

## **Praktisk-musiske fag på Th. Langs Skole**

Th. Langs skole fraviger folkeskolens vejledning i forhold til nogle af de praktisk-musiske fag i 3.-6. klasse.

Samt billedkunst i indskolingen – se beskrivelser nedenfor.

### **Obligatorisk ordning for 3.-4. klasse**

Fagene, der indgår i ordningen, er digital fabrikation og design, madkundskab, drama, billedkunst og håndværk/design.

Eleverne roterer igennem alle fag på et skoleår med 3 timer om ugen.

Th. Langs Skole har for hvert af de fag, der fraviger, udarbejdet en fagbeskrivelse, hvor fagets mål, opbygning og progression er beskrevet – se beskrivelser nedenfor.

### **Obligatorisk ordning for 5.-6. klasse**

Fagene, der indgår i ordningen, er digital fabrikation og design, musik, madkundskab, billedkunst og håndværk/design.

Eleverne roterer igennem alle fag på et skoleår med 2 X 2 timer om ugen.

Th. Langs Skole har for hvert af de fag, der fraviger, udarbejdet en fagbeskrivelse, hvor fagets mål, opbygning og progression er beskrevet – se beskrivelser nedenfor.

### **Valgfagsordning for 7.-8. klasse**

Billedkunst, håndværk/design, musik og madkundskab udbydes.

3 af fagene oprettes.

Her følger Th. Langs Skole fagenes mål.

### **Valgfagsordning for 9. klasse**

Eleverne tilbydes 1,5 times valgfag i 25 uger. De første 8 uger har alle elever idræt, det er 9. klasse, der planlægger skolens motionsløb. De øvrige uger tilbydes f.eks. kunst, yoga, håndværk/design, outdoor, digital fabrikation og design.

### **DDF (Digitalt Design og Fabrikation)**

I DDF anvender eleverne digitale teknologier som 3d-printere, folieskærere, microcontrollere, robotter m.m. til at eksperimentere sig frem til løsninger på aktuelle udfordringer.

Designcirklen fungerer som didaktisk ramme og understøttende lærings- og refleksionsredskab i alle forløb, og eleverne stifter i den forbindelse bekendtskab med en lang række forskellige arbejdsmetoder.

Undervisningen tager udgangspunkt i en vekselvirkning mellem faglige loops, hvor eleverne undersøger og eksperimenterer med teknologi og designprocesser, hvor teknologien anvendes under udvikling af løsninger på en given designudfordring.

Formålet med undervisningen er at give eleverne mulighed for at udvide deres teknologiforståelse og opleve, at digitale teknologier kan fungere som vigtige værktøjer til løsning af konkrete, aktuelle udfordringer.

I undervisningen lægger vi vægt på følgende punkter:

- Løsning af konkrete problemstillinger.
- At kunne anvende design-cirklen.
- At kunne forholde sig kritisk til teknologi og teknologibrug.
- En åben og legende tilgang til design og fabrikation.
- At se fejl som en vigtig del af en designproces.

## **Billedkunst**

### *Formål for faget billedkunst*

Formålet med undervisningen i billedkunst er, at eleverne ved at fremstille, opleve og analysere billeder lærer at iagttage, reflektere, bruge og forstå billedsprog som et kommunikations- og udtryksmiddel.

Eleverne skal i arbejdet med plane, rumlige og digitale billeder tilegne sig færdigheder i og viden om kunst, medier og andre visuelle udtryks- og kommunikationsformer. De skal lære at udtrykke sig visuelt samt opnå en forståelse af forskellige kulturers brug af billedsprog.

### *Mål med undervisningen:*

At eleverne i løbet af 3.-6. klasse tilegner sig kundskaber og færdigheder indenfor fagets tre hovedområder: billedfremstilling, billedanalyse og billedkommunikation.

