

37.13

UNDERVISNINGSVEJLEDNING
FOR FOLKESKOLEN **UDKAST**
26

Hjemkundskab 1974

FOLKESKOLENS LÆSEPLANSUDVALG

Folkeskolens læseplansudvalg

Skoledirektør Hans Jensen, *formand*
Overlærer Bent Andersen
Skoleinspektør Mogens Andersen
Undervisningsinspektør Jens Bach
Undervisningsdirektør A. Baunsbak-Jensen
Overlærer Else Byrith
Undervisningsinspektør A. Bøgeskov
Skolebestyrer B. Christensen-Dalsgaard
Undervisningsdirektør Rikard Frederiksen
Fuldmægtig Henrik Helsted, *tilforordnet*
Undervisningsinspektør Per Iversen
Skoledirektør Poul E. Jacobsen
Overlærer Jørgen Jensen
Skoledirektør mag. art. Kr. Thomsen Jensen
Undervisningsinspektør I. Skov Jørgensen
Overlærer Kirsten Kjersgaard
Undervisningsdirektør O. I. Mikkelsen
Fuldmægtig Eyvind Noer, *tilforordnet*
Undervisningsinspektør B. Kehlet Nørskov
Førstelærer Mogens Rafn
Skoledirektør Svend Aage Rasmussen
Adjunkt Kurt Stolt
Rektor Harald Torpe
Overlærer Kaj Varming

NB! Vedrørende spørgsmål om undervisningslokalers, herunder faglokalers udformning og indretning henvises til den af *Folkeskolens Byggeudvalg* udarbejdede publikation »Projekteringsgrundlag for folkeskoler« (Undervisningsministeriet, seneste udgave).

UNDERVISNINGSVEJLEDNING FOR FOLKESKOLEN-UDKAST

26

Hjemkundskab

1974

FOLKESKOLENS LÆSEPLANSUDVALG
I KOMMISSION HOS LÆRERFORENINGERNES MATERIALEUDVALG

FORORD

Nærværende udkast til undervisningsvejledning er et led i den række af vejledninger, der udsendes af Folkeskolens Læseplansudvalg på grundlag af forslag til lov om folkeskolen af 15. december 1972, hvor der i § 4, stk. 8, bl. a. anføres:

»Undervisningsministeren fastsætter regler om formålet med undervisningen i de enkelte fag eller faggrupper og udsender vejledende timeforcaingsplaner og læseplaner, jfr. § 16, stk. 1.«

Udsendelsen markerer tillige en ajourføring i overensstemmelse med den udvikling, der har fundet sted inden for det pågældende område, siden den sidste vejledning blev udsendt.

Udvalget ønsker at præcisere, at dette udkast sammen med de øvrige udkast til vejledninger i første række har til formål at danne grundlag for fortsatte drøftelser omkring indholdet og tilrettelæggelsen af folkeskolens undervisning og således ikke kan være udgangspunkt for en generel revision af de lokale undervisningsplaner, så længe der ikke er taget politisk stilling til det fremtidige lovgrundlag. Indholdet i udkastet vil dog formentlig tillige inden for de gældende undervisningsplaners rammer kunne virke inspirerende for undervisningen.

Vejledningen er udarbejdet af læseplansudvalgets fagudvalg nr. 5, der har haft følgende sammensætning:

Undervisningsinspektør Jens Bach, undervisningsministeriet, formand

Afdelingsleder Ole B. Larsen, Danmarks Lærerhøjskole

Skoleinspektør Ann Jeppesen, Albertslund

Fagkonsulent Knud Hansen, direktoratet for folkeskolen, folkeoplysning, seminarier m. v., sekretær

Som særlig arbejdsgruppe ved denne vejledning har medvirket:

Lærer Karen Baungaard-Sørensen, Esbjerg

Lærer Else Ernstsens, Horsens

Lærer Christine Greisen, Odense

Lærer Hanne Grønbæk, Tjæreborg

Seminarieadjunkt Kirsten Wiborg Jensen, Århus

Fagkonsulent Karen Jonassen, direktoratet for folkeskolen m. v.

Fagkonsulent Inga Rugtved Madsen, direktoratet for folkeskolen m. v.

Studielektor Dorthe Petersen, Esbjerg.

Den har – i den udstrækning, det har været muligt – været forelagt til udtalelse og til åben drøftelse i fagligt interesserede kredse og er herefter af fagudvalget indstillet til godkendelse i læseplansudvalget.

Her er forslaget blevet gennemdrøftet på ny og er – efter enkelte ændringer – i den nu foreliggende form tiltrådt af Folkeskolens Læseplansudvalg som dette udvalgs udkast til undervisningsvejledning for det omhandlede område i folkeskolen.

Folkeskolens Læseplansudvalg,

juni 1974.

Hans Jensen.

INDHOLD

1. Formål.....	7
1.1. Fagets indhold.....	7
1.2. Fagets særpræg.....	9
1.2.1. Fagets begrundelse.....	9
1.2.2. Fagets videnaspekter.....	9
1.2.3. Fagets færdighedsaspekter	9
1.2.4. Fagets holdningsaspekter	9
1.2.5. Fagets undervisningsformer	10
1.2.5.1. Gruppeundervisning.....	10
1.2.5.2. Klasseundervisning.....	11
1.2.5.3. Individuel undervisning.....	11
1.2.6. Fagets placering.....	11
2. Hjemkundskab før den obligatoriske undervisning.....	12
2.1. Indledning	12
2.2. Undervisningen indhold	12
2.3. Undervisningens vilkår	13
2.4. Undervisningsformer	13
2.5. Hjælpemidler	13
3. Hjemkundskab som obligatorisk fag.....	15
3.1. Indledning	15
3.2. Undervisningens indhold	15
3.2.1. Madlavning	15
3.2.2. Ernæringslære	16
3.2.3. Levnedsmiddellære	16
3.2.4. Kostlære	16
3.2.5. Hygiejne	17
3.2.6. Økonomi- og forbrugerorientering	17
3.2.7. Redskaber og tekniske hjælpemidler.....	17
3.2.8. Arbejdsbevægelser.....	17
3.2.9. Risikomomenter.....	17
3.3. Undervisningens tilrettelæggelse.....	18
3.4. Hjælpemidler og materialer.....	18
4. Hjemkundskab som valgfag.....	19
4.1. Indledning	19

4.2. Unudervisningens indhold.....	19
4.2.1. Madlavning	19
4.2.2. Ernæringslære	19
4.2.3. Levnedsmiddellære	19
4.2.4. Kostlære	20
4.2.5. Hygiejne	20
4.2.6. Økonomi og forbrugerorientering.....	20
4.2.7. Redskaber og tekniske hjælpemidler.....	20
4.2.8. Barnepleje	21
4.2.9. Boliglære	21
4.3. Undervisningens tilrettelæggelse.....	21
4.4 Hjælpemidler og materialer.....	21
5. Tværfaglige forslag	23



