

**Faghæfte 11**

# Hjem kundskab

KIære Må!

Uddannelsesstyrelsens håndbogsserie nr. 22 - 2002  
Grundskolen

**Denne bearbejdelse af Klare Mål er lavet  
på begrund af word dokumenter fra  
undervisningsministeriet, og indeholder  
den samme tekst som de trykte udgaver.**

**Den eneste undtagelse er billeder, som ikke kunne  
bruges på grund af ophavsret.**

# Forord

Regeringen ønsker at styrke det faglige niveau i folkeskolen samtidig med, at undervisningen bliver differentieret og dermed målrettet den enkelte elev. En styrket faglighed i undervisningen går hånd i hånd med udviklingen af elevernes alsidige personlige kompetencer. Valget står ikke mellem, på den ene side, en faglig stærk skole - hvor eleverne ikke bryder sig om at være - eller på den anden side, en skole, hvor eleverne trives godt, fordi der ikke stilles krav.

De nye fagbeskrivelser indeholder mere præcise centrale kundskabs- og færdighedsområder (CKF) samt vejledende delmål og udgør rygraden i initiativet Klare Mål, som understøtter regeringens politik om øget åbenhed og gennemsigtighed i uddannelsessektoren.

Hensigten er, at de nye centrale kundskabs- og færdighedsområder og de tilhørende delmål skal give lærerne et mere klart og tydeligt billede af, hvad børnene skal lære, uden at der tages stilling til hvordan. Der er tale om en hjælpende hånd til den enkelte lærer i tilrettelæggelsen af undervisningen. Samtidig vil de nye CKF'er og delmål kunne forenkle den løbende evaluering af undervisningen. Det er ligeledes hensigten, at de nye CKF'er og delmål skal give både lærere og forældre mulighed for langt tidligere i skoleforløbet at tage hånd om de elever, der lærer i et andet tempo end gennemsnittet.

Endelig forestiller jeg mig, at Klare Mål i fremtiden bliver et centralt element i undervisningen på lærerseminarierne, så de studerende allerede tidligt i deres uddannelsesforløb får et klart kendskab til og overblik over, hvad målene med undervisningen er i skolen.

Jeg betragter Klare Mål som et dialogredskab, der giver lærere, elever og forældre mulighed for sammen at vurdere undervisning og dermed få rettet op, hvis skolen, og dermed eleverne, har vanskeligt ved at leve op til kravene.

Klare Mål handler også om trivsel og elevernes alsidige personlige udvikling. Derfor vil Undervisningsministeriet i sammenhæng med Klare Mål for fagene udsende et vejledningsmateriale, som kommuner og skoler kan bruge, når de beskriver, hvordan skolen arbejder med elevernes alsidige personlige udvikling.

Det er et led i regeringens politik, at skolen skal åbne sig mod omverdenen. Forældrene og det øvrige omgivende samfund skal have et mere klart billede af, hvad der sker i skolen. Initiativet Klare Mål er derfor en relevant forlængelse af regeringens ønske om en mere åben og gennemsigtig uddannelsessektor.

Folkeskolen er en af demokratiets nøgleinstitutioner, som jeg mener kan vinde i kvalitet og renommé, hvis det daglige arbejde bliver gjort mere synligt for alle.

Ulla Tørnæs

Undervisningsminister

# Indledning

Klare Mål erstatter folkeskolens tidligere faghæfter. De nye "hæfter" indeholder et uændret formål for faget/emnet, nyformulerede centrale kundskabs- og færdighedsområder (CKF'er), nye vejledende delmål, uændrede læseplaner og en uændret vejledning.

De nye CKF'er beskriver slutmålet for undervisningen i faget og er bindende for alle kommuner. De vejledende delmål udsendes til inspiration for kommunerne, som skal fastlægge de bindende mål for undervisningen på forskellige klassetrin.

Som et særligt aspekt af Klare Mål stilles der fremover krav til kommunerne og skolerne om nærmere at beskrive, hvordan arbejdet med udviklingen af elevernes alsidige personlige udvikling indgår i skolens virksomhed. Det kan fremgå af læseplanerne eller på anden måde. Undervisningsministeriet har udarbejdet et materiale, som kan bruges af kommunerne i arbejdet hermed.

En række fagfolk fra skolens verden, Danmarks Pædagogiske Universitet, Danmarks Lærerforening og faglige foreninger har medvirket til udformningen af teksterne. Andre har læst med og givet gode råd og ideer. Tak til alle for konstruktiv medvirken undervejs. Undervisningsministeriet står for den endelige udformning af materialet.

Kim Mørch Jacobsen

Uddannelsesdirektør

## Indhold

Formål for faget HJEMKUNDSKAB .....	2
Centrale kundskabs- og færdighedsområder for faget HJEMKUNDSKAB.....	3
Delmål for faget HJEMKUNDSKAB .....	5
Efter 7. klassetrin .....	5
Læseplan for faget HJEMKUNDSKAB .....	7
Kriterier for valg af indhold.....	7
Indhold i undervisningen .....	7
Faglige metoder og arbejdsformer .....	9
Vejledning for faget HJEMKUNDSKAB .....	11
Fagsyn .....	11
Undervisningens tilrettelæggelse .....	12
Undervisningens gennemførelse .....	22
Skole - hjem samarbejde.....	37

## Formål for faget HJEMKUNDSKAB

Formålet med undervisningen i hjemkundskab er, at eleverne tilegner sig kundskaber og færdigheder, så de bliver i stand til at tage medansvar og udvise omsorg for den virksomhed, der finder sted i hjemmet, og at de opnår indsigt i de vilkår og værdier, dette livsområde har i samspil med natur, kultur og samfund.

Stk. 2. Gennem praktiske, eksperimenterende og skabende opgaver får eleverne mulighed for sansemæssige og æstetiske oplevelser og for at udvikle selvværd og livsglæde, så de i fællesskab med andre og hver for sig får lyst til og bliver i stand til at tage kritisk stilling og handle i hjem og samfund.

Stk. 3. Gennem undervisningen fremmes elevernes forståelse af egen og andres kultur, som den kommer til udtryk i udførelsen af hjemmets opgaver, samt for den betydning, anvendelsen af ressourcer har for miljø, sundhed og livskvalitet. Undervisningen skal lægge op til, at eleverne oplever værdien af et fællesskab og samarbejde, der bygger på ligestilling og tolerance.

## Centrale kundskabs- og færdighedsområder for faget HJEMKUNDSKAB

Der undervises i hjemkundskab på et eller flere klassetrin inden for 4. - 7. klassetrin.

De centrale kundskabs- og færdighedsområder er:

- Mad, måltider og livskvalitet
- Fødevarer og håndværk
- Forbrug, miljø og ressourcer
- Hygiejne og sundhed.

I hjemkundskab skal de grundlæggende kundskaber og færdigheder i hvert af de fire områder udvikles som en helhed på alle fagets klassetrin både i faget hjemkundskab, og når hjemkundskab indgår i tværgående emner og problemstillinger.

De centrale kundskabs- og færdighedsområder er grundlaget for tilrettelæggelsen, gennemførelsen og evalueringen af undervisningen, således at eleverne får mulighed for at

- få kendskab til de vilkår og værdier, hjemmet har i samspillet mellem natur, kultur, samfund og historie
- forstå betydningen af anvendelsen af ressourcer for miljø, sundhed og livskvalitet
- opleve med alle sanser i æstetisk og skabende virksomhed
- forholde sig kritisk og udvikle handlemuligheder i forhold til sammenhænge og problemstillinger i hverdagslivet.

### *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.



## Delmål for faget HJEMKUNDSKAB

### Efter 7. klassetrin

Forventninger til, hvad eleverne almindeligvis kan og ved inden for området:

#### *Mad, måltider og livskvalitet*

- sammensætte og vurdere måltider ud fra forskellige kostanbefalinger og behov
- anvende og eksperimentere med retter
- vurdere, hvad man spiser og hvorfor
- smage på, vurdere og justere smagen i forskellige retter
- smage forskellig mad og give udtryk for oplevelsen
- vurdere færdige retter og måltider
- undersøge halv- og helfabrikata
- anvende kostmodeller og kostanbefalinger
- anvende it med relation til mad og måltider.
- beskæftige sig med danske og andre madkulturer før og nu
- give eksempler på forskellige normer og traditioner for bordskik og måltidsfællesskaber
- samarbejde og fordele arbejdsopgaver

#### *Fødevarer og håndværk*

- planlægge arbejdsprocessen i forbindelse med fremstilling af mad
- kende og kategorisere almindelige fødevarer
- kende forskellige råvarers sæson
- vurdere fødevarers kvalitet
- findele, koge, stege, bage, jævne og anvende binde- og hævemidler
- eksperimentere med forskellige fødevarer.
- anvende køkkenredskaber hensigtsmæssigt
- anvende forskellige tekniske hjælpemidler
- give eksempler på forskellige fødevarer, deres oprindelse, produktion, opbevaring og anvendelse
- anrette og servere maden, så den taler til flere sanser

#### *Forbrug, miljø og ressourcer*

- undersøge forskellige former for mærkning af varer
- sammenligne og vurdere varer i forhold til indhold og pris
- søge forbrugerinformation, fx på internettet
- gøre sig overvejelser om bæredygtig husholdning
- beskæftige sig med eksempler på etiske problemstillinger, fx dyrevelfærd
- være bevidst om egen forbrugers rolle og indflydelse.

