



FAABORG FRISKOLE

● PRICES HAVEVEJ 13, 5600 FAABORG

● TLF.: 6261 1270

ENGHAVESKOLEN D. 04-04-2019

Fagplanen er under revidering, og kommer snarest på hjemmesiden. Indtil da henviser vi til Folkeskolens fælles mål:

<https://arkiv.emu.dk/sites/default/files/Madkundskab%20-%20januar%202016.pdf>



FAABORGEKNENS FRISKOLE ● PRICES HAVEVEJ 13, 5600 FAABORG ● TLF.: 6261 1270 ● FAX: 6261 1271

ENGHAVESKOLEN D. 07-01-2009

Om hjemkundskab

Der undervises i faget hjemkundskab på 4. og 5. klassestrin som obligatorisk fag, og på 6.-8.klassestrin som valgfag. I det obligatoriske forløb indgår faget sammen med 3 andre praktisk-musiske fag i et forløb, hvor eleverne i 1 kvartal pr. skoleår har faget i 3 timer pr. uge. For at optimere faget er der tale om mindre hold på max. 14 elever.

Som valgfag kan eleverne vælge hjemkundskab i et forløb af et kvart års varighed. Faget tilbydes 2 kvartal pr. skoleår. Det enkelte forløb kan tage udgangspunkt i et tema omkring bestemte fødevarer, mad fra andre kulturer osv.

I hjemkundskab arbejder vi ud fra den overbevisning, at børnene gennem kropslige oplevelser danner sig erfaringer, der er med til at forme og præge dem i deres videre udvikling. Derfor mener vi at det er vigtigt at faget får lov til at leve og bliver en oase, hvor det er tilladt at eksperimentere og skabe.

Gennem praktiske, eksperimenterende og skabende opgaver får børnene 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.

Mål:

Gennem undervisningen skal eleverne tilegne sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at

- Vælge, sammensætte og tilberede enkle og forskellige typer af måltider
- Sætte ord på sansemæssige oplevelser af måltidet
- Sætte navne på almindelige anvendte fødevarer og inddele dem i fødevaregrupper
- Tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og –metoder
- Bruge redskaber, udstyr og tekniske hjælpemidler
- Give eksempler på fødevarers vej fra jord til bord
- Håndtere grundlæggende principper for almen køkken- og personlig hygiejne
- Forstå betydningen af vedligeholdelse, oprydning, rengøring og vask
- Tage kritisk stilling som forbruger

Ud over de mere konkrete mål for undervisningen vælger vi også at sætte fokus på:

- Glæden ved at deltage i et vellykket og fælles måltid. Måltidskulturen er i udvikling, og det er derfor vigtigt, at der i hjemkundskabsundervisningen skabes gode rammer for at opleve fællesskab, ansvar og omsorg i forbindelse med måltiderne.

Evaluering:

Der evalueres efter hver time, evt. produkter og processer vurderes. Da faget udmærker sig ved at der efter hver gang er et produkt som eleverne kan forholde sig til, er evalueringen en integreret del af undervisningen.