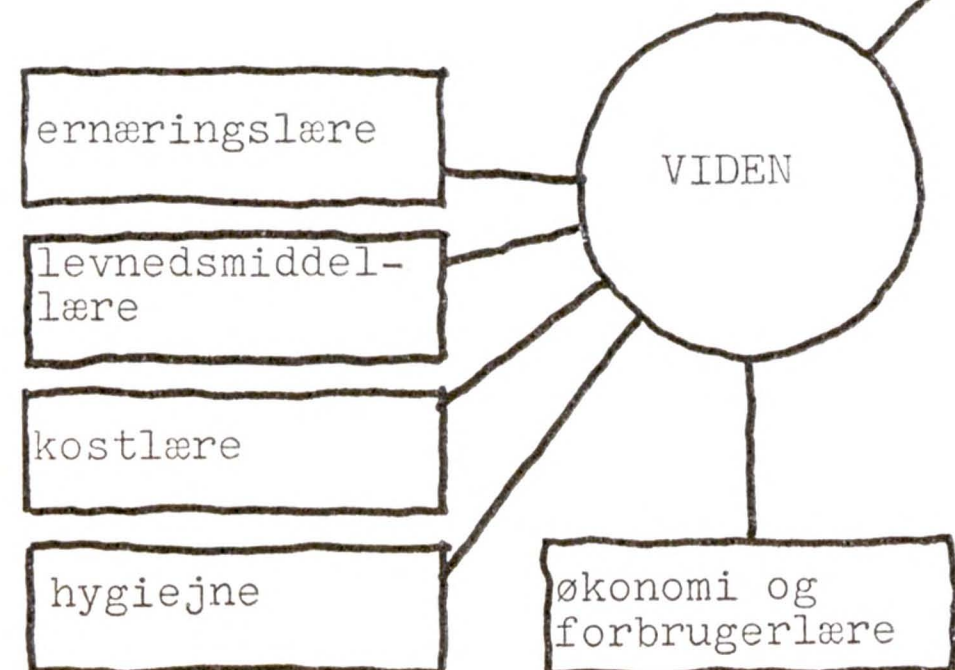
**Billedet fjernet på grund
af ophavsret**

Formål

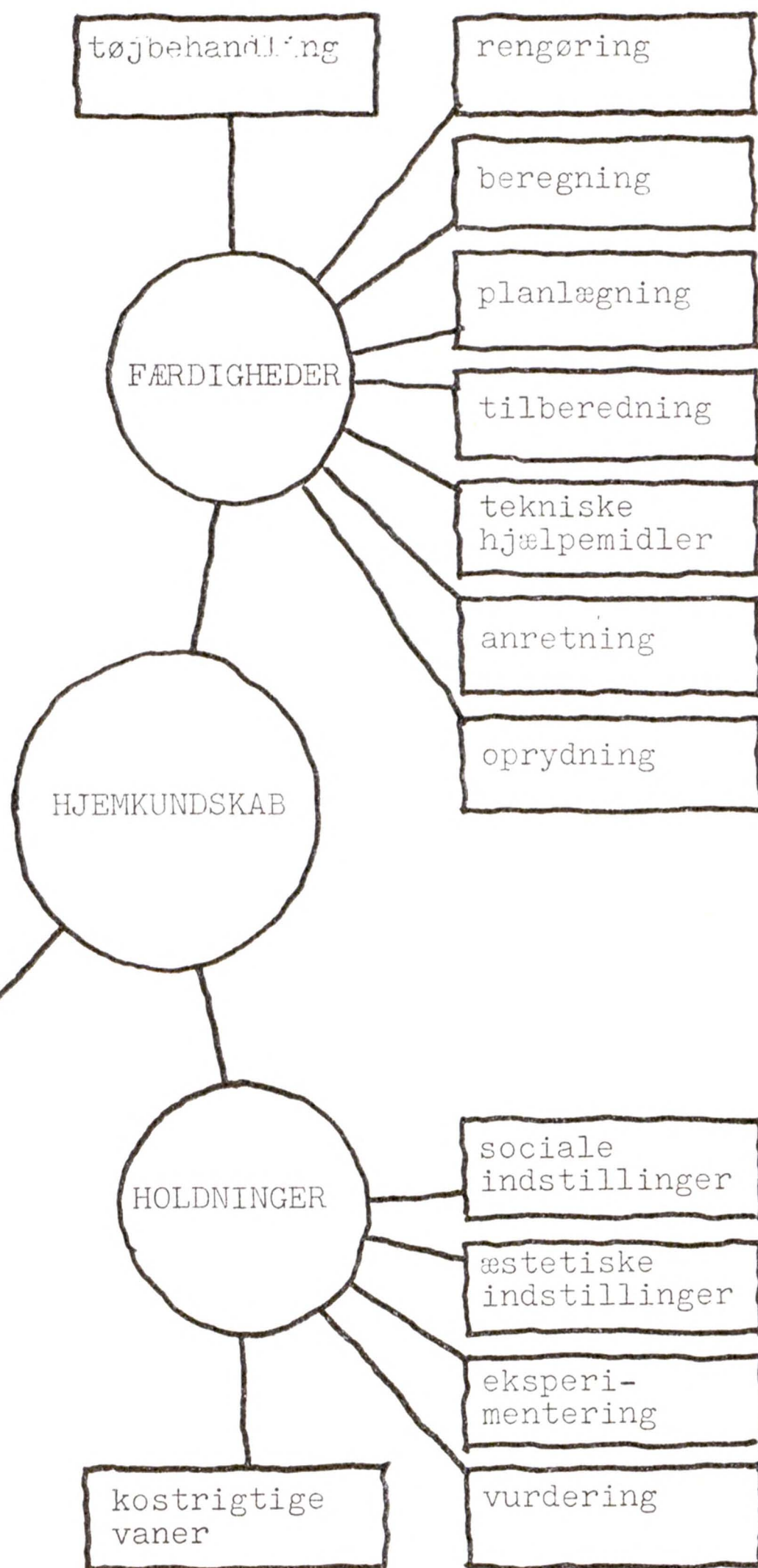
Formålet med undervisningen er, at eleverne tilegner sig viden og gør erfaringer inden for områder, der kan være af betydning for dem som forbrugere og ved planlægning og varetagelse af arbejdet i hjemmet.

