

Fag: Madkundskab
Klassetrin: 5. klasse
Lærer: Charlotte Larsen
Skoleår: 2024/2025

Indhold:

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.

De centrale kundskabs- og færdighedsområder:

- Sundhed: Kost, ernæring, hygiejne.
- Kultur – æstetik – livskvalitet: Madlavning og måltider.
- Samfund – ressourcer og miljø – etik: Fødevarer, forbrug, hygiejne.
- Fagets virksomhedsformer.

Undervisningen vil foregå som en vekselvirkning mellem teoretisk og praktisk arbejde. Vi starter med at eksperimentere med forskellige metoder, så eleverne på den måde får et indblik i fagets grundteknikker, såsom at ælte, bage, skære, piske, koge osv. Ligeledes skal de gerne opnå en basisviden om forskellige basisfødevarers ernæring, opbevaring, holdbarhed, energi, økologi mm.

Med forbehold for mindre ændringer.

Vh
Charlotte

