

Undervisningsplan for Hjemkundskab

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.

Forord for hjemkundskab på Nilen Privatskole

På Nilen Privatskole undervises der i hjemkundskab i 0. klasse – 8. klasse i 1 temauger, samt 2 temadage. Her tilegner eleverne sig færdigheder og kompetencer, der sætter dem i stand til at forberede og servere retter fra forskellige madkulturer. I temaugen og temadagene opnår eleverne praktiske færdigheder, æstetiske erfaringer, og en forståelse for andres madkultur. I løbet af denne uge får eleverne også et indblik i sundhed og livskvalitet. Eleverne på i klasserne samarbejder på tværs af klasserne, så undervisningen lægger op til at, eleverne oplever værdien af et fællesskab og samarbejde, der bygger på ligestilling og demokrati.

Tværfaglighed

På Nilen Privatskole bestræber vi os på at arbejde med tværfaglighed i fagene. Dette skyldes 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.

Hjemkundskab i indskolingen:

I vores første temauge indrettes hvert klasseværelse (0. - 3. klasse) som et bestemt land i forskellige verdensdele. Eleverne deles i fire grupper med elever fra alle fire klasser. Hver lærer har hovedansvaret for aktiviteterne i et af de fire klasseværelser. Grupperne roterer fra land til land fra mandag til torsdag. Fredag bruges på et foredrag for alle og på at alle grupper får tid til at opleve, hvad de andre har lavet i klasseværelserne.

De udvalgte lande er Italien, Kina, Australien og Grønland og eleverne vil blive arbejde med følgende punkter.

- Italien: fodbold, cykelløb i bjergene, madkultur (evt. lave "mad" ud af diverse materialer), romerne (evt. film)
- Kina: madkultur, kontrasten mellem land og by, familieliv, skolekultur, størrelse og befolkning, produktion på fabrikker, lave noget af deres specielle tøj (fx specielle hatte), deres skriftsprog
- Australien: Aborigines og deres "hulemalerier", dyreliv, Great Barrier Reef, den meget varierede natur (se film)
- Grønland: perlebroderier, få besøg af en grønlænder i nationaldragt, film med naturoptagelser, dyreliv, madkultur, eskimoer, bygge små igloer

Evaluerings

Evaluerings til sidst hver dag ved brug af logbog. Evalueringen af undervisningen vil ses løbende i det daglige arbejde, da eleverne skal tage stilling til, hvordan deres mad smager, samt hvad der kunne være gjort for at arbejdsgangen samt maden kunne have givet et bedre resultat.

Hjemkundskab i mellemtrinnet:

Sundhed: Kost, ernæring, hygiejne

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

- anvende almene hygiejneprincipper ved tilberedning, opbevaring og konservering af fødevarer
- vurdere, planlægge og tilberede dagskost, måltider og retter
- lære metoder og teknikker i forbindelse med køkkenhygiejne og personlig hygiejne
- vaske korrekt op og deltage i rengøring og vedligeholdelse af redskaber og udstyr

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 det æstetiske i forbindelse med fødevarer og måltider
- undersøge andre kulturers mad- og måltidstraditioner
- deltage i måltidsfællesskaber

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:

- planlægge, vurdere og foretage indkøb
- læse varedeklarationer
- 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.

Fagets virksomhedsformer

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

- opleve med alle sanser, fortolke egne oplevelser, udvikle fantasi og kreativitet og udtrykke sig æstetisk og skabende
- arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt
- kommunikere om og handle i forhold til fagets æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske problemstillinger.

Evaluering

Evaluering til sidst hver dag ved brug af logbog. Evalueringen af undervisningen vil ses løbende i det daglige arbejde, da eleverne skal tage stilling til, hvordan deres mad smager, samt hvad der kunne være gjort for at arbejdsgangen samt maden kunne have givet et bedre resultat.