

Årsplan for arbeidslivsfag 10. trinn Oddemarka skole 2026-2027 (med forbehold om endringer)

Faglærer: Tor Egil Sørby
Arnfinn Ramsland og Katrine Jørum

Læringsressurser: klasserom, Skolekjøkken med tilhørende utstyr. Skolens verksted med tilhørende utstyr. Nettsteder som f.eks matprat.no, tine.no, ue.no m.fl.

LK20 (arbeidslivsfag etter 10.trinn):

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

1. undersøke behov for varer og tjenester på skolen og i lokalsamfunnet
2. planlegge praktiske og yrkesrettede arbeidsoppdrag
3. produsere og levere varer og tjenester etter kvalitetskrav
4. bruke fagbegreper, arbeidsmetoder, verktøy, materialer og teknologi tilpasset arbeidsoppdrag og begrunne valg
5. samarbeide, fremme forslag og delta i beslutninger i et arbeidsfellesskap
6. ivareta bærekraftige prinsipper i alle deler av arbeidsoppdraget
7. beskrive og vurdere risiko, og følge etiske retningslinjer og arbeidslivets regler i arbeidsoppdraget
8. vurdere sin egen og gruppens arbeidsinnsats, arbeidsprosess og arbeidsoppdragets resultat

Uke:	Tema:	Innhold:	Vurdering:	LK 20
34-39	Elevbedrift Helse, miljø og sikkerhet (HMS) Verksted	Lære om enkelt budsjett og regnskap Velge produkt/tjeneste for elevbedrift Samarbeide i gruppe og fordele roller/oppgaver Arbeidsfellesskap og helse, miljø og sikkerhet i arbeidsoppdraget. Jobbe ute i skolegården fikse ting som fikses.	Fagkunnskap i timer	3,2,3, 4, 5, 6,7, 8
40	Høstferie			

41-45	Enkel matlaging	Lage smoothies av frosne bær, eplejuice og yoghurt	Fagkunnskap i timer	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
	Helse, miljø og sikkerhet (HMS)	Steke lapper, av røre laget fra bunnen av. Lage handleliste, gå på butikken, og planlegge i forkant.	Vurdering av produkt underveis	
	Halloween			
	Kantine	Rigge opp + ned i forbindelse med Halloweenfeiring på skolen?		
	Verksted	Bake kaker/søtsaker til salg i skolens kantine		
	Elevbedrift	Sveising? Dekkskift på biler Jobbe videre med ideene for elevbedrifter. Sette i gang planer.		
46	Arbeidsuke			
47-51	Juleforberedelser	Julefrokost		3, 5, 8
	Julemarked? Verksted	Div julebakst, lage ting til julemarked? Sveising?		
	Elevbedrift	Jobbe videre med ideene for elevbedrifter. Sette i gang planer.		
52-53	Juleferie			
1-4	CV + jobbsøknad	Lage egen CV, skrive jobbsøknader, se etter aktuelle stillingsannonser for sommerjobb. Øve på jobbintervju	Fagkunnskaper i timer	4, 5, 7, 8

5-7	Podcast Kjøkken	Lage podcast. Gruppearbeid max 4 stk. Lage ulike middagsretter og desserter fra bunnen av.	Vurdering av ferdig produkt	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
	Elevbedrift	Drifte elevbedrift, evt skolens kantine, annen produksjon for salg	Fagkunnskaper i timer	
	Helse, miljø og sikkerhet (HMS)	HMS-tiltak på kjøkkenet og i verkstedet.		
8	Vinterferie			
9-11	Kjøkken	Lage ulike middagsretter og desserter fra bunnen av.	Vurdering av ferdig produkt	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
	Elevbedrift	Drifte elevbedrift, evt skolens kantine, annen produksjon for salg	Fagkunnskaper i timer	
	Helse, miljø og sikkerhet (HMS)	HMS-tiltak på kjøkkenet og i verkstedet.		
12	Påskeferie			
14-20	Kjøkken	Lage ulike middagsretter og desserter fra bunnen av.	Fagkunnskaper i timer, og underveisvurderinger, i forhold til valg av råvarer, verktøy, HMS, bærekraftvurderinger og evne til selvstendig	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
	Elevbedrift	Drifte elevbedrift, evt skolens kantine, annen produksjon for salg		
	Helse, miljø og sikkerhet (HMS) Verksted	HMS-tiltak på kjøkkenet og i verkstedet Bytte dekk på biler Bilvask, innvendig og utvendig		

			gjennomføring, samt samarbeidsevner. Vurderinger av sluttprodukter	
21-24	Eksamensforberedelser	Ulike oppgaver på kjøkkenet og i verkstedet. Repetere HMS og prinsipper for bærekraft.		2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
25	Avslutning	Grilling		5