

11.3 Hjemkundskab og design

Faget identitet

Hjemkundskab tager udgangspunkt i menneskers handlemuligheder i forhold til problemstillinger knyttet til mad, måltider, husholdning og forbrug set i relation til natur, kultur og samfund med henblik på sundhed og livskvalitet for den enkelte og for andre.

Hjemkundskab i læreruddannelsen sætter den studerende i stand til at begrunde, planlægge, gennemføre, evaluere og udvikle en varieret og udbytterig undervisning i faget og i tværgående emner og problemstillinger, hvor fagets elementer indgår.

Målet er, at den studerende opnår kompetence til

- at begrunde og planlægge, gennemføre og evaluere en undervisning indenfor ernæring, kost, hygiejne og sundhed
- at kunne begrunde en undervisning der udvikler elevers indsigt i kulturens betydning for madvalg
- at kunne analysere og vurdere fødevarerproduktion og fødevarer kvalitet, og anvende den i en undervisning
- at kunne omsætte fagets kundskaber i en begrundet undervisningstilrettelæggelse

Indhold

- Praktisk, håndværksmæssig færdighed i madlavning og brug af redskaber.
- Sammensætning og vurdering af kost til forskellige grupper under anvendelse af aktuel viden om ernæring, fødevarer, hygiejne og forbrug.
- Forskellige sundhedsbegreber og deres sammenhæng med læringssyn og fagsyn.
- Historiske, globale og kulturelle forhold knyttet til mad, måltider, husholdning og forbrug.
- Samfundsmæssige, sociologiske aspekter vedrørende mad, måltider, husholdning og forbrug, samspil med ressourcer og miljø samt etiske spørgsmål og overvejelser.
- Æstetiske teorier og læreprocesser i tilknytning til mad og måltider.
- Handlemuligheder i forhold til faglige problemstillinger i hjem, natur, kultur og samfund.
- Fagets metoder og virksomhedsformer.
- Fagets teoretiske og praktiske grundlag: Dets håndværksmæssige, naturvidenskabelige, humanistiske, samfundsmæssige, æstetiske og etiske basis.
- faget som kunstnerisk, kulturelt, samfundsmæssigt og historisk fænomen
- praktiske og teoretiske færdigheder indenfor faget som grundlag for at kunne varetage en alsidig undervisning i skolen
- viden om fagets oplevelsesmæssige og personlighedsdannende muligheder
- refleksion over fagets processer og produkter i forhold til krop, natur, kultur og samfund
- handlemuligheder i forhold til problemstillinger knyttet til virksomhed i hjemmet og til hjemmets samspil med natur, kultur og samfund med henblik på sundhed og livskvalitet for den enkelte og for andre

Fagdidaktik

- Almen- og fagdidaktiske teorier knyttet til faget som sundhedsfremmende fag, praktisk fag, æstetisk og humanistisk fag og samfunds- og naturvidenskabeligt fag.
- Kriterier for stofudvælgelse, principper for planlægning, progression og klasseledelse.
- Evaluering og dokumentation af læreprocesser i relation til gældende bestemmelser for faget i folkeskolen herunder dialog med elever og forældre.

- Valg og anvendelse af fagets metoder og virksomhedsformer: Analytisk, kommunikativ, håndværksmæssig, oplevelsesmæssig og udtryksmæssig virksomhed.
- Differentiering i undervisningen tilrettelagt i lærings- og udviklingsforløb for elever med forskellige forudsætninger.
- Analyse, vurdering og anvendelse af undervisningsmaterialer til faget, herunder digitale værktøjs- og it-redskaber.
- Begrundelser for undervisning i skolefaget og dets udvikling såvel historisk som aktuelt og i et fremtidsperspektiv.
- Nationalt og internationalt forsknings- og udviklingsarbejde inden for undervisning i hjemkundskab.
- Skolefagets begrundelse, mål, indhold og historiske udvikling
- Skolefagets placering og muligheder for samarbejde internt i skolen og med parter uden for skolen.
- Fagets egenart som videnskabs-, studie- eller skolefag
- Læring gennem oplevelsesmæssig, udtryksmæssig, håndværksmæssig, analytisk og kommunikativ virksomhed. Skaberglæde og æstetiske læreprocesser
- Begrundelse, planlægning, gennemførelse og evaluering af undervisningsforløb i forskellige pædagogiske sammenhænge
- Visuel kommunikation og faglig formidling af håndværksmæssige, skabende og analytiske processer
- Madlavningsmetodik og teoretisk baggrund samt logistik for madlavningsprocesser
- Pædagogiske og psykologiske forskningsmetoder, så der kan reflekteres kritisk over tekster baseret på videnskabelige empiriske undersøgelser
- Får erfaring med at udarbejde et specifikt undervisningsforløb der tilgodeser elever med- og selvbestemmelse
- Kan vurdere forskellige undervisningsmetoders fordele og ulemper
- Kan begrunde valg og fravalg af metoder med baggrund i et specifikt emne og klassetrin/trin
- Kan anvende løbende evaluering med henblik på at fremme eleverns læring
- Er i stand til at reflektere over og vurdere egen praksis
- Kan anvende kvantitative og kvalitative metoder til at udføre mindre undersøgelser
- Kan udarbejde spørgeskemaer til brug ved indsamling af empiri
- Kan analysere indsamlet empiri

