

Fagplan

Hjemkundskab (udbydes desuden som valgfag og inddrages i emneuge og b-uger)

Slutmål efter 6./7. klassestrin

Sundhed: Kost, ernæring, hygiejne

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

- redegøre for energibehov, og energigivende stoffers, fibres, vitaminers og mineralers ernæringsmæssige betydning
- vurdere, planlægge og tilberede dagskost, måltider og retter ud fra kostenbefalinger 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

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
- eksperimentere med fødevarersammensætninger og kryddringer med henblik på at skabe æstetiske indtryk og udtryk
- reflektere over og sætte ord på sansemæssige oplevelsers samspil med følelser, individuelle erfaringer og kultur samt det æstetiske i forbindelse med fødevarer og måltider
- tage stilling til madens og måltidets betydning for sundhed og livskvalitet for én selv og for andre

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

- sætte navne på almindeligt anvendte råvarer/fødevarer og inddele dem i fødevarergrupperne
- 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 fødevarergrupperes kvalitet i forhold til smagsmæssige og madtekniske egenskaber, sundhed, miljø, etik og pris
- kende til forbrugers rettigheder og pligter i forhold til indkøb og anvendelse af varer
- 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 og for sundhed og livskvalitet
- anvende principper for bæredygtig husholdning i forbindelse med indkøb, madlavning, opvask, rengøring, vask og affaldshåndtering
- tage kritisk stilling som forbruger og 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
- forklare, forstå, anvende, analysere og vurdere viden af fagteoretisk art
- kommunikere om og handle i forhold til fagets æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske i problemstillinger