

## UVMs Undervisningsvejledning for faget Hjemkundskab

### Indledning

Undervisningsvejledningen er en redigeret udgave af Vejledning – hjemkundskab fra 2004. Teksten er redigeret og ajourført i forhold til fagets fire CKF'er:

- Sundhed
- Kultur – æstetik – livskvalitet
- Samfund – ressourcer og miljø – etik
- Fagets virksomhedsformer.

De fire CKF-områder betinger dispositionen i slutmålene og i læseplanen for faget.

Undervisningsvejledningen indledes med nogle generelle afsnit. Herefter følger et afsnit med en udvidet beskrivelse af CKF'ernes indhold. Derefter er der afsnit om tværfaglighed, evaluering og valgfagsundervisning, og der afsluttes med eksempler på undervisningsforløb.

Det fagsyn, der udtrykkes i dette faghæfte, er justeret i forhold til folkeskolens formål 2006. Formålet for hjemkundskab lægger sig tæt op ad formuleringerne i folkeskolens formål og tilgodeser desuden samfundsudfordringer som fx sundheds- og miljøproblemer. Der er lagt vægt på, at eleverne opnår kundskaber og færdigheder af såvel praktisk som æstetisk og teoretisk karakter, og at de får handlemuligheder i forhold til kultur, samfund, sundhed og livskvalitet samt bæredygtighed. Samtidig er fagets bidrag til "elevens alsidige udvikling" understreget ved, at der i formålet lægges vægt på, at kundskaber og færdigheder erhverves gennem alsidige læringsforløb, som både rummer æstetiske, praktiske, eksperimenterende og teoretiske opgaver.

De centrale områder i hjemkundskab er som tidligere mad, måltider, husholdning og forbrug. Men det er ikke længere hjemmet, der er omdrejningspunkt; fagets rolle og brug er nu knyttet til både det private liv og til samfundslivet. Begrundelserne er hentet i en samfundsudvikling, hvor grænserne mellem det private liv og samfundet er blevet mere flydende.

Hjemkundskabs indhold og arbejds måder har stadig udgangspunkt i mennesket og det private livs problemstillinger, men det er også aktuelt i undervisningen at pege på de fagprofessioner, som hjemkundskab lægger sig op ad. Dette ligger i forlængelse af, at folkeskolens formål 2006 stiller krav om, at der i alle fag læres noget, som har relevans for eleverne, både som borgere og deltagere i uddannelses- og arbejdslivet.

Fagets overordnede formål er, at eleverne tilegner sig en baggrund for at kunne agere i deres eget liv, og det er det gode liv for en selv og andre, der er i fokus. Det gode liv er i hjemkundskab knyttet til begreberne sundhed og livskvalitet.

## **Undervisningens tilrettelæggelse**

Fagets formål, de fire CKF-områder og læseplanen er lærerens lovbestemte redskaber, når der tilrettelægges overordnet i faget. I løbet af den obligatoriske undervisning skal man have arbejdet med alle områder og med alle slutmål. Man kan ikke i hver lektion arbejde med alle områder og slutmål, men udvælge disse i forhold til det konkrete emne og forløb.

Planlægningen af undervisningen kan selvfølgelig også ses i forhold til de elever, læreren har, og de rammer, læreren arbejder under. Læreren kan med fordel arbejde med sine kolleger i et hjemkundskabsteam, hvor man sammen overvejer indholdet, gennemførelsen og evalueringen af undervisningen.

## **Elevforudsætninger og læring i faget**

Ingen elever møder op til den første hjemkundskabsundervisning uden forudsætninger, men de møder op med forskellige erfaringer, viden, færdigheder og holdninger til faget. De er præget af hjemmenes prioritering af og kulturer på mad- og husholdningsområdet, af medier og markedsføring, af kammeratgruppens holdninger på området, af oplevelser med mad og måltider i skolen, foreninger og institutioner og ikke mindst af skolens og lærernes prioritering og håndtering af faget. Eleverne kan have mødt dele af fagområdet i skolens undervisning, fx i natur/teknik eller i emnearbejder og projektføløb.

Det er væsentligt, at læreren er bevidst om, at der er forskellige kulturer på mad- og husholdningsområdet. Læreren må gerne give udtryk for egne holdninger, men for at være troværdig over for eleverne og for at tilgodese deres motivation, læring og handleevne er det nødvendigt, at der lægges op til samtale og diskussion, samt at fagets brede indhold og forskellige måder at arbejde på tages alvorligt.

## Læringsformer

I uddannelsestænkningen og dermed også i hjemkundskab har vi det med at være styret af forestillingen om enten at lægge vægt på læring, der tager hensyn til elevernes personlige behov og interesser, eller på faglig læring. Når fagsynet – som det, der udtrykkes i dette faghæfte – omfatter et bredt indhold med forskellige vidensformer, skal der anvendes tilsvarende virksomhedsformer og læringsformer. Der skal både lægges vægt på læring, som tager udgangspunkt i elevernes oplevelser, følelser, udtryk og erfaringer, og der skal lægges vægt på, at eleverne lærer begreber og teorier. Desuden skal vi tilgodese praksislæringen. Ideen i praksislæringen er, at eleverne lærer ved at eksperimentere med praktiske, mere eller mindre problemorienterede, opgaver. Det er en erfaringsbaseret læringsform, som er orienteret mod elevens tilegnelse af færdigheder, der skønnes nødvendige for at kunne håndtere opgaver i den praktiske virkelighed.

I hjemkundskab har vi mulighed for at arbejde med både sansninger, indtryk, oplevelser og erfaringer. I hjemkundskab eksperimenterer, meddeler, kommunikerer og bearbejder eleverne dette, både motorisk og intellektuelt. Faget har således alle muligheder for at styrke elevernes læring og erkendelse.

Meget tyder på, at den enkeltfaktor, der har størst betydning for, at eleven kan lære noget nyt, er, at eleven kan forbinde det nye med noget allerede kendt. Det er derfor af betydning for læringen, at elevernes forhåndskundskaber og erfaringer kommer frem i lyset. Det kan ske ved en samtale eller ved et spørgeskema, fx ved hjemkundskabsundervisningens start og ved påbegyndelsen af et nyt tema.

Lærerens tilrettelæggelse af undervisningen skal både tilgodese elevernes forhåndskundskaber og de formelle bestemmelser for faget. Det er væsentligt, at læreren allerede fra start præsenterer eleverne for fagets formelle bestemmelser i redigeret, elevvenlig form og til stadighed begrundet sin undervisning for dem og afliver myten om, "at man bare laver mad".

Det er væsentligt, at struktureringen af undervisningen er klar. At proces, mål og indhold er tydelige, og at der er klarhed over roller, faste aftaler om regler, ritualer og frirum. Endvidere må der arbejdes for, at der er et stimulerende læremiljø med god orden, indretning og anvendelige værktøjer.

## Organisering af undervisningen

Hjemkundskab har rige muligheder for en variation mellem forskellige undervisnings- og organisationsformer. De skal vælges på baggrund af mål for undervisningen, elevernes forudsætninger, lokaleforhold mv.

### **Klasseundervisning og -samtale**

Alle elever samles om fælles oplevelser, oplæg og samtale. Det kan være hensigtsmæssigt at anvende denne organisationsform ved lektionens begyndelse for at tydeliggøre målet, indholdet og arbejdsprocesserne. Desuden ved afslutningen for at opsamle og evaluere. Klasseundervisning kan anvendes ved start af nyt emne, ved lærerformidling af nyt stof og begreber og ved fælles drøftelser af planer for undervisningen, dvs. dens emner, virksomhedsformer og undervisningsformer. Desuden kan læreren samle alle elever om fx forevisning af teknikker, gruppers eksperimenter, praktisk arbejde mv., og eleverne kan selv fremlægge deres erfaringer, teoretiske viden og resultater for hele klassen.

Hjemkundskabslokalet er ofte indrettet, så køkkendelen er den vigtigste. Lokalerne signalerer med andre ord, at her skal vi arbejde praktisk med maden. Lokalets indretning kan være af en sådan karakter, at det slet ikke er egnet til at holde den samlede elevgruppes koncentration om stof af mere teoretisk karakter. Det kan i så fald være en god idé at samle klassen i deres klasselokale eller i et almindeligt lokale nær køkkenet.

### **Pararbejde og gruppearbejde**

Læring er en individuel proces, men den kan støttes af et godt fagligt og socialt samarbejde med andre. Nogle opgaver i hjemkundskab, det være sig af praktisk eller teoretisk karakter, er så omfattende, at de bedst løses i et samarbejde med andre.

Desuden er det en del af fagets formål, at eleverne oplever værdien af et fællesskab og samarbejde.

Det er bestemt ikke ligegyldigt, hvordan grupperne sammensættes. Det er heller ikke ligegyldigt, om arbejdets omfang passer til antallet af elever i gruppen. Det er lærerens ansvar, at gruppesammensætningen tager hensyn til både det faglige og det sociale, men kriterierne må lægges åbent frem og drøftes med eleverne.