## *Hygiejne og sundhed*

- vaske korrekt op
- behandle redskaber og udstyr hensigtsmæssigt
- kende til, hvordan de enkelte fødevarer skal opbevares: i køkkenskab, køleskab og fryser
- give eksempler på forskellige former for emballage og deres brug i forbindelse med fødevarer
- anvende enkle konserveringsprincipper som frysning og syltning
- kende til almindelige rengørings- og vaskemidler samt deres anvendelse
- kende til, hvordan tøj skal vaskes ved forskellig temperatur
- kende til nyttige, fordærvende og sygdomsfremkaldende mikroorganismers forekomst og betydning
- anvende køkkenhygiejnereglerne: at varme op, køle af og undgå at sprede bakterier

## Læseplan for faget HJEMKUNDSKAB

Hjemkundskab er dels et humanistisk fag og dels et naturvidenskabeligt fag, der beskæftiger sig med hjemmet som et centralt livsområde. Det drejer sig både om nytte og om lyst og glæde samt om grundlæggende værdier i samarbejdet med andre.

Eleverne kan i hjemkundskab arbejde praktisk og konkret med levnedsmidler, materialer og redskaber og med sammenhængen mellem praksis og teori. Samtidig lægger faget op til, at eleverne udfolder sig eksperimenterende og skabende, til at de oplever med alle sanser samt til stillingtagen og handling.

### Kriterier for valg af indhold

Indholdet omfatter seks faglige kerneområder set under syv forskellige perspektiver. Perspektiverne betragtes som de synsvinkler, fagets centrale kundskabs- og færdighedsområder skal ses under og udgør desuden kriterier for valg af indhold. Det er kombinationen af områder og perspektiver, der giver undervisningen retning, sammenhæng og mening.

### Indhold i undervisningen

Alle områder og perspektiver vil ikke kunne tilgodeses i lige høj grad ved de enkelte emner, temaer eller problemstillinger, der arbejdes med i undervisningen. Områderne og perspektiverne må derfor vægtes forskelligt over tid, men alle skal tilgodeses i det samlede undervisningsforløb.

#### *De syv perspektiver*

##### *Sundhed og livskvalitet*

Ved at anlægge dette perspektiv sættes fokus på velvære, fysisk og psykisk sundhed, livsglæde, fællesskab og samarbejde, at give og modtage og glæden ved at skabe.

##### *Ressourcer og miljø*

Ved inddragelse af dette perspektiv lægges der op til, at arbejdet udføres miljø- og ressourcebevidst og ud fra principper for en bæredygtig husholdning.

##### *Æstetisk og skabende virksomhed*

Vægtningen af dette perspektiv medfører, at arbejdet fx i forbindelse med madlavning, måltider, smag og nydelse fokuserer på det kropslige, sanselige og følelsesmæssige samt på fantasi og kreativitet.

##### *Teknologiske og samfundsmæssige vilkår*

Den teknologiske og samfundsmæssige synsvinkel giver mulighed for at se hverdagslivets organisering i samspil med vareproduktion, handel og markedsføring samt med teknologi i og uden for hjemmet.

### *Sociale, kulturelle og historiske aspekter*

Inddragelse af disse aspekter giver mulighed for at arbejde med identitet og traditioner, hjemmets opgaver før og nu.

### *Etiske spørgsmål og overvejelser*

Overvejelser i forbindelse med dette perspektiv giver mulighed for at overveje og diskutere værdier, fx i forbindelse med prioritering, ansvar, omsorg og ligeværd.

### *Handlemuligheder i skole, hjem og samfund*

Perspektivet vedrørende handlemuligheder indarbejdes generelt i undervisningen og skal tilgodese elevernes individuelle og kollektive muligheder for at påvirke livsstil og levevilkår.

## ***De seks faglige kerneområder***

### *Madlavning*

Eleverne arbejder med:

- planlægning af indkøb, arbejdsgang og arbejdsfordeling
- forskellige metoder og teknikker for tilberedning af levnedsmidler og retter samt valg af opskrifter
- brug og vedligeholdelse af redskaber, udstyr og tekniske hjælpemidler
- arbejdsstillinger samt de risikomomenter, der er forbundet med det praktiske arbejde.

### *Måltider*

Eleverne arbejder med:

- forskellige typer af måltider, der er kendetegnende for forskellige kulturer samt sammensætning af måltider til hverdag og fest i både hjem, skole og samfund
- måltidsfællesskab, anretning og borddækning
- spising, smag og nydelse.

### *Kost*

Eleverne arbejder med:

- danske og andre kulturers kostvaner samt elevernes kostvaner
- planlægning og sammensætning af kosten ud fra kostenbefalinger, kostmodeller og kostråd

- beregning og vurdering af kost og måltider samt kostens fysiologiske betydning.

### *Levnedsmidler*

Eleverne arbejder med:

- råvarers oprindelse, sæson, produktion, forarbejdning, distribution og kvalitet
- levnedsmidlers reaktion under tilberedning
- levnedsmiddellovgivning, mærkning og forhandling.

### *Hygiejne*

Eleverne arbejder med:

- metoder, teknikker og materialer i forbindelse med levnedsmiddel- og køkkenhygiejne, herunder vedligeholdelse, oprydning og vask
- opbevarings- og konserveringsprincipper
- mikroorganismers forekomst, betydning, vækstbetingelser og spredning.

### *Forbrug*

Eleverne arbejder med:

- forbruget i relation til behov, valg og vaner
- indkøb og anskaffelser
- kvalitet, mærkning, pris og økonomi
- forbrugerlovgivning og forbrugerinstitutioner.

## **Faglige metoder og arbejdsformer**

Undervisningen i hjemkundskab indeholder forskellige former for virksomhed. Den håndværksmæssige virksomhed vil oftest være udgangspunktet i forbindelse med arbejdet med levnedsmidler, materialer, metoder, teknikker og redskaber. Herved får eleverne mulighed for oplevelser, hvor alle sanser vækkes, stimuleres og udfordres. Det sker primært gennem arbejdet med at tilberede, anrette, spise og nyde mad, men også gennem oprydning og vedligeholdelse.

Den skabende, eksperimenterende og undersøgende virksomhed giver gode muligheder for udvikling af faglige færdigheder, forståelse og fantasi. Den har en fremtrædende plads i såvel planlægning, det praktiske og teoretiske arbejde som i evaluering af både proces og produkt.

Brug af informationsteknologi indgår som redskab især i tilknytning til det eksperimenterende og undersøgende arbejde. Eleverne kan arbejde med fx at søge, behandle, beregne, analysere og vurdere informationer om kostsammensætning, husholdningsøkonomi, miljø og forbrug.

Dialogen i undervisningen finder sted i forbindelse med både det praktiske og det teoretiske arbejde. I samtalen anlægges ved hjælp af perspektiverne forskellige synsvinkler og værdier på de emner og problemstillinger, der arbejdes med, således at elevernes tanker om hjemmet,

hverdagen og deres omverden udfordres til videre eftertanke og dybere forståelse. Indirekte kommunikerer der fx gennem valg af mad, måltidskomposition, tilberedningsmetoder, anretning og forbrug.

Da det især er de praktiske og konkrete opgaver, som er hjemkundskabsfagets særpræg, vil det være naturligt at lægge vægt på, at eleverne arbejder med emner og problemstillinger, som er gode udgangspunkter for praktiske aktiviteter. Disse aktiviteter giver eleverne mulighed for i praksis at realisere ansvar, omsorg og ligeværd.

## Vejledning for faget HJEMKUNDSKAB

**Billedet er ikke medtaget  
på grund af  
ophavsret**

Jane Bernth

## Fagsyn

Fagformål og de centrale kundskabs- og færdighedsområder indeholder kendte kerneområder samt nye perspektiver, der lægger op til et bredere fagsyn og dermed en ændret undervisning og praksis. Hjemkundskab skal ikke kun ses i snæver relation til den enkelte husholdning, men fremover åbnes mod det omgivende samfund via perspektiverne.

**Billedet er ikke medtaget  
på grund af  
ophavsret**

Jane Bernth

Det vil derfor ikke længere være tilstrækkeligt kun at koncentrere sig om de processer, der foregår i køkkenet. Faget skal således ikke kun fungere og praktiseres som et madlavningsfag - et kulinarisk og praktisk indslag - i elevernes skolehverdag. Der vil også skulle fokuseres på processer, der foregår før og efter køkkenet, samt på hjemmets sammenhæng med det øvrige liv.

Derfor skal der i undervisningen lægges vægt på, at fagets indhold belyses ud fra forskellige synsvinkler og værdinormer.

Det kan gøres ved hjælp af de perspektiver, som skal anlægges på indholdet, for at elevernes tanker om livet, hverdagen og deres omverden kan blive udfordret til videre eftertanke og dybere forståelse.

Dialogen mellem lærer og elever samt elevernes eget undersøgende arbejde, hvor der gives tid og rum til nysgerrighed og engagement, vil kunne belyse fagets emner og problemstillinger ud fra forskellige interesser og betragtninger og herved bidrage til, at eleverne kan tage kritisk stilling og handle.

### Undervisningens tilrettelæggelse

#### *Om at planlægge på baggrund af formål, centrale kundskabs- og færdighedsområder og læseplan*

Hvordan kommer man fra de enkelte emner og eksempler til en større helhed, der tager udgangspunkt i formålet og medtænker alle de centrale kundskabs- og færdighedsområder og læseplanen?

Det skitseres på side 19 ved hjælp af en cirkelmodel, der repræsenterer hjemkundskab:



Figuren viser, at ethvert forløb i hjemkundskab skal se kerneområderne i sammenhæng med perspektiverne.



Cirklen kan repræsentere et årshjul, et semesterhjul eller et forløbshjul, hvor udsnit efter udsnit bidrager til en helhedsforståelse af fagområdet: den helhed, der skal nås igennem den samlede undervisning.

