



HJEMKUNDSKAB



GIDEONSKOLENS UNDERVISNINGSPPLAN

Oversigt over undervisning og forhold til trinmål og slutmål



Kommentar

På Gideonskolen er Hjemkundskab en del af P-fagene (de praktiske fag) og gennemføres som en slags projektundervisning. Alle elever kommer igennem de obligatoriske dele af faget, og de elever, som har interesse for at lære mere, har mulighed for at vælge sig ind på nogle hold, hvor man arbejder med andre dele af faget.

En del undervisning foregår i skolens køkken, men også madlavning over bål og forberedelse af kød til grill og salat indgår ved større arrangementer på skolen. På lejre har elever også mulighed for at deltage i tilberedning og servering af maden.

Der hører selvfølgelig en del teori til faget. Dette omfatter ud over de almindelige sundheds- og ernæringsdele også gennemgang og ideer til en sund madpakke.

På en skole med mange geografiske og kulturmæssige baggrunde er der rig mulighed for at arbejde med fødevarer og madlavning i andre lande og andre kulturer.

Undervisning om hygiejne, ernæring og sundhed generelt gennemgås og uddybes i fagene Fysik / Kemi og Biologi. Vi følger i øvrigt Undervisningsministeriets plan.

Ministeriet skriver:

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 samfundsfaktorer 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 ligestilling og demokrati.

Klasse	Materiale	Indhold	Bemærkninger	UVM's Fælles Mål 2009 Trinmål
Alle klasser		<p>Hjemkundskab som projektundervisning</p> <p>Madlavning i forbindelse med gennemgang af temaer – f.eks. Vikingemad, byggrød eller spansk tortilla</p> <p>Rengøring og oprydning efter skolens frokstsituation 1 gang om ugen</p> <p>På lejre: rengøring efter speciel plan, opvask og oprydning</p> <p>På lejre og ved større arrangementer: Medvirken til indkøb, tilberedning og servering af mad</p>	.	<p>Slutmål for faget hjemkundskab</p> <p>Efter 4./5./6./7. klasses trin</p> <p>Sundhed: Kost, ernæring, hygiejne</p> <p>Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at</p> <ul style="list-style-type: none"> • redegøre for energibehov og energigivende stoffers, fibres, vitaminers og mineralers ernæringsmæssige betydning • vurdere, planlægge og tilberede dagskost, måltider og retter ud fra kostanbefalinger og digitale kostberegninger • 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.
1. klasse				
2. klasse		<p>Lege købmand. Komme med i butik. Se på priser</p>		
3. klasse				
4. klasse		<p>Zoo-besøg. Bage vafler</p> <p>Renlighed: Besøg på spildevandsanlæg</p>	<p>Besøg i zoo</p> <p>Besøg på gård</p>	
	Science 1044-45			

6. klasse	Hjemkundskab 1	<p>Lær om kroppen og dens funktioner</p> <p>Årets opskrifter:</p> <p>Hovedretter: Hakket kød, skært kød, fisk, delvis grønne retter</p> <p>Tilbehør: Kartoffler, salater, mainader</p> <p>Desserter</p> <p>Brød og kager</p>	Besøg på Toms	<p>Kultur – æstetik – livskvalitet: Madlavning og måltider</p> <p>Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • eksperimentere med fødevarerens sammensætninger og krydringer med henblik på at skabe æstetiske indtryk og udtryk • reflektere over og sætte ord på sansmæssige oplevelsers samspil med følelser, individuelle erfaringer og kultur samt det æstetiske i forbindelse med
6. klasse	Hjemkundskab 2	<p>Teori: Orden, rengøring, kostvaner m.m</p> <p>Ordensregler</p> <p>Teori</p> <p>Oprydning efter middagen</p> <p>Opvask</p> <p>Pandestegning – grydestegning</p> <p>Redskaberne navne og brug</p> <p>Jævninger</p> <p>Husblas</p> <p>Forskellige dejtyper</p>	<p>Besøg på Bio-videnskabeligt Fakultet.</p> <p>Foredrag med relevant fagligt indhold</p>	

7. klasse	Science 1071	<p>Bageregler</p> <p>Hævemidler</p> <p>Gærdej og dets bestanddele</p> <p>Istandgøring af fisk</p> <p>Vask – strygning – rensning</p> <p>Morgenmad</p> <p>Morgenmadsopskrifter</p> <p>Gode kostvaner</p> <p>Lille ernæringslære</p> <p>Frokost</p> <p>Kostcirkel</p> <p>Prøve 1 – 3</p> <p>Varedeklarationer</p> <p>Reklame</p> <p>Forbrugerorientering</p> <p>Eksempel på årsplan</p> <p>Fordøjelsen</p>	<p>fødevarer og måltider</p> <ul style="list-style-type: none"> • tage stilling til madens og måltidets betydning for sundhed og livskvalitet for én selv og for andre. <p>Samfund – ressourcer og miljø – etik: Fødevarer, forbrug, hygiejne</p> <p>Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at</p> <ul style="list-style-type: none"> • sætte navne på almindeligt anvendte råvarer/fødevarer og inddele dem i fødevaregrupperne • 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 (oprindelse, sæson, produktion, distribution, indkøb, anvendelse og bortskaffelse) • analysere forskellige fødevaregruppers kvalitet i forhold til smagsmæssige og
-----------	--------------	--	--

8. klasse	Zoo-besøg	Slagtning af høns. Hvad er der indeni?		<p>madtekniske egenskaber, sundhed, miljø, etik og pris</p>
9. klasse	Bios A – C	Kroppen, Ernæring, Vitaminer og mineraler, Nydelses- og rusmidler, fedme, renlighed, Cellebiologi, Økologi. Landbrug mv		<ul style="list-style-type: none"> • kende til forbrugers rettigheder og pligter i forhold til indkøb og anvendelse af varer
10. klasse	Fysik/Kemi	<p>Bagning af tyske småkager ved juletid i forbindelse med tyskundervisningen</p> <p>Ernæring. Grundstofferne.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • analysere faktorer, der styrer vores forbrug, kostvaner og husarbejde, herunder udviklingen i vareudbud, teknologi og markedsføring, tid, kræfter og ressourcer i hverdagen samt kulturelle og æstetiske aspekter • forklare madens, forbrugets og hygiejnens/husholdningens betydning for miljø, sundhed og livskvalitet • anvende principper for bæredygtig husholdning i forbindelse med indkøb, madlavning, opvask, rengøring, vask og affaldshåndtering • tage kritisk stilling som forbruger såvel som til vilkår for at leve bæredygtigt og med både sundhed og livskvalitet. <p>Fagets virksomhedsformer</p> <p>Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne</p>

				<p>har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at</p> <ul style="list-style-type: none">• opleve med alle sanser, fortolke egne oplevelser, udvikle fantasi og kreativitet og udtrykke sig æstetisk og skabende• arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt• forklare, forstå, anvende, analysere og vurdere viden af fagteoretisk art• kommunikere om og handle i forhold til fagets æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske problemstillinger.
--	--	--	--	--