

Periode 1 og 2			
Kompetansemål: - forstå og følge arbeidstegninger eller instruksjoner for å lage et produkt - velge verktøy og begrunne valget, og bruke og vedlikeholde verktøyene på en trygg måte - holde orden og oversikt i arbeidet og på arbeidsplassen - utforske og beskrive råmaterialers egenskaper og bruksområder - drøfte valg av råmaterialer og produksjon i et bærekraftig perspektiv - ferdigstille produkter på en håndverksmessig, funksjonell, kreativ og estetisk måte			
Veke	Innhald og tema	Arbeidsmåtar	Vurdering
37 - 44	Oppstart og bli kjent Ordensreglar og rutiner på arbeidsplassen. Haustens råvarer Mat på takke. Juletradisjonar	Arbeid på kjøkkenet med ulike matrettar, måltid og hygiene. Foredling og bruk av epler i matrettar. Haustfest med dekking av festbord, og mat av haustens råvarer. Planlegging og produksjon av julekaker	Vurdering undervegs av arbeidsprosess og framdrift. Sluttvurdering av ferdigstilte produkt, og eigenvurdering.
5 - 14	Råvarelære Tradisjonsmat frå andre kulturar og høgtider Gjærbakst Berekraft Tradisjonar ved høgtid – påske Kakebord	Egg som råvare Planlegge og gjennomføre eigenvalde rettar frå andre kulturar og høgtider Ulike produkt av gjærbakst Lære om FN sine berekraftmål, vi lager mat av restar. Påskelunsj, kakebord	Vurdering undervegs av arbeidsprosess og framdrift. Sluttvurdering av ferdigstilte produkt, og eigenvurdering.

Eid ungdomsskule

Årsplanar 2024-2025

Praktisk handverksfag 8-10.trinn