Det karakteristiske for faget er kerneområderne, der i modellen er indsat i midten: Madlavning, måltider, kost, levnedsmidler, hygiejne og forbrug.

Perspektiverne, der skal anlægges på områderne, er placeret uden om kernen. Yderst er markeret, at perspektiverne er afledt af de vilkår og værdier, som hjemmet har i samspil med natur, kultur og samfund.

Kerneområderne repræsenterer begreber, arbejds-, videns- og færdighedsområder, som eleverne skal have kendskab til, og som skal sættes ind i den større sammenhæng, perspektiverne åbner for.

Perspektiverne kan nærmest betragtes som en slags vindue, der kan - og skal - åbnes for at give mulighed for udsyn og indsigt. De skal anlægges, hvor de udgør en naturlig del af indholdet i undervisningen. Ved hjælp af perspektiverne sættes kerneområderne ind i en meningsfyldt og udfordrende sammenhæng, således at eleverne kan forbinde undervisningsindholdet med den verden og virkelighed, de lever i og kender til.

Perspektiverne kan desuden karakteriseres som et planlægningsredskab - både for lærer og elever. Når et emne eller en problemstilling er besluttet, kan de bruges til at overveje nogle spørgsmål i forbindelse med selve indholdsudvælgelsen: Hvad skal der fokuseres på? Hvilke teknikker/metoder er relevante i forbindelse med dette emne? Hvad er vigtigt at vide noget om? Hvilke arbejdsmetoder og organisationsformer skal prioriteres? Hvilke handlemuligheder skal der lægges op til? - osv.

Ikke alle perspektiver er lige relevante i forbindelse med ethvert emne eller problemstilling, og det vil være forskelligt, hvor mange perspektiver, der indgår i de forskellige emner. Det afhænger af emnets art og bredde. Samtidig er det værd at huske på, at alt ikke kan nå at komme med hver gang. Læreren skal dog i planlægningen være bevidst om, at alle perspektiver bliver tilgodeset i løbet af det samlede undervisningsforløb.

Handleperspektivet, kan man dog sige, er et slags overordnet perspektiv. Dette perspektiv, denne synsvinkel bør anlægges hver gang. Det er et væsentligt aspekt i al hjemkundskabsundervisning, at eleverne via deres engagement, indsigt, lyst og evne tilegner sig nogle handlemuligheder og -færdigheder i forhold til sig selv og omverdenen til gavn her og nu og for deres fremtidige liv.

Efterfølgende er der skitseret konkrete ideer til anvendelse af modellen i forbindelse med planlægning af emnet »kød«:



**Billedet er ikke medtaget  
på grund af  
ophavsret**

Figuren på side 20 viser, hvordan læreren kan forberede et oplæg til eleverne, efter at de i fællesskab har besluttet at arbejde med »noget om og med kød«. Modellen angiver nogle af de muligheder for indhold, der er at vælge imellem. Det vil således i idéfasen være muligt at inddrage samtlige kerneområder og perspektiver og sammen med eleverne gennemgå mulighederne, inden lærer og elever vælger, hvilke områder og perspektiver, der vil være aktuelle at arbejde med. Valgene afhænger naturligvis af elevforudsætninger og -interesser samt hvilke områder og perspektiver, der tidligere har været arbejdet med.

Eksempel: Spørgsmål som dyrehold, kødproduktion, kødforbrug og mikrobielle problemer vil kunne anskueliggøre, hvordan udviklingen i de teknologiske og samfundsmæssige vilkår får betydning for produktionen af levnedsmidler, der så igen får betydning for sundhed og livskvalitet for mennesker og for dyr samt for ressourcer og miljø.

- Hvorfor producerer vi levnedsmidler på denne måde?
- Hvilke fordele og ulemper er der ved det?
- På hvilken måde håndterer samfundet - det offentlige - problematikken?
- Hvad gør forbrugerne og producenterne?
- Hvad kan og bør forbrugerne gøre?

### *Forslag til indholdsplanlægning*

Læseplanens indhold kan opdeles og tilgodeses på mange måder. I det følgende er givet et bud på en opdeling, som altså er en tænkt indholdsplan for et fagforløb, der dækker læseplanens indhold.

I følgende skemamodeller er indholdet opdelt i fem »snit«, som hver kombinerer dele af kerneområder og perspektiver. Snittene bygger på hinanden og rummer stigende kompleksitet. Tanken er således at komme rundt om læseplanens indhold på en sådan måde, at kerneområder, perspektiver og deres samspil udvides og uddybes hen igennem forløbet.

Der er valgt fem overordnede temaer, hvorunder der kan vælges mere detaljerede emner. De fem temaer er:

- madlavning og måltider
- kost og måltider
- hjemmets opgaver før og nu, i andre kulturer, forskelle og ligheder
- levnedsmidler
- forbrug og husholdning.

Fx kan temaet: »Forbrug og husholdning« rumme emnerne:

- kvalitet og kvantitet
- en bæredygtig husholdning
- den globale forbruger
- den grønne forbruger
- mig selv som forbruger
- at klare sig selv.

1. emne vælges inden for temaet:

### »Madlavning og måltider«

Kerneområder	Perspektiver
<p><i>Madlavning:</i> Metoder og teknikker i relation til de valgte råvarer, retter og måltider, valg af opskrifter. Arbejdsstillinger samt risikomomenter.</p>	<p><i>Sundhed og livskvalitet:</i> Velvære, fysisk og psykisk sundhed, livsglæde, fællesskab og samarbejde, at give og modtage og glæden ved at skabe.</p>
<p><i>Måltider:</i> Måltider, måltidsfællesskab, anretning og borddækning. Spisning, smag og nydelse.</p>	<p><i>Ressourcer og miljø:</i> Forbrug af ressourcer. Forurening af natur og levnedsmidler ved produktion og transport af råvarer og ved husarbejdet.</p>
<p><i>Levnedsmidler:</i> De valgte råvarers oprindelse, sæson, produktion, distribution og kvalitet. Råvarernes reaktioner under tilberedning.</p>	<p><i>Æstetisk og skabende virksomhed:</i> Se, føle, lugte og smage. Fantasi og intuition ved tilberedning, anretning og borddækning.</p>
<p><i>Hygiejne:</i></p>	<p><i>Etiske spørgsmål og overvejelser:</i></p>

Metoder og teknikker i forbindelse med levnedsmiddel- og køkkenhygiejne. Mikroorganismers forekomst, betydning, vækstbetingelser og spredning (knyttet til de valgte råvarer).

Er produktionen af levnedsmidler rimelig i forhold til naturen, menneskets sundhed, husdyrs levevilkår og levnedsmidlers forurening? Er husarbejdet?

*Hvilke handlemuligheder har vi i hjemmet, skolen, enkeltvis og sammen med henblik på bæredygtighed?*

2. emne vælges inden for temaet:

### »Kost og måltider«

#### Kerneområder

##### *Kost:*

Danske kostvaner, herunder elevernes egne.  
Planlægning og sammensætning af kosten ud fra kostenbefalinger, kostmodeller og kostråd.  
Beregning og vurdering af kost og måltider, samt kostens fysiologiske betydning.

##### *Madlavning:*

Planlægning af indkøb, arbejdsgang og arbejdsfordeling. Retter og valg af opskrifter.

##### *Måltider:*

Forskellige typer af måltider samt sammensætning af måltider til hverdag og fest i både hjem, skole og samfund.

#### Perspektiver

##### *Sundhed og livskvalitet:*

Samspillet mellem fysisk og psykisk sundhed. Kostens og livsstilens betydning for sundhed.  
Levevilkårenes (bl.a. forurening, bolig, økonomi, arbejdsmiljø) betydning for sundhed. Sammenhængen mellem livsstil, livsform og levevilkår, livskvalitet og sundhed.

##### *Æstetisk og skabende virksomhed:*

Kost og måltider som udtryk, symbol og kommunikation.

##### *Teknologiske og samfundsmæssige vilkår/sociale og kulturelle aspekter:*

Sammenhæng mellem produktion, hverdagsliv, kulturelle forestillinger og kost og måltider. Madens betydning for kulturel identitet, dens symbolværdi.

*Ressourcer og miljø:*

Kostsammensætningen i relation til fødekædespild og global fordeling. Madens belastning af naturen via produktion, forbrug og spild.

*Etiske spørgsmål og overvejelser:*

Hvad er kostens og måltiders rolle i »det gode liv« i et ansvar for mig selv og andre? Hvordan kan »det gode liv« i relation til mad og måltider virkeliggøres?

*Hvilke handlemuligheder har vi i skole, hjem og samfund?*

3. emne vælges inden for temaet:

**»Hjemmets opgaver før og nu, i andre kulturer, forskelle og ligheder«**

Æstetiske værdier og normer, »smag« som personligt og kulturelt fænomen. Mad og måltider som oplevelse, som udtryk, som hensigt og som kommunikation.

**Kerneområder**

**Perspektiver**

*Madlavning:*

Metoder og teknikker for tilberedning af levnedsmidler og retter, brug af redskaber, udstyr, tekniske hjælpemidler.

*Sundhed og livskvalitet:*

Fysisk og psykisk sundhed, livsglæde, fællesskab og samarbejde, at give og modtage og glæden ved at skabe.

*Levnedsmidler:*

Oprindelse, sæson, art, produktion, forarbejdning og distribution.

*Æstetisk og skabende virksomhed:*

*Måltider:*

Sammensætning af måltider til hverdag og fest, måltidsfællesskab, anretning og borddækning.

