

# Læseplan for faget hjemkundskab.

---

Ingrid Jespersens Gymnasieskole har ikke indarbejdet faget Hjemkundskab i sin timeplan med faste ugentlige lektioner. Skolen arrangerer i stedet "smagens dag" for eleverne på mellemtrinnet med emnerne Forbrug og hygiejne samt Madlavning og måltider. Det er desuden en fast tradition, at skolens fem 8. klasser sørger for bespisning af 3-400 forældre ved skolens fødselsdagsfest.

I faget Naturfag arbejdes som optakt til "Smagens dag" med Sundhed, kost og ernæring med følgende slutmål for øje:

*Sundhed: Kost, ernæring, hygiejne*

- 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.

Skolen udbyder desuden et valgfag på mellemtrinnet benævnt "Kogeskolen".

Der arbejdes efter følgende slutmål:

## **Kundskabs- og færdighedsområde**

Når en elev forlader Ingrid Jespersens Gymnasieskole efter 9. klasse, er målet, at eleven skal kunne:

*Samfund – ressourcer og miljø – etik: Fødevarer, forbrug, hygiejne*

- 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.

*Kultur – æstetik – livskvalitet: Madlavning og måltider*

- 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 fødevarerens sammensætninger 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.