

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. Berekraft Juletradisjonar	Arbeid på kjøkkenet med ulike matrettar, måltid og hygiene. Foredling av haustens råvarer Lære om FN sine bærekraftsmål Bærekraftig taco 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 Drift av kiosk	Egg og potet som råvare Planlegge og gjennomføre eigenvalde rettar frå andre kulturar og høgtider Ulike produkt av gjærbakst Vi lager mat av restar. Vi produserer varer for sal i kiosk, og drifter denne under musikalframsyning i operahuset.	Vurdering undervegs av arbeidsprosess og framdrift. Sluttvurdering av ferdigstilte produkt, og eigenvurdering.