

Årsplan for hjemkundskab i 6. Klasse 2017/2018

Tid/periode	Tema	Fokus	Mål
Uge 33 – 40	Hygiejne og rengøring, Grundmetoder og madteknik	Hygiejne, Håndvask Mikroorganismer: Bakterier - svampe	Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen
Uge 41	Emneuge		
Uge 42	Efterårsferie		
Uge 43-48	Sund mad	Kroppens behov for energi Fedt, kulhydrater, protein, Vitaminer og mineraler	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed
Uge 49-51	Julens mad og bagværk	Kultur og mad	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår
Uge 52 – 1	Juleferie		
Uge 2 – 5	Måltid og madkultur	Hverdagens måltider, Historien Klodens køkkener	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår
Uge 6	Emneuge		
Uge 7	Vinterferie		
Uge 8 – 12	Surmælksprodukter, gæring og sukring,	Nyttelige mikroorganismer i mad Konservering Sammen med Naturteknik	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed
Uge 13	Påskeferie		

Uge 14 – 18	Fødevarerbevisthed	Råvarer i sæson Madforbrug, spild og kvalitet Varedeklarationer Mærkninger	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed Klima-køkkenskole - besøg
Uge 19-20	Naturens spisekammer	Sammen med naturteknik	
Uge 21 – 26	Innovative køkken	Smag, tekstur, Sammensætte et måltid. Smagssanser. Udseende	Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen