

Margareta Grönqvist, univ.adj
margareta.gronqvist@ilu.uu.se

Mobil 0708 45 28 50

Karin Hjalmeskog, fil.dr. och lektor

karin.hjalmeskog@ilu.uu.se

Mobil 070 25 99 015

Underlag för ett nytänkande och flexibilitet för lokalplanering för undervisning i hem- och konsumentkunskap, HK.

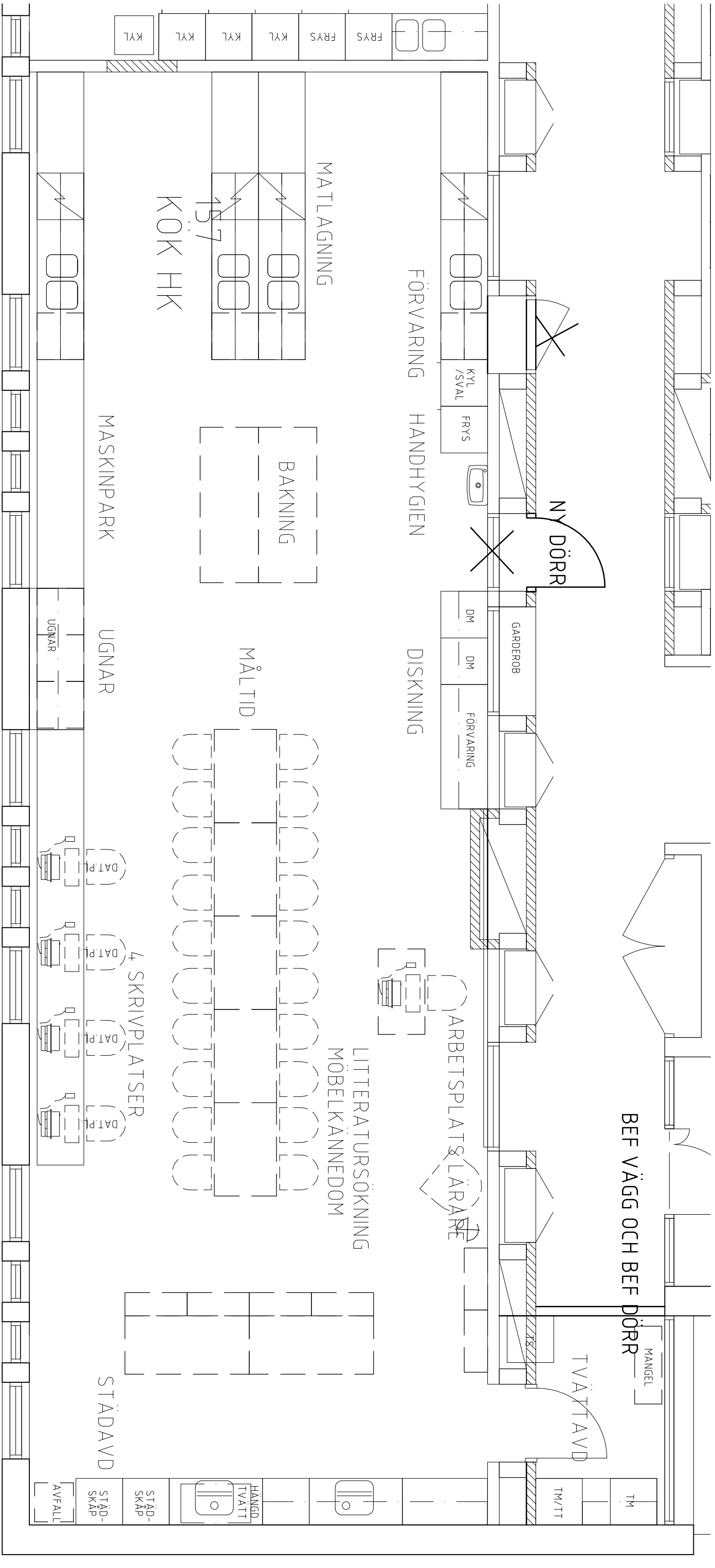
Vi kommer i detta dokument först att presentera några punkter som är viktigt att tänka på vid planering av HK – rum och därefter talar vi om vilka verksamheter HK-rummet skall utrustas för enligt gällande styrdokument. Vi har båda erfarenheter av HK - undervisning, kompetensutveckling av HK-lärare, olika HK-projekt. Vi var experter på skolverket vid senaste kursplanerevideringen och vi arbetar vid institutionen för lärarutbildning i Uppsala.