### **Individuelt arbejde**

Elevernes læring kan fremmes, ved at de får lov til at fordybe sig i et emne, de har en særlig interesse for, og som de får lov til at arbejde med på egen hånd efter at have fået lærerens godkendelse. Eleven kan evt. selv formulere mål, indhold og arbejdsformer og bagefter evaluere, i hvor høj grad målet blev nået.

## **Undervisningsdifferentiering**

Der er flere opfattelser af, hvad begrebet undervisningsdifferentiering står for. Her ses det som et princip for tilrettelæggelse og gennemførelse af undervisningen i en klasse eller gruppe, hvor den enkelte elev tilgodeses, samtidig med at man bevarer fællesskabets muligheder.

Undervisningsdifferentiering er ikke en metode, men et pædagogisk princip, som gennemsyrrer undervisningen på alle niveauer fra undervisningens mål, planlægning og tilrettelæggelse til dialogen mellem lærer, den enkelte elev og grupper af elever, og som i høj grad handler om "god" undervisning for alle elever hver for sig og i fællesskab. Differentieret undervisning kræver bl.a. empati, nærvær og opmærksomhed over for alle elever.

## **Fagdidaktiske overvejelser i hjemkundskab**

### **Hvad betyder Fælles Mål i hjemkundskab?**

Fælles mål er fælles for alle, men ikke identiske for alle. Slutmål er undervisningsmål, som gælder for alle, men slutmål skal fortolkes til læringsmål, som mere præcist angiver, hvad eleverne skal vide og kunne, og som gælder den enkelte eller mindre grupper af elever. Mål kan formuleres på forskellige niveauer, og de samme mål kan opnås ved forskellige metoder, ligesom indholdet kan konkretiseres på forskellige måder.

Undervisningsdifferentiering medfører ikke, at alle elever lærer det samme lige godt. Man må begynde med at tage udgangspunkt i elevernes styrkesider, forudsætninger og potentialer og nå så langt som muligt med en progression, der sigter mod, at alle elever i fællesskab lærer det nødvendige – også det, de som udgangspunkt ikke er så gode til. Et eksempel i hjemkundskab: Alle elever skal have et grundlag for at kunne forstå og anvende principper for ressource- og miljøbevidst arbejde i forhold til madvaner, husarbejde og forbrug. Nogle elever kan forstå det konkret og praktisk, mens andre kan se det i mere komplekse og abstrakte sammenhænge.

### **Hvilke midler og muligheder har jeg som lærer i hjemkundskab?**

Der er efterhånden belæg for, at de lærere, som er i stand til at tilpasse deres undervisning, så den passer til forskellige elevers læringsbehov og til de krav, som forskellige mål, emner og metoder stiller til undervisningen, får de bedste læringsresultater. Den gode lærer skal med andre ord være i stand til at anvende et bredt repertoire af undervisningsstrategier og interaktionsformer. Det betyder i hjemkundskab, at der ikke ved hver undervisningsgang er gennemgang af opskrift, madlavning, spisning og oprydning, men at fagets virksomhedsformer/ læringsformer bruges alsidigt og målrettet, og at indholdet præsenteres med forskellige tilgange og grader af kompleksitet. Der benyttes forskellige organisationsformer, så arbejdet med elevernes deltagelse i pararbejde, gruppearbejde, selvstændigt arbejde, medindflydelse og medansvar er noget, der skal gøres til genstand for undervisning.

### **Hvordan skabes et godt læringsmiljø i hjemkundskab?**

En differentieret undervisning forudsætter et godt læringsmiljø. Lærerens evner til at etablere regler for klassens arbejde er væsentlige. De skal formuleres eksplicit ved undervisningens start, hvorefter det gradvist kan overlades til eleverne selv at opstille og overholde reglerne. Positive forventninger, åbenhed, støtte til den enkelte elev, og at eleverne inddrages i strukturering og valg af indhold og arbejdsformer, er med til at skabe et godt læringsmiljø, der kan bidrage til, at alle elever lærer så meget som muligt.

### **Progression i undervisningen**

Der er flere forestillinger om, hvordan der kan skabes en progression i undervisningen, som bedst tilgodeser elevernes læring. Nogle af disse forestillinger beskrives kort i det følgende. Det er en pointe, at der ikke er én af dem, der er den "rigtige", men at den bedste undervisning opnås ved at benytte flere af dem i vekselvirkning, naturligvis under hensyntagen til de elever, man har med at gøre. Nogle forestillinger er knyttet til stoffet. Her tænker man i at tilrettelægge undervisningen fra det simple til det komplekse, så nyt stof til stadighed bygges oven på det forrige stof.

### **Madlavningsmetoder**

Undervisningen i madlavning bevæger sig fra indøvning af enkle madlavningsmetoder som fx at skrælle og findele til mere komplekse, hvor skrælning/ findeling skal kombineres med en kogning, en jævnet metode og en stegemetode, eller hvor der skal fileteres fisk, bruges husblas, legeres mv.

## **Fødevarer**

Undervisningen i fødevarer bevæger sig fra dem, der er enkelt opbyggede, til de mere komplekst sammensatte. Fx fra frugt (kulhydrater) over smør og olier (fedtstoffer), fjerkræ (proteiner), kød/fisk (proteiner, fedt), brød (proteiner og kulhydrater, nyttige mikroorganismer) til mejeriprodukter (protein, fedt, kulhydrater, nyttige mikroorganismer).

## **Elevernes læring**

Andre progressionsforestillinger er orienteret mod elevernes læring. Det gælder kategorierne “konkret – abstrakt” og “nær – fjern”. Her følger eksempler på disse kategorier:

- den oplevelses- og erfaringsbaserede læring i forhold til den fagteoretiske
- det praktiske (fx opvask) i forhold til det teoretiske (køkkenhygiejne)
- det konkrete (fx hygiejneregler) i forhold til det abstrakte (mikroorganismer)
- det specielle (fx frysning) i forhold til det generelle (konserveringsprincipper)
- hverdagserfaringer (fx fordærvet mad) i forhold til offentlige erfaringer (mediedækning, offentlig formidling, lovgivning).

Man kan tilrettelægge undervisningen fra et induktivt princip til et deduktivt princip. Det er allerbedst at vekselvirke mellem de to principper.

## **Lærerens opfattelse**

En progressionsforestilling er lærerens opfattelse af, hvad der er “nemt/svært” for eleverne.

Det gælder såvel stof og materialer som emner, opgaver og arbejdsformer. Hvad der er nemt/svært, afhænger selvfølgelig af den elevgruppe, man har, og læreren må til stadighed reflektere over og observere elevernes tilegnelse af stoffet og læringen.

Elever og lærere har forskellige styrkesider. For nogle er fagets naturvidenskabelige side, fx ernæringslæren, utrolig vanskelig, for andre er det madlavningen, eller det kan være at tilegne sig fagteori på et lidt højere abstraktionsniveau, der volder kvaler. For nogle elever er den humanistiske og æstetiske tilgang nemmest, for andre er det den naturvidenskabelige og eksperimentelle tilgang og det enkle sundhedsbegreb. Differentiering af undervisningen og en evt. revision af undervisningsplanerne er nødvendig for at tilgodese alle elever.

## **Trappestigen**

En progressionsforestilling baserer sig på "trappestigen", dvs. elevernes stadig mere selvstændige tilegnelse og brug af viden. Hvor bevægelsen går fra at kunne gøre rede for over at kunne anvende, analysere og syntetisere og til at evaluere. Denne progressionsforestilling bygger på den Bloomske taksonomi og afspejles i fagets slutmål.

Denne progressionsforestilling er i hjemkundskab tydelig fra obligatorisk undervisning til valgfag.

Formålet for de to forløb er det samme, overskrifterne for CKF'erne er også de samme, men i valgfagsundervisningen kræver slutmålene viden og færdigheder på et højere niveau end i den obligatoriske undervisning.

## **Spiralprincippet**

Endelig er der en progressionsforestilling, der knytter sig til kategorierne "del – helhed", dvs. den konstante vekselvirkning mellem en helhedsopfattelse og behandlingen af de enkelte dele, hvor delene undersøges i den helhed, de indgår i, og hvor helheden omvendt må forstås ud fra delene. Den bygger på den opfattelse, at elevernes læreproces foregår i en cirkel- eller spiralbevægelse, og at det derfor er væsentligt, at de møder stoffet flere gange i undervisningen og på stadig højere niveauer.

Dette progressionsprincip betegnes som "spiralprincippet" og indbefatter, at man på den ene side går mere i dybden med stoffet og på den anden side udbygger bredden og kombinationen af emner og viden. Spiralprincippet vil kunne ligge til grund for progression inden for et forløb, fx obligatorisk undervisning, og mellem forløb, fx fra obligatorisk undervisning til valgfagsundervisning.