Eleverne skal lære:

#### *Billedfremstilling*

- fremstille skitser og billeder på baggrund af ideer, følelser, holdninger og ved direkte iagttagelser
- kende til samt anvende forskellige tegneteknikker/teknikker – fx til at udtrykke lys, skygge, bevægelse og dybde i billeder
- at blande farver (farvelære) samt anvende farvens virkemidler til at skabe kontrast, dybde og stemning i billeder
- arbejde med former og komposition – fx størrelsesforhold og placering
- fremstille skulpturer ud fra metoderne: modellering, sammenføjning og udhugning
- arbejde med design og arkitektur
- eksperimentere med teknikker, materialer og værktøjer
- hente inspiration i den visuelle kultur og billedkunst, lokalt og globalt

- fremstille værker i samarbejde med andre.
- digital fremstilling som fx fotografering, digitale collager, animationsteknikker, billedfortællinger, parafraser.

#### *Billedanalyse*

- anvende faglige begreber i samtaler om billeders indhold og form.
- undersøge, analysere, kategorisere og vurdere egne og andres billedsproglige udtryk
- genkende enkle stilarter og formsprog fra forskellige historiske perioder og kulturer.
- anvende billederfaringer fra museer, udstillinger og offentlige/digitale rum i egne fremstillinger.
- kendskab til billedbrug inden for andre fagområder, herunder samfunds- og naturvidenskaber.

#### *Billedkommunikation*

- anvende billedet som kommunikationsmiddel
- kommunikere i forskellige billedformer, herunder maleri, installation og multimedie
- anvende digitale udtryksformer i forbindelse med udstillinger, begivenheder og projektføløb.
- præsentere og udstille egne værker
- formidling af egen ideudvikling, proces og færdige produkter
- deltage i kulturelle begivenheder og udstillinger på skolen og evt. i nærområdet.

### **Undervisningsplan for billedkunst i indskolingen**

I indskolingen ligger billedkunst implicit i basistimerne, dansk, kristendom og naturfaglige fag. Her arbejder vi på et grundlag af praktisk billedarbejde, billedanalyse og kommunikation, hvor eleverne beskæftiger sig med egne og andres visuelle fremstillinger.

I blokstrukturen arbejder vi med praktiske værkstedsformer, hvor vi tager udgangspunkt i forskellige temaer og emner. Der arbejdes med skiftende skildringsformer og materialer, der er karakteriseret ved forskellige måder at opleve og udtrykke sig på. Ved at give udtryk for et indhold i en tilsigtet form udvikler eleverne erkendelse og opnår ny viden.

Eleverne lærer derved at iagttage, beskrive, reflektere og kommunikere i et visuelt formsprog.

Vores undervisning tager udgangspunkt i elevernes indtryk, oplevelser og erfaringer i forhold til de nære omgivelser. Dette gøres til genstand for elevernes billedskabende arbejde.

Eleverne udtrykker og kommunikerer i denne fase oplevelser, forestillinger, følelser eller tanker i deres billeder og udsagn som kan være svære at udtrykke verbalt.

Emnerne og temaerne kan tage udgangspunkt i elevernes egne fælles oplevelser med klassen, udvalgte temaer eller samarbejde med lokale kulturinstitutioner og huskunstner.

Billedarbejdet kan udføres både i samarbejde med børnehaven og indskolingen, klassevis eller individuelt.

Eksempel på forløb:

I anden klasse stiftede eleverne bekendtskab med Asger Jorns opgør med traditionelle kunstarter. Holdet var på museumsbesøg, eksperimenterede med automattegninger og skabte lydbilleder til kendte CoBrA- værker. Eleverne udførte derefter deres eget undervisningsforløb for børnehaven.

#### *Læringsmål for billedkunst i indskolingen*

- Fremstille skitser og billeder på baggrund af iagttagelser og andre sanseoplevelser samt følelser og forestillinger
- Anvende enkelte farveblandinger – farvelære
- Udforske og anvende forskellige rumlige materialer igennem konstruktioner
- Eksperimenterer med form, farve komposition med vægt på billedfortælling
- Hente inspiration i hverdagens billeder
- Deltage aktiv i billedarbejde både i grupper og selvstændigt
- Præsentere egne og andres produkter

#### **Madkundskab Th. Langs Skole**

I Folkeskolen er faget madkundskab obligatorisk i 2 år/4.-6. kl.

