

AKTUELLE KOMPETANSEMÅL: 5. – 7. TRINN



Trinn	Fag	Kompetansemål Mål for opplæringen er at elevene skal kunne:
7	Naturfag	<ul style="list-style-type: none"> reflektere over hvordan teknologi kan løse utfordringer, skape muligheter og føre til nye dilemmaer
7	Kunst og håndverk	<ul style="list-style-type: none"> undersøke materialene i ulike gjenstander og vurdere funksjon, holdbarhet og muligheter for reparasjon og gjenbruk
7	Samfunnsfag	<ul style="list-style-type: none"> reflektere over hvordan kommersiell påvirkning kan virke inn på forbruk, personlig økonomi og selvbilde
7	KRLE	<ul style="list-style-type: none"> reflektere over eksistensielle spørsmål knyttet til menneskets levesett og levekår og klodens framtid
7	Mat og helse	<ul style="list-style-type: none"> utnytte matvarer og rester fra matlaging og reflektere over eget matforbruk

AKTUELLE KOMPETANSEMÅL: 8. – 10. TRINN



Trinn	Fag	Kompetansemål Mål for opplæringen er at elevene skal kunne:
10	Naturfag	<ul style="list-style-type: none"> gi eksempler på og drøfte aktuelle dilemmaer knyttet til utnyttelse av naturressurser og tap av biologisk mangfold beskrive hvordan forskere har kommet fram til evolusjonsteorien og bruke denne til å forklare utvikling av biologisk mangfold
10	Kunst og håndverk	<ul style="list-style-type: none"> vurdere materialers holdbarhet og muligheter for reparasjon og gjenbruk, og bruke ulike verktøy og materialer på en hensiktsmessig og miljøbevisst måte
10	Samfunnsfag	<ul style="list-style-type: none"> beskrive ulike dimensjoner ved bærekraftig utvikling og hvordan de påvirker hverandre, og presentere tiltak for mer bærekraftige samfunn vurdere hvordan arbeid, inntekt og forbruk kan påvirke personlig økonomi, levestandard og livskvalitet
10	KRLE	<ul style="list-style-type: none"> identifisere og drøfte aktuelle etiske problemstillinger knyttet til menneskerettigheter, bærekraft og fattigdom
10	Mat og helse	<ul style="list-style-type: none"> bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat utforske klimaavtrykket til matvarer og gjøre rede for hvordan matvalg og matforbruk kan påvirke miljøet, klimaet og matsikkerheten