Progressionen skal ikke blot sikres i undervisningens faglige indhold, men også i elevmedbestemmelsen. I begyndelsen af undervisningen i hjemkundskab vil det være bedst at starte med en overvejende lærertilrettelagt undervisning, hvor eleverne introduceres for og stifter



bekendtskab med faget og de muligheder, det åbner for. De er her medbestemmende på få områder, fx valg af grøntsager til en bestemt ret. Gradvist øges elevernes medbestemmelse til både at omfatte indflydelse på planlægning af aktuelle forløb, valg af emner og problemstillinger og at omfatte valg af arbejds- og samarbejdsformer.

## **Centrale kundskabs- og færdighedsområder**

I dette afsnit beskrives CKF'ernes indholdsområder. Der er uddybende kommentarer til dem, og der er forslag til måder at arbejde med dem på.

### **Sundhed: Kost, ernæring, hygiejne**

Det centrale i dette område er, at eleverne opnår indsigt i ernæringens, kostens og hygiejnens betydning for sygdom og sundhed, og at de gennem dette udvikler handlemuligheder i forhold til egen og andres sundhed.

## **Sundhed**

Det er centralt for en hjemkundskabslærer at have indsigt i forskellige sundhedsbegreber og at være bevidst om sin egen opfattelse af, hvad sundhed er, og om hvilket sundhedsbegreb faget overordnet stræber hen imod. Både for at kunne undervise kvalificeret i faget og for at kunne skabe koblinger til det obligatoriske emne Sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab og til andre fag, som arbejder med sundhed, heriblandt fx natur/teknik, biologi og idræt.

## **Kost**

Begrebet kost er ikke entydigt, men bruges i dette faghæfte, når der lægges en ernærings- og sundhedsvinkel på dagens måltider og drikke. Eleverne kan inden for dette område arbejde praktisk og teoretisk med følgende indhold: Planlægning og sammensætning af kost og måltider ud fra kostmodeller, kostråd og kostanbefalinger.

Måltider og kost kan vurderes på 2 niveauer:

1. Fødevarer niveauet. Ved hjælp af kostmodeller og kostråd, fx ved brug af Kostkompasset.

2. Næringsstofniveauet. Ved hjælp af et kostprogram som fx Winn Food. Her beregnes og vurderes kostens næringsindhold i forhold til de nordiske næringsstofanbefalinger.

I begynderundervisningen er det væsentligste, at eleverne lærer at vurdere kosten i forhold til kostråd/kostmodeller, og at vurderingen på næringsstofniveau begrænses til kostens energiindhold, energifordeling samt fiberindhold. Argumentet for dette er både af læringsmæssig og faglig art. Dels reduceres kompleksiteten for eleverne, dels får de det vigtigste budskab; at det er overernæring og en skæv fordeling mellem de energigivende næringsstoffer, kulhydrater, fedt og protein, som er den væsentligste årsag til de kostrelaterede sygdomme, vi ser i dag (overvægt, diabetes 2 m.fl.).

Eleverne får kendskab til, at en kost, der er i overensstemmelse med den anbefalede energifordeling, dækker behovet for de fleste næringsstoffer. Efterhånden kan kostens indhold af vitaminer og mineraler inddrages. Her vil det være oplagt fx at behandle D-vitamin og mineralet jern, som danskernes kost generelt er i underskud med.

Elevernes egne kostvaner kan perspektiveres til og sammenlignes med resultater fra de nationale kostundersøgelser vedrørende børn og unges kostvaner. Ligeledes kan der arbejdes med ernæringsforbedringer af dagskost og måltider.

## **Ernæringslære**

Eleverne kan inden for dette område arbejde teoretisk og praktisk med

- fordøjelsen og faktorer af betydning for energibehovet
- kulhydraters, fedts, proteiner og fibres, vitaminers og mineralers betydning for sygdom og sundhed
- fødevarers energiindhold og indhold af energigivende stoffer og fibre samt betydende indhold af vitaminer og mineraler.

I begynderundervisningen lægges hovedvægten på fordøjelsen og energibehov samt på de energigivende stoffers og fibres betydning for kroppen og deres forekomst i fødevarer. Efterhånden inddrages vitaminers og mineralers forekomst i fødevarer og deres funktion i kroppen.

Ernæringslæren kan behandles som et selvstændigt emne i undervisningen. De energigivende stoffer og fibre kan konkretiseres ved hjælp af relevante fødevarer og ved at eksperimentere med dem. Drejer det sig om fx fedt, kan der laves en lille udstilling af forskellige olier og

fedtstoffer, og der kan fremstilles smør af cremefraiche 38 %. Tilsvarende kan proteiner tydeliggøres ved at fremstille fx ost eller gluten eller ved hjælp af eksperimenter med en mager fisk.

Ernæringslæren kan endvidere knyttes til arbejdet med kost, og den kan behandles i forbindelse med arbejdet med fødevarer. Fx kan den ernæringsmæssige betydning af polyumættede n-3 fede syrer og D-vitamin behandles i forbindelse med fisk.

## Hygiejne

Eleverne skal inden for dette område arbejde praktisk og teoretisk med

- definition af mikroorganismer og deres forekomst i naturen og i dyrs og menneskers fordøjelseskanal samt deres betydning for sygdom og fordærvelse af fødevarer. Herunder deres nyttevirkning samt deres vækstbetingelser og spredning
- forståelseslinjer til de almindeligste opbevarings- og konserveringsprincipper
- regler og metoder for personlig hygiejne og fødevarerhygiejne og til rengøring, opvask og vask.

Der arbejdes med at anvende og øve hygiejneregler. Desuden arbejdes der med enkle konserveringsmåder, og der arbejdes eksperimentelt, fx ved forsøg med agarplader, opbevaring af fødevarer ved forskellige temperaturer og med forskellige pH-værdier. De nyttige mikroorganismers funktion kan illustreres ved at eksperimentere med fremstilling af diverse mejeriprodukter og ved gærforsøg.

Køkkenet er et værksted, der skal vedligeholdes. Naturligvis ligger en del af disse opgaver hos skolens tekniske personale, men eleverne skal lære, hvordan den daglige vedligeholdelse og rengøring skal udføres. Det kan fx handle om vask og opvask på en korrekt måde og om at rengøre ovn og køkkenmaskiner.

## Kultur – æstetik – livskvalitet: Madlavning og måltider

Det centrale i dette område er, at eleverne får en baggrund for at tage stilling til madens og måltidets betydning for sundhed og livskvalitet for dem selv og andre. Indholdsområderne er, som CKF'et angiver, kultur, æstetik, (sundhed) og livskvalitet, madlavning og måltider.

## Kultur

Eleverne skal arbejde teoretisk og praktisk med et indhold, der omfatter mad og måltider i et socialt, flerkulturelt og historisk perspektiv. Kultur er ikke et entydigt begreb, men madkultur kan defineres som et system af regler og konventioner for, hvornår, hvad, hvordan og med hvem man spiser.

Kulturelle normer tilsiger, hvad der er "rigtigt" og "forkert" på spisningens område. De kulturelle normer er forskellige, fx mellem nationer, sociale grupper, aldersgrupper og køn, og er med til at markere fællesskab inden for den pågældende kultur samt at afgrænse kulturer fra hinanden. Kultur er tæt knyttet til menneskers identitet. Kultur og identitet er imidlertid ikke for én gang givet, men ændres dels som følge af samfundspåvirkninger, dels som følge af menneskers bevidste valg og handlinger.

Det er derfor væsentligt i hjemkundskabsundervisningen, at eleverne får mulighed for at lære, at madkultur er vaner, skikke og traditioner, og at kultur skabes af mennesker i samspil med hinanden og med materielle vilkår, som ændres gennem tiderne. Det er derfor relevant, at der i undervisningen stilles følgende spørgsmål:

- Hvilken tid beskæftiger vi os med (historisk tid, tid på dagen, i ugen, i året, i livet)?
- Hvilket sted på jorden beskæftiger vi os med, og hvordan påvirkes madkulturen af livsværdier, herunder religion, af hverdagslivets kultur og af de materielle rammer for hverdagslivet samt af samfundsvilkår som fx geografi og udvikling i vareproduktion og teknologi?
- Hvilket socialt miljø (køn, klasse og alder) handler det om?

Med disse spørgsmål skabes samspil mellem identitet, kultur og samfundsudvikling. Dermed skabes der muligheder for at lave koblinger i undervisningen mellem indholdsområderne, som har samfundsfaktorer i fokus.

## **Æstetik**

Den æstetiske erfaring kan ikke udtrykkes i begreber, men det er læringsmæssigt vigtigt at bearbejde erfaringen i ord og begreber for at skabe bevidsthed om den forforståelse, der ligger bag smagspræferencer, for dermed at rokke ved fastlåste smagspræferencer. Både viden og følelser indlejres i vores smagspræferencer, ligesom sociale og kulturelle faktorer er afgørende for det, der kan kaldes for vores æstetiske forhold til mad.

I undervisningssammenhæng betyder det, at eleverne smager, dufter, ser og mærker og sætter ord på "smagen". De reflekterer over, hvordan deres oplevelser hænger sammen med følelser, personlige erfaringer og kulturelle normer og værdier, og hvad det æstetiske betyder for deres madvaner og livskvalitet.

