

Hjemkundskab

På Ølstrup Friskole undervises der i hjemkundskab fra 6.-7. kl.

Formål for faget hjemkundskab

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.

Slutmål for faget Hjemkundskab

Efter 6. /7. klassetrin

Mad, måltider og livskvalitet

Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til 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
- anvende kostanbefalinger
- beskrive forskellige madkulturer
- overveje og drøfte ansvar og omsorg i forbindelse med mad og måltider.

Fødevarer og håndværk

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

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

Forbrug, miljø og ressourcer

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

vurdere en vare ud fra en varedeklaration
sætte forbrug i relation til behov, valg og vaner
finde frem til relevante forbrugerinformationer
forstå, at forbrugsvalg har miljø- og ressourcemæssige konsekvenser
tage kritisk stilling som forbruger.

Hygiejne og sundhed

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