

Hjemmekundskab

Der undervises i hjemmekundskab fra 5. – 9. klasse

Formål:

Formålet med undervisning i hjemmekundskab er at bibringe eleverne en forståelse for fødevareproduktion og tilberedning, samt især indgående fokus og opmærksomhed på hygiejne i forbindelse med håndtering og tilberedning af fødevarer.

Udover praktisk tilberedning i form af madlavning, håndtering af mad og fødevarer, skal undervisningen i hjemmekundskab give eleverne forståelse for og indsigt i fødevarernes færd fra jord til bord.

Gennemgående er undervisningen i hjemmekundskab fokuseret på bæredygtighed og biodynamik ved, i håndgribelig forståelse, at give eleverne en forståelse for og indsigt i det ansvar, der påhviler en som forbruger og de deraf følgende klima- og miljøpåvirkninger.

Undervisningen i madlavning foregår ikke kun i skolekøkkenet, men tilskyndes også til praktiske udflugter med gastronomi, bæredygtighed og fødevare- og dyreetik for øje.

De centrale kundskabs- og færdighedsområder er:

- Madlavning: håndtering, forberedelse og tillavning
- Hygiejne
- Jord til bord: bæredygtighed, biodynamik og miljømæssige udfordringer
- Velfærd: fødevare- og dyreetik