

Slutmål for faget hjemkundskab

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 og digitale kostberegninger
- beskrive forskellige madkulturer
- overveje og drøfte ansvar og omsorg i forbindelse med mad og måltider.

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 og vedligeholde redskaber, udstyr og tekniske hjælpemidler
- give eksempler på fødevarers vej fra jord til bord
- nyde og skabe æstetiske indtryk og udtryk.

Forbrug, miljø og ressourcer

Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at

- vurdere en vare ud fra en varedeklaration
- sætte forbrug i relation til behov, valg og vaner
- finde frem til relevante forbrugerinformationer
- forstå, at forbrugsvalg har miljø- og ressourcemæssige konsekvenser
- tage kritisk stilling som forbruger.

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, rengøring og vask
- forklare hygiejnens betydning for miljø og sundhed.

www.friskolen-viborg.dk

Ammunitionsvej 5
8800 Viborg

Tlf. kontor: 86 62 00 42 / SFO: 86 62 74 90
mail:info@friskolen-viborg.dk

Slutmål for faget hjemkundskab som valgfag

Mad, måltider og livskvalitet

Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at

- sammensætte, tilberede og anrette måltider til forskellige lejligheder
- smage forskelle og sætte smags erfaringer i relation til kryddring, fødevarer, tilberedningsformer, måltider, servering, stemning og rum
- give eksempler på måltider gennem tiden og i forskellige kulturer
- anvende forskellige kostenbefalinger og digitale kostberegninger til sammensætning og vurdering af måltider
- forholde sig til faktorer, der påvirker mad og måltider, og deres betydning for sundhed og livskvalitet
- vurdere mad og måltiders betydning for ressourcer og miljø
- forholde sig til aktuelle emner og problemstillinger om mad og måltider.

Fødevarer og håndværk

Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at

- planlægge og tilberede varieret, indbydende og velsmagende mad
- planlægge praktiske arbejdsprocesser, alene og sammen med andre
- benytte faglige udtryk og begreber
- vurdere fødevarers kvalitet ud fra indhold, smag og anvendelse
- drøfte etiske problemstillinger herunder genteknologi og dyrevelfærd
- finde oplysninger i relevante medier om fødevarer, lovgivning mv.
- eksperimentere med råvaresammensætning, smagsgivere og teknikker
- behandle fødevarer, redskaber og udstyr hensigtsmæssigt
- give eksempler på fødevarers oprindelse, produktion og opbevaring
- vælge opskrifter og tilpasse dem efter forskellige kriterier.

Forbrug, miljø og ressourcer

Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at

- drøfte sammenhængen mellem forbrug og teknologi- og samfundsudvikling
- undersøge forbrugets sammenhæng med vareproduktion og markedsføring

www.friskolen-viborg.dk

Ammunitionsvej 5
8800 Viborg

Tlf. kontor: 86 62 00 42 / SFO: 86 62 74 90
mail: info@friskolen-viborg.dk

- tage stilling til egne behov og ønsker i hverdagen og de faktorer, der påvirker deres valg
- undersøge forbrugerens rettigheder i forhold til indkøb og anvendelse af varer
- forholde sig til ressourceanvendelse i husholdning og vareproduktion
- anvende principper om bæredygtig husholdning i forbindelse med indkøb, madlavning, opvask og vask
- foretage økonomiske overvejelser i forhold til indkøb
- forholde sig til sammenhænge mellem forurening af natur og fødevarer.

Hygiejne og sundhed

- Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at
 - håndtere hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af fødevarer
 - behandle redskaber og udstyr hensigtsmæssigt
 - udføre god personlig hygiejne i forbindelse med arbejdet med fødevarer
 - anvende konserveringsprincipperne frysning og syltning*
 - beskrive forskellige rengørings- og vaskemidler samt deres anvendelse
 - forklare forskellige vaskesymboler
 - give eksempler på mikroorganismers forekomst og betydning i miljøet, i fødevarerne og hos mennesket
 - forholde sig til hygiejneproblematikken i fødevarereproduktionen
 - forholde sig til vilkår for husarbejde og dets betydning for sundhed og livskvalitet.