På Th. Langs Skole er madkundskab obligatorisk i 4 år/3.-6. klasse. Færdigheds- og vidensområder og - mål er de samme som i Folkeskolen.

#### **Eksempel på årsplan for 3.- 6. klasse**

<b>Periode/Hold</b>	<b>3. årgang</b>	<b>4. årgang</b>	<b>5. årgang</b>	<b>6. årgang</b>
1. periode	Hygiejne og "Kend dit køkken" (2)	Hygiejne og "Kend dit køkken", genopfriskning (1)	Intro til næringsstoffer (2)	Varedeklaration og fødevaremærker (1)
2. periode	De fem grundsmage (2)	Madpakke tema (2)	Forløb om fedtstoffer + smag (2)	Design din egen muslibar (2)
3. periode	Besøg et land (3)	Frikadeller på forskellige måder (1)	Tilberedningsmetoder (2)	Ægs egenskaber (2)
4. periode	Anretning og pyntning (1)	Lær at læse en og bagom opskrift (2)	Udskæringer (1)	Masterchef (2)

5. periode		Smørrebrød (2)	Kål og madkultur (2)	
------------	--	----------------	----------------------	--

Hygiejne og kend dit køkken: Hvor ligger ting, hvordan behandler vi vores ting, hvordan opfører vi os i lokalet, hvordan vasker man op, hvilke opgaver har man i en gruppe. Få en ud og fortælle om hvad hygiejne. Se videoer fra fødevarerstyrelsen. Toastbrøds-testen. Konservering - lave syltetøj som kan stå.

Forløb om fedtstoffer: Steg i forskellige fedtstoffer. Hvad gør fedt for vores sundhed? Umættede og mættede fedtstoffer. Hvad er fedtstoffer og hvorfor bruger vi det?

Lær at læse en og bagom en opskrift: Lære om mængder, hvordan måle vi ting af, hvilke redskaber skal vi bruge, tidsplaner - hvornår skal man hvad, kan noget erstattes med andet?

Besøg et land: Vi skal på flyvetur rundt i verden og besøge alverdens køkkener. Vi skal sanse og smage på verden. Vi skal tale om, hvilken madkultur landet har, hvilke ingredienser bliver ofte benyttet i det land, hvad spiser de med? Besøg tre storkøkkener (Asien, USA, italiensk)

Anretning og pyntning: Der skal laves muffins, som skal pyntes med forskellige toppings. Der skal arbejdes med forskellige former og farver

Madpakker: Madpyramiden, sunde og mindre sunde fødevarer. Tung (langvarig energi) og let madvare (hurtig energi).

Frikadeller på mange måder: Vi skal med frikadelle-flyvemaskinen rundt i verden. Her skal vi opleve verdens forskellige fortolkninger af en frikadelle. Vi skal lave forskellige frikadeller og smage forskellen. Hver gruppe for et land og en frikadelle type. (Danmark, Grækenland, Sverige, Italien, Tyrkiet (Köfte), Vietnam (Bun Cha).

Smørrebrød: Vi skal tale om smørrebrødens historie. Traditioner. Der skal laves smørrebrød fra bunden de skal pyntes.

Fødevarerbevidsthed: Vi skal tale om de råvarer, vi bruger og hvor de kommer fra. Kan vi dyrke det i Danmark? Er det klimavenligt/transport? Vi kan smage på forskellige råvarer som er det samme, men kommer fra forskellige lande (Agurk, majs kylling). ØKO- ikke øko(mælk, æg, kylling).

Tilberedningsmetoder: Tilbered en gulerod (Eller anden grøntsag) på så mange måder som muligt. I første to lektioner skal eleverne planlægge hvad og hvordan de vil tilberede. De næste to lektioner skal de lave deres forskellige retter, og vi snakker om de forskellige tilberedningsmetoder og de forskellige retter og smage. Hvad sker der med smagen og konsistens, når man koger, steger, bager, sylter osv. konserverings forløb?