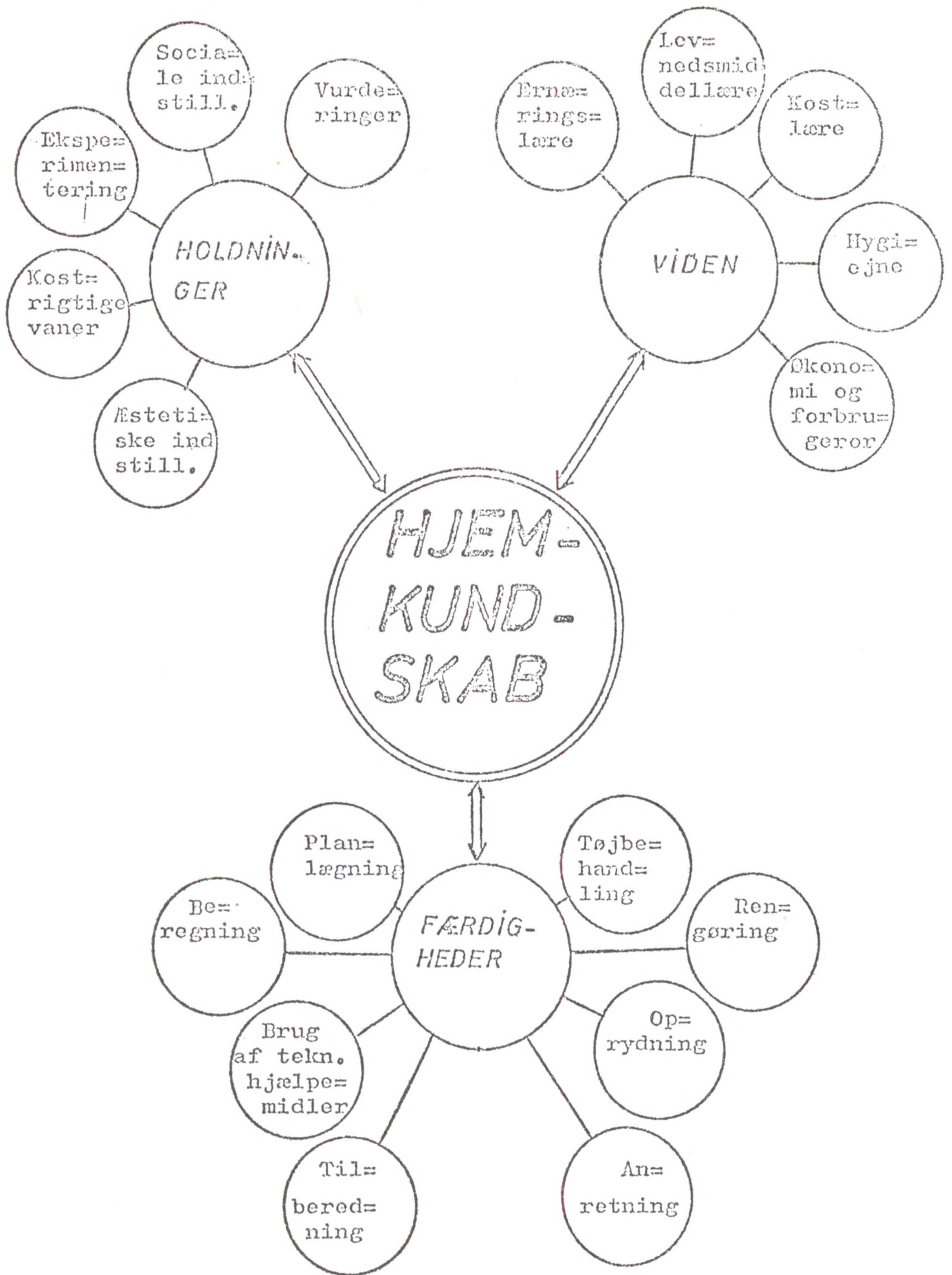
Det tilstræbes, at eleverne opnår færdigheder i teknikker og arbejdsprocesser, som kan rationalisere arbejdet i hjemmet, og at de får færdighed i enkeltvis og i samarbejde at tilrettelægge og udføre det.

Undervisningen skal medvirke til, at eleverne får forståelse for betydningen af rigtig kostsammensætning, og at de udvikler en æstetisk holdning med hensyn til hygiejne og til indretning og vedligeholdelse af hjemmet.



1.1. Fagets indhold





1.2. Fagets særpræg

1.2.1. Fagets begrundelse.

Hjemkundskab er et skolefag, hvor piger og drenge øves i at udføre praktiske arbejder og løse opgaver, der forekommer i hjemmene. Det er et undervisningsområde, hvorfra alle elever før eller siden får brug for kundskaber.

Eleverne kan lære en række teknikker og arbejdsprocesser, f. eks. at måle, at bage, at koge, at stege osv. De erhverver sig viden om ernæring, kost, hygiejne, forbrug og økonomi. Desuden møder de og udvikler selv en indstilling til forhold som samarbejde og ernæringsrigtig kost.

Ved at arbejde med opgaver, som angår planlægning, indkøb og tilberedning af mad til hverdag og fest, rengøring og vedligeholdelse, erhverves den nødvendige teoretiske baggrund for madlavning, hygiejne og forbrug.

Gennem arbejdet fremmes forståelsen for, at et familielivs værdier opbygges, vurderes og ændres afhængig af deltagerens indstilling og aktivitet, at et hjem kan være et fællesskab, hvis opgaver planlægges og udføres på forskellige måder, og at et hjems funktioner kan udføres af familiens medlemmer som fællesopgaver under personligt og fælles ansvar.

1.2.2. Fagets vidensaspekter.

For at forebygge sygdomme, som skyldes fejlernæring på grund af manglende oplysning eller forudseenhed, kræves der kendskab til de forskellige levnedsmidlers og industriprodukters nærings- og tilsetningsstoffer samt disses indvirkning på den menneskelige organisme.

I undervisningen indgår en vurdering af såvel næringsindhold som økonomi bl. a. ved, at eleverne lærer at vurdere oplysninger, der kan gives i faglitteratur, varedeklarationer, i pris- og kvalitetsmærkning og i reklame m. v.

For at kende faremomenter som madinfektion og -forgiftning skal eleverne have kendskab til mikroorganismers forekomst og deres levevilkår. Dette emne kan anskueliggøres ved, at eleverne eksperimenterer med mikroorganismer.

Viden om ernæring og hygiejne kan hermed få betydning for folkesundheden.

1.2.3. Fagets færdighedsaspekter.

Børn og unge har brug for at tilegne sig en række færdigheder for på en praktisk måde at klare nogle af dagliglivets opgaver.

Der tænkes på færdigheder som: at planlægge, dvs. beregne tid, indkøb, portioner o. lign., samt at bruge redskaber og teknisk udstyr, lave mad, gøre rent og holde tøj rent.

Færdighederne erhverves ikke på en gang, men når eleverne jævnlige i skoleforløbet arbejder med praktiske opgaver, vil de opnå færdigheder til gavn for dem selv og for deres omgivelser.

1.2.4. Fagets husholdningsaspekter.

Gennem undervisningen i hjemkundskab ønsker man at fremme elevernes forståelse for betydningen af en ernæringsrigtig kost, af ligestilling og trivsel i hjemmet og af en bevidst indstilling til forbrug.

Ensidig og utilstrækkelig kost kan skyldes traditionelle, nedarvede spisevaner og manglende kendskab til, hvordan

mere ernæringsrigtig mad smager og tilberedes.

Hvis eleverne på et tidligt tidspunkt i skoleforløbet får lejlighed til at lave varierede retter af forskellige levnedsmidler, kan dette være fremmende for kostændringer, og hermed skabe forståelse for, hvad veltillavet og rigtigt sammensat kost betyder for familiens sundhed og velvære.

Ved at drenge og piger arbejder med ensartede opgaver og i gruppearbejdet oplever betydningen af, at enhver påtager sig sin del af arbejdet, vil man kunne medvirke til en ændring af det traditionelle kønsrollemønster.

