

Hjemkundskab

På Højbo Friskole eksisterer hjemkundskab ikke som selvstændigt fag, men indgår i tværfagligt samarbejder i forbindelse med div. projekter og fællesemner i løbet af skoleåret.

Når der fra 1.-6. klasse arbejdes med et land, er det naturligt at ernæring og spisevaner er en del af emnet. Fra 8. og 9. klasse indgår hjemkundskab ligeledes omkring ressource- og miljøproblemer som en del af geografi, biologi og samfundsfag. Hjemkundskab indgår også som en del af sprogundervisningen i engelsk og tysk.

Skolens intention og holdning er, at der arbejdes tværfagligt med faget gennem hele skoleforløbet.

Formål for faget hjemkundskab

Formålet med undervisningen i hjemkundskab er, at eleverne gennem alsidige læringsforløb tilegner sig kundskaber og færdigheder, der gør dem i stand til at varetage eget liv som voksen.

Eleverne skal opnå praktiske færdigheder, æstetiske erfaringer og forståelse af egen og andres madkultur. Derudover arbejdes der med forskellige madkulturers betydning, set i forhold til sundhed, samt ressource- og miljøproblemer og livskvalitet for den enkelte og andre.

Gennem praktiske og teoretiske opgaver skal eleverne have mulighed for at udvikle livsglæde og erkendelse, så de selv og i fællesskab med andre, kan tage kritisk stilling til sund praksis som borger i samfundet.

Undervisningen skal forberede eleverne til at tage del i og medansvar for problemstillinger vedrørende mad, husholdning og forbrug i relation til kultur, sundhed og livskvalitet samt bæredygtighed. Undervisningen skal lægge op til, at eleverne oplever værdien af et fællesskab og samarbejde, der bygger på ligeværd og demokrati.

Slutmål for faget hjemkundskab

Efter 9. klasses trin

Sundhed - Kost, ernæring, hygiejne

Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at

- redegøre for energibehov og energigivende stoffers, fibres, vitaminers og mineralers ernæringsmæssige betydning
- vurdere, planlægge og tilberede dagskost, måltider og retter ud fra kostanbefalinger
- redegøre for mikroorganismers forekomst, betydning, vækstbetingelser og spredning samt have en forståelse af de almindeligste opbevarings- og konserveringsprincipper
- anvende almene hygiejneprincipper ved tilberedning, opbevaring og konservering af fødevarer.

Madkultur

Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at

- tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder
- sammensætte og tilberede enkle retter og måltider, der er kendetegnende for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer
- planlægge indkøb og arbejdsproces
- få en forståelse af mad og måltider i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv
- reflektere over samspil med følelser, individuelle erfaringer og kultur samt det æstetiske i forbindelse med fødevarer og måltider
- tage stilling til madens og måltidets betydning for sundhed og livskvalitet for én selv og for andre.

Samfund – ressourcer og miljø – etik

Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at

- sætte navne på almindeligt anvendte råvarer/fødevarer og inddele dem i fødevarergrupperne
- eksperimentere med ingredienser og metoder med henblik på at få indsigt i fødevarers madtekniske egenskaber
- vurdere en vare ud fra en varedeklaration og have kendskab til mærkningsordninger få en forståelse af fødevarers vej fra jord til bord
- forholde sig til og vurdere forskellige fødevarers sundhedsmæssige kvalitet
- kende til forbrugers rettigheder og pligter i forhold til indkøb og anvendelse af varer
- analysere faktorer, der styrer vores forbrug og kostvaner
- forklare madens, forbrugets og hygiejnens/husholdningens betydning for miljø, sundhed og livskvalitet
- Lærer at tage kritisk stilling som forbruger, og anvende principper for bæredygtig husholdning.

Læseplan for faget hjemkundskab på trin 1- 2 og 3

Faget hjemkundskab eksisterer ikke som selvstændigt fag, men indgår i emne- og

værkstedsundervisningen, samt som element i de almene fag, hvor det fremgår af diverse årsplaner hvor faget indgår i skoleåret.

Hjemkundskab er tilrettelagt ud fra to forskellige omdrejningspunkter:

- Det eksperimenterende, hvor elevens nysgerrighed udfordres i forhold til valg af materiale og udformning.
- Målrettet undervisning i teori og tekniske færdigheder.

Eleverne præsenteres for forskellige materialer og teknikker, så de på denne måde får kendskab og færdigheder til at producere egne produkter.

På trin 1 (BH.-3.klasse) arbejdes der i faget matematik, integreret med at indarbejde brugen af forskellige måleenheder. Faget indgår også i gruppetimerne, hvor eleverne lærer om kroppen og sammenhæng mellem kost og sundhed og i denne forbindelse bages der og laves mad både inde og ude. Under det fælles høstemne og under emnet ” mad fra naturen”, indgår faget som en stor del af undervisningen.

På trin 2 (4. -6. klasse) arbejdes der mere målrettet med at producere færdige produkter. bl.a. i forbindelse med lejrskolerne.

Eleverne får kendskab til kostcirklen og lærer at sammensætte lettere måltider. Der arbejdes også med at fremstille mad fra andre lande. I idræt arbejdes der med energi og forbrænding.

På trin 3 (7.- 9. klasse) er eleverne selv i stand til at styre en husholdning fx i forbindelse med lejrskolerne, hvor de selv skal stå for: kostplan, indkøb, planlægning og fremstilling. Faget indgår i engelskundervisningen under temaerne: 7. kl.: kreolsk mad, 8. kl.: mad fra Jamaica og i 9. kl. arbejdes der med produkter fra ” The River Cafe” fra London.

I biologi arbejdes der med ernæringslære, energibehov, kostens + hygiejnens betydning for sygdom og sundhed, samt mikroorganismernes forekomst og betydning. Herudover arbejdes der også med, hvordan fødevarer produceres, både konventionelt og økologisk, og hvilken konsekvenser det har for miljø.

Eleverne styrkes i at videreudvikle egne evner og produkter ved at præsentere dem for andre og nye muligheder og ved at stræbe efter en løbende progression i sværhedsgrad og kvalitet.

Eleverne ansøres til at være hjælpe- og støttelærer for hinanden både for at inspirerer hinanden til at turde eksperimentere og videreudvikle sig, men også for at få den sociale dimension ind i faget.

De produkter der arbejdes med præsenteres ved fællesemner, skolens julemarked, lejrskole.

Eleverne indgår i en fælles evaluering med en realistisk kritik, som hele tiden må være konstruktiv og fremadgående, så eleverne bevarer troen på, at de kan få nye muligheder til at udvikle sig endnu

bedre.