

Hjemkundskab på Ahi Internationale Skole år 2010-2011 for 6.klasse, 7.klasse.

Ahi Internationale Skole den 13/03 2010

Fælles mål	Ahi Internationale Skole
Sundhed. Kost, ernæring, hygiejne	
tilegne sig viden om ernæringslære, herunder energibehov, fedt, kulhydrater og protein, fibre, vitaminer og mineraler	6.klasse, 7.klasse
planlægge, sammensætte og tilberede måltider/dagskost ud fra kostanbefalinger og kostråd	6.klasse, 7.klasse
beregne, justere og vurdere mad og måltider i ernæringsmæssig henseende, fx ved anvendelse af it	6.klasse, 7.klasse
tilegne sig viden om mikroorganismers forekomst, betydning, vækstbetingelser og spredning samt de almindeligste opbevarings- og konserveringsprincipper	6.klasse, 7.klasse
indøve metoder og teknikker i forbindelse med personlig hygiejne og køkkenhygiejne, fx opvask samt rene redskaber og tekstiler, foruden at adskille råvarer samt opvarme og afkøle korrekt	6.klasse, 7.klasse
anvende enkle opbevarings- og konserveringsprincipper, fx køling, frysning og sur/sød syltning	6.klasse Delvist, da vi ikke har nået eksempelvis syltning af forskellige produkter 7. klasse opnået
overveje sammenhænge mellem kost- og hygiejnevane og sundhed samt formulere egne valg og handlemuligheder i forhold til sundhed.	6.klasse, 7.klasse
Kultur - æstetik - livskvalitet: Madlavning og måltider	
øve tilberedning af forskellige fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder	6.klasse, 7.klasse
læse, forstå og anvende forskellige opskrifter	6.klasse øver sig stadig på dette, 7.klasse opnået
planlægge indkøb og arbejdsprocesser	6.klasse, 7.klasse
tilegne sig forståelse af mad og måltider i et socialt, historisk og kulturelt perspektiv	6.klasse delvist øver stadig på dette, 7.klasse opnået
sammensætte og tilberede enkle retter og måltider, der er kendetegnende for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer	6.klasse kan ikke dette endnu, men det forventes at de vil kunne dette efter 7.klasse. 7.klasse har opnået dette.
sætte ord på sansemæssige oplevelser af fødevarer og måltider	6.klasse, 7.klasse
diskutere de sansemæssige oplevelsers sammenhæng med følelser, individuelle erfaringer og kulturelle normer og værdier	7.klasse
eksperimentere med fødevarersammensætninger, metoder og krydringer med henblik på at skabe æstetiske indtryk og udtryk	Der har kun været svagt fokus på dette område.
anrette og præsentere forskellige fødevarer og retter ud fra både æstetiske og sundhedsmæssige kriterier	6.klasse, 7.klasse
deltage i måltidsfællesskaber og drøfte sociale, emotionelle, fysiologiske og materielle rammers betydning for oplevelsen af maden og måltidet	6.klasse, 7.klasse
overveje sammenhænge mellem og dilemmaer ud fra hensynet til den fysiske sundhed og til livskvalitet for den enkelte og andre samt formulere egne valg og handlemuligheder i forhold til mad og måltider, således at både sundhed og livskvalitet tilgodeses.	Der arbejdes i øjeblikket på dette område.
Samfund - ressourcer og miljø - etik: Fødevarer, forbrug, hygiejne	
rubricere fødevarer, sætte betegnelse på og beskrive deres karakteristika	6.7.klasse Delvist, da der arbejdes på dette

eksperimentere med fødevarers reaktion og forandring under de grundlæggende tilberedningsmetoder og forklare, hvad der sker	6.klasse, 7.klasse
lære at læse og anvende varedeklarationer og kende andre former for mærkning af varer	6.klasse, 7.klasse
sammenligne og vurdere varer i forhold til kvalitetskriterier	6.klasse, 7.klasse
få kendskab til forbrugerens rettigheder og pligter og til forbrugerinstitutioner.	Nej, vi har endnu ikke haft særligt fokus på dette område
tilegne sig forståelse af fødevarers oprindelse, behandling fra jord til bord og bortskaffelse samt viden om deres kvalitet	6.klasse, 7.klasse
forklare madens, forbrugets og hygiejnens/husholdningens betydning for miljø, sundhed og livskvalitet anvende principper for bæredygtig husholdning	Opnået i begge klasser
analysere og drøfte faktorer af samfundsmæssig, kulturel og æstetisk art, der har betydning for forbrug, mad/kostvaner og husarbejde	7.klasse
drøfte etiske problemstillinger og handlemuligheder knyttet til forbrugets, madvanernes og husarbejdets betydning for ressourcer og miljø, dyrevelfærd og menneskers sundhed og livskvalitet	Delvist opnået gennem samtale og opgaver vedr. æg og hønsenes vilkår.
handle som bevidste og kritiske forbrugere og husholdere.	6.klasse kan dette delvist 7.klasse opnået