Det vil være betydningsfuldt, at fremtidens unge bliver sig bevidst, at ansvaret for hjemmet, hjemmets arbejder og trivselen i hjemmet er opgaver, man må påtage sig i fællesskab.

Når der i undervisningen lægges vægt

på god hygiejne, anretning, udsmykning og hygge, kan det medvirke til at udvikle en æstetisk holdning.

Det er ligeledes muligt i det praktiske arbejde at fremme en eksperimenterende holdning og en vurdering af egen for-måen.

Endelig tilstræbes det, at eleverne lærer at vurdere egne behov, egen økonomi m. v. ved udnyttelsen af de forskellige forbrugsalternativer, som de møder i samfundet.

1.2.5. Fagets undervisningsformer.

Faget har rige muligheder for en variation mellem forskellige undervisningsformer. Ved valg af undervisningsformer må der tages hensyn til bl. a. emnet, elevforudsætninger, lokaleforhold og hjælpemidler.

1.2.5.1. Gruppeundervisning.

En velegnet organisationsform for undervisning i hjemkundskab er en inddeling af eleverne i grupper, fordi mange opgaver er så komplicerede og omfattende, at de bedst løses i fællesskab.

I nogle tilfælde kan det være hensigtsmæssigt, at læreren fordeler arbejdet blandt gruppemedlemmerne, i andre tilfælde vil det være bedre at lade eleverne selv fordele arbejdet.

Et samarbejde mellem lærer og elever vil med henblik på en alsidig fordeling ofte være hensigtsmæssig.

Man kan lade eleverne deltage i planlægningen forud for arbejdet med et emne. Herved opøves de i:

at kunne langtidsplanlægge, dvs. emnet fordeles af gruppen på de følgende lektioner,
at fordele opgaverne og at udføre det planlagte.



Billedet fjernet på grund af ophavsret

Således får eleverne øvelse i at vurdere, hvorledes et emne kan opdeles i selvstændige arbejdsopgaver, og lejlighed til at konstatere, om det planlagte var gennemtænkt, og om det kunne nås inden for den givne tid.

Eleverne kan lære af deres egne erfaringer. Hvad der planlægges, forsøges udført, og den stadige mulighed for vurdering af resultaterne kan medføre et mere bevidst arbejde, bedre arbejdsfordeling og udnyttelse af tekniske hjælpemidler.

1.2.5.2. Klasseundervisning.

Når alle elever i en klasse eller på et hold har behov for at modtage samme information, anvendes klasseundervisning, dvs. at alle elever samles om emnet og arbejder med samme stof.

Klasseundervisning kan især anvendes ved start af et emne, ved indlæring af nyt stof og ny teknik samt ved afslutning af et emne,

1.2.5.3. Individuel undervisning.

Ved individuel undervisning vil eleverne kunne gå i gang med at planlægge og udføre arbejdet på egen hånd eller efter rådslagning med læreren.

Elevernes iagttagelser vil sandsynligvis føre til opdagelser af en række problemer, som søges løst.

En individuel arbejdsplan vil være egnet, når eleverne ønsker f. eks. at fordybe sig i en opgave, at afprøve og udvikle en opskrift eller eksperimentere sig frem til resultater.

Selvinstruerende hjælpemidler som arbejdsinstruktioner i form af tekst og/eller billeder, ITV, sløjfefilm m. m. kan være egnede ved løsning af individuelle opgaver.

1.2.6. Fagets placering.

For at følge den umiddelbare interesse op for det, der foregår i hjemmet, er det vigtigt, at eleverne allerede fra børnehaveklassestadiet beskæftiger sig med praktiske aktiviteter fra fagets områder.

Der er mulighed for, at eleverne møder faget gennem hele skoleforløbet, periodevis, obligatorisk, valgbart og evt. integreret i andre fag eller fagområder.

Den obligatoriske undervisning er det tidsrum, hvor den egentlige undervisning i faget finder sted.

Efter obligatorisk undervisning er faget et valgfag. Det kan vælges for et år ad gangen eller for kortere perioder.

Aktiviteterne i den førobligatoriske undervisning kan finde sted, f. eks. tværfagligt, i P-fagsordninger og ved små elevers besøg hos større.

Aktiviteter i forbindelse med feature, fester, lejrskole o. lign. kan også tænkes.

2.1. Indledning

Undervisningen forud for den obligatoriske undervisning kan bygge på elevernes umiddelbare interesse for de ting, der sker i hjemmet, ved at de arbejder med opgaver i madlavning og i andre af hjemmets funktioner.

Ved at eleverne arbejder med hverdagens produkter i en naturlig sammenhæng, kan de efterhånden blive mere bevidste forbrugere.

På børnehavestadiet og i de første skoleår er eleverne naturligt motiveret for at lave mad og at arbejde med ting, som foregår i hjemmet.

Eleverne kan alt efter deres udvikling lære at udføre praktiske arbejder, som at lave mad, bage, dække bord, pynte, vaske op og gøre rent.

De kan herigennem få kendskab til materialerne og nogen viden om, hvad der kan betragtes som sund kost, og hvordan mad og materialer behandles hygiejnisk.

Mad og madvarer er noget eleven kender til, og emner fra disse områder er derfor velegnede som valgmuligheder.

I skolens fag møder eleverne undertiden begreber fra hjemkundskabsområ-

det, som det vil være naturligt at belyse i praksis.

Aktiviteter med madvarer og med redskaber er med til at udvikle de praktiske færdigheder, men også en vis ansvarsbevidsthed, hjælpsomhed og social forståelse kan fremmes, da aktiviteterne for det meste udføres i samarbejde. Et samarbejde mellem store og små elever kan være frugtbart. Aktiviteterne vil kunne give afveksling og tilgodese hygge og trivsel i det daglige arbejde.

Eleverne kan ved at udføre det praktiske arbejde få et førstehånds kendskab til hjemmets tekniske udstyr, bl. a. med henblik på de risikomomenter, brugen af dette indebærer.

2.2. Undervisningens indhold

Emnerne (opgaverne) udvælges under hensyntagen til barnets udviklingstrin. De må være lystbetonede og så vidt muligt aktuelle. Blandt passende emner kan nævnes:

vand, æg, korn, eller barnets måltider, børnefester og bagning.

Undervisningen centrerer om madlav-

ning, borddækning, spisning og oprydning.

I disse arbejdsprocesser indflettes orientering om ernæring, hygiejne og forbrug.

Eleverne får herved kendskab til nogle af de produkter, redskaber og andre materialer, der indgår i det praktiske arbejde.

De øves i at læse på emballagen og søge at forstå meningen, og de får et vist kendskab til, hvor de aktuelle varer kan købes, samt øves i at planlægge begrænsede indkøb.

Elevernes interesse for penge og deres brugsværdi kan tilgodeses gennem praktiske eksempler, f. eks. prisberegninger og sammenligninger, afpasset efter elevernes interesser og forudsætninger.

