

Undervisningsplan for faget hjemkundskab på Friskolen i Viborg:

Da skolen ikke tilbyder skemalagt undervisning i faget hjemkundskab, arbejder skolen efter denne undervisningsplan.

Skolen har årlige emneuger, værkstedsuger og tværfaglige projekter, hvor eleverne arbejder med faget på forskellige måder og gennem forskellige tilgange.

Disse forløb er beskrevet i skolens Rammeplan, som er en semester- og undervisningsplan for Friskolen i Viborg. Rammeplanen er skolens undervisningsplan for efteråret 2012, og som angiver udviklingen hen i mod slutmålene svarende til Fælles Mål.

Værkstedsuger

Vi har to årlige værkstedsuger hvor eleverne arbejder indenfor den praktisk-musiske fagrække. (hjemkundskab, sløjd, håndarbejde). Derudover tilrettelægger vi faget så det bliver integreret i følgende tværfaglige aktiviteter:

Friskolemarkedsuge: Hvert år i november, har skolen en fælles emneuge, hvor alle børn arbejder i aldersintegrerede værksteder. Et af værkstederne er et hjemkundskabs-værksted.

Skolens fødselsdag: Hvert år fejrer vi skolens fødselsdag, hvor børn sammen med forældre skal sørge for at tilberede en ret til et fælles frokostbord. Ugen op til selve fødselsdagen er en aldersintegreret værkstedsuge.

Lejre

Hvert år deltager eleverne i to lejrture, hvor de skal indkøbe, tilrettelægge og tilberede måltiderne

Bod

Hver fredag har skolen en bod. Hvor der sammensættes og tilberedes enkle måltider til alle børn på skolen. Det er vores 6. og 7 klasse der varetager bodfunktionen.

Arbejdsdag

På arbejdsdage planlægger og tilbereder eleverne frokosten sammen med deres forældre

Valgfag

Valgfagsundervisningen i hjemkundskab tilrettelægges på 6,7, 8. og 9. klassetrin.

Undervisningsplan for faget hjemkundskab

Mad, måltider og livskvalitet

0.- 7. klasse undervises i dette CKF område

I dette område er det helt centrale, at eleverne erfarer gennem skabende og kreative processer og de sansemæssige oplevelser. Gennem de forskellige undervisningsforløb opøver eleverne færdighed i at tilrettelægge og tilberede forskellige måltider. Desuden arbejdes der løbende med madens betydning for sundhed og livskvalitet.

Skolens fødselsdag, bod, Friskolemarked, Lejr og værksteder

- tilberede forskellige typer af måltider
- sammensætte måltider til hverdag og fest både i hjemmet og i andre sammenhænge
- deltage i måltidsfællesskaber med fokus på smag og nydelse

Værksteduger (0- 5. klasse)

- vurdere, hvad man spiser og hvorfor
- undersøge og vurdere færdige retter og måltider
- planlægge og sammensætte måltider ud fra kostanbefalinger og kostråd
- beregne og vurdere mad og måltider, bl.a. ved anvendelse af it
- undersøge danske og andre kulturers mad- og måltidstraditioner.

Fødevarer og håndværk

0.- 9. klasse undervises i dette CKF område

Det centrale i dette område er, at eleverne tilegner sig både håndværksmæssige færdigheder og kundskaber om de praktiske madlavningsprocesser. Desuden skal de kende til udbud og produktion af forskellige fødevarer samt deres anvendelsesmuligheder.

Værksteduger (0- 5. klasse)

- eksperimentere med tilberedning af forskellige fødevarer
- undersøge fødevarers reaktion og forandring under tilberedning
- vurdere og justere smagen i forskellige retter
- planlægge indkøb og arbejdsprocesser
- anrette og præsentere forskellige fødevarer og retter
- undersøge fødevarers oprindelse, sæson og kvalitet
- undersøge forskellige fødevarers vej fra jord til bord

Lejr (0.-9. klasse)

- anvende forskellige madlavningsmetoder og teknikker
- læse og bruge forskellige opskrifter
- bruge og vedligeholde køkkenets redskaber og maskiner

Forbrug, miljø og ressourcer

I vores 4. og 5. klasse undervises i dette CKF område

Eleverne arbejder med deres roller som bevidste forbrugere i forhold til opgaver i hjemmet og egne behov. Der lægges op til, at eleverne i de praktiske og konkrete opgaver arbejder miljø- og ressourcebevidst og får indsigt i, at de daglige handlinger har forskellige miljø-mæssige konsekvenser.

Værkstedssuger (4.- 5. klasse)

- analysere og vurdere forbrug i relation til valg og vaner
- planlægge, vurdere og foretage indkøb
- læse varedeklarationer og kende andre former for mærkning af varer
- sammenligne og vurdere varer i forhold til indhold, pris og kvalitet
- søge information om fødevarerlovgivning og forbrugerinstitutioner
- undersøge og vurdere miljømæssige problemstillinger i husholdninger
- analysere og vurdere etiske problemstillinger, fx produktionsformer og dyrevelfærd
- være bevidst om egen forbrugerrolle og indflydelse.

Hygiejne og sundhed

I vores 2,3,4 og 5. klasse undervises i dette CKF område

Det centrale i dette område er, at eleverne tilegner sig forståelse for sundhedens og hygiejnens betydning i forbindelse med indkøb, madlavning, opbevaring af fødevarer, rengøring og personlig hygiejne.

Værkstedssuger (2- 5. klasse)

- tilegne sig viden om, hvordan fødevarer opbevares korrekt
- undersøge mikroorganismers forekomst, betydning, vækstbetingelser og spredning
- vaske korrekt op og deltage i rengøring og vedligeholdelse af redskaber og udstyr
- anvende enkle opbevarings- og konserveringsprincipper, fx frysning og syltning
- undersøge sammenhængen mellem fysisk, psykisk og social sundhed.

Lejr, Friskolemarked

- Lære metoder og teknikker i forbindelse med køkkenhygiejne og personlig hygiejne
-