Fagets organisering

Linjefaget Hjemkundskab og design organiseres i 5 semestre, som hver indeholder 1 eller 2 moduler. Disse tegner tilsammen fagets faglige og fagdidaktiske indhold. De 5 semestre indeholder følgende moduler:

1. Skabende virksomhed
2. Kulturel virksomhed. Ernæringslære
3. Håndværksmæssig virksomhed
4. Fødevarerlære
5. Sundhedsbegrebet

Studieprodukter

I hvert semester skal der afleveres og godkendes 2 individuelle studieprodukter. Et studieprodukt består af en skriftlig opgave på 10 normalsider, fagdidaktiske overvejelser i form af en begrundet

undervisningsplanlægning, samt en fremlæggelse. Det ene studieprodukt evalueres af underviser og det anden studieprodukt evalueres af en opponenter. Begge studieprodukter godkendes af underviser.

11.3.1 1. semester. Skabende virksomhed

Mål

Den studerende

- Oplever at farve, form, funktion, komposition, redskaber og teknikker har betydning for den æstetiske oplevelse
- Kan tænke eksperimenter, udvikling og fornyelse inden for faget
- Har kendskab til designprocesser – problemløsning og kommunikation, herunder IT
- Kan gøre brug af lokale ressourcer i undervisningen
- Har viden om videnskabsteori. Videnskabelige og akademiske arbejdsmetoder

Indhold

- Eksperimentere med forskellige fødevarer og fødevarsammensætninger
- Æstetiske udtryksformer
- Forskellige tilgange til æstetiske læreprocesser
- Forskning og forskningsmetoder, og hvordan forskningsmetoder kan studeres kritisk
- Sammenhæng mellem lyst og vaner, sundhed og smag
- Sensoriske analyser, det vil sige kvalitet i forhold til smag og tekstur af en fødevarer
- Børn, smag og referencer

Praktik:

Praktikken er et naturligt omdrejningspunkt for studiet. Det er vigtigt at der indgår problemstillinger der tager udgangspunkt i de fagdidaktiske områder i hjemkundskab. Linjefaget bidrager til praktikforberedelse og -efterbehandling i samarbejde med det pædagogiske fagområde.

1. semesterpraktik er en observationspraktik med fokus på lærerprofessionens opgaver. Se afsnit 7.1

Evaluering og bedømmelse af semestret:

- 3 studieprodukter over selvvalgte emner indenfor fødevarer/kvalitet og æstetik/sensorik samt børn/smagspræferencer

11.3.2 2. semester. Kulturel virksomhed. Ernæringslære.

Mål

Den studerende

- Kender til lokale og globale samt tidligere tiders og andre kulturers madtraditioner
- Har viden om kulturelle, økonomiske og økologiske forudsætninger for menneskers forhold og anvendelse af fødevarer
- Kender til madkulturens rolle som nonverbalt kommunikationsmiddel med henblik på forståelse og formidling af symboler, livsstil, hverdagskultur og kulturmøde
- Har viden om ernæringslære

Indhold

- Kost, kostberegninger, kostvaner, kostundersøgelsesmåder og kostanbefalingers sammenhæng med sygdomsmønstre i forskellige befolkningsgruppers livsstil og levevilkår

- Ernæringslære, energibehov, vitaminer og mineralers betydning for sygdom og sundhed
- Sundhed, ernæring samt sammensætning af måltider, til blandt andet forskellige kure og livsstilssygdomme, som fedme, diabetes og anoreksi
- Måltidets udvikling og betydning, globalt og lokalt, i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv

Praktik:

Praktikken er et naturligt omdrejningspunkt for studiet i hjemkundskab. Det er vigtigt at der indgår problemstillinger der tager udgangspunkt i de fagdidaktiske områder i hjemkundskab. Linjefaget bidrager til praktikforberedelse og -efterbehandling i samarbejde med det pædagogiske fagområde.

