

Årsplaner på Nørrebro Lilleskole

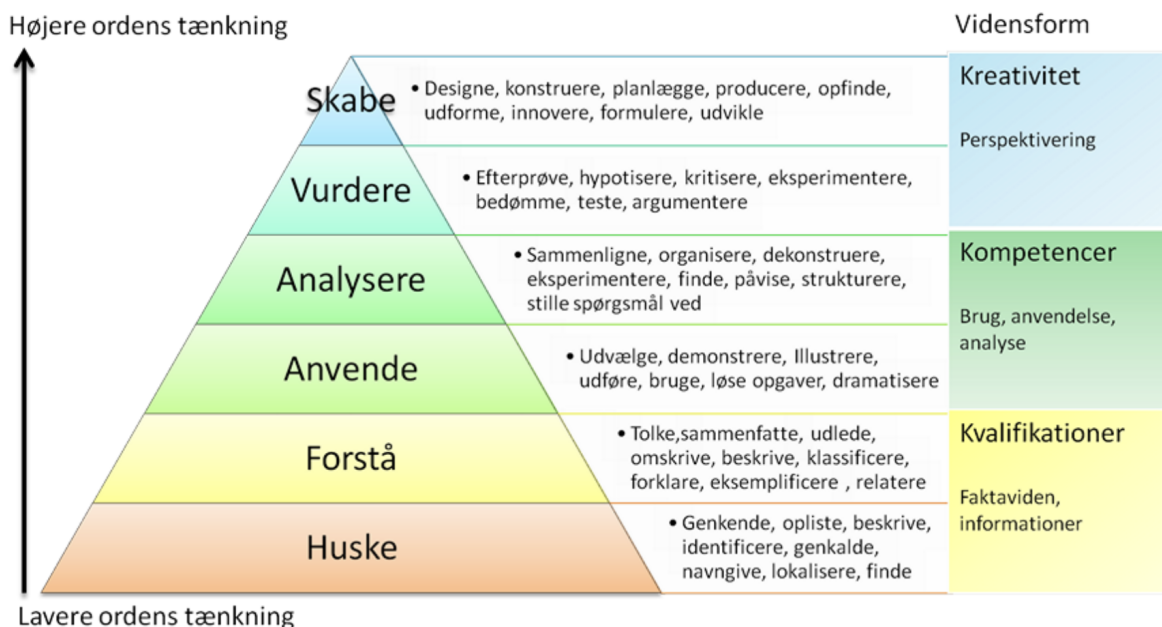
På NBL er det primære formål med årsplaner at give et refleksionsrum og overblik til læreren, så hun er sikker på gennem året at komme rundt om de relevante emner, arbejdsformer, metoder og genrer, som defineret i både skolens og i fagets formål og mål. Derudover kan årsplanen bidrage til at forældrene også får et overblik over årets gang i faget.

Vi er optaget af at vores værdier og undervisningsbegreber afspejles i vores praksis, derfor er lærerne i planlægningen af skoleåret opmærksom på de 4 søjler, defineret i vores faglighedsbegreb [det brede faglighedsbegreb](#)

- Den fag-faglige søjle (fx fagets særegne indhold og metoder)
- den sociale søjle (fx samarbejde og rollefordeling)
- den personlige/følelsesmæssige søjle (fx indsigt i egne følelser og holdninger samt evne til at lytte)
- den kreative søjle (fx det skabende og producerende, den divergente tænkning)

For os er det vigtigt at eleverne ikke kun lærer at kunne gengive andres viden. Vi bestræber os på at klæde eleverne på til at forstå *hvorfor* de skal lære det, og at de også kan *anvende* deres viden og færdigheder.

I sammenhæng læner vi os op af Blooms taksonomi og bruger den som rettesnor i didaktikken og i dialogen med eleverne. Det er ikke et krav at taksonomien skal anvendes eksplicit til alle forløb, men at læreren har den med i sine refleksioner, og at den introduceres i udvalgte forløb over året.



