

# Odense Friskole

## Fagplan for Hjemkundskab

### Formål

Formålet med undervisningen i hjemkundskab er, at eleverne gennem samtale, fortælling, oplevelse og erfaring tilegner sig viden og færdigheder, så de bliver i stand til at tage medansvar og udvise omsorg for de af hjemmets opgaver, som specielt knytter sig til køkkenet, og at de opnår indsigt i de vilkår og værdier, dette livsområde har i samspil med natur, kultur og samfund.

Gennem praktiske, eksperimenterende og skabende opgaver får eleverne mulighed for sansemæssige og æstetiske oplevelser og for at udvikle selvværd og livsglæde, så de i fællesskab med andre og hver for sig får lyst til og bliver i stand til at tage stilling og handle i hjem og samfund.

Gennem undervisningen fremmes elevernes forståelse af egen og andres kultur, som den kommer til udtryk i udførelsen af hjemmets opgaver, samt for den betydning, anvendelsen af ressourcer har for miljø, sundhed og livskvalitet. Undervisningen skal lægge op til, at eleverne oplever værdien af et fællesskab og samarbejde, der bygger på ligeværd og tolerance.

### Centrale kundskabs- og færdighedsområder

I hjemkundskab beskæftiger man sig med nogle basale forudsætninger for det daglige liv, der har grundlæggende betydning og brugsværdi for det enkelte menneske, det nære fællesskab og samfundet.

Faget rummer dele af hverdagslivet, som eleverne har forskellige erfaringer med. Området giver mulighed for at forbinde praktisk arbejde med mere teoretiske refleksioner og vurderinger.

Det er hjemmets område, der er det overordnede tema og i særlig grad det, der vedrører kost og husholdning i bred forstand.

For at opfylde fagets formål skal følgende perspektiver i videst muligt omfang anlægges på de centrale kundskabs- og færdighedsområder:

- Betydning for sundhed og livskvalitet.
- Betydning for æstetisk og skabende virksomhed.
- Sammenhæng med sociale, kulturelle og historiske aspekter.
- Ethiske spørgsmål og overvejelser.

- Sammenhæng med teknologiske og samfundsmæssige vilkår.
- Betydning for ressourcer og miljø.
- Handlemuligheder i skole, hjem og samfund.

De centrale kundskabs- og færdighedsområder er indbyrdes sammenhængende, hvilket betyder, at de i praksis indgår i et tæt samspil, der også kommer til udtryk i arbejdsformen.

Gennem praktisk-teoretiske læreprocesser, hvor redskaber, levnedsmidler, teknikker og metoder indtager en central plads, arbejder eleverne med følgende områder:

### **Madlavning**

Grundlæggende principper for planlægning og tilberedning af levnedsmidler.

### **Måltider**

Sammensætningen, anretning, normer, samvær og nydelse i forbindelse med måltider.

### **Kost**

Kostvaner, kostanbefalinger og kstsammensætninger. Vurdering og planlægning i forbindelse med kost.

### **Levnedsmidler**

Levnedsmidlernes oprindelse, produktion, forarbejdning og tilberedning samt kvalitet og levnedsmiddellovgivning.

### **Hygiejne**

Grundlæggende principper for opbevaring, konservering, hygiejne og vedligeholdelse.

### **Forbrug**

Forbrugeroplysning og –lovgivning samt økonomi i relation til behov, valg og vaner.

## **Læseplan**

Hjemkundskab er dels et humanistisk fag og dels et naturvidenskabeligt fag, der beskæftiger sig med hjemmet som et centralt livsområde. Det drejer sig både om nytte og om lyst og glæde samt om grundlæggende værdier i samarbejdet med andre.

Eleverne kan i hjemkundskab arbejde praktisk og konkret med levnedsmidler, materialer og redskaber og med sammenhængen mellem praksis og teori. Samtidig lægger faget op til:

- At eleverne udfolder sig eksperimenterende og skabende.
- At de oplever med alle sanser.
- At de får mulighed for at tage stilling og handle.

### **Kriterier for valg af indhold**

Indholdet omfatter seks faglige kerneområder set under syv forskellige perspektiver. Perspektiverne betragtes som de synsvinkler, fagets centrale kundskabs- og færdighedsområder skal ses under og udgør desuden kriterier for valg af indhold. Det er kombinationen af områder og perspektiver, der giver undervisningen retning, sammenhæng og mening.

### **Indhold i undervisningen**

Alle områder og perspektiver vil ikke kunne tilgodeses i lige høj grad ved de enkelte emner, temaer eller problemstillinger, der arbejdes med i undervisningen. Områderne og perspektiverne må derfor vægtes forskelligt over tid, men alle skal tilgodeses i det samlede undervisningsforløb.

## **De syv perspektiver:**

### **Sundhed og livskvalitet**

Ved at anlægge dette perspektiv sættes fokus på velvære, fysisk og psykisk sundhed, livsglæde, fællesskab og samarbejde, at give og modtage og glæden ved at skabe.

### **Æstetisk og skabende virksomhed**

Vægtningen af dette perspektiv medfører, at arbejdet fx i forbindelse med madlavning, måltider, smag og nydelse fokuserer på det kropslige, sanselige og følelsesmæssige samt på fantasi og kreativitet.

### **Sociale, kulturelle og historiske aspekter**

Inddragelse af disse aspekter giver mulighed for at arbejde med identitet og traditioner, hjemmets opgaver før og nu.

### **Etiske spørgsmål og overvejelser**

Overvejelser i forbindelse med dette perspektiv giver mulighed for at overveje og diskutere værdier, fx i forbindelse med prioritering, ansvar, omsorg og ligeværd.

### **Teknologiske og samfundsmæssige vilkår**

Den teknologiske og samfundsmæssige synsvinkel giver mulighed for at se hverdagslivets organisering i samspil med vareproduktion, handel og markedsføring samt med teknologi i og uden for hjemmet.

### **Ressourcer og miljø**

Ved inddragelse af dette perspektiv lægges der op til, at arbejdet udføres miljø- og resourcebevidst og ud fra principper for en bæredygtig husholdning.

### **Handlemuligheder i skole, hjem og samfund**

Perspektivet vedrørende handlemuligheder indarbejdes generelt i undervisningen og skal tilgodeses elevernes individuelle og kollektive muligheder for at påvirke livsstil og levevilkår.

## **De seks faglige kerneområder:**

### **Madlavning**

Eleverne arbejder med:

- Planlægning af indkøb, arbejdsgang og arbejdsfordeling.
- Forskellige metoder og teknikker for tilberedning af levnedsmidler og retter samt valg af opskrifter.
- Brug og vedligeholdelse af redskaber, udstyr og tekniske hjælpemidler.
- Arbejdsstillinger samt de risikomomenter, der er forbundet med det praktiske arbejde.

### **Måltider**

Eleverne arbejder med:

- Forskellige typer af måltider, der er kendetegnende for forskellige kulturer samt sammensætning af måltider til hverdag og fest i både hjem, skole og samfund.
- Måltidsfællesskab, anretning og borddækning.

- Spisning, smag og nydelse.

## Kost

Eleverne arbejder med:

- Danske og andre kulturers kostvaner samt elevernes kostvaner .
- Planlægning og sammensætning af kosten ud for kostanbefalinger, kostmodeller og kostråd.
- Vurdering af kost og måltider samt kostens fysiologiske betydning.

## Levnedsmidler

Eleverne arbejder med:

- Råvarers oprindelse, sæson, produktion, forarbejdning, distribution og kvalitet.
- Levnedsmidlers reaktion under tilberedning.
- Levnedsmiddellovgivning, mærkning og forhandling.

## Hygiejne

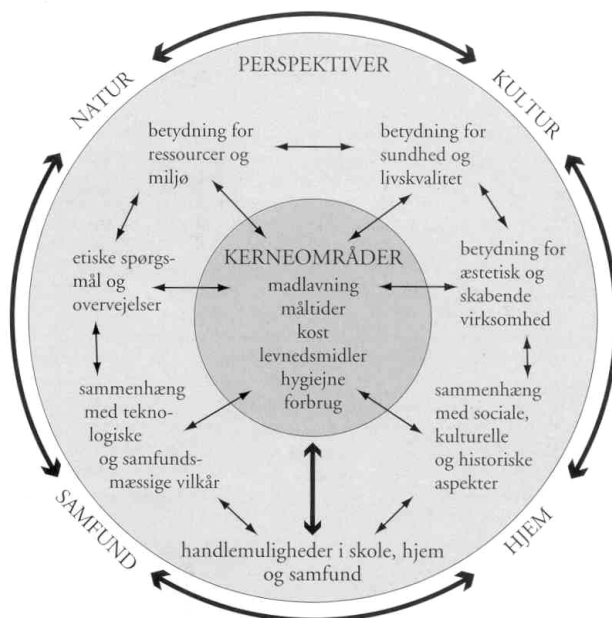
Eleverne arbejder med:

- Metoder, teknikker og materialer i forbindelse med levnedsmiddel- og køkkenhygiejne, herunder vedligeholdelse, oprydning og vask.
- Opbevarings- og konserveringsprincipper.
- Mikroorganismers forekomst, betydning, vækstbetingelse og spredning.