De fem grundsmage: Brug smagskompasset og dyk ned i at smage de fem områder. Lav øvelsen "Pift din tomatsovs op". Alle får en dåse hakkede tomater og koger den let i en gryde. De skal nu smage til med de fem grundsmage (Salt-salt, sødt-sukker, bitter-grøn peber, umami-parmesan og surt-citron) (smagens dag). 15 skåle med 3 af

hver grundsmag, som skal placeres på et stort smagskompas. I samarbejde skal vi smage os frem.

Design din egen bar: Første gang skal eleverne have viden om ernæring (Proteiner, kulhydrat, sukker, fiber osv.), energibehov og sundhedsbevidsthed. Derefter skal de designe deres egen bar med fokus på den opnåede viden, smag, udtryk/pynt. De skal over at handle afslutningsvis. Næste gang skal de producere, og der skal smages på alles bar og en lille præsentation pr. gruppe, hvor de fortæller/argumentere for deres valg.

Ægs egenskaber: Første gang undersøges ægget og anden gang arbejdes der med ægs madtekniske egenskaber

#### Udskæringer:

I dette forløb skal eleverne stifte bekendtskab med en række måder at hakke, snitte, skære og rive grøntsager på. Samtidig er det hensigten, at eleverne gør sig erfaringer med, hvilke udskæringer der passer godt til forskellige tilberedninger. Dette er et forløb man løbende kan vende tilbage, på den måde får eleverne lejlighed til at øve sig på dem genne hele forløbet.

Madkultur: Mors frikadeller er de bedste! Eller er de? Smagspræferencer er tæt knyttet til kultur. Det være sig lokal kultur, national kultur eller globale madtrends. Disse er igen forankret i traditioner, herunder religiøse, sociale og økonomiske. Med andre ord: det, som er populære madretter og smage ét sted, er det ikke nødvendigvis andre steder, selvom det kan synes underligt, at ikke alle deler samme oplevelse af, at "det her smager da vidunderligt!". I samlingen af undervisningsmaterialer bruges smagen som en vej ind i at forstå sociale og kulturelle forskelle og deres udspring, ligesom der konkret arbejdes med forståelse for smagstraditioner i f.eks. julen.

Masterchef: Den hemmelige udfordring: Eleverne får en opskrift, hvor nogle ingredienser er mørklagte og eleverne selv skal finde det, de tror, der skal i og mængde.

Intro til næringsstoffer: + kostpyramide  
(Sundhed)

#### Mikro og makroorganismer (Madens opgave i din krop):

Dette forløb bygger videre på den viden, som eleverne gerne skulle have tilegnet sig i 6. og 7. klasse.

Vi skal se nærmere på makro- og mikronæringsstoffer og undersøge vitaminer og mineralerne betydning i kosten.

Det bliver et forløb, hvor vi skal have dine elevernes holdninger på banen.

#### Varedeklarationer og fødevareremærker:

Fødevareremærkning. Hvad er det? Du har sikkert set et af mærkerne, men har du tænkt over, hvor mange forskellige mærker der findes, og hvad de betyder? Her vil eleverne opnå viden om varedeklarationer, og erfare hvordan man undersøger en fødevarer for indhold af tilsætningsstoffer samt tyder det øvrige indhold af informationer på fødevarerens indpakning.

## **Musik:**

P-fags musik i 5.-6. klasse:

- Hovedvægt på musikudøvelse (sammenspil)

Hertil arbejdes der med:

- Musikalsk skaben: Digital produktion
- Musikudøvelse: Mikrofonteknik/ brug af instrumenter og udstyr.
- Musikforståelse: Musikliv (forståelse af musikbranchen og kulturliv samt musikgenrer/ -historie i rytmisk musik)

## **Basismusik i 0.-6. klasse:**

Følger vejledningen for musik i folkeskolen.

I perioden frem mod forårskoncerten arbejdes produktorienteret med musikudøvelse både i basismusik og i p-fagsmusik (f.eks. sammenspil/dans/sang)

## **Håndværk og design 3.-6. klasse**

Håndværk og design er et overvejende praktisk orienteret fag, hvor processen fra idé til produkt fylder meget. For at kunne forarbejde et materiale til et produkt er det vigtigt både at vide noget om materialet og at mestre forskellige teknikker, og det lærer eleven i håndværk og design.

