

# Madlavning

Der undervises i hjemkundskab på 5. og 6. klassetrin. Klassen er delt i disse timer, så halvdelen har hjemkundskab og halvdelen har sløjd. Efter jul bytter holdene fag.

## 1. Formål:

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.

## 2. Udviklingen i undervisningen:

*Efter 5. klassetrin:*

### **Mad, måltider og livskvalitet:**

Undervisningen i hjemkundskab omhandler et livsområde, eleverne har kendskab til fra hjemmet, og den tager sit udgangspunkt i de erfaringer, eleverne på forskellig vis besidder.

I den første undervisning præsenteres eleverne for mange forskellige råvarer. De tilbereder enkle retter og måltider, og der tales om syns-, duft- og smagsindtryk.

### **Fødevarer og håndværk:**

Det kendskab, som eleverne allerede har til forskellige fødevarer, udnyttes. Efterhånden lærer de gennem det praktiske og konkrete arbejde flere og flere fødevarer og deres anvendelsesmuligheder at kende.

De elementære madlavningsteknikker, fx stegning, bagning og kogning samt brugen af køkkenets redskaber og maskiner, indgår med stigende sværhedsgrad i det praktiske arbejde.

### **Hygiejne og sundhed:**

Som en naturlig del af undervisningen lærer eleverne om betydningen af håndvask, opvask, rene redskaber og tekstiler samt om vigtigheden af at adskille råvarer og at opvarme og afkøle korrekt.

*Efter 6. klassetrin:*

### **Mad, måltider og livskvalitet:**

Historiske retter, mad til fest, traditioner og højtider og retter fra andre kulturer er emner, som eleverne undersøger, diskuterer og arbejder praktisk med flere gange i forløbet.

I forbindelse med at eleverne tilbereder og spiser måltidet, er det vigtigt, at de bliver opmærksomme på måltidets sociale betydning og på, at man i hjemmet og også i andre sammenhænge har et fælles ansvar for både forberedelsen og gennemførelsen af måltidet.

## **Fødevarer og håndværk:**

Når eleverne har opnået et varieret kendskab til både fødevarer og tilberedningsmetoder, stilles de opgaver, hvor de skal udarbejde indkøbslister og planer for det praktiske arbejde.

Eleverne undersøger, hvordan fødevarer bliver produceret, og der skabes situationer, hvor eleverne selv eksperimenterer med forskellige produkter. Sammenhængen mellem produktionsformer, pris og kvalitet vurderes.

I forbindelse med tilberedning og præsentation af forskellige typer af retter bevidstgøres eleverne om, at konsistens, nydelse, anretning og servering har betydning for den smagsmæssige oplevelse.

## **Hygiejne og sundhed:**

Den personlige hygiejne, køkkenhygiejnen, håndteringen af råvarer og disse forholds betydning for sundhed og livskvalitet indgår i såvel det praktiske arbejde som i drøftelserne af valg og konsekvenser.

## **3. Evaluering:**

Det falder naturligt i et praktisk fag som hjemkundskab at evaluere på produktet, men det er væsentligt, at der evalueres på alle undervisningens forskellige elementer, herunder på samarbejdet eleverne imellem og mellem lærer og elever.

Der bør evalueres både på den enkelte undervisningsgang og på længerevarende forløb i forhold til de opstillede mål. Evalueringen kan foregå som en samtale umiddelbart efter processen, ved en fælles diskussion som afslutning på lektionerne eller ved en drøftelse efter forløbet. Det kan også ske som en kort, mundtlig dialog mellem samarbejdspartnere, parvis eller gruppevis.

Læreren kan alene eller sammen med kolleger i hjemkundskabsteamet overveje indholdet og gennemførelsen af undervisningen. Denne refleksion er med til at kvalificere tilrettelæggelsen og gennemførelsen af kommende forløb i faget.

De sidste 4 undervisningsgange i 6. klasse skal eleverne parvis planlægge og forberede en toretters menu. De skal finde opskrifter, lave huskeseddel og stå for uddelegering af arbejdsopgaverne i undervisningen. Til slut vil hele holdet være med til at vurdere den enkeltes arbejdsindsats.

## **4. Slutmål:**

### **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

## **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 fødevaregrupperne
- undersøge forskellige fødevarer og deres kvalitet i forhold til sundhed, miljø og teknologi
- tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder
- bruge redskaber, udstyr og tekniske hjælpemidler

## **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 og rengøring
- forklare hygiejnens betydning for miljø og sundhed

## **5. Materialer og arbejdsmetoder:**

Der bliver i undervisningen brugt alle slags opskrifter: Fra kogebøger, ugeblade, internettet og fra egen samling. Det er dog vigtigt at opskrifterne er udarbejdet pædagogisk til det aktuelle alderstrin og emne. Det kræver eksempelvis, at de er enkle i deres opsætning, at processer er forklaret detaljeret og i punktform, og at sproget er entydigt og tilgængeligt. Gennem arbejdet med forskellige typer af opskrifter lærer eleverne et fagsprog og nogle arbejdsgange, således at de efterhånden kan overskue mere komplekse processer.

Undervisningen foregår for hele holdet samtidig. Det er en fælles opgave at få produceret dagens opgave. Når opgaverne er uddelegeret kan den individuelle undervisning finde sted.

## **6. Elevernes alsidige og personlige udvikling:**

Mange af hjemkundskabsfagets discipliner, såsom: læse og forstå en opskrift, begå sig i et køkken, samarbejde om en opgave, planlægge, tilrettelægge og evaluere er stærkt medvirkende til elevens alsidige og personlige udvikling.