Evnen til at udtrykke sig æstetisk og skabende og med fantasi og kreativitet udvikles, efterhånden som eleverne erhverver sig et vist repertoire af æstetiske erfaringer, viden og færdigheder på det madmæssige område, samt når de løbende får lov til at eksperimentere med henblik på at udtrykke sig æstetisk og med fantasi og kreativitet. Der kan begyndes med det enkle, fx at eleverne får til opgave at lave en frugtsalat "à la mig". Efterhånden kan der stilles større krav til det æstetiske sprog og tolkning af det, bl.a. via eksperimenter med fødevarersammensætninger, metoder og krydringer.

## **Livskvalitet**

Når der arbejdes med livskvalitet i forbindelse med mad og måltider, skal der sættes fokus på velvære, psykisk sundhed, livsglæde, æstetiske oplevelser og udtryk, fællesskab og samarbejde samt glæden ved at skabe.

Eleverne skal drøfte, hvad livskvalitet er for dem, og finde sammenhænge og dilemmaer i forhold til hensynet til den fysiske sundhed samt formulere egne valg og handlemuligheder. Det vil være oplagt at stille eleverne en opgave, som kræver, at de kan sammensætte, tilberede og spise måltider, der tilgodeser både den fysiske sundhed og forskellige opfattelser af "det gode liv", samt at de kan begrunde deres valg.

## **Madlavning**

Inden for dette område kan eleverne arbejde praktisk og teoretisk med forskellige grundmetoder og teknikker for tilberedning af fødevarer og retter, med grundsmage og med valg af opskrifter. Det vil i praksis sige planlægning af indkøb, arbejdsgang og arbejdsfordeling og brug og vedligeholdelse af redskaber og udstyr.

Eleverne skal arbejde omhyggeligt med de grundlæggende madlavningsmetoder og tilberedningsteknikker, dvs. kogning, stegning, jævning, bagning, findeling og konservering, så de opnår håndværksmæssige færdigheder og sikkerhed. De skal desuden have viden om, hvilke grundmetoder og grundsmage der findes, og hvilke der er hensigtsmæssige til bestemte fødevarer og retter. Eleverne bør kunne gøre rede for de grundmetoder og grundsmage, de har anvendt, hver gang der opsamles på madlavningen i undervisningen.

For at eleverne kan opnå sikre færdigheder inden for de forskellige teknikker og metoder, må opgaverne gentages, og sværhedsgraden i dem øges. Eksempelvis kræver det både øvelse og træning at få en fornemmelse af, hvornår en gærdej er æltet tilpas, hvornår en kartoffel er kogt mør, eller hvornår en fars er rørt lind.

Der kan i de enkelte forløb stilles opgaver, der belyser, hvornår de enkelte metoder skal anvendes, og hvilke metoder der er hensigtsmæssige i forhold til det enkelte produkt, fx at en kartoffel både kan koges, steges, bages og pureres i fx en suppe. Eleverne bør desuden efterhånden kunne analysere grundmetoder og grundsmage, der er anvendt i forskellige opskrifter.

Disse opgaver og erfaringer er også grundlaget for, at eleverne i løbet af den obligatoriske hjemkundskabsundervisning kan arbejde eksperimenterende og æstetisk samt udvikle fantasi og kreativitet.

Når eleverne har opnået et varieret kendskab til fødevarer, grundsmage og tilberedningsmetoder, stilles de opgaver, hvor de kan udarbejde indkøbslister og planer for det praktiske arbejde.

## **Redskaber og udstyr**

Undervisningen skal tilrettelægges, så eleverne på en hensigtsmæssig måde lærer at bruge de forskellige redskaber. Køkkenet må være indrettet, så det rummer et bredt udvalg af det almindeligste køkkenudstyr, og samtidig bør eleverne have mulighed for i særlige opgaver at kunne anvende mere specielle redskaber og tekniske hjælpemidler.

Eleverne bør have viden om, hvornår de forskellige redskaber anvendes, og hvilke køkkenredskaber der kræves til de forskellige metoder og teknikker. Eleverne skal kende til de forskellige risikomomenter i køkkenet – varme ting, skarpe knive, elektriske apparater osv., og de skal lære om hensigtsmæssige arbejdsstillinger og funktionelle arbejdsgange.

## **Opskrifter**

Opskrifter er en del af fagets undervisningsmateriale. Det er meget væsentligt, at opskrifterne er udarbejdet pædagogisk til det aktuelle alderstrin og emne. Det kræver eksempelvis, at de er enkle i deres opsætning, at arbejdsprocesser er forklaret detaljeret og i punktform, samt at sproget er entydigt og tilgængeligt. Gennem arbejdet med forskellige typer opskrifter lærer eleverne et fagsprog og nogle arbejdsgange, så de efterhånden kan overskue mere komplekse processer.

Kravet om struktur og overskuelighed gør, at der ikke bare kan hentes og anvendes opskrifter fra voksenkøgebøger og internettet. Disse opskrifter vil kræve en pædagogisk bearbejdning, så eleverne efterhånden kan arbejde selvstændigt med mere komplekse opskrifter. Eleverne bør også selv udarbejde og justere opskrifter. Det kan fx foregå i forbindelse med eksperimenterende praktisk arbejde. Læreren skal i denne forbindelse have fokus på elevernes faglige læsning i hjemkundskab, så afkodningen af opskrifterne ikke hæmmer det praktiske arbejde. Elevernes læsning skal ikke være en disciplin i sig selv, men et redskab til at forstå opgaven (opskriften) i hjemkundskab.

At smage på en ret og "at smage til" skal have opmærksomhed. Eleverne skal lære, at selv om en opskrift angiver præcise mængder, kan det være individuelt, hvordan man ønsker, en ret skal smage, og man må derfor justere med fx salt og andre krydderier.

## **Måltider**

Eleverne skal arbejde praktisk og teoretisk med et indhold, der omhandler forskellige typer af måltider, som er kendetegnende for forskellige situationer. Der kan arbejdes med anretning og borddækning samt med smag og nydelse.

Fra et kultursynspunkt må man være opmærksom på, at forskellige grupper i befolkningen har forskellige opfattelser af, hvad der er "det gode måltid", og af, hvilke retter og fødevarer det kan indeholde for at være godt. Men at der i Danmark, som andre steder i verden, også er generelle kulturelle regler for, hvilke retter og fødevarer måltider skal indeholde for at være "rigtige". Desuden rangordner vi måltider efter deres vigtighed, således at morgenmaden rangerer lavest, hvor der bruges mindst tid og kræfter, det varme måltid højest, eller at hverdagsmåltider rangerer lavere end dem, vi serverer ved festlige lejligheder. I dette ligger mange undervisningsmuligheder, der kan gøre eleverne bevidste om vores moderne madkultur.

Der er ikke en entydig sammenhæng mellem den hjemmelavede mad og "det gode måltid".

Måltider, som hovedsageligt består af industrifremstillede fødevarer, kan sagtens give gode måltidsoplevelser. Ja, det at spare tid på madlavningen kan måske netop frigøre tid og kræfter til at gøre noget ud af måltidet. Børn og unge kan have måltidsoplevelser, som de synes er fortræffelige i en skolekantine eller ude i byen. Købemad kan for eleverne symbolisere frihed for de voksne. Det er oplagt, at eleverne arbejder med at skabe måltider til forskellige situationer og af forskellige fødevarer, såvel råvarer som hel- og halvfabrikata.

Glæden ved at deltage i et vellykket og fælles måltid bør selvfølgelig prioriteres i en hjemkundskabsundervisning, der lægger vægt på livskvalitet, kultur og æstetik. Det er derfor vigtigt, at der i hjemkundskabsundervisningen skabes gode rammer for at opleve fællesskab,

ansvar og omsorg i forbindelse med måltiderne. Dette gøres ved at prioritere en vis bordskik, en vis fødevarekvalitet, måske fælles tilberedning, anretning, servering, borddækning, tid, samvær, smagsoplevelser som integrerede dele af en måltidskultur, og ved at indgå i dialog med eleverne om, hvad det gode måltid er for dem.

### **Samfund – ressourcer og miljø – etik: Fødevarer, forbrug, hygiejne**

Det centrale i dette område er, at eleverne får en baggrund for at tage kritisk stilling som forbrugere og får en forståelse af vilkår for at leve bæredygtigt med sundhed og livskvalitet. Eleverne skal have indsigt i, at der er sammenhæng mellem det, de foretager sig i det private liv, og det samfund og den kultur, de lever i. De skal have indsigt i den sammenhæng, der er mellem menneskers sundhed/livskvalitet og naturens bæredygtighed. Dette er et ansvar for den enkelte og for de nære fællesskaber.