## Forbrug

Eleverne arbejder med:

- Forbruget i relation til behov, valg og vaner.
- Indkøb og anskaffelser.
- Kvalitet, mærkning, pris og økonomi.
- Forbrugerlovgivning og forbrugerinstitutioner.



## **Faglige metoder og arbejdsformer**

Undervisningen i hjemkundskab indeholder forskellige former for virksomhed. Den håndværksmæssige virksomhed vil oftest være udgangspunktet i forbindelse med arbejdet med levnedsmidler, materialer, metoder, teknikker og redskaber. Herved får eleverne mulighed for oplevelser, hvor alle sanser vækkes, stimuleres og udfordres. Det sker primært gennem arbejdet med at tilberede, anrette, spise og nyde maden, men også gennem oprydning og vedligeholdelse.

Den skabende, eksperimenterende og undersøgende virksomhed giver gode muligheder for udvikling af faglig færdigheder, forståelse og fantasi. Den har en fremtrædende plads i såvel planlægning, det praktiske og teoretiske arbejde som i evaluering af både proces og produkt.

Brug af informationsteknologi kan indgå som redskab især i tilknytning til det eksperimenterende og undersøgende arbejde. Eleverne kan arbejde med fx at søge, behandle, beregne, analysere og vurdere informationer om kostsammensætning, husholdningsøkonomi, miljø og forbrug.

Dialogen i undervisningen finder sted i forbindelse med både det praktiske og det teoretiske arbejde. I samtalen anlægges ved hjælp af perspektiverne forskellige synsvinkler og værdier på de emner og problemstillinger, der arbejdes med, således at elevernes tanker om hjemmet, hverdagen og deres omverden udfordres til videre eftertanke og dybere forståelse. Indirekte kommunikerer der fx gennem valg af mad, måltidskomposition, tilberedningsmetoder, anretning og forbrug.

Da det især er de praktiske og konkrete opgaver, som er hjemkundskabsfagets særpræg, vil det være naturligt at lægge vægt på, at eleverne arbejder med emner og problemstillinger, som er gode udgangspunkter for praktiske aktiviteter. Disse aktiviteter giver eleverne mulighed for i praksis at realisere ansvar, omsorg og ligeværd.

Hjemkundskab på Odense Friskole er tildelt med et halvt år à 2 lektioner i 5. klasse og et halvt år à 3 lektioner i 6. klasse.

I 7. klasse er faget valgfrit og kan vælges for et halvt år à 2 lektioner.

Timetildelingen og elevernes erfaring er bestemmende for placeringen af emneområderne.

Det vil således være naturligt at vægte oplevelses- og erfaringsdelen i 5. klasse og udvide denne med viden og eksperimenteren i 6. klasse.

I 7. klasse bør elevernes medbestemmelse og medansvar vægtes, blandt andet gennem planlægning, udførelse og vurdering af dagens arbejde.

Undervisningen tilrettelægges emneorienteret, hvor emnerne madlavningsteknikker og hygiejne indgår i den daglige undervisning, hvor det skønnes naturligt.

På de enkelte klassetrin arbejdes med følgende emneområder:

### **5. klasse**

#### **Om at arbejde i et køkken**

- Madlavningsteknikker: koge, stege og bage.
- Køkkenets indretning.
- Redskaber og deres anvendelse.
- Oprydning, opvask og daglig rengøring.
- Måle/veje.
- Arbejdsgang og arbejdsfordeling.
- stoffer, vitaminer og mineraler.
- Måltider: Morgenmad, frokost, mellemmåltider, middagsmad.
- Måltider fra andre kulturer.
- Måltider før og nu.

## **Mad og traditioner**

- Jul.
- Fastelavn/påske.

## **6. klasse**

### **Mad og råvarer**

- Kød.
- Fisk.
- Fjerkræ.
- Frugt/grønt.
- Brød.
- Sukker.
- Fedtstoffer.

### **Mad og kost**

- Kostvaner.
- Kostanbefalinger, kostråd og kostmodeller.
- Kostplanlægning.
- Kosten gennem tiderne.

### **Mad og produktion**

- Varedeklarationer.
- Tilsætningsstoffer.
- Hjemmelavet/færdigproduceret.
- Opbevaring, holdbarhed og konservering

### **Mad og traditioner**

- Jul.
- Fødselsdag.

## **7. klasse**

### **Mad og kultur**

- Dansk mad.
- Mad fra andre lande.

### **Mad og råvarer**

- Årstidens frugt/grønt.
- Årstidens fisk.
- Kartofflen.
- Ris.
- Pasta.

### **Mad og forbrug**

- Indkøbsmuligheder.
- Økologi.
- Forbrugerlovgivning.

### **Mad og traditioner**

- Jul.
- Festlige sammenkomster.