Forslag til årsplan

Naturfag for yrkesfag: Restaurant- og matfag (RM)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIDSBRUK** | **LÆREPLANMÅL** | **TEMA** | **KAPITTEL** |
| Utføres i løpet av skoleåret avhengig av tema  | utforske en selvvalgt problemstilling knyttet til eget utdanningsprogram, presentere funn og argumentere for valg av metoderrisikovurdere egne forsøk og håndtere avfallet fra disse på en forsvarlig måteutforske og presentere teknologi knyttet til eget utdanningsprogram og vurdere den i et bærekraftsperspektiv | Velges fra et eller flere tema fra et eller flere kapitler |  |
| 2–3 uker |  | Generelt om naturvitenskap og arbeidsmetoder  | Kap. 1(bok) |
| 10 uker | gjøre rede for funksjonene til noen næringsstoffer og diskutere hvorfor et variert kosthold er viktig i et helse- og bærekraftsperspektiv | Næringsstoffene Kosthold | Kap. 2 og 3(bok) |
| drøfte aktuelle helse- og livsstilsspørsmål og vurdere pålitelighet i informasjon fra ulike kilder | Helse- og livsstil |
| 11 uker | utforske egenskaper og reaksjoner til noen stoffer og stoffblandinger som er relevante for eget utdanningsprogram | Stoffer og stoffblandinger | Digitalt kapittel på**Aunivers.no** |
| 11 uker | gjøre rede for mattrygghet og betydningen av mikroorganismer i matproduksjon, for driftshygiene og ved håndtering av mat | Mikroorganismer i produksjon og håndtering av mat | Digitalt kapittel på**Aunivers.no** |
| 2–3 uker | RepetisjonEventuell muntlig/praktisk eksamen |