### **Samfund**

Samfundet udgør et væsentligt vilkår for, hvordan vi kan leve vores liv med mad, husholdning og forbrug. Man kan skelne mellem to hovedniveauer:

- Det ene er knyttet til vareproduktion, udbud og priser og omhandler udvikling i produktion og teknologi, handel, distribution, markedsføring og butiksstruktur.
- Det andet handler om, hvordan vi kan leve vores liv med mad, måltider, husholdning og forbrug. Her spiller arbejde og transport til arbejde, afstanden til butikker, køkkentechnologien i boligen samt husholdningernes størrelse og økonomi en væsentlig rolle. De materielle rammer for hverdagslivet er ikke ensartet fordelt i befolkningen, hvilket er med til at præge fx kostvanerne.

Ovennævnte to hovedfaktorer udgør indholdet i den samfundsrettede del af undervisningen. De er endnu ikke beskrevet i undervisningsmaterialer til faget, så det er lærerens opgave at formidle dem i en form, der passer til elevgruppen.

### **Ressourcer og miljø**

Fødevareproduktionen påvirker naturen i alle led: Landbrugsproduktion/havbrug, fiskeri, industri og distribution. Animalske fødevarer er mere miljøbelastende end vegetabiliske fødevarer. Opvarmede drivhuse er mere miljøbelastende end friland, og flytransport er mere miljøbelastende end transport med skib.



Vi har altså som forbrugere et miljøansvar ved køb af fødevarer, som i øvrigt også handler om, hvilken transportform vi vælger til indkøbsturene. Men vi har også et ansvar som husholdere for at handle miljørigtigt, efter at varerne er købt ind. Opbevaring i køleskabe og fryserne, opvarmning af maden, opvask mv. koster vand og energi og forurening af naturen. Det samme gør vores affald.

Miljøpåvirkningen fra brug af boligen skyldes først og fremmest forbrug af energi til opvarmning og til de utallige elektriske apparater i hjemmet, herunder opvaskemaskine, vaskemaskine og tørretumbler. Desuden tæller vand og energiforbrug til vores personlige pleje, til vask, opvask, rengøring mv. også med.

Midler til personlig pleje, vask, opvask mv. belaster miljøet, både ved deres produktion og distribution og ved brug derhjemme. Man kan udmærket være miljøbevidst forbruger, der køber produkter med Svanemærket, men miljøgevinsten går fløjten, hvis man overdoserer vaskepulveret og ikke fylder maskinen op, inden man bruger vaske- og opvaskemaskinen.

Det er væsentligt, at der i undervisningen tilrettelægges arbejdsopgaver, hvor miljøbevidsthed og ressourceforbrug er i centrum. Eleverne skal forholde sig til deres eget forbrug af mad og kostvaner samt valg af varer i forretningerne og deres håndtering af dem derhjemme og i skolen.

Her kunne de fx eksperimentere med fødevarer fra forskellige dyrkningsformer og vurdere deres smag, både i en blindtest og "åbent" ved at sammenligne og afprøve fødevarernes muligheder i madlavningen.

## **Etik**

Etiske overvejelser handler om de normer og værdier, der er fundamentet for vores livsopfattelse.

Etiske spørgsmål i hjemkundskab er både knyttet til nære og mere fjerne problemstillinger, til den enkeltes liv og livskvalitet og til hensynet til andre mennesker, natur og dyr – nært som globalt.

Etiske spørgsmål kan også være knyttet til fx religiøse opfattelser eller at være vegetar/veganer kontra ikke-vegetar. Det etiske kan være koblet til både fødeemner og måden, maden produceres, tilberedes og serveres på.

## **Fødevarer**

Eleverne kan lære om fødevarernes smagsmæssige egenskaber og æstetiske muligheder ved at eksperimentere med smage, grundmetoder og krydringer og drøfte deres erfaringer. Indsigt i fødevarernes madtekniske egenskaber erhverves, ved at eleverne eksperimenterer på naturvidenskabelig vis med fødevarers reaktion under de grundlæggende madlavningsmetoder. Samtidig får de en forklaring på, hvad det er, der sker "i gryden".

Et eksempel på anvendelsen af den eksperimentelle metode er, at der laves forskellige brød, hvor ingredienser og metoder er forskellige, og som sammenlignes med et standardbrød. Et andet er at stege fiskefileter, koteletter eller æg for lidt, tilpas og for meget. Der er talrige muligheder for at lave forsøg med fødevarer, hvor temperatur, tid, surhedsgrad, sukkertilsætning og røring, æltning, piskning mv. varieres.

Fødevarers betydning for sygdom og sundhed er naturligvis afhængig af indholdet af næringsstoffer. Ligeledes er forekomst af mikroorganismer en væsentlig faktor. Det er oplagt at behandle de enkelte sygdomsfremkaldende og nyttige mikroorganismer i tilknytning til arbejdet med relevante fødevarer, fx salmonella sammen med æg og mælkesyrebakterier i forbindelse med mejeriprodukter. Det er desuden oplagt at undersøge detailhandlens hygiejnestandard og de lovkrav, den er underlagt. På den måde kan hygiejneproblemer sættes i en konkret, praktisk og meningsfuld sammenhæng.

Fødevarers belastning af naturen afhænger af håndteringen i alle led i kæden fra jord til bord. Ø-mærket siger noget om miljøhensyn og dyrevelfærd i råvareproduktionsleddet, men ikke noget om miljøbelastning eller arbejdsforhold i de senere led i industri eller under transport. Det er væsentligt, at eleverne får en nuanceret holdning til miljøbelastningen ved forskellige produktionsmåder, og at de selv har et ansvar som forbrugere og brugere af fødevarer.

## **Varedeklarationer og mærkninger**

Eleverne skal arbejde praktisk og teoretisk med et indhold, der omfatter

- lovgivningsmæssige krav til varedeklarationer, mærkninger og de betegnelser, der er på varen
- de muligheder og begrænsninger, varedeklarationer og mærkninger giver for at foretage bevidste forbrugsvalg.

En varedeklaration fortæller noget om resultatet af varens behandling i fødevarerindustrien.

Der er ingen tvivl om, at vi i fremtiden vil spise flere industrifremstillede fødevarer. Allerede nu er grænsen mellem det hjemmelavede og det industrifremstillede blevet flydende. Det er et væsentligt budskab i undervisningen, at det ikke er så enkelt, at al industrifremstillet mad bare er skidt, og at den hjemmelavede mad altid er god. Vi kan kombinere råvarer og hel- og halvfabrikata på utallige måder og herved tilgodese både sundhed og livskvalitet. Det er ikke kun ved at lave mad til andre, at vi kan vise dem omsorg. Det kan vi også gøre ved at tage hensyn til præferencer ved indkøb.

For både fødevarer og husholdningsmidler kan forskellige typer af varedeklarationer og mærkninger undersøges, og eleverne kan vurdere, om deklarationerne giver de oplysninger, som de behøver for at kunne træffe kvalificerede valg i forhold til indkøb og anvendelse. Efterhånden kan eleverne stilles opgaver, som kræver, at de selv udarbejder en varedeklaration for en sammensat fødevarer.

## **Forbrug**

I arbejdet med forbrugerområdet specifikke del, som er forbrugerlovgivning og forbrugerinstitutioner, kan elevernes egne favoritforbrugsvalg tjene som eksempler på rettigheder, pligter og muligheder på dette område.

Gennem undervisningsforløbene oplever eleverne situationer, hvor de kan få viden om og erfaringer med, at deres valg har betydning for både deres sundhed, deres økonomi og deres sociale relationer og dermed for deres livskvalitet samt for miljøet. Det er vigtigt, at eleverne lærer at opfatte sig selv som aktive og kritiske forbrugere, og at de opnår kendskab til, hvordan de kan få hjælp til at agere hensigtsmæssigt.

## **Hygiejne/Husholdning**

Eleverne kan arbejde teoretisk og praktisk med midler og metoder vedrørende madlavning, opvask, rengøring og vask i et hygiejne- og miljøperspektiv. De kan præsenteres for forskellige midler til opvask, rengøring og vask og læse deklarationer og mærkninger, så de kender de vigtigste indholdsstoffers funktion, fx at tensidens emulgerende funktion medvirker til at fjerne fedt fra tøj og tallerkener. De skal desuden vide, hvilke midler der er velegnede til hvilke formål, og kunne vælge og anvende dem hensigtsmæssigt i forhold bæredygtighed og sundhed.

## **Fagets virksomhedsformer**

Virksomhedsformerne repræsenterer forskellige arbejdsmåder og tankegange. De er en del af svaret på, hvordan man skal håndtere fagets brede indhold. Tillige tilgodeser de, at elever har forskellige interesser og forskellige måder at lære på samt deres alsidige dannelse.

Virksomhedsformerne uddybet:

*Opleve med alle sanser, fortolke egne oplevelser, udvikle fantasi og kreativitet og udtrykke sig æstetisk og skabende:* Fx at eleverne eksperimenterer med og kommunikerer om smage, krydringer og tilberedningsmetoder (a la Smagens Dag) med henblik på at skabe æstetiske indtryk og udtryk.

*Praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt:* Fx at eleverne arbejder grundigt med håndværket og grundmetoder i madlavningen, at de laver eksperimenter med ingrediensers funktion under forskellige tilberedningsmetoder og af mikroorganismers vækstbetingelser og spredning (a la natur/teknik), at de arbejder med konkrete opgaver knyttet til fx husarbejdet og forbruget, og at de sammenligner fødevarer og retter af forskellig ernæringsværdi, af forskellige industriel forarbejdningsgrad, fra forskellige dyrkningsformer, fra forskellige kulturer mv.

*Fagteoretisk:* At eleverne arbejder med naturvidenskabelige forklaringer, kulturel forståelse og samfundsmæssig og etisk vurdering.

*Kommunikation:* At eleverne udtrykker sig verbalt eller æstetisk og handler i forhold til fagets æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske problemstillinger.

Sagt med andre ord kræver fagets brede indhold, at man som lærer tager alle fagets virksomhedsformer alvorligt. Hvilken plads de skal have, afhænger af målet med undervisningen. Mål, indhold og virksomhedsform(er) skal hænge sammen.

### **Tværfaglighed/samarbejde med andre fag**

I hjemkundskab er der mange muligheder for samarbejde, der kan kvalificere såvel hjemkundskab som de andre fag. Men hjemkundskabs indholdsområder bør "gribe ind i" og "gribes af" de andre fags indholdsområder. Det er væsentligt at kunne begrunde og tydeliggøre fagets deltagelse i det tværfaglige samarbejde med udgangspunkt i udvalgte CKF'er.

Hjemkundskab har indholdsområder, der ligger tæt på naturfagene og idrætsfaget. Her er oplagte samarbejds muligheder, hvor hjemkundskab både kan kvalificere og få kvalificeret sin naturvidenskabelige, fagteoretiske side og samtidig bidrage med sit æstetiske,

kulturelle, samfundsmæssige og praktiske syn på retter og måltider. Samfundsfag, geografi og historie kan sammen med hjemkundskab kvalificere arbejdet med betingelser for mad, måltider, husholdning og forbrug nu og før.

I samarbejde med kristendomskundskab kan hjemkundskab bidrage med de folkelige traditioner, der er og har været knyttet til de religiøse højtider i forskellige kulturer og i arbejdet med andre kulturers mad, måltider og husholdning.

## **Tosprogede elever og fagundervisning**

At lære et nyt fag er også at lære det sprog, der knytter sig til det pågældende fag. En evaluering af dansk som andetsprog i folkeskolen fra 2004 viste, at der sjældent er bevidsthed om dansk som andetsprog i fagundervisningen, og at der sjældent er fagundervisning i dansk som andetsprog. Derfor skal den supplerende undervisning i dansk som andetsprog som udgangspunkt foregå som en integreret del af undervisningen i klassen.

Dansk er undervisningssprog i næsten alle fag, og det betyder, at de tosprogede elevers udbytte af undervisningen afhænger af deres forståelse af det faglige indhold og deres mulighed for at udvikle fagsproget. På mellemtrinet oplever mange faglærere et brud i elevernes faglige udvikling, hvilket bl.a. skyldes, at forståelsen af det skriftlige fagsprog er en afgørende forudsætning for arbejdet med det faglige indhold. I klasser med tosprogede elever må faglæreren derfor tilrettelægge en undervisning, som skaber gode betingelser for tilegnelse af det faglige såvel som det fagsproglige stof.

Tosprogede elever har, for manges vedkommende, kun fagundervisningen til at tilegne sig det faglige sprog i tale og skrift, herunder de færdagslige ord, og deres udgangspunkt på andetsproget er ofte utilstrækkeligt, i forhold til hvad der forudsættes i undervisningen og i fagtekster, og det får konsekvenser for deres faglige udvikling. Ethvert fagområde har sit særlige sproglige register, dvs. den sprogbrug eller de sproglige mønstre, der gør sig gældende, når fagfolk bruger sproget, og som er bestemt af fagets genstandsområde og den funktion, faget har. Dette sproglige register kommer til udtryk i bl.a. teksters opbygning, arbejdsformer i klassen, mundtlige og skriftlige formuleringer og det fagspecifikke ordforråd.

Et fag som hjemkundskab trækker på det samme sproglige register som naturfagene og supplerer med tekster, som er instruerende, nemlig opskrifter. Her er et par af de særlige træk, at kompositionen er i punktform, og at verberne ofte står i passiv eller som imperativ (æggene piskes, pisk æggene), eftersom den præcise rækkefølge og præcise handling er omdrejningspunktet for genren.

## **Evaluering**

Der skal evalueres i hjemkundskab. Det er et krav i folkeskoleloven, og et fag som hjemkundskab har brug for, at dets lærere kan dokumentere undervisningens resultater og processer for andre lærere, for ledelsen, for forældre, for offentligheden mv. Nøgternt kan evaluering beskrives som en kontinuerlig proces med konstatering, vurdering og opfølgning. For hjemkundskabs vedkommende er evaluering et ret nyt felt, navnlig i forhold til det brede fagsyn og læringssyn, som nu er gældende.

Læreren kan skaffe sig et generelt overblik over evalueringsopgaven ved at søge svar på hv-spørgsmålene. De er udgangspunkt for det følgende, som ikke er en udtømmende redegørelse for det brogede evalueringsområde, men et forsøg på at klargøre nogle af begreberne.

*Hvorfor skal der evalueres?* Fordi evaluering kan give informationer, som er vigtige for at forbedre undervisningsprocessen og elevernes læring. Desuden kan evalueringen give nyttige informationer til forældre, skolens ledelse m.fl. Evaluering kan også bruges som kontrol. Det sidste vil kun være aktuelt for hjemkundskab i forbindelse med afgangsprøven.

*Hvad skal evalueres? Hvad skal evalueringen give svar på?* Man kan her skelne mellem evaluering af elevens læring og evaluering af undervisningen. Evaluering af eleven kan både være smal, hvis den først og fremmest drejer sig om elevens kundskaber og færdigheder, eller bredere, hvis der også ses på ikke-faglige egenskaber som fx selvstændighed, samarbejde, flid, opførsel, interesse mv. Evaluering af ikke-faglige egenskaber er vanskelige at vurdere på en nøgtern måde og skal i hvert tilfælde kunne præciseres og konkretiseres til en bestemt adfærd, der kan observeres som "tegn", som er konkretiseringer af mål. Det er ikke alle personlige egenskaber, der bør evalueres.

Evaluering af undervisningen handler om dens indhold, virksomhedsformer, læringsformer, organisationsformer, undervisnings- og arbejdsprocesser, og hvorvidt de er hensigtsmæssige i forhold til intentionerne. Man kan i den sammenhæng også fokusere på undervisningens rammer og betingelser (fx lokalets indretning, økonomi, tilgang til undervisningsmaterialer mv.).

*Hvem skal evaluere?* Man kan her bl.a. tale om intern evaluering, hvor evaluering sættes i værk på den enkelte skole, hvor det er læreren, der udfører den, og hvor det først og fremmest er skolen/lærerne, der anvender resultaterne til pædagogisk brug. Ekstern vurdering sættes i værk og gennemføres af instanser uden for skolen, fx kommunen eller Undervisningsministeriet, og er ofte forbundet med kontrol. Nogle evalueringsdidaktikere mener, at opdelingen i intern og ekstern evaluering er en forsimpning af virkeligheden.

*Hvornår skal der evalueres?* Der kan evalueres undervejs eller efter et undervisningsforløb, og evalueringen kan foregå i et afgrænset tidsrum eller over en længere periode. Nogle didaktikere skelner mellem formativ og summativ evaluering. Den formative evaluering

finder sted undervejs i undervisningsprocessen med henblik på at få viden om, hvordan undervisningsforløbet fungerer i forhold til målene for evt. at kunne justere og forbedre det. Summativ er en afsluttende evaluering af elevernes læringsresultat, efter at undervisningsforløbet er afsluttet.

Der opfordres til at anvende forskellige evalueringsformer og -værktøjer. Se mere på Undervisningsministeriets evalueringsportal. Her er en oversigt over evalueringsværktøjer, og under evaluering i fagene beskrives undervisningsforløb og evalueringer af disse.

### **Eksempler på undervisning i faget hjemkundskab**

Emnet "Klassefesten – hvordan bliver den god med vores budget?" kan indgå i den obligatoriske undervisning.

Emnet kan udvikle elevernes viden om, hvordan en arbejdsproces gennemføres i hjemkundskab, og udvikle en kritisk stillingtagen til det at være forbruger i forhold til pris og kvalitet, når eleverne er underlagt en økonomisk begrænsning.

Bevidstgørelsen af elevernes forståelse af forskellige fødevarergrupperes kvalitet er vigtig, for at eleverne bliver i stand til at gennemskue forskellige situationer, som de kan komme i som forbruger.