Aktuelle reklamer, som har relation til de ting, der anvendes i undervisningen (f. eks. margarine, mælkeprodukter, brød) tages op til drøftelse med henblik på at vurdere reklamens formål, dens fordele og ulemper.

2.3. Undervisningens vilkår

Opgaver, hvori madlavning indgår, kan udføres i:

1. Hjemmeklassen, hvis der er koldt og varmt vand til rådighed, og hvis udstyret er passende.
2. Værkstedsområdet, hvor specielt udstyr findes.
3. Hjemkundskabslokalet.

Omfanget af de opgaver, der arbejdes med i hjemmeklassen, er begrænset af lokalets muligheder. Egentlig undervisning vil bedst kunne foregå i værkstedsområde og hjemkundskabslokale.

Hvor en semesterordning, periodelæsning, P-fagsordning eller lignende er mulig, vil en organiseret beskæftigelse med hjemkundskabsemner kunne anbefales.

Hvor dette ikke kan gennemføres eller ønskes gennemført, kan en integreret undervisning være løsningen.

Antallet af elever på holdet bør ikke overstige antallet af reelle arbejdspladser i faglokalet.

2.4. Undervisningsformer

Læreren kan alene eller i samarbejde med andre faglærere udvælge hvilke emner, der skal arbejdes med.

Læreren planlægger sammen med eleverne og eventuelt forældrene, hvordan de enkelte emner skal bearbejdes, men ikke mere bundet, end at planen efter behov kan ændres, efterhånden som arbejdet skrider frem.

Læreren kan illustrere, forevise og lede arbejdet, eller eleverne kan selv gå i gang med opgaven og få hjælp, når problemer opstår.

Hvis undervisningen foregår i hjemkundskabslokalet sammen med store elever, kan disse planlægge og forberede undervisningsforløbet, fortælle om arbejdet og hjælpe til rette, idet de små elever i størst mulig udstrækning tages med i arbejdet.

Der arbejdes i grupper på 2, 3 eller 4, eventuelt kan hele holdet arbejde sammen om opgaven, alt efter hvad planlægningen af arbejdet har medført.

2.5. Hjælpemidler

Madvarerne, der arbejdes med, bør være enkle, kendte og ernæringsmæssigt for-

svarlige. Redskaberne bør være hensigtsmæssige og nemme at rengøre.

Plancher og andet illustrationsmateri-

ale samt lærebøger og arbejdsopgaver afpasset efter elevernes modenhed og formåen kan støtte tilegnelsen.

3.1. Indledning

Sigtet med den obligatoriske undervisning er, at eleverne får mulighed for at tilegne sig færdigheder i madlavning og hjemmets øvrige praktiske arbejder, viden om og indsigt i ernæringslære, levnedsmiddellære, kostlære, hygiejne, økonomi og forbrugerorientering, og at eleverne stimuleres til at virke som aktive, forstående, selvstændige og samarbejdsvillige medlemmer i familien.

Dette fremmes ved, at eleverne indføres, opøves og trænes i de faglige metoder og principper for madlavning, opbevaring og anretning, oprydning, rengøring og tøjbehandling, at der arbejdes med overskuelige og aktuelle opgaver fra elevernes hverdag.

3.2. Undervisningens indhold

Undervisningen omfatter: Madlavning, ernæringslære, levnedsmiddellære, kostlære, hygiejne, økonomi, forbrugerorientering, redskabslære, tekniske hjælpemidler, arbejdsbevægelser og risikomomenter.

3.2.1. Madlavning.

Eleverne skal opnå færdighed i at fremstille daglig, nærende kost.

De skal lære at anvende redskaber og teknikker, så arbejdet bliver rationelt og hensigtsmæssigt.

Arbejdet kan bestå i:

forbehandling (rensning, skrælning, findelning m. m.), kogning (kogning i vand, smørdampning, trykkogning, friturekogning), stegning (pande-, gryde-, ovn- og grillstegning), fremstilling og bagning af forskellige dejtyper (æltede, piskede og rørte deje), konservering (dybfrysning, konservering ved varmebehandling og/eller ved tilsætning af konserveringsmidler), samt tilberedning, der ikke kræver kogning, stegning eller bagning (salater, desserter, smørrebrød m. v.).

Arbejdet fører frem til, at eleverne kan anvende levnedsmidler varieret og hensigtsmæssigt til fremstilling af mad.

De skal lære at behandle levnedsmidlerne, så næringsstofferne bevares og udnyttes bedst muligt, og at vælge koge-, stege-, jævne- og sødemetoder, som har betydning for kostens sammensætning, f. eks. for fedt- og kulhydratindholdet.

De skal kende almindelige fagudtryk

og kunne følge en skriftlig instruktion og fremstille og anrette måltider til hverdag og fest.

3.2.2. Ernæringslære.

Eleverne skal have mulighed for at erhverve kendskab til og viden om fordøjelse, stofskifte og forbrænding.

De skal have kendskab til energigivende stoffer (proteiner, kulhydrater, lipider), mineralstoffer (calcium, fosfat, jern, evt. flere), vitaminer (A-, D-, B1-, B2-, C-, evt. flere) og disses forekomst og ernæringsmæssige betydning.

Undervisningen bør sigte mod at give eleverne forståelse for aktuelle problemer og for den udvikling, der finder sted indenfor ernæringsområdet.

3.2.3. Levnedsmiddellære.

I levnedsmiddellæren arbejdes med følgende emner:

Mælkegruppen, kødgruppen, fedtvaregruppen, korngruppen, grønsagsgruppen, frugtgruppen, sukker og nydelsesmidler.

Eleven skal have mulighed for at erhverve kendskab til levnedsmidlernes beskaffenhed, til deres indhold af vigtige næringsstoffer og til relevante bestemmelser i levnedsmiddellovgivningen.

De bør gøres opmærksomme på, at der i en række levnedsmidler forekommer tilsætningsstoffer, tilsat med forskellige formål.

3.2.4. Kostlære.

Eleverne indføres i kostlære ved arbejdet med ernæringsrigtig mad.

Det tilsigtes at give dem forståelsen for, hvordan man sammensætter kosten, f. eks. gennem øvelser i at planlægge et eller flere af døgnets måltider.

Forståelsen kan fremmes ved forskellige former for beregning af næringsind-



**Billedet fjernet på grund
af ophavsret**

hold f. eks. ved anvendelse af tabeller, grafer og varedeklARATIONER.

Eleverne skal endvidere orienteres om, hvordan de kan vælge en ernæringsrigtig kost ud fra et tilbud af retter fra kantine, cafeteria el. lign.

3.2.5. Hygiejne.

Der arbejdes med følgende emner:

Mikroorganismer, levnedsmiddelhygiejne og hjemmets hygiejne.

Eleverne skal have mulighed for at erhverve viden om bakterier og svampe, deres levevilkår, skadelige og gavnlige virkning og om, hvordan man kan undgå eller udnytte dem.

De skal lære at arbejde med madvarer, så disse forurenes mindst muligt, og at opbevare fødevarer, så de bevares bedst muligt.