*Sociale, kulturelle og historiske*

*aspekter/teknologiske og samfundsmæssige vilkår:*  
Samspillet mellem samfundsproduktion,

Spisning, smag og nydelse.

teknologianvendelse, hverdagslivets organisering og hverdagens kultur. Herunder måltider som samvær, tradition, ritualer og symbol.

*Kost:*

Kostvaner. Evt. beregning og vurdering af kost og retter.

*Etiske spørgsmål og overvejelser:*

Værdier fx i forbindelse med prioritering, ansvar, omsorg og ligeværd (tro, mening med livet).

*Hygiejne:*

Metoder og teknikker i forbindelse med levnedsmiddel- og køkkenhygiejne, herunder vask og rengøring. Opbevarings- og konserveringsmetoder.

*Forbrug:*

Selvforsyning, indkøb og anskaffelser.

4. emne vælges inden for temaet:

»Levnedsmidler«

**Kerneområder**

**Perspektiver**

*Levnedsmidler:*

Udvalgte levnedsmidler, oprindelse, sæson, produktion, forarbejdning, distribution og kvalitet. Levnedsmidlets reaktion under tilberedning, levnedsmiddellovgivning, mærkning og forhandling.

*Sundhed og livskvalitet:*

Levnedsmidlets næringsindhold, indhold af tilsætningsstoffer, kemisk og biologisk forurening. Levnedsmidlets plads i kosten, betydning for livskvalitet.

*Madlavning:*

Forskellige metoder og teknikker for tilberedning af valgte levnedsmidler og retter samt valg af opskrifter.

*Ressourcer og miljø/teknologiske - og samfundsmæssige vilkår:*

Produktionens, distributionens og forbrugets betydning for natur, for levnedsmiddelkvalitet samt for udbud.

#### *Måltider:*

Levnedsmidlets plads i forskellige typer af måltider til hverdag og fest i både hjem, skole og samfund.

#### *Hygiejne:*

I relation til valgte levnedsmidler Mikroorganismer: Nyttige, sygdomsfremkaldende, fordærvende, vækstbetingelser og spredning. Opbevarings- og konserveringsprincipper og -metoder.

#### *Forbrug:*

Egne og andres behov, valg og vaner i relation til levnedsmidlet.  
Mærkning, pris.

#### *Æstetisk og skabende virksomhed:*

Sansemæssige oplevelser, fantasi, intuition og kreativitet i forbindelse med råvaren, industriens produkter og hjemmelavede retter. Selvrespekt, selvforvaltning.

#### *Sociale, kulturelle og historiske aspekter:*

Levnedsmidlets plads i kost, i måltider til hverdag, til fest, før og nu samt i andre kulturer.

#### *Etiske spørgsmål og overvejelser:*

Hvordan skal vi prioritere?  
Økonomisk overflod, effektivitet og individuel frihed over for økologisk balance, husdyrvelfærd, fællesskab og et materielt liv »med måde«? Teknologernes betydning?

#### *Handlemuligheder:*

Hvilke muligheder har vi for at handle individuelt og kollektivt med henblik på at påvirke forbrug og produktion?

5. emne vælges inden for temaet:

### **»Forbrug og husholdning«**

#### **Kerneområder**

##### *Hygiejne:*

Metoder, teknikker og materialer i forbindelse med levnedsmidler, køkkenhygiejne samt med rengøring og vask.

#### **Perspektiver**

##### *Sundhed og livskvalitet:*

Levevilkårene og livsstilens betydning for menneskets sundhed og livskvalitet.  
Betydning af forurening af natur og levnedsmidler.

*Madlavning:*

Brug og vedligeholdelse af redskaber, udstyr og tekniske hjælpemidler. Tilberedning af levnedsmidler og retter.

*Æstetisk og skabende virksomhed:*

Husarbejdet og forbruget som oplevelse, udtryk og kommunikation.

*Levnedsmidler:*

Kvalitet, mærkning, lovgivning og forhandling.

*Ressourcer og miljø:*

Husholdningernes og vareproduktionens ressourceanvendelse og produktion af affald og spildevand samt konsekvenserne for natur og levnedsmidlerne. Kostvaner, fødekæder, spild og global fordeling.

*Kost:*

Kostvaner sat i relation til kostmodeller og kostråd.

*Teknologiske og samfundsmæssige vilkår:*

Forbrugets og husarbejdets sammenhæng med vareproduktion, handel og markedsføring samt teknologi i og uden for hjemmet.

*Forbrug:*

Behov, valg og vaner, indkøb og anskaffelser. Kvalitet, mærkning, pris, økonomi. Forbrugerlovgivning og -institutioner.

*Etiske spørgsmål og overvejelser:*

Er vi villige til at forbruge mindre og anderledes? Hvordan forene livskvalitet og sundhed med ansvar for sig selv og ansvar for »verden«? Hvilke værdier vil vi prioritere i vores liv?

*Handlemuligheder:*

- i hjemmet, i skolen og på samfundsplan med henblik på at virkeliggøre vore værdier.

### ***Faglige metoder og arbejdsformer***

Det er væsentligt, at undervisningen giver eleverne muligheder for alsidige udfordringer, der bidrager til forskellige erkendelsesformer. Dette skal ske både af hensyn til elevernes forskellige interesser og deres forskellige måder at lære på samt for at tilgodese en alsidig dannelse. Det er således nødvendigt inden for et undervisningsforløb at anvende varierede metoder og arbejdsformer, der inddrager forskellige virksomhedsformer som:

- *håndværksmæssig virksomhed*  
fx at lave et brød ved at bruge hænder og redskaber
- *analytisk, eksperimentel, videnskabelig virksomhed*  
fx gennem analyse af brødets rolle i en madkultur, som en del af en samfundsproduktion og



analyse af de enkelte ingrediensers betydning for at opnå et godt brød, den sundhedsmæssige betydning af brød i kosten m.m.

- *skabende/udtryksmæssig virksomhed*  
fx gennem valg af ingredienser til en brøddej, udformning af bagværket og komposition af et brødmåltid
- *kommunikativ virksomhed og dialog*  
fx gennem sproglige udtryk for smag og smagsoplevelser, formidling og vurdering af proces og produkt samt samtale og diskussion om de emner og problemstillinger, der opstår i forløbet, og som rummes i perspektiverne
- *oplevelsesmæssig virksomhed*  
rummes i de øvrige virksomhedsformer og er af såvel intellektuel, sanse- og følelsesmæssig som motorisk og social art.

Virksomhedsformerne tilgodeses både igennem den alsidige brug af faglokale og læremidler samt ved benyttelse af de ressourcer, skolen, lokalmiljøet og omegnen byder på (se afsnit om rammer og ressourcer).

At være åben over for de muligheder, der ligger i at lade sig inspirere af verden omkring sig, er et stort aktiv for undervisning og læring.

Overvejelser i forbindelse med undervisningstilrettelæggelsen må desuden indeholde og sammentænke dimensionerne

- det praktiske (fx opvask) i forhold til det teoretiske (fx køkkenhygiejne)
- det konkrete (hygiejneregler) i forhold til det abstrakte (mikroorganismer)
- det specielle (frysning) i forhold til det generelle (konserveringsprincipper)
- hverdags erfaringer (fordærvet mad) i forhold til offentlige erfaringer (mediedækning, offentlig formidling, lovgivning).

**Billedet er ikke medtaget  
på grund af  
ophavsret**

Jane Bernth

## Undervisningens gennemførelse

### *En undervisningssituation: »Frokost«*

Vi befinder os i hjemkundskabslokalet.

Eleverne arbejder sammen to og to med hver deres valgte eksempel på en frokost/madpakke. Der er lyde, snak, dufte - aktivitet og bevægelse.

Som oplæg er der forrige gang foretaget en brainstorm om måltider. I samarbejde mellem lærer og elever er frokosten valgt som tema ud fra følgende spørgsmål:

- Hvad spiser jeg/vi i dag?
- Hvad vil vi gerne spise?
- Hvad er godt for os at spise?
- Hvilke konsekvenser har vores kostvalg for miljø og ressourcer?

Dernæst er diskuteret, hvad man spiste tidligere, og eleverne skal til den efterfølgende gang have uds purgt forældre eller bedsteforældre om deres frokost, da de var børn.

Til slut har eleverne gruppevis valgt det, de vil lave. Kravet har været, at det skal være lækkert både med hensyn til form, farve, lugt og smag. Måltidet skal indeholde noget grønt og groft, være muligt at bringe med sig og holdes inden for en bestemt prismæssig ramme. De grupper, der har brug for opskrifter at støtte sig til, finder disse og udarbejder en indkøbsliste. De grupper, der vil prøve at lave noget ud fra egen komposition, gør det.

Læreren ved, at der i to grupper er elever, der har store erfaringer inden for faget. Derfor sørger læreren for, at disse elever får opgaver med en større sværhedsgrad.

En af grupperne, der ønsker at lave smørrebrød, udarbejder forslag til en forbrugerundersøgelse af de pålægstyper, de skal bruge gangen efter.

Elevernes arbejder præsenteres nu af hver enkelt gruppe. Der ses, smages og vurderes ud fra forskellige kriterier som fx økonomi, økologi, sundhed, æstetik og kultur. Det besluttet at sende de bedste opskrifter til skolebladet og henvende sig til skoleboden med ønske om, at nogle af de nye eksempler kan indgå i bodens sortiment.

Der bliver samlet op på hvilke teknikker, der er blevet afprøvet, og hvad disse vil kunne bruges til også i andre sammenhænge.

Ud fra elevernes interview af forældre/bedsteforældre diskuteres, hvad der har ændret sig konkret med frokostsammensætningerne, de levnedsmidler, der bruges i dag, og de, der fandtes tidligere - og hvorfor?