Elevernes arbejde med emnet skal lede frem mod følgende mål:

<p>Kultur – æstetik – livskvalitet Madlavning og måltider</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ få en forståelse af mad og måltider i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv</li> <li>▪ tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder</li> <li>▪ planlægge indkøb og arbejdsproces</li> </ul>
<p>Samfund – ressourcer og miljø – etik Fødevarer, forbrug, hygiejne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ analysere forskellige fødevarergrupperes kvalitet i forhold til smagsmæssige og madtekniske egenskaber, sundhed, miljø, etik og pris</li> <li>▪ sætte navne på almindeligt anvendte råvarer/fødevarer og inddele dem i fødevarergrupperne</li> </ul>
<p>Fagets virksomhedsformer</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt</li> <li>▪ forklare, forstå, anvende, analysere og vurdere viden af fagteoretisk art</li> <li>▪ kommunikere om og handle i forhold til fagets æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske problemstillinger.</li> </ul>

Målet for undervisningsforløbet er, at eleverne kan

- planlægge og gennemføre en arbejdsproces
- sætte forbrug i relation til behov, valg og vaner.

Emnet forløber over to gange a to lektioner:

### **1. gang: Klassefesten – hvad skal vi have at spise, og hvad har vi penge til**



Læreren har udarbejdet et oplæg, som belyser nedenstående spørgsmål:

- Hvad er et regnskab?
- Hvordan kan vi udarbejde et regnskab?
- Hvordan kan vi vurdere sammenhængen mellem økonomi og kvalitet?
- Hvordan kan vi analysere sammenhængen mellem økonomi, behov og vaner?

Ved at tage udgangspunkt i elevernes egne erfaringer kan bevidstgørelsen om sammenhængen mellem pris og kvalitet blive mere nærværende inden for et område, hvor eleverne normalt har en begrænset erfaring.

Eleverne kan i grupper få til opgave at planlægge en klassefest, hvor de fx skal opfylde visse krav til, hvor meget festen må koste og madens og drikkevarernes kvalitet, fx at mindst halvdelen af drikkevarerne skal være sunde. Lidt at pynte bordene op med bør der også være råd til. Læreren kan også sætte som krav, at grupperne laver forskellige slags retter, så grupperne kan bytte indbyrdes med hinanden ved festen (en form for sammenskudsgilde). Endelig kan der i grupperne aftales, at hver gruppe står for et lille underholdende indslag, som ved festplanlægningens start skal tilpasses med maden, som skal serveres. Eleverne kan eventuelt hente inspiration hos Fødevarestyrelsen på <http://www.madklassen.dk/Opskrifter/Klassefest/forside.htm>.

Grupperne bør sammen med læreren blive enige om, hvad de skal have at spise, hvilket er et godt udgangspunkt for en diskussion om, hvad der er festmad. Dette afhænger i høj grad af traditioner i elevernes familie. Fx kunne eleverne blive enige om, at temaet i klassefesten skulle være italiensk inspireret mad, hvilke mange børn og unge godt kan lide.

Eleverne skal herefter opstille en foreløbig indkøbsliste efter en systematisk orden (med et tilhørende budget). Eleverne bør med andre ord lære at ordne varerne i forskellige kategorier. Det hjælper dem, når de skal finde varerne i butikken.

Herefter kan læreren vælge, at eleverne arbejder med tilbudsaviser for at sammenligne priser på fødevarer. Eleverne kan undersøge, hvilke forretninger der har det bedste tilbud på den samme vare, og eleverne kan desuden diskutere, om der er sammenhæng mellem varens pris og kvalitet. Læreren skal i denne forbindelse gøre eleverne opmærksomme på, om de har begrænsninger på, hvilke butikker de kan handle i pga. tid og økonomi.

Eleverne/grupperne afleverer derefter deres endelige indkøbsliste til læreren, som godkender indkøbslister og budgetter. Eleverne bør også udarbejde en arbejdsplan, som beskriver, hvilken rækkefølge tilberedningen skal foregå i, og hvilke elever der er ansvarlige for tilberedning af maden, bordpyntning, oprydning samt bord- og opvask.

Hvis tiden tillader det, kan læreren vælge at gå ud sammen med eleverne og handle ind til festen. Det er en god øvelse, da det giver eleverne indsigt i den proces, det er at tilrettelægge en god fest. Det kræver nemlig tid og overblik at arrangere en fest, og eleverne får dermed indblik i, at husførelse og (faget hjemkundskab i skolen) ikke kun handler om at frembringe god og velsmagende mad. Der følger mange andre opgaver med i denne forbindelse, fx det praktiske indkøb.

## **2. gang: Forberedelsen til festen**

Eleverne kan nu gå i gang med forberedelsen til festen. Grupperne kan have forskellige retter, som skal tilberedes til festen. I denne forbindelse er det vigtigt, at læreren giver eleverne en indføring i, hvordan arbejdsgangene i et køkken skal passe sammen, så al mad er færdig til det rette tidspunkt i forhold til afholdelsen af festen.

Da der ikke er så meget tid, bør eleverne arbejde efter den udarbejdede arbejdsplan fra forrige undervisningsgang. Læreren kan understøtte elevernes arbejdsproces undervejs ved at vejlede i forhold til tempo og rækkefølge i tilberedningen samt borddækning.

Grupperne går i nu i gang med tilberedningen af maden, og undervejs bliver der sørget for borddækningen. I forbindelse med spisningen serveres der i grupperne mad fra de andre grupper. På denne måde får eleverne mulighed for at sammenligne deres "egen mad" med de andre gruppers mad. På passende tidspunkter kan eleverne præsentere deres underholdende indslag.

Mens eleverne spiser deres mad, kan læreren spørge eleverne om resultatet af klassefesten, om anstrengelserne står i forhold til forberedelsen af festen (planlægning og indkøb), og om tilberedningen af maden står mål med resultatet (klassefesten). Hvis eleverne skulle arrangere en fest på et andet tidspunkt, var der så noget, de ville gøre om? Ja/nej, hvad, hvorfor og hvordan?

Elevernes refleksion over forløbet er vigtig, da det kan give dem en grundlæggende viden om og færdigheder i, hvor vigtig planlægningen af arbejdsprocesserne er i den almindelige husholdning, og at faktorer som økonomi, behov og vaner kan have indflydelse på resultatet, nemlig i dette tilfælde klassefesten.

## Madpakken – en vigtig energikilde!

Et andet eksempel på et undervisningsforløb kunne være “Madpakken – en vigtig energikilde!”.

Emnet kan udvikle elevernes viden om, hvor vigtig madpakken er for at dække kroppens energibehov, og give eleverne handlemuligheder til at tilberede en sund og spændende madpakke.

Elevernes arbejde med emnet skal lede frem mod følgende mål:

Sundhed Kost, ernæring, hygiejne	<ul style="list-style-type: none"><li>• vurdere, planlægge og tilberede dagskost, måltider og retter ud fra kostenbefalinger og digitale kostregninger</li></ul>
Kultur - æstetik - livskvalitet Madlavning og måltider	<ul style="list-style-type: none"><li>• tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder</li><li>• planlægge indkøb og arbejdsproces</li><li>• tage stilling til madens og måltidets betydning for sundhed og livskvalitet for én selv og for andre.</li></ul>
Samfund - ressourcer og miljø - etik Fødevarer, forbrug, hygiejne	<ul style="list-style-type: none"><li>• anvende principper for bæredygtig husholdning i forbindelse med indkøb, madlavning, opvask, rengøring, vask og affaldshåndtering</li></ul>
Fagets virksomhedsformer	<ul style="list-style-type: none"><li>• arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt</li><li>• forklare, forstå, anvende, analysere og vurdere viden af fagteoretisk art</li><li>• kommunikere om og handle i forhold til fagets æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske problemstillinger.</li></ul>

Målet for undervisningsforløbet er, at eleverne

- tilegner sig viden om og diskuterer madpakkens betydning for sundheden, herunder at madpakken er vigtig, for at kroppen får energi nok til dagens gøremål, fx skolearbejde

- sammenligner deres egen madpakke (eller mangel på samme) med betydningen af dens ernærings- og sundhedsmæssige værdi og de officielle kostråd
- planlægger, tilbereder, serverer og spiser sunde madpakker og vurderer disse i forhold til, at madpakken skal være appetitvækkende for børn og unge.

Emnet forløber over to gange a to lektioner.

## **1. gang: Hvordan spiser du din madpakke?**

1. runde:

Undervisningen kan tage udgangspunkt i elevernes egne madpakker, som de spiser i skolen. Eleverne kan besvare et spørgeskema – som læreren har udarbejdet – om, hvad denne dags madpakke består af, og læreren kan i skemaet spørge eleverne om følgende emner:

- Spiste du din madpakke i går? Hvad spiste du?
- Kunne du lide din madpakke?
- Synes du, at din madpakke var sund?
- Blev du mæt?
- Hvor lang tid tog det at spise madpakken?

2. runde:

Eleverne undersøger deres madpakkes sundhed på <http://www.altomkost.dk/Testdigselv/kostkompasset/forside.htm>

(hjemmesiden er udarbejdet af Fødevarestyrelsen).

Eleverne henter inspiration til at tilberede sunde og spændende madpakker på <http://www.madklassen.dk/Opskrifter/madpakke/forside.htm>

(hjemmesiden er udarbejdet af Fødevarestyrelsen).

