



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 er i gang med at tilegne sig denne viden. Og de vil skulle fortsætte til næste skoleår. 7.klasse har afsluttet pensum.
planlægge, sammensætte og tilberede måltider/dagskost ud fra kostenbefalinger og kostråd	6.klasse er i gang med at tilegne sig denne viden. Og de vil skulle fortsætte til næste skoleår. 7.klasse har afsluttet pensum.
beregne, justere og vurdere mad og måltider i ernæringsmæssig henseende, fx ved anvendelse af it	Der er desværre ikke arbejdet systematisk indenfor dette felt
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, 7.klasse
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, 7.klasse
planlægge indkøb og arbejdsprocesser	6.klasse kan planlægge indkøb, men ikke helt overskue de forskellige arbejdsprocesser endnu, 7.klasse.
tilegne sig forståelse af mad og måltider i et socialt, historisk og kulturelt perspektiv	6.klasse, 7.klasse
sammensætte og tilberede enkle retter og måltider, der er kendetegnende for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer	6.klasse, 7.klasse
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 fødevarerens sammensætninger, metoder og kryddringer med henblik på at skabe	6.klasse har endnu ikke arbejdet med dette. 7.kl har arbejdet indenfor feltet



æstetiske indtryk og udtryk	
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. I det omfang der er tid og mulighed.
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 forbrugers rettigheder og pligter og til forbrugerinstitutioner.	Delvist
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	Der er ikke arbejdet på dette område endnu, men det planlægges inden skoleårets afslutning.
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	Nej
handle som bevidste og kritiske forbrugere og husholdere.	6.klasse, 7.klasse

ⁱ Men det bestræbes at rette op på området til skoleåret 2012-2013