Under evalueringen viser der sig interesse for at arbejde videre med et indhold set under perspektivet: sammenhæng med sociale, kulturelle og historiske aspekter.

I fællesskab besluttet emnet: »Hvad spiste oldemor, da hun var barn/ung - og hvorfor?« Det indebærer, at man ser på, hvordan samspillet mellem mad, måltider og hverdagsliv, kultur og levnedsmiddelproduktion var dengang.

Introduktionen til efterfølgende forløb gives af lærer og/eller gæstelærer: oldemor, person fra et museum, historiker el.lign. Dernæst vil læreren lade eleverne dramatisere »noget« omkring spisevanerne på den tid, oldemor var barn.

Også i et fag som hjemkundskab kan det være oplagt at benytte sig af dramatisering og rollespil for på den måde at aktualisere og uddybe stoffet. Denne måde at udtrykke sig på giver næring til følelser og fantasi og er samtidig med til at opmuntre og inspirere til andre skabende aktiviteter.

### *Bemærkninger - generelle*

Hvorfor er dette et godt eksempel?

- eksemplet kombinerer kerneområderne (kost, måltider og madlavning) med perspektiverne (betydningen for sundhed og livskvalitet og sammenhængen med sociale, kulturelle og historiske aspekter) og tilgodeser dermed både undervisningens hvad og hvorfor
- der har været fælles oplevelser
- eleverne er taget alvorligt, der er stillet faglige krav til den enkelte elev og gruppen
- eleverne er inddraget i beslutninger og har fået medansvar i forhold til deres forudsætninger og ønsker
- læreren har taget hensyn til elevforudsætninger, til elevernes egen fantasi, skabertrang og ønsker og givet tid og rum til fordybelse
- gruppedannelsen er her foretaget af læreren, så den tilgodeser elevernes faglige og sociale udvikling
- eleverne har fået mulighed for at handle ved at fremsætte ønsker og forslag til et forbedret sortiment i skoleboden.

### *At planlægge efter spiralprincippet*

For at opnå progression i undervisningen arbejdes der i planlægningsfasen efter spiralprincippet. At tilrettelægge ud fra dette princip betyder, at det faglige indhold gentages på stadig mere omfattende og avanceret niveau, ved at kerneområder og perspektiver udbygges og behandles mere dybtgående og sættes i forhold til hinanden på stadig mere komplekse måder. De samme emner og problemstillinger vil således kunne være udgangspunkt for undervisningen, uanset hvor i skoleforløbet undervisningen er placeret.

Progressionen opnås dels ved i bearbejdelsen af emnet at sørge for stigende sværhedsgrad i fx teknikker og metoder, højere abstraktionsniveau samt mere uddybende teori. Progressionen skal ikke blot sikres i undervisningens faglige indhold, men også i elevmedbestemmelsen.

Det vil være naturligt at starte med en overvejende lærertilrettet undervisning, hvor eleverne introduceres for og stifter bekendtskab med hjemkundskab samt de muligheder, faget åbner for. Gradvis øges elevernes medbestemmelse til både at omfatte indflydelse på planlægning af det/de aktuelle forløb, valg af emner/problemstillinger samt valg af arbejds- og samarbejdsformer.

Medbestemmelsen angår også mål og indhold. Det kan både dreje sig om individuelle og kollektive mål. En elev kan fx have ønske om at lære at lave en bestemt slags bagværk, der kræver en ganske særlig teknik. En anden elev kunne ytre ønske om at lære noget om kost i relation til idrætspræstationer, eller hele elevgruppen kan have sat sig det mål kritisk at vurdere lokalområdets frokosttilbud med hensyn til pris, kvalitet og spisemiljø m.v.

Eleverne gives herved øgede muligheder for at udtrykke sig selvstændigt og tage medansvar for timernes afvikling og indhold samt for egen læring.

### *Et undervisningseksempel: »Døgnet's måltider«*

I følgende forløb sættes fokus på progression.

Når eleverne starter i den obligatoriske hjemkundskabsundervisning er elevforudsætningerne bl.a. erhvervet hjemme, i institutioner/foreninger eller ved tværfaglige undervisningsforløb.

Ved at vælge emnet »Døgnet's måltider« tages udgangspunkt i noget, alle elever kender, nemlig morgenmad, frokost, aftensmad og mellemmåltider.

Målet for undervisningen:

- glæden ved selv at kunne fremstille og kreere måltider
- tilberedning af døgnet's måltider med respekt for råvaren og ressourcer og under hensyn til sundhed, livskvalitet og æstetik
- sammenhæng mellem måltider, hverdagsliv, samfund og værdier.

De valgte perspektiver:

- betydning for sundhed og livskvalitet
- betydning for ressourcer og miljø
- betydning for æstetisk og skabende virksomhed
- sammenhæng med teknologiske og samfundsmæssige vilkår
- sammenhæng med sociale og kulturelle aspekter

anlagt på kerneområderne

- madlavning, måltider og kost.

Derved kunne et undervisningsforløb se således ud:

#### *1. forløb - Morgenmad*

Gennemgang af opskrift og opsætning af gærforsøg.

Eleverne arbejder sammen to og to om fremstilling af gærdej efter opskrift, og de bestemmer selv, hvordan brødene skal formes og dekoreres.

Mens brødene hæver og bages, gives der oplæg om morgenmåltidets sammensætning, vilkår og muligheder. Elevernes erfaringer med morgenmåltider inddrages, og de indtegner i en tom madpyramide, hvad de normalt spiser til morgenmad. Der sammenlignes og vurderes.

Gærforsøget aflæses, der ræsonneres og tolkes.

Brødet serveres som en del af morgenmåltidet.

## *2. forløb - Frokost*

Gennemgang af kostmodel (fx kostcirklen, madpyramiden eller tallerkenmodellen) som redskab til forståelse af kostsammensætning med henblik på ernæringen. Opdeling af varerne på varebordet i animalske og vegetabiliske produkter. Hvad må komme i kompostspanen - og hvorfor? Hvordan forholder det sig med omkostninger i energi, økonomi, økologi?

Kogning af æg - energisparemetoden.

Eleverne arbejder enkeltvis med at fremstille hver sin madpakke, og de vælger frit hvilke varer fra varebordet, de vil anvende. Hver elev udstiller de valgte råvarer/madder og begrundes sine valg. Harmonerer valgene med kostmodellen?

Indpakning forevises, og derefter pakker eleverne selv deres mad ind.

Spisning - måltidsfællesskab. Passer frokosten til dig, hvorfor?

Debat vedr. fordele og ulemper for maden og miljøet ved anvendelse af div. emballagetyper som staniol, smørrebrødspapir, film, madkasse m.v.

## *3. forløb - Mellemmåltid*

Hver gruppe fremstiller en drik og en frugtsalat.

To grupper arbejder efter opskrift med frugtsalat, men komponerer selv deres drik, mens de to andre grupper laver drik efter opskrift og selv komponerer deres frugtsalat.

Evalueres af de frie og de bundne opgaver m.h.t. smag, udseende og fantasi.

Måltidsfællesskab.

Eleverne planlægger gruppevis en middag ud fra en kostmodel - stegning skal indgå.

## *4. forløb - Middag*

Hver gruppe fremstiller den planlagte middag. Eleverne fordeler selv arbejdsopgaverne i gruppen.

Stegeteknikken forevises i de enkelte grupper, lige når eleverne har brug for denne færdighed.

Borddækning - anretning - måltidsfællesskab.

Debat om middagsmåltidet som familiens »tingsted«, vilkårene for fællesskab og samvær, sundhed og livskvalitet.



Jane Bernth

Lærer og elever beslutter på et senere tidspunkt at arbejde videre med »Døgnet's måltider«. På baggrund af en fælles beslutning om indhold og arbejdsformer bliver det konkrete forløb som følger:

### *1. forløb - Morgenmadsbuffet*

Eleverne arbejder sammen to og to om at fremstille retter til en morgenmadsbuffet efter fælles valg. Læreren har stillet krav til hver enkelt gruppe vedrørende produktvalg og teknikker.

Eleverne vælger selv samarbejdspartnere og fordeler opgaverne imellem sig.

Sammenligning og vurdering af hjemmelavede og færdigkøbte produkter samt diskussion af fordele og ulemper:

- Hvordan er de industrifremstillede varer lavet?
- Hvad siger varedeklarationen, og hvad siger den ikke?
- Hvorfor køber vi varerne?
- Hvorfor har vi en levnedsmiddelindustri?
- Det hjemmelavede, er det umagen værd?

## *2. forløb - Frokost*

Eleverne arbejder sammen to og to om en stille opgave, der lyder:

»Fremstil smørrebrød, der overholder den anbefalede energiprocentfordeling«. Beregning af energiprocentfordelingen ved hjælp af it. Vurdering af kostens energiprocentfordeling set i relation til menneskets sundhed.

## *3. forløb - Mellemmåltider*

Eleverne arbejder i små grupper med levnedsmidler, der kan indgå som dele af et mellemmåltid. Der afvejes og afmåles mængder, der svarer til 500 kJ. De afmålte levnedsmidler arrangeres i en udstilling.

Elevgrupperne sammensætter herefter forskellige mellemmåltider på 1500 kJ. Mellemmåltiderne sammensættes, så de passer til div. formål/lejligheder og fysiske aktiviteter.

Grupperne fremlægger og forsvare deres valg.

Energiforbrug ved forskellige aktiviteter diskuteres.

## *4. forløb - Middag*

Læreren har lavet oplæg til en »mønstermiddag« efter den anbefalede energiprocentfordeling.

Eleverne fremstiller middagen og kommenterer lærerens valg.