2. semesterpraktik er en praktik med fokus på tilrettelæggelse, gennemførelse og evaluering af undervisning. Se afsnit 7.2. Praktikken foregår i klasser på mellemtrinnet. Efter praktikken udarbejdes en praktikrelateret opgave i faget, såfremt den studerende har valgt hjemkundskab som fokusområde i emneundervisningsprojektet. Denne rapport kan således udgøre et af studierapporterne.

Evaluering og bedømmelse af semestret

- 3 studieprodukter over selvvalgte emner indenfor mad/identitet og ernæring/sundhed samt kostundersøgelser.

11.3.3 3. semester. Håndværksmæssig virksomhed/fordybelse, med fokus på fødevarer, forbrug og madlavning

Mål

Den studerende

- Har kendskab til fødevarers oprindelse, fremstilling og egenskaber set i et lokalt, globalt og bæredygtigt perspektiv
- Kan arbejde med produkter fra himmel, hav og jord til bord (fra råvarer til måltid)
- Kan udføre praktiske ting som madlavning
- Har viden om forholdet mellem fødevarer, redskaber og metoder
- Tilegner sig viden om og forståelse af pædagogiske og psykologiske forskningsmetoders forskellige formål, design, dataindsamlingsmetoder, databehandling og analyse samt publikationer

Indhold

- Forbrugsvaner, madlavning og madvalg, socialt, kulturelt og historisk, globalt og lokalt.
- Bæredygtighedsprincippet hvor alt fra et dyr bliver anvendt til fødevarefremstilling
- Praktiske og håndværksmæssige færdigheder i madlavning
- Fødevarefremstilling og fødevarelovgivning
- Kvalitetsbegreber som økologi, funktionelle fødevarer, klimaaftryk og eventuelt andre
- Der arbejdes med hvad forskning og forskningsmetoder er, og hvordan forskningsresultater kan studeres kritisk

4.semester praktik, se afsnit 7.3 starter i 3.semester

Praktikken er et naturligt omdrejningspunkt for studiet i hjemkundskab. Det er vigtigt at der indgår problemstillinger, der tager udgangspunkt i de fagdidaktiske områder i hjemkundskab. Der foregår en opdeling i før – under – efter praktikken:

Før praktik, i 3.semester: Der aftales et eller flere områder, som søges undersøgt i relation til et planlagt undervisningsforløb. Der lægges vægt på, at den studerende reflekterer over og begrundet valg og fravalg af pædagogiske og faglige metoder og strategier.

Under praktik: Undervisningsforløbet gennemføres, observationer foretages og data indsamles, i en elektronisk logbog.

Evaluering og bedømmelse af semestret:

- 3 studieprodukter over selvvalgte emner indenfor fødevarer/måltid og et kvalitetsbegreb samt fødevarers oprindelse i historisk perspektiv.

11.3.4 4. semester. Fødevarerlære

Mål

Den studerende

- Har viden om enkelte fødevarergrupper, herunder deres opbygning, næringsstofindhold, indhold af kemiske stoffer, opbevaring og anvendelse
- Har viden om madens mange niveauer
- Har viden om madlavningsmetodik og teoretisk baggrund for madlavningsprocesser

Indhold / Der arbejdes herunder med:

- Enkelte fødevarergrupper, som grøntsager, korn, fisk, fjerkræ, krydderier og frugter
- Forarbejdning og tilberedning af enkelte fødevarergrupper
- Mad som oplevelse, erfaring, læring og maddannelse

4.semester praktik, se afsnit 7.3. starter i 3.semester.

