

# 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 ligeværd og demokrati.

## Slutmål for faget hjemkundskab

### Efter 4./5./6./7. klassetrin

#### **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 kostanbefalinger 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 krydringer 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, sundhed og livskvalitet
- 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
- forklare, forstå, anvende, analysere og vurdere viden af fagteoretisk art

- kommunikere om og handle i forhold til fagets æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske problemstillinger.

## **Efter 4./5./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 krydringer 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 forbrugerens 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, sundhed og livskvalitet
- 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
- forklare, forstå, anvende, analysere og vurdere viden af fagteoretisk art
- kommunikere om og handle i forhold til fagets æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske problemstillinger.