Eleverne planlægger gruppevis en middag med livretter og beregner energiprocentfordeling ved hjælp af it. De sammenligner »mønstermiddagen« og livretterne og giver deres bud på, hvilke ændringer der skal til, for at livretterne kan opfylde den anbefalede energiprocentfordeling. Læreren lægger op til debat, der kan indeholde følgende spørgsmål:

- Er der forskel på elevernes livretter?
- Hvor og sammen med hvem spises livretter?
- Hvorfor er netop de valgte retter livretter?
- Hvilke faktorer påvirker vore kostvaner og smag?

Livretterne fremstilles ugen efter.

### ***Bemærkninger - til progression:***

De to skitserede forløb om »Døgnet's måltider« kan som angivet hver strække sig over 4-5 uger. Man kan dog også vælge at lade dem strække sig over den dobbelte eller tredobbelte tid og herved få flere timer til behandling af hvert enkelt delforløb.

I ovennævnte forløb viser progressionen sig ved at

- hver enkelt elev konfronteres med stigende sværhedsgrad i de anvendte teknikker og stadig større og mere komplekse arbejdsopgaver
- mængden af forskellige aktiviteter, der foregår i lokalet på samme tid, stiller øgede krav til selvstændig stillingtagen og selvhjulpethed
- kravene til elevernes teoretiske baggrundsviden stiger
- elevmedbestemmelse og medansvar øges både omkring undervisningens indhold, arbejdsformer og organisering og stiller voksende krav til såvel den enkelte elev som til hele gruppen
- et øget antal arbejdsopgaver stiller større krav til samarbejde og uddelegering og hermed tolerance og accept af andres arbejde.

### *Et undervisningseksempel: »Højtid«*

I følgende eksempel er der sat fokus på evaluering.

Året er planlagt ud fra de forskellige højtider og fester, der er relevante i forhold til klassens forskellige elever og deres kulturelle baggrund.

Vi nærmer os juletid og årsskiftet. I klassen går der fire to-sprogede elever.

Lærerteamet omkring klassen ønsker at tage netop denne situation som en kærkommen lejlighed til at arbejde med kulturmødet mellem danske og to-sprogede børn.

Målet med undervisningen skal være, at eleverne på mange fronter skal få et mere indgående kendskab til hinandens kulturelle baggrund - forskelle som ligheder - for derved bedre at forstå hinanden og sig selv.

Det endelige tema bliver: »Forskellige kulturers traditioner i forbindelse med jul eller andre højtider«.

Den overordnede og fælles planlægning foregår i lærerteamet. Derefter foretager hjemkundskabslæreren de næste overvejelser i forbindelse med detaljplanlægningen af forløbet og beslutter, at undervisningen skal tage udgangspunkt i perspektiverne

- betydning for æstetisk og skabende virksomhed
- sammenhæng med sociale, kulturelle og historiske aspekter
- etiske spørgsmål og overvejelser.

Dvs. at de nævnte perspektiver udgør kriterier for valg af det undervisningsindhold, der skal findes inden for kerneområderne. I forbindelse med emnet vil det være naturligt at vægte kerneområderne: Madlavning, måltider og kost.

Sammen med eleverne laver læreren en brainstorm over emnet, og det beslutes i fællesskab, at eleverne den første gang skal tilberede en buffet med forskellige traditionelle retter, der er karakteristiske for de to-sprogede elevers kultur i forbindelse med jul og nytår. Anden gang enes man om at lave traditionel dansk julemad.



Lærerens beslutning om at tage udgangspunkt i de nævnte perspektiver og kerneområder indebærer, at der i tilknytning til det praktiske arbejde bl.a. skal fokuseres valg af levnedsmidler og retter, den kulturbundne sammensætning og smag, tilberedningsmetoder, regler for tilberedning og normer for samvær og bordskik.

Desuden ses på de forskelle og ligheder, der manifesterer sig gennem de forskellige måltider. Det diskuteres, hvordan der kan kommunikeres gennem mad, og hvad en madkultur kan fortælle om den lokale produktion, religion, hverdagsliv, samfundsforhold og livsværdier. Det gøres, ved at læreren/gæstelæreren i en dialog »leder« eleverne gennem en udfordrende og perspektiverende samtale, der også giver plads til, at eleverne kan komme med bidrag om deres madkultur og traditioner.

Nogle elever vælger at arbejde sammen to og to - andre tre og tre - med ansvar for udfærdigelse af en indkøbsseddel, planlægning af opgaven og disponering af tiden.

De enkelte retter bliver bestemt, og tilberedning af disse samt andre praktiske arbejder fx omkring borddækning og -pyntning bliver fordelt under hensyntagen til den enkelte elevgruppes forudsætninger, interesser og ønsker.

Eleverne gives tid og rum til fordybelse, til at være lydhøre og åbne over for hinanden og til gensidig at inspirere og hjælpe hinanden.

I dette forløb bliver lærerens opgave bl.a. at rådgive og vejlede, evt. forevise i brug af relevante teknikker og metoder. Læreren skal dog hele tiden anspre eleverne til at finde ud af mest muligt på egen hånd, således at de bruger deres allerede tilegnede viden, indsigt og færdigheder til at komme videre. Desuden opmuntrer læreren eleverne til indbyrdes at hjælpe hinanden.

Undervisningsforløbet afrundes med en evaluering, som er en væsentlig del af undervisningen.

Evalueringen kan foregå som en samtale umiddelbart efter måltidet eller som en fælles diskussion som afslutning på lektionerne. Det kan også ske som en kort mundtlig eller skriftlig dialog mellem samarbejdspartnere: to og to elever imellem eller den elevgruppe, der arbejder sammen.

Både lærer og elever i fællesskab samt læreren selv kan stille nogle spørgsmål til undervisningen.

Eksempler på spørgsmål, som lærer og elever i fællesskab kan evaluere på::

- Nåede hver enkelt elev sit personligt stillede mål?
- Hvad gik godt, og hvad gik evt. skidt - og hvorfor?
- Var vi gode til at inspirere og hjælpe hinanden, og var vi gode til at bruge den viden, indsigt og de færdigheder, vi i forvejen havde?
- Var vi/jeg engageret i arbejdet, og følte vi/jeg glæde ved det?
- Hvordan oplevede vi/jeg indhold og arbejdsform i forløbet?
- Hvordan præsenterede produktet - maden - sig, og hvordan smagte den?

- Hvordan fungerede samarbejdet i grupperne i planlægnings-, tilberednings- og oprydningssfasen?
- Hvad lærte vi/jeg, og hvordan kan vi/jeg bruge det i hverdagen?
- Hvordan kan dette forløb danne baggrund for et nyt emne/projekt?

Læreren kan bl.a. spørge sig selv:

- Var den overordnede planlægning af undervisningen i orden både hvad angår mål, indhold, arbejdsformer, rammer og elevforudsætninger, således at vi nåede det, vi ville?
- Fik eleverne mulighed for sanssemæssige oplevelser, for at være skabende og bruge deres fantasi?
- Fik eleverne mulighed for at »smage på smagen« og nyde måltidet?
- Blev såvel følelsesmæssige som sociale, kreative, praktiske og teoretiske aspekter tilgodeset i undervisningen?
- Gav jeg den enkelte elev mulighed for relevante udfordringer i forhold til dennes faglige og kulturelle forudsætninger?
- Fik eleverne mulighed for at stille spørgsmål, og blev de gennem samtale udfordret til videre eftertanke og dybere forståelse i forbindelse med de perspektiver, der er anlagt på emnet?

Til hjælp for læreren og til elevens egen oversigt kan der bruges et enkelt arbejdsskema, hvor eleven fører en slags dagbog og bl.a. indfører, hvad han/hun har lavet den enkelte gang, og hvordan det er forløbet.

Evalueringen er en meget vigtig del af undervisningen. Den sætter såvel undervisningen som læringen i fokus og skal både bidrage til lærerens forståelse og nødvendige revision af undervisningen og til elevens bestandig dybere forståelse af sig selv og fagområdet.

Det falder naturligt i et praktisk fag som hjemkundskab at evaluere på produktet, men det er væsentligt, at der evalueres på alle undervisningens forskellige elementer og på samarbejdet eleverne imellem samt mellem lærer og elever.

### *Overvejelser i forbindelse med det praktiske arbejde*

Hjemkundskab er et fag, hvor der hver gang arbejdes med mere eller mindre afsluttede opgaver. Man kan naturligvis sagtens tænke sig et undervisningsforløb, der strækker sig over flere gange, men det er specielt for hjemkundskab, at der faktisk hver gang udføres en eller anden form for praktisk arbejde, der skal være afsluttet, og som ikke bare lynhurtigt kan pakkes ned i tasken - og så afsted. Tiden er en vigtig faktor, og det kræver særlige overvejelser i forbindelse med planlægningen.

Læreren skal gennemtænke, hvor lang *tid* der pr. gang kan afsættes til oplæg, udførelse af de praktiske opgaver, spisning, oprydning og evaluering. Det er en god idé ikke at planlægge for snært. Hvis eleverne skal have mulighed for fordybelse og undren, for at være skabende og kreative samt for gensidig hjælp og dialog, skal der også være tid til det. Ligeledes er det vigtigt, at eleverne, hvis fx deling af ægget ikke lykkes første gang, får lov til - og har tid til - at forsøge påny. Det er bedre at have lidt mindre »på programmet«, så der bliver ro omkring læringen, tid til om- og eftertanke og til at udvikle dialogen. Et tætpakket program resulterer ofte i, at læreren

hele tiden skal skynde på eleverne, så de kan blive færdige til tiden. Det er stressende for både lærer og elever.

