

Undervisningsplan for faget hjemkundskab på Privatskolen Nakskov

Revideret februar 2016

Privatskolen tilbyder ikke undervisning i faget hjemkundskab, derfor arbejder skolen efter denne undervisningsplan for at nå et slutmål for faget hjemkundskab svarende til Fælles Mål.

Skolen har årlige emneuger, fagdage, tværfaglige projekter, juleklippedag osv., hvor eleverne arbejder med faget på forskellige måder og gennem forskellige tilgange. Vi har på skolen bålplads, hvor vi jævnligt laver mad over bål i forbindelse med fx tværfagligt projektarbejde såsom middelalder, vikingetid osv.

I den ene af skolen emneuger er det overordnede tema mad og motion, hvor eleverne arbejder koncentreret omkring fremstilling af sund og nærende kost samt teorien bag. Denne uge omfatter alle skolens klasser.

- 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
- Tage stilling til madens og måltidets betydning for sundhed og livskvalitet for én selv og for andre.
- Vurdere en vare ud fra en varedeklaration og have kendskab til mærkningsordninger
- Kende til forbrugerens rettigheder og pligter i forhold til indkøb og anvendelse af varer
- Forklare madens, forbrugets og hygiejnens/husholdningens betydning for miljø, sundhed og livskvalitet
- Forklare, forstå, anvende, analysere og vurdere viden af fagteoretisk art
- Bruge hensigtsmæssige arbejdsstillinger
- Vælge materialer ud fra overvejelser om ressourceudnyttelse og bæredygtighed