

## Periode 1: HMS

### Kompetansemål:

- beskrive og vurdere risiko, og følge etiske retningslinjer og arbeidslivets regler i arbeidsoppdraget
- bruke fagbegreper, arbeidsmetoder, verktøy, materialer og teknologi tilpasset arbeidsoppdrag og begrunne valg
- 

Anbefalt tidsbruk	Innhold og tema	Arbeidsmåtar	Vurdering
3 veker	HMS - I kjøkken - I natur - Hygiene i forsetet	Vi ser på ulike redskap kjøkkenet har  Vi ser på matlaging i ulike settingar, kva er viktig  Lære å skjære i kjøtt, grønt og frukt  Kva farar er der i høve matlaging	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vurdering vil bli gjeve undervegs gjennom observasjon, måltestar og eigenvurdering</li><li>• Praktisk prøve i bruk av kniv</li><li>• Kurs i handvask -&gt; Godkjent/Ikkje godkjent</li></ul>

## Periode 2: Restaurant og matfag

### Kompetansemål:

- produsere og levere varer og tjenester etter kvalitetskrav
- bruke fagbegreper, arbeidsmetoder, verktøy, materialer og teknologi tilpasset arbeidsoppdrag og begrunne valg
- samarbeide, fremme forslag og delta i beslutninger i et arbeidsfellesskap
- ivareta bærekraftige prinsipper i alle deler av arbeidsoppdraget
- planlegge praktiske og yrkesrettede arbeidsoppdrag
- beskrive og vurdere risiko, og følge etiske retningslinjer og arbeidslivets regler i arbeidsoppdraget
- vurdere sin egen og gruppens arbeidsinnsats, arbeidsprosess og arbeidsoppdragets resultat

Anbefalt tidsbruk	Innhald og tema	Arbeidsmåtar	Vurdering
16 veker	<p>Opplæring i restaurantdrift</p> <p>Planlegging</p> <p>Enkle råvarer</p> <p>Rettar</p> <p>3-retters haustgilde</p> <p>Jule-tradisjons mat :-)</p>	<p>Arbeid i grupper</p> <p>Ulike rettar med egg, potet, grønnsaker og mjølk</p> <p>Fokus på matlaging ute, bålgrup og bål</p> <p>Planlegging i grupper av rettar til utprøving, så haustgilde.</p> <p>Besøk Måløy VGS restaurant og matfag</p> <p>Avslutte med juletradisjonar i matlaging</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vurdering vil bli gjeve undervegs gjennom observasjon, måltestar og eigenvurdering</li> <li>● Elevane skal utføre praktiske prøver i t.d. skille av egg, kutte løk o.l.</li> <li>● Elevrespons i grupper, der dei eigenvurderar med lærar som tilhøyrar</li> <li>● Innsats fører til tildeling av meir krevjande oppgåver på haustgilde</li> <li>● Eigenvurdering</li> <li>● Karaktersamtale/evaluering munnleg med eleven to gonger denne perioden</li> </ul>

### Periode 3: Elektrofag

#### Kompetansemål:

- produsere og levere varer og tjenester etter kvalitetskrav
- bruke fagbegreper, arbeidsmetoder, verktøy, materialer og teknologi tilpasset arbeidsoppdrag og begrunne valg
- samarbeide, fremme forslag og delta i beslutninger i et arbeidsfellesskap
- planlegge praktiske og yrkesrettede arbeidsoppdrag
- ivareta bærekraftige prinsipper i alle deler av arbeidsoppdraget
- vurdere sin egen og gruppens arbeidsinnsats, arbeidsprosess og arbeidsoppdragets resultat

Anbefalt tidsbruk	Innhold og tema	Arbeidsmåtar	Vurdering
9 veker	Plastknekk Lodding Krinslodding Ringeklokke -> Avsluttande prøve	Video om lodding -> visuell introduksjon  Learning by doing ->  Lodde smykke, raud-svart-raud-svart osv.  Krins med diodar, lys i annakvar  Ringeklokke -> Samankopling av plastknekk og lodding til praktisk prøve.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Kort målttest på loddevideo</li><li>● Rykketest på smykke</li><li>● Evaluering av krinslodding saman med eleven, kva er bra?</li><li>● Vurdering med karakter på ringeklokke</li><li>● Eigenvurdering</li></ul>

## Periode 4: Naturbruk/Bygg og anlegg

### Kompetansemål:

- bruke fagbegreper, arbeidsmetoder, verktøy, materialer og teknologi tilpasset arbeidsoppdrag og begrunne valg
- undersøke behov for varer og tjenester på skolen og i lokalsamfunnet
- planlegge praktiske og yrkesrettede arbeidsoppdrag
- produsere og levere varer og tjenester etter kvalitetskrav
- ivareta bærekraftige prinsipper i alle deler av arbeidsoppdraget
- beskrive og vurdere risiko, og følge etiske retningslinjer og arbeidslivets regler i arbeidsoppdraget
- vurdere sin egen og gruppens arbeidsinnsats, arbeidsprosess og arbeidsoppdragets resultat

Anbefalt tidsbruk	Innhold og tema	Arbeidsmåtar	Vurdering
11 veker	Uteområde Produksjon av varer for salg Oppdrag skal utførast for skule og evt andre Søkje oppgåver innan eiga interesse fagleg	Fysisk arbeid i naturbruk: <ul style="list-style-type: none"><li>● Vedlikehald</li><li>● Beskjæring</li><li>● Nyproduksjon</li><li>● Fokus på bærekraft og evt salg</li><li>● Utforme oppdragsøknad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Alt som blir utført vert å vurdere, opp til omfang om det er med karakter eller måloppnåing.</li><li>● Samtale med elev etter kvart utført oppdrag.</li><li>● Eigenvurdering</li><li>● Karaktersamtale ved slutt av termin</li></ul>

