

Fagformål for faget Hjemkundskab på Kolding Friskole

Skolen tilbyder faget Hjemkundskab i 6. klasse med to ugentlige undervisningstimer.

Med Madlavning som udgangspunkt tilbydes faget oftest som valgfag/semesterfag på 7., 8. og 9. klassetrin. Her undervises fire undervisningslektioner første halvår og to undervisningslektioner andet halvår.

Skolen har ikke faget på som eksamensfag efter 8. klasse.

Indhold og tanken bag faget er nærmere beskrevet sidst i denne fagbeskrivelse.

Fagformål

Kolding Friskole følger i bred udstrækning fagformålene fra Fællesmål for faget hjemkundskab, som er beskrevet:

Formålet med undervisningen i hjemkundskab er, at eleverne tilegner sig kundskaber og færdigheder, så de bliver i stand til at tage medansvar og udvise omsorg for den virksomhed, der finder sted i hjemmet, og at de opnår indsigt i de vilkår og værdier, dette livsområde har i samspil med natur, kultur og samfund.

Stk. 2.

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 kritisk stilling og handle i hjem og samfund.

Stk. 3.

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.

Fællesmål faghæfte 11

Fagbeskrivelse

Med denne formulering in mente, er det vores ønske, at elever på Kolding Friskole blandt andet kommer til at arbejde med nedenstående områder:

Med overskriften ”Mad, måltider og livskvalitet” arbejder eleverne med at -

- vælge, sammensætte og tilberede enkle og forskellige typer af måltider
- give eksempler på måltidets sociale, kulturelle og historiske aspekter
- sætte ord på sansemæssige oplevelser af måltidet
- vurdere retter og måltider ud fra sundheds-, smags- og forbrugskriterier

- beskrive forskellige madkulturer
- overveje og drøfte ansvar og omsorg i forbindelse med mad og måltider

Fødevarer og håndværk

Med overskriften ”Fødevarer og håndværk” arbejder eleverne med at -

- planlægge indkøb og arbejdsproces
- sætte navne på almindeligt anvendte fødevarer og inddele dem i fødevaregrupperne
- undersøge forskellige fødevarer og deres kvalitet i forhold til sundhed, miljø og teknologi
- tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder
- bruge redskaber, udstyr og tekniske hjælpemidler i køkkenet
- give eksempler på fødevarers vej fra jord til bord
- nyde og skabe æstetiske indtryk og udtryk

Forbrug, miljø og ressourcer

Med overskriften ”Forbrug, miljø og ressourcer” arbejder eleverne med at -

- vurdere en vare ud fra en varedeklaration
- finde frem til relevante forbrugerinformationer
- forstå, at forbrugsvalg har miljø- og ressourcemæssige konsekvenser
- tage kritisk stilling som forbruger.

Hygiejne og sundhed

Med overskriften ”Hygiejne og sundhed” arbejder eleverne med at -

- håndtere grundlæggende principper for almen køkken- og personlig hygiejne
- opbevare fødevarer korrekt
- forstå betydningen af vedligeholdelse, oprydning, rengøring og vask
- forklare hygiejnens betydning for miljø og sundhed

Indholdet omfatter de samme fire kundskabs- og færdighedsområder som i den obligatoriske undervisning, men slutmålene for valgfagsundervisningen er udbyggede og mere omfattende.

Ud over en fortsættelse af arbejdet fra det obligatoriske forløb, skal eleverne således arbejde med mere komplekse opgaver inden for de fire områder.

Det er fortsat det praktiske arbejde, der er omdrejningspunkt for undervisningen.

Eleverne inddrages i planlægningen af undervisningen.