

FAG: MAT OG HELSE

	Hovedområde	Kompetansemål	Innhold / metode
August	Mat og kultur	<ul style="list-style-type: none"> • Bidra til trivsel i forbindelse med måltider • Praktisere regler for god hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Bordskikk • Skyll-brett-stapp • Håndvask
September			
Oktober			
November	Mat og livsstil	<ul style="list-style-type: none"> • Velge ut mat og drikke som inngår i et sunt kosthold • Sette sammen og lage skolemåltid 	<ul style="list-style-type: none"> • Vask og stell av matvarer • Julelunsj
Desember			
Januar		<ul style="list-style-type: none"> • Bruke mål og vekt knyttet til oppskrift og laging av mat 	<ul style="list-style-type: none"> • Uteskolemat
Februar	Mat og forbruk	<ul style="list-style-type: none"> • Forstå enkel merking av vare • Undersøke ulike matvarer med tanke på smaksopplevelser 	<ul style="list-style-type: none"> • Symbolet for koketid
Mars	Mat og kultur	<ul style="list-style-type: none"> • Beskrive hvordan måltidsskikker blir praktisert i ulike kulturer 	<ul style="list-style-type: none"> • Barn i andre land
April			
Mai	Mat og forbruk	<ul style="list-style-type: none"> • Fortelle om en valgt vare og hvordan denne inngår i varesystemet fra produksjon til forbruk 	<ul style="list-style-type: none"> • Melk
Juni	Mat og kultur	<ul style="list-style-type: none"> • Planlegge og gjennomføre en fest 	<ul style="list-style-type: none"> • Avslutning 1.trinn