

Fag	Formål	Indhold	Undervisningsmetoder	Slutmål
<p><b>Hjemkundskab</b></p> <p>Faget indgår i udeskole samt emneuger.</p>	<p>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 samfunds faktorer samt af områdets betydning for ressource og miljøproblemer og for sundhed og livskvalitet for den enkelte og andre.</p> <p><i>Stk. 2.</i> 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.</p> <p><i>Stk. 3.</i> 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 ligeværd og demokrati.</p>	<p>Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til:</p> <p><a href="http://www.uvm.dk/Service/Publikationer/Publikationer/Folkeskolen/2009/Faelles-Maal-2009-Hjemkundskab/Slutmaal-for-faget-hjemkundskab/Efter-4-5-6-7-klassetrin">http://www.uvm.dk/Service/Publikationer/Publikationer/Folkeskolen/2009/Faelles-Maal-2009-Hjemkundskab/Slutmaal-for-faget-hjemkundskab/Efter-4-5-6-7-klassetrin</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bålmed med udgangspunkt i naturens spisekammer.</li> <li>- Teori omkring hygiejne, fødevarerkendelse samt opbygning af opskrifter.</li> <li>- arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt</li> <li>- Ture ud af huset til bl.a. bondegård, slageteri, supermarkeder osv.</li> </ul> <p><b>Klasse trin:</b> 4.-5. &amp; 6. klasse har hjemkundskab, pt. 46 elever. Timerne er fordelt på 8 uger efterår og 11 uger forår. Lektionerne er dobbelttimer + pause, - i alt 105 minutter. Der er 2 undervisere.</p> <p><b>Praksis:</b> Undervisningen foregår som udgangspunkt</p>	<p>Se venligst ”linket” under indhold.</p>

			<p>udendørs ved bål. Skolen råder over bålpander, gryder og andet nødvendigt grej. Eleverne er opdelt i hold af 3 pers. En fra hvert klassetrin. Eleverne undervises, alt efter dagens program samlet eller opdelt i klassetrin. Undervisningen starter i klasseværelse/køkken hvor eleverne undervises i : indkøb, råvarer, hygiejne, sikkerhed, samarbejde(planlægning, strukturering, ansvarsområder , udførelse)samt mange andre emner.</p> <p><b>Årsplan - undervisningsplan</b> I gennem et forløb over 3 år kommer eleverne gennem flg. <b>4. klasse</b> Indkøb –</p>	
--	--	--	--	--

			<p>varegrupper , økologi, naturens spisekammer, køkkenhaven Ny madpyramide(kost og ernæring), Valg af opskrifter og omskrivning af disse. Arbejde i grupper med 5.-6. klasse. gruppe størrelse - 3 personer. Bål tjeneste, brænde, optænding, sikkerhed, oprydning. Madlavning over bål: forberede ingredienser(veje, måle, hygiejne) stege, koge, bage m.m. Rengøring: Opvask i hånd, opvaskemaskine + vaskemaskine</p> <p><b>5.klasse</b> Som 4.klasse Større krav til evnen at samarbejde, med</p>	
--	--	--	---	--

			<p>udgangspunkt i tidligere erfaringer. Besøg på virksomheder som: konventionelt landbrug/økologisk landbrug – slagteri(Danish Crown, Horsens).Supermarkeder. Madkultur, mad i andre lande.</p>	
--	--	--	---	--