



Hjemkundskab på Ahi Internationale Skole år 2012-2013 for 6./ 7.klasse,

Fælles mål	Ahi Internationale Skole
Sundhed. Kost, ernæring, hygiejne	
tilegne sig viden om ernæringslære, herunder energibehov, fedt, kulhydrater og protein, fibre, vitaminer og mineraler	I både 6. og 7. klasse har vi fokus på dette.
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	Begge 6 klasse hold har endnu ikke arbejdet fyldestgørende og tilstrækkeligt med dette område. Men dette arbejde vil fortsættes i 7.kl. Eleverne i nuværende 7.kl har arbejdet med og afsluttet dette delområde
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	Henholdsvis 6. og 7 classes fire hold har stiftet bekendtskab med delområdet.
anvende enkle opbevarings- og konserveringsprincipper, fx køling, frysning og sur/sød syltning	Nuværende 7. klasse har sur/sød syltet rødbeder, agurker og des lign. Tillige har der været fokus på fryseteknikker og andre opbevarings muligheder. 6 classes to hold har endnu ikke fuldt ud afsluttet dette.
overveje sammenhænge mellem kost- og hygiejnevner og sundhed samt formulere egne valg og handlemuligheder i forhold til sundhed.	Både 6. og 7 klasse har arbejdet med dette delområde
Kultur – æstetik – livskvalitet: Madlavning og måltider	
øve tilberedning af forskellige fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder	Alle fire hold dvs. 6. kl. og 7.kl har arbejdet med grundlæggende madlavningsteknikker.
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 mestrer dog dette i højere grad.
tilegne sig forståelse af mad og måltider i et socialt, historisk og kulturelt perspektiv	Delvist i begge klasser.
sammensætte og tilberede enkle retter og måltider, der er kendetegnende for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer	Delvist i begge klasser.
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	Desværre har vi ikke systematisk arbejdet med sådanne diskussioner.



Hjemkundskab på Ahi Internationale Skole år 2012-2013 for 6./ 7.klasse,

eksperimentere med fødevarersammensætninger, metoder og krydringer med henblik på at skabe æstetiske indtryk og udtryk	6.klasse har endnu ikke arbejdet med dette endnu. 7.kl har arbejdet indenfor feltet
anrette og præsentere forskellige fødevarer og retter ud fra både æstetiske og sundhedsmæssige kriterier	Delvist både i 6.klasse, 7.klasse pladsmæssige/tidsmæssige forhold gør dette arbejde vanskeligt
deltage i måltidsfællesskaber og drøfte sociale, emotionelle, fysiologiske og materielle rammers betydning for oplevelsen af maden og måltidet	Delvist både i 6.klasse, 7.klasse pladsmæssige/tidsmæssige forhold gør dette arbejde vanskeligt
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.	Kun delvist
Samfund – ressourcer og miljø – etik: Fødevarer, forbrug, hygiejne	
rubricere fødevarer, sætte betegnelse på og beskrive deres karakteristika	I nogen grad.
eksperimentere med fødevarers reaktion og forandring under de grundlæggende tilberedningsmetoder og forklare, hvad der sker	Ja både 6. 7 klasse
lære at læse og anvende varedeklarationer og kende andre former for mærkning af varer	6 klasse skal arbejde med dette i næste års pensum 7.klasse har arbejdet med dette
sammenligne og vurdere varer i forhold til kvalitetskriterier	Ikke helt
få kendskab til forbrugerens rettigheder og pligter og til forbrugerinstitutioner.	Delvist i 6.kl. 7 klasse har arbejdet med dette område
tilegne sig forståelse af fødevarers oprindelse, behandling fra jord til bord og bortskaffelse samt viden om deres kvalitet	Vi har i løbet af året arbejdet med et projekt "Fra jord til bord" dette arbejde foregik i forlængelse af tilbuddet om smagekasser fra FDB
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	Nej
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