3. runde:

En fælles lærerstyret gennemgang om elevresultaterne fra 1. og 2. runde. Eleverne diskuterer med en kritisk synsvinkel på deres egen madpakke. Hvordan kan din madpakke blive sundere?

Dobbeltlektionen afsluttes med, at eleverne udarbejder en indkøbsliste (fx forskellige typer af grønsager) og en arbejdsplan til en sund madpakke, hvor læreren fx sætter som krav, at bagning af rugbrød eller groft hvidt brød skal indgå i madpakken ved næste undervisningsgang.

2. gang: Tilberedning af en sund madpakke

Dobbeltlektionen kan starte med, at eleverne tilbereder hele eller dele af en sund madpakke, fx bagning af rugbrød eller groft hvidt brød. Mens brødet hæver og bager, kan læreren undervise eleverne i ernæringslære:

Læreren kan vælge at undervise i de officielle kostråd fra Fødevarestyrelsen.

På <http://www.altomkost.dk/Services/Undervisning/alle/forside.htm> kan læreren vælge mellem 60 plancher i PowerPoint, som gratis kan downloades fra hjemmesiden, og som kan understøtte lærerens gennemgang af de officielle kostråd.

Undervisningsgangen kan afslutte med, at eleverne spiser sammen og vurderer den sunde madpakke, som de lige har tilberedt.

Hvis der er mulighed for det i skolekøkkenet, kan eleverne teste deres viden om sunde madpakker i en quiz ved at klikke sig ind på: [http://www.madklassen.dk/om\\_dig\\_og\\_din\\_mad/Sund\\_mad/Quiz/Quiz\\_sund\\_mad.htm](http://www.madklassen.dk/om_dig_og_din_mad/Sund_mad/Quiz/Quiz_sund_mad.htm) (hjemmesiden er udarbejdet af Fødevarestyrelsen).

## **Krop, mad og motion**

Et tredje eksempel på et undervisningsforløb på det obligatoriske niveau kunne være "Krop, mad og motion". I denne forbindelse vil det være naturligt at tænke tværfagligt i et samarbejde med faget idræt.

Emnet kan udvikle elevernes viden om, at mad og motion hører sammen, og give eleverne handlemuligheder for at se, hvilken sammenhæng der er, mellem hvad og hvor meget de spiser, og hvor meget de fysisk skal bevæge sig, før de har forbrændt de indtagne kilojoule (kJ).

Emnet forløber over to gange a to lektioner.

Elevernes arbejde med emnet skal lede frem mod følgende mål:

<p>Sundhed Kost, ernæring, hygiejne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• redegøre for energibehov, og energigivende stoffers, fibres, vitaminers og mineralers ernæringsmæssige betydning</li> </ul>
<p>Samfund - ressourcer og miljø - etik Fødevarer, forbrug, hygiejne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• vurdere en vare ud fra en varedeklaration og have kendskab til mærkningsordninger</li> </ul>
<p>Fagets virksomhedsformer</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt</li> <li>• forklare, forstå, anvende, analysere og vurdere viden af fagteoretisk art</li> <li>• kommunikere om og handle i forhold til fagets æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske problemstillinger</li> </ul>

Målet for undervisningsforløbet er, at eleverne

- bliver bevidste om fødevarereklamers påvirkningskraft (markedsføring) på børns og unges forbrugsmønstre
- kan blive i stand til at gennemskue en varedeklaration i forhold til fx lightprodukter

- kan beregne, hvor meget en person skal være fysisk aktiv, før kalorierne fra slik, sodavand og anden fastfood er neutraliseret
- kan beskrive forskellige konsekvenser af overvægt, både fysisk (fx kredsløbsforstyrrelser) og socialt (fx mobning)
- kan tilberede sunde drikkevarer, sunde snacks og lette sunde mellemmåltider, som kan spises før, under og efter udøvelse af idræt eller anden fysisk aktivitet.

## 1. gang: Den bevidste forbruger

### 1. runde:

Læreren kan i sin undervisning tage udgangspunkt i elevernes kendskab til reklamer for fødevarer ved fx at stille følgende spørgsmål:

- Kender I nogen reklamer for mad og drikkevarer, hvori der optræder fx sports- eller filmstjerner?
- Kan du blive lige så god en fodboldspiller som din fodboldstjerne, hvis du drikker den samme læskedrik som den, han/hun reklamerer for? Ja/nej – hvorfor/hvorfor ikke?
- Hvorfor tror I, at sportsidoler reklamerer for usunde fødevarer?

Læreren kan i denne forbindelse fremvise forskellige reklamer, hvor fx sportsstjerner reklamerer for forskellige fødevarer, og eleverne kan prøve at afkode reklamernes fremstilling af produktet i et sundhedsmæssigt perspektiv.

### 2. runde:

I denne runde i undervisningen sættes der fokus på, at eleverne kan afkode en varedeklaration og med egne ord beskrive, hvad varen består af, samt begrunde, om den er sund eller ej.

Eleverne får nogle fødevarer udleveret af læreren, og eleverne bør kunne finde alle nødvendige forbrugerinformationer på emballagen.

Læreren kan i denne forbindelse have udarbejdet et skema, som understøtter elevernes undersøgelser. Eleverne bør kunne finde frem til fx:

- Datomærkning

- Holdbarhedsdato
- Ingredienslisten
- Næringsindhold
- Tilsætningsstoffer (fx E-numre)
- Mærkning af varen (fx økologisk).

I denne forbindelse kan læreren vælge at give en mere klassebaseret undervisning med et oplæg om tilsætningsstoffer, eller han/hun kan også vælge, at eleverne skal søge disse informationer, fx via internettet (se fx [http://www.altomkost.dk/Viden\\_om/Naeringsdeklaration/forside.htm](http://www.altomkost.dk/Viden_om/Naeringsdeklaration/forside.htm))

I forhold til næringsindholdet kan læreren bede eleverne om at finde ud af, hvad lightprodukter består af, og om de er mere sunde end andre varer (ikke-lightprodukter) af samme type. Endelig kan eleverne prøve at omregne, hvor meget de skal løbe i skolegården for at neutralisere mængden af kilojoule i en is.

Flere forslag til elevopgaver kan fx findes på

[http://www.madklassen.dk/Undervisning/elevopgaver/krop\\_og\\_motion\\_opgave/forside.htm](http://www.madklassen.dk/Undervisning/elevopgaver/krop_og_motion_opgave/forside.htm)

Dobbeltlektionen afsluttes med, at eleverne udarbejder en indkøbsliste ud fra ideer til, hvordan man kan tilberede sunde drikkevarer, sunde snacks og sunde mellemmåltider, som eleverne skal tilberede ved næste undervisningsgang.

Eleverne har mulighed for at hente inspiration til at tilberede sunde og spændende snacks på fx

<http://www.madklassen.dk/Opskrifter/Snacks/forside.htm>

<http://www.madklassen.dk/Opskrifter/Mellemmaaltid/forside.htm>

(hjemmesiderne er udarbejdet af Fødevarestyrelsen).

2. gang: Tilberedning af sund kost

Eleverne tilbereder i grupper forskellige slags mellemmåltider, drikkevarer og snacks, fx:



- clubsandwich med groft brød
- smoothie (af den sunde slags)
- cool banana – bananis.

Mens eleverne spiser den tilberedte mad, kan læreren styre en diskussion på holdet om, hvad det kan have af fysiske og sociale konsekvenser at være overvægtig, og om det er en myte, at det er dyrt og besværligt at tilberede sund mad? Eleverne bør i slutningen af forløbet forholde sig til deres egen sundhed, og hvad de selv gør for at holde sig sunde, både motions- og kostmæssigt.

### **Relevante hjemmesider til faget hjemkundskab**

[Forrige side](#)[Næste side](#)

[www.uvm.dk](http://www.uvm.dk)

[www.evaluering.uvm.dk](http://www.evaluering.uvm.dk)

[www.skolestyrelsen.dk](http://www.skolestyrelsen.dk)

[www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk)

[www.skolemad.kk.dk](http://www.skolemad.kk.dk)

[www.emu.dk](http://www.emu.dk)

[www.madklassen.dk](http://www.madklassen.dk)

[www.formidling.dk](http://www.formidling.dk)

[www.naturvidenskabsfestival.dk](http://www.naturvidenskabsfestival.dk)

[www.6omdagen.dk](http://www.6omdagen.dk)

[www.aeblefest.dk](http://www.aeblefest.dk)

[www.dpu.dk](http://www.dpu.dk)

[www.hjemkundskab.nu](http://www.hjemkundskab.nu)

[www.landbrugsraadet.dk](http://www.landbrugsraadet.dk)

[www.danishmeat.dk](http://www.danishmeat.dk)

[www.fdb.dk](http://www.fdb.dk)

[www.danskeslagterier.dk](http://www.danskeslagterier.dk)

[www.danskgartneri.dk](http://www.danskgartneri.dk)

[www.okologi.dk](http://www.okologi.dk)

[www.4h.dk](http://www.4h.dk)