Om HK- rum skall samutnyttjas med andra verksamheter krävs troligtvis ytterligare utrustning och framförallt förvaringsmöjligheter.

Fakta att beakta

- HK-rum bör anpassas till 10 - 11 åringar såväl som för vuxna s.k. sockellådor kan vara ett möjligt förslag att lösa det problemet.
- HK-rum bör vara placerade centralt i skolbyggnaden för maximal tillgänglighet och utnyttjande.
- Det bör finnas både bord för måltider och skrivplatser.
- Datorer (ca 4-6 Internetuppkopplingar) bör finnas nära skrivplatserna.
- Det är absolut tvunget med olika ”kökslösningar” och olika material i ex. bänkar, skåpfronter och gärna även golv, så att skötsel och funktion kan studeras i enlighet med gällande styrdokument.
- El- och vattenförbrukning bör kunna undersökas vid köksenhet och tvättplats så att eleverna kan testa vad olika vanor innebär för ekologisk hållbarhet
- HK-rum bör ha 20 arbetsplatser för att öka flexibiliteten i användning, lämpligt antal i en undervisningsgrupp i HK är dock 16 elever.
- HK-rum ska vara anpassat till rörelsehindrade elever
- HK- rum ska göras inbjudande och där flexibel möblering skall vara möjlig. Om det finns ett utstickande köksenhet utan överskåp som är dubbel (dvs. mitt emot varandra) så kan de andra förläggas utmed väggarna
- Miljöhänsyn till både natur och människor bör genomsyra all inredning och utrustning. Särskilt viktigt med tanke på arbetsmiljön är ventilering och ljudisolering.

Verksamheter	Utrustning
Handhygien	1-2 tvättställ
Matlagning	2 köksenheter med olika typ av spisar (dvs. spis+diskbänk+arbetsytor+eluttag) 2-3 spishällar varav en induktionshäll, 2-3 arbetsbänkar (med eluttag) och 2-3 skölj- och diskhoar
Bakning/arbetsbänk / utställning m.m.	2 arbetsbord med låsbara hjul som kan bilda en "arbetsö", ca 150x 200 cm, helst med rundade hörn placerad nära ugnar och diskho där eluttag finns hängande från taket
Ugnsmatlagning, gräddning	2 varmluftsugnar med avställningsytor nära "arbetsön"
Kökets teknik	2 mikrovågsugnar, 2 lösa dubbelplattor, 4 vattenkokare, 4 olika matberedare samt elvisp, stavmixer, våffeljärn m.fl. tekniska attiraljer av ett par olika fabrikat/modeller,
Måltid	matplatser med möjlighet att duka långbord
Diskning	2 diskmaskiner på 40 cm höjd, nära porslinskåp och besticklådor
Förvaring	Köksredskap, porslin, textilier, städredskap, <i>glasdörrar på skåpen gör rummet lättare att använda för gästade lärare</i> Kyl- och sval och frysskåp med lås. Antalet beror på hur många som använder HK-rummet.
Litteratursökning och möbelkännedom	Bokhyllor med bekväma läsplatser och läsbelysning
Skriv- och datorplatser	4 arbetsplatser och 4-6 Internet uppkopplingar till datorer
Avfallshantering	Sopsorteringsstation (t.ex. på höjden med backar typ Ikeas)
Tvätt	1-2 tvättmaskiner, torkskåp och torktumlare vid arbetsbänk eller arbetsbord med låsbara hjul Tvättavdelningen bör ha öppen yta runt om för ev. demonstration. 1 diskbänk med stora hoar för tvätt
Slätgörning	1 kallmangel, strykbräden, strykjärn
Städning	Utslagsvask Städsåp, dammsugare och annan städutrustning
Mätning av elåtgång	Vid köksenhet, teknik- och tvättavdelning
Mätning av kall- och varmvatten	Vid köksenhet, teknik- och tvättavdelning
Eluttag från taket	vid arbetsön och vid strykbräden ev. skena i taket.
Fasta jordade dubbla eluttag	Tillräckligt många fasta eluttag för flexibel användning av teknik
Belysning	utöver allmänbelysning behövs belysning för olika typer av arbete och måltider
Lärares arbetsplats	kateder/ståpulpstol, stol, lådor, skrivtavla, anslagstavlor, plats för blädderblock, OH-apparat, video- och dvdutrustning



WALLENBERGLAB RUM 157 KÖK HK PLAN 3 UTKAST 06 06 08 / WHITE SKALA 1:50 (A3)