Eleverne skal have kendskab til vands egenskaber og til almindelige rengørings-, vaske- og rensmidler med henblik på anvendelsesmuligheder.

De skal lære at holde arbejdsområdet rent og øves i at planlægge og udføre forskellige rengøringsarbejder samt vask og tøjbehandling.

Det er væsentligt, at eleverne lærer betydningen af personlig hygiejne.

3.2.6. Økonomi- og forbrugerorientering.

Emnet er her afgrænset til at omfatte dagligvarer samt enkelte varige forbrugsgoder, der vedrører husholdningen.

Det har samfundsøkonomisk betydning, at eleverne får øvelse i at forstå de oplysninger, der gives på emballagen, får kendskab til forskellige former for varemærkninger (varefakta, pris- og datomærkning, informativ mærkning, 3-F-mærkning, d-mærkning m. m.), får færdighed i at kunne udnytte anvisninger,

der følger med varen, samt i at skaffe sig oplysninger om priser og kunne udnytte disse til bl. a. beregninger.

Eleverne skal have kendskab til begrebet reklame. De skal orienteres om, at reklamens opgave er dels at henlede opmærksomheden på eksisterende varer og nye varer og dels at fremme salg.

Eleverne skal indstilles på problemer i forbindelse med at købe ind. De skal bl. a. overveje, hvad de har behov for, råd til og plads til.

De bør orienteres om forskellige indkøbsformer som daglige indkøb, ugeindkøb, storkøb, særtilbud m. m.

3.2.7. Redskaber og tekniske hjælpemidler.

Eleverne skal kende navnene på det værktøj, der arbejdes med, og have kendskab til fagudtryk.

De skal have færdighed i at anvende redskaber og tekniske hjælpemidler, samt i at vurdere, hvor det er hensigtsmæssigt at anvende de enkelte redskaber og tekniske hjælpemidler.

3.2.8. Arbejdsbevægelser.

Eleverne skal lære at forstå betydningen af at arbejde rationelt, så tid og kræfter udnyttes, og således at belastningssygdomme undgås.

3.2.9. Risikomomenter.

Eleverne skal have kendskab til, hvilke risikomomenter der kan forekomme i forbindelse med hjemmets forskellige arbejder, f. eks. forbrænding, skoldning, fald og forgiftning.

De skal vide, hvordan skader og ulykker, som kan opstå ved arbejde med skærende redskaber og elektriske hjælpemidler, kan undgås.

Hensigtsmæssig placering af medicin, rens- og rengøringsvæske omtales.

3.3. Undervisningens tilrettelæggelse

I den obligatoriske undervisning kan målet tilgodeses ved, at der arbejdes med følgende områder:

Hjemmets arbejder, levnedsmiddelgrupperne, ernæringsrigtig mad og kostplaner.

Tilrettelæggelsen inden for disse områder foretages af læreren eller af elever og lærer i fællesskab.

Behandling af et emne kan ske på tværs af flere fag.

Nye impulser kan tilføres, evt. ved samarbejde med forældre, skolelæge og -tandlæge m. fl.

Når aktuelle problemer fra massemedierne egner sig dertil, kan de tages op.

Målene for emner og delemner er bestemmende for, hvilke undervisningsformer, undervisningsmidler, arbejdsformer og materialer, der skal benyttes.

Der arbejdes hovedsagelig praktisk, og det teoretiske stof behandles fortrinsvis i tilknytning til det praktiske arbejde og kan f. eks. formidles ved iagttagelse,

studium, ved løsning af skriftlige opgaver og ved lærergennemgang.

Organisationen kan være klasseundervisning, gruppeundervisning og/eller individuel undervisning.

3.4. Hjælpemidler og materialer

Lokalet med dets udstyr samt madvarer, rengørings- og dekorationsmidler, der er nødvendige for undervisningens gennemførelse.

Som støtte for undervisningen kan f. eks. anvendes arbejdsopgaver, lærebøger, håndbøger, pjecer, film, tv, bånd, transparenter, vareemballage og plancher.

Et passende udvalg af varer bør være til rådighed, så eleverne får lejlighed til at bruge deres fantasi og viden, når de stilles i en valgsituation.

Det er nødvendigt, at eleverne bliver fortrolige med brugen af håndmikser, el-komfur, køle- og fryseskab, fuldautomatisk vaskemaskine, el-rulle m. m.

Det er ønskeligt, at nye redskaber, tekniske hjælpemidler og andre undervisningsmidler kommer ind i takt med udviklingen.

4.1. Indledning

Sigtet er at give eleverne mulighed for at udvikle færdigheder i madlavning og andre af hjemmets praktiske arbejder.

Sigtet er endvidere at give eleverne mulighed for at udvikle færdigheder i at tilrettelægge og udføre det praktiske arbejde i hjemmet.

De skal få forståelse for betydningen af planlægning og samarbejde om opgaverne – og udvikle en æstetisk holdning til indretning og vedligeholdelse af hjemmet.

De skal opnå erfaringer på områder, der har betydning for dem som forbrugere og samfundsborgere, ved at de øger deres viden inden for madlavning, ernæringslære, levnedsmiddellære, kostlære, hygiejne, økonomi, forbrugerorientering og tekniske hjælpemidler.

4.2. Undervisningens indhold

Eleverne skal have mulighed for at arbejde med emner indenfor deres interesseområder. Emnerne kan udvælges fra de i 4.1. nævnte områder, evt. suppleret med emner fra barnepleje og boliglære.

4.2.1. Madlavning.

Eleverne skal have mulighed for at anvende kendte madlavningsteknikker og at supplere med mere sammensatte arbejdsprocesser bl. a. udvidet brug af tekniske hjælpemidler.

Der lægges vægt på rationel udførelse af arbejdet. Der kan laves sammenligningsforsøg med forskellige teknikker og materialer, ligesom der bør være mulighed for at eksperimentere med opskrifter o. lign.

Eleverne skal øves i at lave forskellige retter og måltider, herunder hverdagsmad, utraditionel mad, gæstemad, fremmed mad og mad til andre formål, samt i at bage og konservere.

4.2.2. Ernæringslære.

Undervisningen bør lægge op til, at eleverne udvider deres viden om energigivende næringsstoffer, mineralstoffer og vitaminer. Der lægges vægt på aktuelle ernæringsproblemer, herunder behov, anbefalede tilførsler og følgerne af fejlnæring eller overdosering.

4.2.3. Levnedsmiddellære.

Det tilsigtes, at eleverne får udvidet kendskab til levnedsmidlerne i de former, de

kan forekomme på markedet (friske produkter, dybfrost, konserver m. m.). Der tænkes bl. a. på kvalitet, økonomi, ernæringsmæssig værdi og anvendelsesmuligheder.

Undervisningen omfatter såvel kendte som nye og utraditionelle levnedsmidler og produkter.

Tilsætningsstoffer (f. eks. konserveringsmidler, farvestoffer, sødestoffer og stoffer til forbedring af næringsværdi) og levnedsmiddelforurening (sprøjtemidler, kviksølv m. v.) bør behandles.