Et andet vigtigt punkt at tage højde for er *budgettet*. Hvor mange penge er der til rådighed til indkøb af råvarer eller fx til udgift til ekskursion?

*Indkøbsmulighederne* skal også med i planlægningsovervejelserne. Fx: Kan vi fra dag til dag få de varer, vi ønsker, eller skal supermarkedet først skaffe dem hjem? Kan varerne blive bragt, eller skal de afhentes?



**Billedet er ikke medtaget  
på grund af  
ophavsret**

Jane Bernth

Endelig er det vigtigt også at gennemtænke de muligheder, *hjemkundskabslokalets indretning og udstyr* åbner for i forbindelse med gennemførelse af undervisningen (se afsnit om rammer og ressourcer).

Overvejelser omkring *undervisningsmaterialer* i form af lærebøger, pjecer, opskrifter m.m. indgår også naturligt i planlægningen.

### *Organisationsformer*

Elevaktiviteten i forbindelse med det praktiske arbejde i hjemkundskab kan foregå på forskellige måder. Hver elev kan arbejde med hver sin lille portion, fx rense sin egen sild eller lave sin egen omelet. Denne organisationsform er særlig velegnet, når nye teknikker skal indlæres, eller hvis en elev har individuelle mål, der skal tilgodeses. Andre måder at organisere undervisningen på kan være, at eleverne arbejder sammen to og to eller i større grupper med ansvar for fx at udføre forskellige delopgaver i forbindelse med et større fælles emne/projekt.

Disse opgaver kunne være: planlægning af det praktiske arbejde den efterfølgende gang - herunder udfærdigelse af en indkøbsseddel, tilberedning af dagens måltid, undersøgelser og eksperimenter i tilknytning til det aktuelle emne, informationssøgning, simulering eller kost- og prisvurdering på computer, borddækning og -pyntning, re- digering og evt. trykning af

selvkomponerede opskrifter eller udfærdigelse af henvendelse til fx producent eller forbrugerorganisation i forbindelse med en konstateret mangel ved en vare.

Som lærer skal man være opmærksom på, at det ikke altid er de samme elever, der »forputter« sig ved computeren eller den samme elev, der i oprydningsfasen gang på gang ender ved opvasken. Derfor kan det være hensigtsmæssigt, at eleverne fører dagbog, hvor de bl.a. skriver om, hvad de har lavet de forskellige gange. Eller der kan laves en fleksibel turnusordning, så det sikres, at alle elever får prøvet at arbejde med de forskellige opgaver. I den forbindelse skal man være opmærksom på, at et stramt nummersystem, hvor hver enkelt elev udfører og har ansvar for sit eget arbejde, ikke giver optimale muligheder for det samarbejde og fællesskab, som er en vigtig del af hjemkundskabsundervisningen.

Når eleverne spiser er vigtigt, at de - uanset hvor enkel retten er - får mulighed for at opleve det fællesskab, der er forbundet med at spise sammen i en hyggelig atmosfære. Derfor er det væsentligt, at læreren via planlægningen også her giver mulighed for, at eleverne har god tid til at spise, nyde og vurdere det, de har frembragt. Både tilberedningen af maden, de andre praktiske opgaver omkring den fælles opgave samt selve måltidet giver en oplevelse af fællesskab og ligeværd. Mad er ikke bare næring for kroppen. Mad er også omsorg og miljø.

### *Hjemkundskab som valgfag*

Ifølge folkeskolelovens § 9, stk. 1, kan hjemkundskab tilbydes som valgfag på 8.- 10. klassetrin. Undervisningen kan afsluttes med, at eleverne indstiller sig til prøve, hvis de opfylder de krav, der er nærmere præciserede i prøvebekendtgørelsen.

Ofte er valgfagsholdene sammensat af elever fra flere klasser. Der kan også være tale om, at undervisningen kan være fælles for elever fra flere skoler. Det kan betyde, at de faglige forudsætninger hos eleverne kan variere meget alt efter hvor megen undervisning, de tidligere har haft i hjemkundskab, og hvor mange erfaringer, de i øvrigt har inden for området.

En større spredning i elevernes interesser og ønsker må derfor forventes og imødekommes. Deres modenhed og fælles ønske om efter eget valg at deltage i undervisningen er desuden en styrke for arbejdet i og med hjemkundskab. Det skal der naturligvis tages hensyn til ved planlægningen af undervisningen, både hvad angår valg af indhold, gruppesammensætning, organisering m.m.

Valgfagsundervisningen skal først og fremmest bygge på det, eleverne har lært i det obligatoriske forløb. Dvs. den skal give eleverne mulighed for at anvende og uddybe deres erfaringer og færdigheder, men i nye sammenhænge.

Det er derfor en god idé at orientere sig om, hvilke forudsætninger eleverne møder op med.

Det kan foregå ved en klassesamtale eller ved en individuel skriftlig tilbagemelding om, hvad de har lært, og hvilke ønsker og forventninger, de har til undervisningen i valgfaget. Denne undersøgelse kan danne god baggrund for den videre planlægning af undervisningen - en planlægning, hvor elevernes medbestemmelse efterhånden når op på et sådant niveau, at den

både kan dreje sig om medbestemmelse vedrørende målformulering, valg af indhold, samarbejds- og arbejdsformer samt organisationsformer.

Indholdsmæssigt kan undervisningen på valghold i hjemkundskab variere meget. Et vigtigt udgangspunkt for fastsættelse af mål og indhold er - foruden formål, centrale kundskabs- og færdighedsområder samt læseplan - elevernes interesseområder.

Det vil være oplagt for eleverne at arbejde med emner og problemstillinger, der er knyttet til deres egen person. det kan fx. være:

- »At klare sig selv«,
- »Køn og køkken«,
- »Mad, fest og glæde - bekymring og besvær«,
- »Mad og kommunikation«,
- »Madens roller«,
- »Mad og mode«,
- »Mad og kunst«,
- »Mad som kultur«,
- »Unge fester - glade gæster«,
- »Kannibaler og vegetarer - bøf og blegselleri«,
- »Bli'r jeg, hvad jeg spiser?«,
- »Kropsidealer«,
- »Slankekure herunder spiseforstyrrelser«,
- »Spis med lyst«,
- »Den politiske forbruger«,
- »Bordskikke og borddækning«,
- »Det daglige brød«,
- »Sport, mad og drikke«,
- »Måltider og madvaner«,
- »Fra fadebur til fryser«,
- »Frisk eller frossen, smag og ressourcer«,
- .....
- .....
- .....

Det vil desuden være særdeles relevant at arbejde med aktuelle emner, som dukker op i medierne og dagspressen. Det kunne fx være emner og problemstillinger i forbindelse med produktion af fødevarer, farlige slankekure og kostråd.

Da der i den valgfri hjemkundskabsundervisning skal lægges øget vægt på elevernes medindflydelse i forbindelse med indhold og proces, er det vigtigt, at der afsættes god tid til dette, og at det indgår som en naturlig del af undervisningen.

Læreren skal på skift fungere som den aktivt styrende, oplægsholderen, inspiratoren, vejlederen og »tovholderen«. For at elever og lærer kan nå frem til en fælles styring af undervisningen, må læreren arbejde på, at eleverne oplever det betydningsfulde i det indhold, læreren finder

væsentligt, samtidig med at læreren må have øje for det betydningsfulde og det væsentlige i det indhold, som eleverne umiddelbart er optaget af.

Såvel i planlægningsfasen som i undervisningssituationen skal læreren have fornemmelse for, hvornår og hvordan man bedst griber ind med respekt for elevernes tænke- og handlemåde. Kunsten består i ikke at fratage eleverne deres selvstændige tænkning og ræsonnement, men derimod fastholde og forstærke deres nysgerrighed, refleksion samt handleevne og -mulighed. Det gøres bl.a. ved at inspirere eleverne til og engagere dem i meningsfulde og helhedsprægede arbejdsopgaver samt ved at udfordre dem yderligere gennem samtaler med udgangspunkt i perspektiverne og med relation til deres eget liv og fremtid. h3>Rammer og ressourcer

### *Fagets placering*

Den obligatoriske undervisning i hjemkundskab skal placeres på et eller flere klassetrin inden for 4. - 7. klasse. Det er op til den enkelte skole/kommune at vurdere, hvor mange timer faget skal tildeles. Det lægger op til både didaktiske og metodiske diskussioner og overvejelser i lærergruppen. Ofte vil lokale forhold være afgørende for den endelige placering på klassetrin og tildeling af timer. Det obligatoriske forløb kan derfor variere fra skole til skole.

Flere skoler har erfaret, at hjemkundskab med fordel kan placeres som halvårssemestre eller periodelæsning, hvorved undervisningen kan spredes over flere klassetrin.

Ved at benytte sig af denne mulighed, vil man bl.a. kunne opnå en lang læringsperiode med pauser, hvor eleverne kan »holde gryden i kog« og træne og bearbejde indlærte færdigheder, viden og indsigt i hverdagen i hjem og fritid samt i forbindelse med tværfaglige projekter i skolen.

Man skal dog være opmærksom på, at de perioder, eleverne har faget, ikke bliver for korte. Semesteret eller perioden skal være af en sådan længde, at det bliver muligt for eleverne at »komme ind i« faget.

### *Faglokalet*

Hjemkundskabslokalet har stor indflydelse på det indhold, der skal formidles her. En hensigtsmæssig indretning, farver og udsmykning er i høj grad fremmende for elevernes læring og kreative udfoldelse. I forbindelse med de indretningsmæssige forhold gælder det derfor om at udvikle fagets fysiske rammer til et tiltalende, venligt og inspirerende lærested.

