

Årsplaner på Nørrebro Lilleskole, 2023/2024

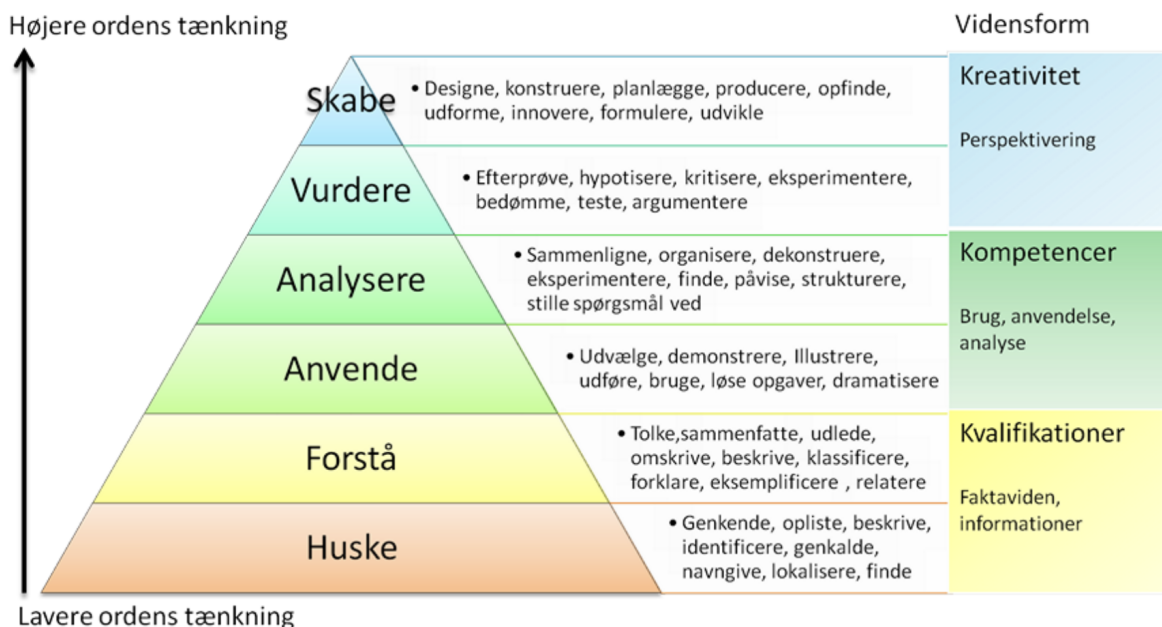
På NBL er det primære formål med årsplaner at give et refleksionsrum og overblik til læreren, så hun er sikker på gennem året at komme rundt om de relevante emner, arbejdsformer, metoder og genrer, som defineret i både skolens og i fagets formål og mål. Derudover kan årsplanen bidrage til at forældrene 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 lærer 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
6 gange pr. hold	Hygiejne <ul style="list-style-type: none"> - Sikkerhed og hygiejne (håndvask, opvask, rengøring af bordplader, håndtering af råvarer) - Primær fokus på hygiejne 	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiejnekursus - Eleverne får udleveret en simpel opskrift, hvor der udover at være fokus på at få lavet retten, skal være fokus på forskellige faldgruber ift hygiejneregler med forskellige råvarer - Eleverne skal lære at læse en opskrift og følge den samtidig med de "overholder" de gængse hygiejneregler i et køkken 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne arbejder i grupper på tværs af klasserne 	<ul style="list-style-type: none"> - Forskellige retter i både det søde og salte køkken - Vi spiser sammen i vores grupper 	
	Madlavning <ul style="list-style-type: none"> - Madlavningsteknikker - Afmåling og afvejning af råvarer - Snitning 	<ul style="list-style-type: none"> - Der er fortsat fokus på hygiejne, samt æltning, håndtering af løg, kartofler og andre grøntsager - Eleverne skal bage brød med forskellige hævemidler og væsker, samt lave en grøntsagssuppe, hvor de skal 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne arbejder i grupper på tværs af klasserne 	<ul style="list-style-type: none"> - Brød og grøntsagssupper 	

		<ul style="list-style-type: none"> - demonstrere, at de kan pille og snitte løg og skrælle kartofler. - 			
	<p>Madlavning</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fokus på håndtering af grøntsager og kød 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne skal arbejde med kødsovs/grøntsagssovs - De skal forsøge at sætte navn på forskellige grøntsager, som de måske ikke kender eller er stødt på i deres hverdag - Eleverne skal demonstrere, hvordan de håndterer og arbejder med løg, hvidløg mm. 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne arbejder i grupper på tværs af klasserne 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne med og uden kød 	
	<p>Madlavning</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fokus på sundhed og sundhedsforbedringer af elevernes livretter 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne skal lære om kostanbefalinger - Eleverne skal lære at give udtryk for deres livretter og finde opskrifter på disse - Eleverne skal lære at samarbejde og argumentere for hvordan de kan gøre en eksisterende ret "sundere" - Eleverne skal udarbejde en indkøbsseddel 	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne arbejder i grupper på tværs af klasserne 	<ul style="list-style-type: none"> - Kylling i karry - Banankage 	

		baseret på deres ændringer			
	Madlavning - Fokus på budget	- Eleverne skal lave mad på budget - De får et beløb til rådighed, som de skal så skal omsætte til råvare, der skal udgøre to retter	- Eleverne arbejder i grupper på tværs af klasserne	- En salt og en sød ret	
	Madlavning - Elevernes valg		- Eleverne arbejder i grupper på tværs af klasserne		