

## Hjemkundskab

På Livets Skole undervises der ikke i hjemkundskab som selvstændigt fag, men i stedet indgår arbejdet i et tværfagligt samarbejde i forbindelse med almindelig undervisning, emneuger samt daglig ti-mad. Hovedsageligt følger vi Undervisnings Ministeriets slutmål for faget, men afviger i forhold til tilrettelæggelsen.

Alle elever på Livets Skole har årligt minimum 3 hele skoleuger hvor de står for den daglige produktion af Ti-mad til resten af skolens elever. Ugen starter med et kort forløb omkring håndtering af fødevarer, hygiejne samt forberedelse og tilberedning af maden.

Derudover tilbyder skolen i udvalgte emneuger et ugelangt forløb hvor der arbejdes med at producere mad til alle skolens elever i alle pauser. Dette forløb indeholder både planlægning (i ugerne op til), indkøb, tilberedning samt servering.

I den almindelige undervisning indgår elementer fra hjemkundskab ligeledes i det omfang det er muligt på skolen. Arbejdes der eks. med andre lande er det oplagt og naturligt ligeledes at orientere undervisningen hen i mod ressource- og miljøproblemer.

Det er skolens intention at der arbejdes tværfagligt med faget gennem hele elevens skoleløb.

### 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 handle og agere i deres eget liv.

Eleverne skal opnå praktiske færdigheder, æstetiske erfaringer og forståelse af egen og andres madkultur, af madens, husholdningens og forbrugets samspil med samfunds faktorer samt af områdets betydning for ressource og miljøproblemer og for sundhed og livskvalitet for den enkelte og andre.

#### *Stk. 2.*

Gennem æstetiske, praktiske, eksperimenterende og teoretiske opgaver skal eleverne have mulighed for at udvikle selvværd, fantasi, livsglæde og erkendelse, så de i fællesskab med andre og hver for sig får lyst til og bliver i stand til at tage kritisk stilling og handle i det private liv og i samfundet.

#### *Stk. 3.*

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**

### **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.

### **Kultur/æstetik/livskvalitet**

Madlavning og måltider

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**

Fødevarer, forbrug, hygiejne

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 forbrugerens 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.