Praktikken er et naturligt omdrejningspunkt for studiet i hjemkundskab. Det er vigtigt at der indgår problemstillinger, der tager udgangspunkt i de fagdidaktiske områder i hjemkundskab. Der foregår en opdeling i før – under – efter praktikken:

Under praktik: Undervisningsforløbet gennemføres, observationer foretages og data indsamles, i en elektronisk logbog.

Efter praktik, 4.semester: Den studerende reflekterer, analyserer og perspektiverer egen praksis i den elektroniske logbog, og dette indgår i det videre arbejde i den studerendes linjefag.

Diagnosticerende og innovative feltarbejder med reference til forskning kan indgå i faget.

Evaluering og bedømmelse af semestret

- 3 studieprodukt over selvvalgte emner indenfor to fødevarergrupper og maddannelse

11.3.5 5. semester. Sundhedsbegrebet

Mål

Den studerende

- Har viden om hygiejne, både levnedsmiddel hygiejne og personlig hygiejne
- Kender sin egen sundhedsmæssige tilstand
- Skal kunne tilberede sund kost, deriblandt ud fra årstidens råvarer

- Har viden om sund kost og dets betydning for velvære samt omgivelsernes indflydelse på egne værdisæt i forhold til sund levevis
- Kan forholde sig kritisk til mediers udmelding og fortolkninger i forbindelse med sundhed
- Kender til akademiske arbejdsmetoder. Kvalitative og kvantitative undersøgelser. Dataindsamling, databehandling og analyse

Indhold / Der arbejdes herunder med:

- Hygiejne, forekomst af forskellige bakterier i forskellige fødevarer samt deres betydning i forhold til gunstige og skadelige virkninger
- Folkesundhedsprogrammet
- Mad og måltidspolitik i skoler og fritidshjem
- Værdibegreber
- Teori og empiriske undersøgelser omkring sundhed
- Udarbejde spørgeskemaer. Analysere og bearbejde empiri i forbindelse med linjefagspraktikken på 5. semester

5.semester praktik, se afsnit 7.4

Praktikken er et naturligt omdrejningspunkt for studiet i hjemkundskab. Det er vigtigt at der indgår problemstillinger, der tager udgangspunkt i de fagdidaktiske områder i hjemkundskab. Der foregår en opdeling i før – under – efter praktikken:

Før praktik: Der aftales et eller flere områder, som søges undersøgt i relation til et planlagt undervisningsforløb. Den studerende introduceres til og får øvelse i at planlægge mindre kvantitativ/kvalitativ undersøgelse. Der udarbejdes spørgeskemaer og der introduceres til spørgeteknikker

Under praktik: Undervisningsforløbet gennemføres, observationer foretages og data indsamles, i en elektronisk logbog.

Efter praktik: Den studerende bearbejder og analyserer de kvantitative og kvalitative data i den elektroniske logbog, som indgår i det videre arbejde i den studerendes linjefag.

Evaluerings og bedømmelse

- 3 studieprodukter over selvvalgte emner indenfor ny forskningsbaseret viden på sundhedsområdet og analyse af elevers opfattelse af begrebet sundhed samt hygiejne.

11.3.6 Afsluttende eksamen

Den eksterne eksamen består af tre dele: en skriftlig opgave, et produkt og en mundtlig eksamen.

Den skriftlige del:

De 5 studieprodukter bruges som indstillingsopgaver til eksamen. Studieprodukterne er grundlag for lodtrækningen til den mundtlige eksamen. Spørgsmålene tager udgangspunkt i fagets kompetencemål, indenfor det område opgaverne er skrevet i.

Mundtlig eksamen:

Den studerende trækker et eksamensspørgsmål, der tager udgangspunkt i studieprodukterne. Der udvælges i forvejen 1 produkt fra hvert semester. 3 dage før eksaminationen (eller 24 timer) trækker den studerende lod mellem 5 skriftlige spørgsmål.

I prøven indgår et undervisningsforløb om det lodtrukne emne, samt udfærdigelsen af et produkt der relaterer dertil. Produktet fremlægges og der argumenteres for valg og fravalg af anvendt teori og praksis, herunder fagdidaktik.

Redegørelsen for det fagligt teoretiske grundlag og de fagdidaktiske begrundelser for præsenterede undervisningsmaterialer og undervisningsmåder indgår i bedømmelsen.

Eksamen er individuel og eksaminationstiden er på 45 min.

Bedømmelsen foregår ved ekstern censur og der gives én samlet karakter efter GGS-skalaen.