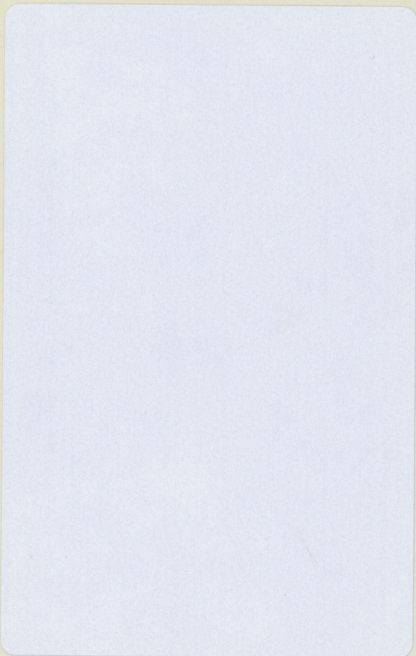
Undervisningen avser också att ge kunskap om den betydelse valet av arbetsmetod och arbetsteknik har från ekonomisk och hygienisk synpunkt samt från arbetarskyddssynpunkt. Ge också en kort allmän orientering om systematik och hjälpmedel för rationaliseringsarbete i syfte att öka elevernas förståelse för rationella arbetsmetoder och goda arbetsförhållanden. Utvecklingen mot mekanisering av olika arbetsmoment beaktas. Ämnesstoffet skall i största möjliga utsträckning anknytas till de praktiska övningarna.







BIBLIOTEKET  
LÄRARHÖGSKOLAN  
I MÖLNDAL



Eab

Skolöverstyrelsen

LÄROPLAN

för särskolan. Yrkessärskolan,  
fyraårig konsumtionslinje

	146	FPT	1977-03-24
802			1978-04-5
646			1978-05-12

nr: 2

nr: 2

Eab

Skolöverstyrelsen

LÄROPLAN

för särskolan. Yrkessärskolan,  
fyraårig konsumtionslinje

Läroplan för särskolan

LsÄ73

## **D** Yrkessärskolan Fyraårig Konsumtionslinje

### **Lsä 73:I Allmän del**

### **Lsä 73:II Supplement**

Förskola

Träningskola/Särskild undervisning

Grundsärskola

Elevers personlighetsstruktur

Yrkesträning

Yrkessärskolan Fyraårig Verkstadsteknisk linje

Yrkessärskolan Fyraårig Träteknisk linje

Yrkessärskolan Fyraårig Distributions- och kontorslinje

Yrkessärskolan Fyraårig Konsumtionslinje

Yrkessärskolan Läroämnen