4.2.4. Kostlære.

Kendskab til og færdighed i at tilrettelægge døgnets kostplaner under forskellige forhold er ønskeligt, f. eks. under hensyntagen til økonomi, helbredstilstand, boligformer, familiemønstre osv.

Det tilsigtes at gøre eleverne kostbevidste.

Nationale og internationale kostvaner kan behandles.

Elevernes forståelse for kostplanlægning kan øges gennem øvelser i beregninger af næringsindhold i relation til anbefalede tilførsler af næringsstoffer.

4.2.5. Hygiejne.

Emnet uddybes, og det kan f. eks. udvides med dyrkning af bakterier, kimtælling m. v. for at øge forståelsen for betydningen af personlig hygiejne, levnedsmiddelhygiejne og bolighygiejne.

Eleverne skal fortsat arbejde med relevante rengørings- og tøjbehandlingsopgaver, idet der lægges vægt på øget kendskab til materialernes egenskaber og behandlingsmetoder. Problemer omkring forureningskilder (vaske- og rengøringsmidler, bly og cadmium, emballage m. v.) bør drøftes.

4.2.6. Økonomi og forbrugerorientering.

Det under 3.2.6. beskrevne angående emnet danner grundlag for undervisningen.

For at eleverne kan overskue penge-nes værdi, må de øves i at planlægge ud fra økonomiske synspunkter.

Det tilstræbes, at de lærer at skaffe sig informationer og at vurdere de forskellige tilbud til forbrugerne med hensyn til kvalitet, pris, behov, budget m. v., ligesom de bør få kendskab til forskellige former for forretninger.

De kan informeres om tjenesteydelser. Det tilstræbes at give dem en vurderende holdning overfor f. eks. reparationer og vedligeholdelser.

Eleverne bør være med til at vurdere forskellige reklamemetoder, reklamekampagner og tilbud af enhver art.

De skal endvidere have viden om, hvorfra de kan skaffe sig neutrale oplysninger og om forbrugerens rettigheder og ansvar.

Forbrugerorientering kan behandles tværfagligt.

Se skema side 23.

4.2.7. Redskaber og tekniske hjælpemidler.

Eleverne bør gøres opmærksomme på den udvikling, der finder sted inden for området.

I det omfang, det er muligt, bør de præsenteres for et varieret udvalg af specielle redskaber og tekniske hjælpemidler.

De skal øves i at læse og følge brugsanvisninger, og der lægges vægt på, at tekniske hjælpemidler, redskaber og materialer prøves og vurderes.

Det tilsigtes at opøve elevernes evne

til vurdering af og selvstændige stilling-tagen til behov, kvalitet og økonomi.

4.2.8. Barnepleje.

Emnet kan omfatte barnet fra dets til-blivelse til 3–4 års alderen.

I undervisningen kan man bl. a. kom-me ind på graviditet, fødsel og nogle af spædbarnets behov.

Eleverne bør få kendskab til børns ud-vikling, pasning og ernæring samt til det ansvar, der følger med at have med børn at gøre.

Eleverne skal lære at pleje børn og at fremstille børnemad.

»Barnepleje« kan også tilbydes som et selvstændigt, valgbart emne. Se særligt hæfte om barnepleje.

4.2.9. Boliglære.

Emnet kan behandles med vægt på so-ciale aspekter, f. eks. ved at problemer omkring boligens funktioner, dens ind-retning og udformning kan sættes i rela-tion til familiens og det enkelte familie-medlems behov bl. a. for arbejde, for ak-tivitet, hvile og trivsel.

Inventaret og udstyret studeres med særlig henblik på funktioner, vedligehol-delse, omkostninger og lignende. Det vil herunder være naturligt at komme ind på bord- og stolehøjder, belysninger, far-ver, udsmykning m. m.

Dele af stoffet kan lægges til rette, så det kan udvides eller uddybes, evt. gen-nem integration med andre fagområder. Skema side 24.

4.3. Undervisningens tilrettelæggelse

Hjemkundskab er et valgfag efter den obligatoriske undervisning.

Eleverne skal kunne vælge faget for et år ad gangen eller for kortere perioder.

Perioderne skal have en sådan længde, at et emne kan opnå en rimelig behandling.

Der arbejdes med emner, der bygges op til meningsfyldte helheder. Emnerne udvælges fra områderne i det under 4.2. beskrevne.

En årsplan eller en periodeplan kan have et overordnet emne eller sammen-sættes af flere af hinanden til dels uaf-hængige emner.

For at emner kan være acceptable, må de kunne behandles således, at de er i overensstemmelse med elever-nes interesseområder og udviklingstrin, og at de kan gennemføres på tilfredsstil-lende måde inden for de givne rammer med hensyn til tid, lokaleforhold, øko-nomi m. v.

Der skal opstilles mål for såvel em-nerne som de delemner, der udledes.

Eleverne kan være medbestemmende ved udvælgelse af emner, opstilling af mål, fastlæggelse af den omtrentlige be-handling, valg af materialer, arbejdsfor-mer og evalueringsformer.

Emnerne må behandles så alsidigt, at flest mulige af fagets aspekter tilgodeses. Eleverne skal fortrinsvis hver gang be-skæftige sig med en eller anden form for praktisk arbejde samtidig med, at de til-egner sig forståelse, viden og færdighe-der.

Arbejdet kan organiseres som gruppe-arbejde.

Holdundervisning, individuel og indi-vidualiseret undervisning kan også fore-komme, ligesom mere utraditionelle for-mer som f. eks. kollektivt arbejde (skole-fest, lejrskole, feature m. m.) kan tænkes.

