Årsplan 9.trinn 2024-2025

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Uke | Tverrfaglig periode | Emne | Kompetansemål | Delmål | Forslag til Vurdering  |
| 33+34 | **Meg selv og andre**Lage mat fra norsk og samisk kultur og fra andre kulturer og sammenligne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som blir brukte i ulike matkulturer. Vise gjennom matlaging og måltid hvordan identitet og fellesskap blir formidla i ulike kulturer.  | *Leksjon 1:* *Kjøkkenet som arbeidsplass:* * HMS
* Samarbeid
* Vurdering i faget
 | **Teknikker og metoder** Planlegge og bruke egna redskaper, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse   | Kunne regler for god hygiene Vise god håndhygiene Behandle matvarer Hygienisk følge oppvaskreglene   Kunne skille mellom ulike kjøkkenredskaper. Kunne planlegge bruken av ulike kjøkkenredskaper. Kunne forstå formålet til ulike redskaper.  Kunne finne fram og bruke egnede kjøkkenredskaper.  Kunne bruke ulike matlagingsmetoder og teknikker.  | Underveisvurdering Elevsamtaler Egenvurdering/gruppe-vurderingQuiz  |
| 35 | **Meg selv og andre** | *Leksjon 2*Redskaper og utstyr | **Teknikker og metoder** Planlegge og bruke egna redskaper, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse  | kunne skille mellom ulike kjøkkenredskaperkunne planlegge bruken av ulike kjøkkenredskaperkunne forstå formålet til ulike redskaperkunne finne fram og bruke egnede kjøkkenredskaperkunne bruke elektriske kjøkkenredskaper | UnderveisvurderingElevsamtaler Egenvurdering/gruppevurderingQuiz  |
| 36 | **Meg selv og andre** | *Leksjon 3*Metoder og teknikker | Teknikker og metoder:Planlegge og bruke egna redskaper, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse  | kunne skille mellom ulike kjøkkenredskaperkunne planlegge bruken av ulike kjøkkenredskaperkunne forstå formålet til ulike redskaperkunne finne fram og bruke egnede kjøkkenredskaperkunne bruke elektriske kjøkkenredskaper | Underveisvurdering Elevsamtaler Egenvurdering/gruppevurderingQuiz  |
| 38+42 | **Meg selv og andre** | *Leksjon 4*Mattrygghet | Planlegge og bruke egna redskaper, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse  | kunne vise god hygieneforståelse og god håndhygienekunne utføre god kjøkkenhygienekunne behandle mat hygienisk | Underveisvurdering Elevsamtaler Egenvurdering/gruppevurderingQuiz |
| 43 | **Meg selv og andre** | *Leksjon 5*Å utforske oppskrifter(bakeskole) | Planlegge og bruke egna redskaper, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helseBruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av matLage mat fra norsk og samisk kultur og fra andre kulturer og sammenligne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som blir brukte i ulike matkulturer | kunne bruke oppskrifter i matlagingen til å lage trygg og bærekraftig matkunne anvende ulike teknikker og metoderkunne bruke sansene til å forbedre oppskrifter og smakkunne utforske råvarer og bytte ut ingredienser i en oppskrift | Praktisk prøve i baking med gjær |
| 44+45 | **Estetikk, uttrykk og skaperglede** | *Leksjon 6*Kostrådene |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 7*Vurdering i baking med gjær |  |  |   |
|  |  | *Leksjon 8*Næringsstoffer – protein, karbohydrater og fett |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 9*Fagsamtale |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 10*Kostholdsplanleggeren |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 11*Smakssansene |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 12*Vitaminene |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 13*Teoriprøve 1 |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 14*Julemiddag |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 15*Jule- kaker, tapas og grøt, samt vask av kjøkken |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 16*Bærekraftig utvikling og forbruk som gir god helse |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 17*Mat og måltider, identitet og matkultur |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 18*Stekereglene – steke kyllingfilet |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 19*Praktisk prøve – stekereglene |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 20*Samisk matkultur |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 21*Matsikkerhet |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 22*Matkulturoppgaven |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 23*Teoriprøve 2 |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 24*Praktisk prøve – klippekrans |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 25*Å kritisk vurdere kostholdsinformasjon og merking av mat |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 26*Drøfte hvordan forbrukermakt kan påvirke lokal og global matproduksjon |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 27*Klimaavtrykk |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 28*Teoriprøve 3 |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 29*Kokkekamp – bruk av rester |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 30*Bryllup |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 31*Olsok |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 32*Vask av kjøkken og utstyr |  |  |  |
|  |  | *Leksjon 33*Vask av kjøkken og utstyr |  |  |  |

**Kjerneelementene:**