Faglokalet med dets indretning, udstyr og undervisningsmaterialer kan bruges på mere end en måde. For at hjemkundskabslokalet skal kunne danne rammen om en optimal og tidssvarende undervisning, skal det fx også kunne fungere som laboratorium, gastronomisk værksted, restaurant, produktionslokale eller spisekøkken uanset dets indretning.

*Laboratorium* kan faglokalet være, når eleverne stilles overfor opgaver om at udforske forskellige processer og produkter. De enkelte områder af lokalet omdannes til værksteder, hvor der kan foretages forskellige undersøgelser og eksperimenter.

Eksempel: »Hvad sker der, når man laver brød?«

Alle brødetts ingredienser undersøges, og de enkelte trin i brødprocessen udforskes. Der ses bl.a. på korn og melsorter. Der gruttes, høres, ses, føles, lugtes og smages. Gær og andre hævemidler afprøves. Eleverne laver dej med forskellige ingredienser og fremgangsmåder.

*Gastronomisk værksted* lægger op til at sanserne i særlig grad kan vækkes, stimuleres og udfordres.

Opgaven lyder fx på, at eleverne skal komponere en gryderet, hvori skal indgå nogle forskellige grønsager og krydderier. Eleverne skal finde ud af hvilke farver, krydderier og smage, der passer sammen og klæder hinanden samt hvilket tilbehør, der vil komplettere retten. Der laves duft- og smagsprøver, og den endelige opskrift udarbejdes. Fremgangsmåden kan evt. fotograferes og bruges til elevernes egen opskriftsbog, eller fotografierne bruges til udstilling om arbejdet i hjemkundskab.

*Restaurant* kan faglokalet fungere som i forbindelse med en opgave, hvor eleverne fx laver mad til den anden del af klassen, i forbindelse med et forældrearrangement eller bare til sig selv. Her kan det fx indrettes som restaurationslokale med dækkede og pyntede borde i den ene ende af lokalet, mens den anden ende af lokalet kan fungere som restaurationskøkken.

*Produktionslokale* er hjemkundskabslokalet naturligvis også, når det fungerer som restaurant, men det kan også tænkes, at læreren og eleverne har besluttet at fremstille et fast-food produkt, der skal udgøre et attraktivt og tilfredsstillende mellemmåltidsprodukt eller frokosttilbud. Der arbejdes over flere gange - evt. i forbindelse med et tværfagligt projekt - med at eksperimentere sig frem til at fremstille et produkt, der kan accepteres af de andre elever. Der kan laves smagsdommerpanel og evt. en spørgeskemaundersøgelse blandt eleverne for at finde frem til det bedste produkt, som måske skal indgå i skolekantinen sortiment.

*Spisekøkken* kan faglokalet være, når der arbejdes med emner, der drejer sig om familiens måltider og behov. Eleverne kan fx prøve at klargøre: Hvilken betydning har »køkkenrammen« for samvær, trivsel og velvære i hverdagslivet? Hvilket udstyr og materialer er der brug for?

Generelt kan man sige, at et par af kodeordene i forbindelse med hjemkundskabslokalet er fleksibilitet og praktisk indretning, der gør det muligt at udnytte og anvende faglokalet efter behov. Desuden er det vigtigt, at lokalet er brugervenligt og indbyder til og gør det muligt for andre end lige netop hjemkundskabslærerne at benytte det. Hjemkundskabslokalet bør kunne fungere som et åbent værksted til brug for den stadig voksende »kunde- kreds«, hvis der da ikke ligefrem på skolen findes et egentligt værkstedskøkken, som er tilgængeligt for alle lige fra indskoling til de ældste klasser.

I nær tilknytning til hjemkundskabslokalet vil det være en god idé at anlægge en mindre køkken- og krydderurtehave. Allerhelst med direkte udgang fra faglokalet, hvis der er mulighed for det. Her vil der fx kunne dyrkes forskellige krydderurter, som kan bruges til eksperimentering med bl.a. duft og smag.

Desuden vil det være oplagt at anbringe en kompostbeholder på arealet, så det komposterbare affald fra hjemkundskab kan komposteres her, og eleverne kan få mulighed for at følge med i hele denne proces.

Andre muligheder i forbindelse med skolens udendørsareal er etablering af bålplads, grill og rygeovn. Brug af disse vil være relevant i forbindelse med emner som fx: »Fritidsliv og madlavning« samt ved tværfaglige forløb.



Jane Bernth

### *Undervisningsmaterialer*

Undervisningsmaterialer i forbindelse med hjemkundskab omfatter levnedsmidler, herunder råvarer, køkkenredskaber, service, teknisk udstyr, linned, vaske- og rengøringsartikler, lærebøger, kogeboøger, film, video samt edb med diverse programmer. Med fordel kan desuden benyttes dag- og ugeblade, tilbudsaviser, reklamer samt materialer fra foreninger og institutioner.

Det er nødvendigt at opbygge et fagbibliotek i hjemkundskabslokalet med såvel opslagsbøger som kogeboøger og egentlige lærebøger.

Materialerne skal være inspirerende, støtte den faglige læring og bidrage til at udfolde fagområdet mange facetter. Desuden er det en god idé at give mulighed for udstillinger på borde, hylder, opslagstavler eller i montrere, således at eleverne kan udstille nogle af produkterne fra deres undervisning. Det kan være selvkomponerede opskrifter, »kreativt bagværk«, spiselige julegaver eller resultater af kostundersøgelser. En udstilling behøver ikke at være i tilknytning til faglokalet. Den kan med fordel placeres i et område, hvor mange af skolens brugere færdes, fx på gangarealer eller i samlingsrum. Hvis udstillingen viser resultatet af en undervisning, der er foregået i samarbejde med andre fag, vil den naturligvis vække bredere interesse.

### *Ekskursioner og gæstelærere*

Hovedparten af undervisningen foregår naturligt i hjemkundskabslokalet, men verden uden for skolen er også vigtig, når man ønsker at give eleverne muligheder for at få inspiration og tilegne sig andre erfaringer end dem, der traditionelt gives gennem undervisning i faget i faglokalet i



skolen. Derfor vil det i forbindelse med diverse emner være relevant at forlade skolen for at besøge:

*Historiske værksteder og museer*, hvis emnet hedder: »Mad i forskellige tidsperioder, gamle kulturteknikker og redskaber«.

*Naturskoler*, hvis emnet er: »Spis dit ukrudt«.

*Offentlige institutioner*: Levnedsmiddelkontrol og lokale forbrugergrupper i forbindelse med et oplevet levnedsmiddelproblem (forurening) eller et problem med mangler ved køb. Projektet kunne hedde: »Er der rent mel i posen?«

*Levnedsmiddelproducerende virksomheder*: Fx landmand, gartneri, bageri, slagteri og mejeri, hvis emnet drejer sig om produktion af levnedsmidler. Emnet kunne være: »Fra jord til bord«.

*Levnedsmiddelforhandlere*: Fisketorv, grønttorv, specialbutik, supermarked, hvis emnet er: »Årstidsvariation og sæsonvarer, kvaliteter og priser«.

*Lokalområdets madproducenter*: Restaurant, plejehjem, fritidsordninger i forbindelse med emner som: »Måltids- og kostsammensætning«.

*El-selskab*: I forbindelse med demonstration og afprøvning af tekniske hjælpemidler.

Personer fra ovennævnte steder kan naturligvis også indbydes som gæstelærere, ligesom det kan være en god idé at hente andre relevante ressourcepersoner - fx forældre - ind for at give oplæg.

Lejrskoler og hytteture giver muligheder for i såvel planlægnings- som udførelsesfasen at arbejde med aktiviteter fra fagområdet, men en lejrskole kan også være direkte baseret på emner fra hjemkundskab. Det kunne fx være emner forbundet med lokalområdets levnedsmiddelproduktion og natur samt den kultur, der er karakteristisk for området.

## Skole - hjem samarbejde

Samarbejdet mellem skole og hjem er vigtigt og værdifuldt i forbindelse med at skabe en åben dialog mellem forældre og lærere og derved give forældrene indblik i samt indflydelse på det, der foregår i hjemkundskabsundervisningen.

En af måderne at praktisere skole - hjem samarbejdet på er at indgå i mundtlig/skriftlig dialog med forældrene om målet for hjemkundskabsundervisningen, om fagets indhold og om, hvordan undervisningen gribes an. Det kan fx gøres ved

- at eleverne sammen med læreren inviterer forældre til en introduktion i hjemkundskabslokalet
- at hjemkundskabslæreren deltager i forældremøde i klassen
- hjemkundskabslærerens bidrag til den løbende skriftlige kommunikation til forældrene fx via klasseavis eller ugebrev.

En introduktion kan fx forløbe sådan, at læreren giver en kort orientering om faget, hvorefter børn og forældre samarbejder praktisk omkring traktament, borddækning, spisning og oprydning. På den måde kan forældrene få god indsigt i, hvordan arbejdet kan foregå i hjemkundskabstimerne, og det kan danne udgangspunkt for en samtale om fagets muligheder og om de særlige hensyn, der skal tages i forbindelse med fx allergi eller religiøse normer m.v.

Sådanne forældremøder af mere uformel art kan give anledning til god debat lærere, forældre og elever imellem, og et sådant med- og modspil kan virke berigende for undervisningen.

At forældrene bliver involveret på denne måde, danner tillige grobund for en øget interesse fra forældreside til at snakke med barnet om, hvad de har lavet i hjemkundskabstimerne og måske indgå aftaler med barnet om fx at lave nogle af de retter, de har lært i undervisningen. På den måde bliver det muligt også på hjemmefronten at realisere ansvar og omsorg.