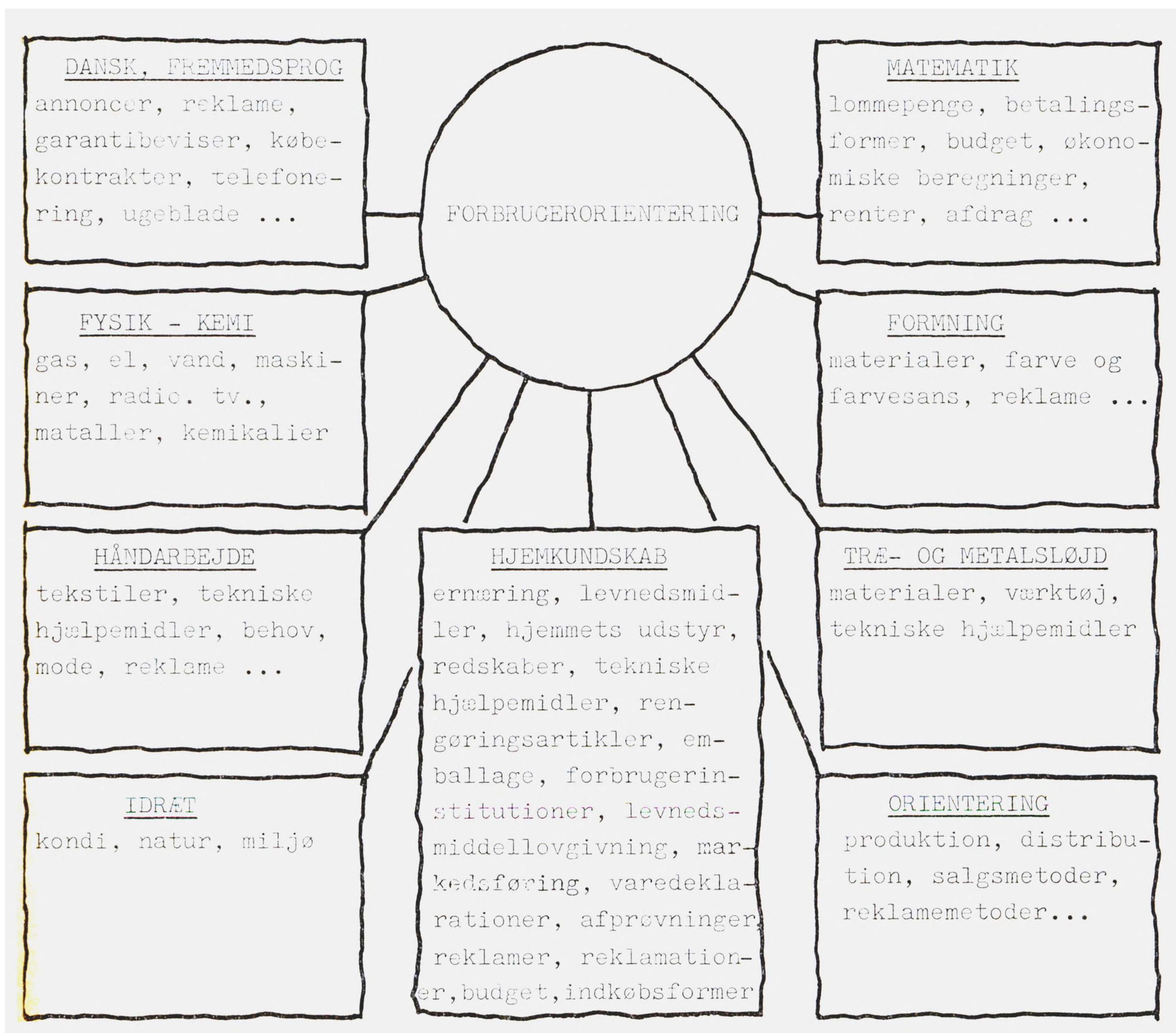
4.4. Hjælpemidler og materialer

Foruden de under punkt 3.4. nævnte hjælpemidler og materialer er der brug for specielt udstyr til emner som barne-

pleje, boliglære og forbrugerorientering.

Det kan anses for nødvendigt, at lokale og udstyr er tidssvarende.

Faglokalet med dets udstyr er beskrevet i et særligt hæfte udarbejdet af Folkeskolens Byggeudvalg.



Læseplanudvalgets fagudvalg

Fagudvalg 1

Formændene for de respektive fagudvalg og underudvalg

Fagudvalg 2

Skoleinspektør Mogens Andersen (*formand*)
Skoleinspektør Karl Brøcher
Lektor Hans Jørgen Schiødt
Viceinspektør L. Nabe Nielsen (*sekretær*)

Fagudvalg 3

Skolebestyrer B. Christensen-Dalsgaard
(*formand*)
Overlærer Anders Johansen
Afdelingsleder Tage Werner
Fagkonsulent F. Tommerup Jensen
(*sekretær*)

Fagudvalg 4

Overlærer Kaj Varming (*formand*)
Lærer Gunnar Hansen
Professor Kjeld Winding
Fagkonsulent Arne Sloth Carlsen (*sekretær*)

Fagudvalg 5

Undervisningsinspektør Jens Bach (*formand*)
Skoleinspektør Ann Jeppesen
Afdelingsleder Ole B. Larsen
Fagkonsulent Knud Hansen (*sekretær*)

Fagudvalg 6

Viceskoledirektør Emil Pedersen (*formand*)
Overlærer Kirsten Kjersgaard
Professor Gunnar Heerup
Fagkonsulent Chresten Skov (*sekretær*)

Fagudvalg 7

Overlærer Else Byrith (*formand*)
Skoleinspektør Karl Erik Jørgensen
Professor Poul Steller
Fagkonsulent Asger Byrnak (*sekretær*)

Fagudvalg 8

Skoledirektør mag. art. Kr. Thomsen Jensen
(*formand*)
Sektionschef Johan Engelhardt
Professor Carl Aage Larsen
Viceinspektør J. J. Christensen (*sekretær*)

Læseplanudvalgets underudvalg

Børnehaveklasser

Viceskoledirektør Ingolf Haubirk (*formand*)
Børnehaveklasseleder Gerda Christensen
Undervisningsinspektør Agnete Engberg
Viceskoledirektør Thorkil Holm
Viceskoledirektør Peter Vedde
Afdelingsleder Hans Vejleskov
Fagkonsulent Merete Rein (*sekretær*)

De to første skoleår

Overlærer Kirsten Kjersgaard (*formand*)
Lærer Bente Christiansen
Undervisningsinspektør Agnete Engberg
Professor Carl Aage Larsen
Afdelingsleder Hans Vejleskov
Afdelingsleder Tage Werner
Fagkonsulent Asger Byrnak (*sekretær*)

Prøver og deres anvendelse

Skoledirektør Poul Erik Jacobsen (*formand*)
Afdelingsleder Jørgen Gregersen
Undervisningsinspektør B. Kehlet Nørskov
Fagkonsulent F. Tommerup Jensen
(*sekretær*)

Specialundervisning

Overlærer Kaj Varming (*formand*)
Skoledirektør Niels Jørgen Bisgaard
Ledende skolepsykolog Kai Gjørtz-Laursen
Undervisningsinspektør I. Skov Jørgensen
Afdelingsleder Ole B. Larsen
Fagkonsulent Asger Byrnak (*sekretær*)

Undervisningsvejledning for folkeskolen . Udkast

Hidtil udkommet:

- 1 Dansk
- 2 Matematik
- 3 Fysik/Kemi
- 4 Kristendom/Religion
- 5 Historie
- 6 Geografi
- 7 Biologi
- 8 Musik
- 9 1.-2. klasse
- 10 Fremmedsprog
- 11 Undervisningsmidler
- 12 Børnehaveklasser
- 13 Psykologi/Sociologi
- 14 Drama
- 15 Sløjd
- 16 Idræt
- 17 Filmkundskab
- 18 Valgfaget Kemi
- 19 Valgfaget Elektronik

- 20 Barnepleje
- 21 Færdselslære
- 22 Maskinskrivning
- 23 Motorlære
- 24 Datalære
- 25 Håndarbejde
- 26 Hjemkundskab
- 27 Formning
- 28 P-fag
- 29 Samtidsorientering

Under forberedelse:

Uddannelses- og erhvervsorientering
Klasselærerfunktionen
Orienteringsfag
Økonomi
Virksomhedslære
Specialundervisning



Forhandles af:

LÆRERFORENINGERNES MATERIALEUDVALG
UPSALAGADE 6 — 2100 KØBENHAVN Ø