Periode	Tema	Hvad skal eleverne lære?	Hvordan arbejder vi?	Produkter	Evaluering af forløbet
Uge 43-47	Tomater <ul style="list-style-type: none"> - Teori om tomater - Smagskompasset - Tilsmagning - Ælter dej - Teknik 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven har viden om sensorik og smag 	<ul style="list-style-type: none"> - Ælte - Vi skal arbejde med smagskompasset 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomatsuppe - Pizza 	
Uge 48-51	Juletraditioner <ul style="list-style-type: none"> - Krydderier - Traditioner 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven skal kende til nogle af de fysiske egenskaber for fedt og stivelse - Eleven skal lære at lave udvalgte retter fra den danske juletradition - Eleven skal lære at følge en opskrift - Eleven skal kunne genkende nogle af de typiske julekrydderier 	<ul style="list-style-type: none"> - Chai the, pebernødder, risengrød. - Udforske og kende til krydderiernes duft/funktion - Arbejde med en smørdej, æltning 	<ul style="list-style-type: none"> - Stivelse og forklistring i risengrød - Fedt i smør - Krydderier 	
Uge 2-6	Makronæringsstoffer og kostråd. <ol style="list-style-type: none"> 1. Læsning 2. Lave fremlæggelse 3. Lave madret 	<ul style="list-style-type: none"> - Sund mad til målgrupper - Eleven skal lære at udvikle en opskrift ud fra sundhedskriterier - Eleven får viden om sundhedskriterier i opskrifter - Eleven skal lære at forklare, hvad 	<ul style="list-style-type: none"> - Vi skal primært arbejde teoretisk i dette forløb - Eleverne skal forberede et måltid til en sportsudøver. Man skal kunne argumentere, hvorfor der er de makronæringsstoffer 	<ul style="list-style-type: none"> - Alle (i grupper), skal lave en valgfri ret 	

		<p>makronæringsstoffer er, og hvordan fordelingen af et menneskes indtag af de fire makronæringsstoffer skal være</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven skal lære at tilpasse egne opskrifter 	<p>i retten, som der er.</p>		
Uge 8-11	<p>Klimamad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alternativer til kød - Viden om linser, bønner og grøntsager - Verdensmål - Klimasituationen generelt 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne skal lære om industriel fødevarerproduktion - Eleven skal lære om bæredygtighedskriterier og produktionsforhold - Eleverne skal vurdere fødevarerproblematikker - Eleverne skal vurdere fødevarerens bæredygtighed 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven skal tilberede linser og bønner med den viden de tilegner sig herom 	<ul style="list-style-type: none"> - Linser - Bønner 	
Uge 12- 18	<p>Kunsten at bage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teori om de forskellige hævemidler - Hæveteknikker - Dejtyper - Ingredienserne og madtekniske egenskaber - Hvordan fungerer de forskellige 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne skal lære at kende til grundmetoder og hæveteknikker, og de skal kunne vide hvordan de bruges til forskellige dejtyper. 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne skal bage forskellige brød og kager på baggrund af den viden, de har tilegnet sig. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brød og kager 	

	hævemidler og hvorfor?				
Uge 19-22	Sukker <ul style="list-style-type: none"> - Sukker er ikke bare sukker - Sukker er mange forskellige ting 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne skal lære at bruge sukker anderledes end de normalt ville køre - Eleverne skal lære om sukkers kogepunkt, konsistens og ændring i smag og struktur 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne skal arbejde med bl.a. bolsje og skumfidusmasse, som de selv skal lave. 	<ul style="list-style-type: none"> - Skumfidusser og bolsjer 	
Uge 23-26	Repetition og prøveforberedelse				
	Kylling <ul style="list-style-type: none"> - Partering - Madlavning 	<ul style="list-style-type: none"> - Elever skal lære at partere en kylling og anvende skroget, vinger og skind i en hønssekødssuppe - 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne skal partere kylling - Elevernes skal lave retter med kylling - Eleverne skal arbejde med at svitse, stege, koge og dampe 	<ul style="list-style-type: none"> - Hønssekødssuppe - Tarteletter - Paneret kylling 	
	Simremad	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne skal eksperimentere med egne smagsoplevelser - Eleverne får/har viden om sensorik og smag - Eleverne skal kunne forklare hvordan en simrerets smage og mundfølelser skal være ved en god tilberedning 		<ul style="list-style-type: none"> - Simreretter med og uden kød 	

		<ul style="list-style-type: none">- Eleverne skal lære at brug deres viden om simreretter til at lave en vegetarisk simreret.- Eleverne skal lære at sammensætte deres egen simreret ud fra forskellige benspænd			
--	--	---	--	--	--