Vi arbejder med følgende tre kompetenceområder:

- a) Håndværk - materialer
- b) Håndværk - forarbejdning
- c) Design

Eleven kommer i årenes løb til at producere brugbare produkter, som tager udgangspunkt i designcirklen samt grundlæggende teknikker indenfor de bløde og hårde materialer, som er tekstiler, træ og metal. Vi arbejder løbende med sikkerhed og materialeviden og -historie, når det passer ind i emnet/temaet.

Eleven vil skulle fremlægge og præsentere egne processer og produkter for sine holdkammerater.

Der kan læses mere detaljeret i faghæftet Fælles Mål for faget håndværk og design på emu.dk:

<https://emu.dk/grundskole/haandvaerk-og-design/faghaefte-faelles-maal-laeseplan-og-vejledning>

## **Håndværk og design som valgfag i 7.-8. klasse – her følges målene**

Håndværk og design er et overvejende praktisk orienteret fag, hvor processen fra idé til produkt fylder meget. For at kunne forarbejde et materiale til et produkt er det vigtigt både at vide noget om materialet og at mestre forskellige teknikker, og det lærer du i håndværk og design.

Vi arbejder med følgende tre kompetenceområder: a) Håndværk - materialer, b) Håndværk - forarbejdning og c) Design.

I faget produceres mange brugbare produkter, og der skal undersøges og eksperimenteres med, hvad forskellige materialer kan bruges til.

Der indgår også teori i faget, forstået på den måde, at eleverne skal se udsendelser og læse om design, forarbejdningsteknikker og materialer. Derudover vil eleverne skulle fremlægge og præsentere egne processer og produkter for hinanden.

Til den afsluttende eksamen i slutningen af 8. klasse får eleven et oplæg, hvor han/hun eller en gruppe på 2-3 ud fra et givent tema skal designe og producere et produkt og kunne fortælle hvorfor eleven eller gruppen har valgt de pågældende materialer, teknikker og det udseende, der er.

Under de tre kompetenceområder vil eleverne komme til at arbejde konkret med:

Håndværk - materialer:

Tekstiler:

Naturlige tekstiler

Kunstige tekstiler

Træ

Metal

Håndværk - forarbejdning:

Tekstiler:

Maskinsyning, broderi, filtning, silkemaling, hækling/strikning, flet, tryk, montering m.m.

Træ:

Savning, montering (limning, skruer, søm, dyvler), udhuling, flet m.m.

Metal:

Støbning, klipning, montering, måske lodning (og forhåbentlig smedning)

Design:

Idéudvikling

Eksperiment og analyse

Produktrealisering

Evaluerings

Derudover kommer eleverne til at arbejde med grundlæggende viden/teori:

Sikkerhed

Materialehistorie/kulturhistorie

Materialeviden

Teknikker



## **Drama**

### *Formålet:*

Formålet med undervisningen i drama er at udvikle elevernes lyst til og færdighed i at bruge drama som udtryksmiddel og fremme deres mod og evne til at udtrykke sig med krop og stemme foran andre og i samspil med andre.

Eleverne skal gennem faget drama øge deres evne til at præsentere forskelligt indhold for et publikum i varierende sammenhænge; det være sig både i teatermæssige sammenhænge (Fx den årlige teaterproduktion, som vi prioriterer på alle klassetrin), klassesammenhænge (Fx faglige præsentationer) samt sammenhænge uden for skolen.

Undervisningen skal udvikle elevernes forståelse for og brug af det dramatiske udtryk som en mulighed for at indleve sig i mennesker, situationer, historier og miljøer. Eleverne skal gennem praksis øge deres forståelse af den dramatiske udtryksforms særlige kropslige, æstetiske og sociale muligheder.

### *Fagets opbygning og progression*

Undervisningen spænder fra isolerede øvelser med henblik på opvarmning, kommunikation gennem brug af krop og stemme, improvisationsøvelser, lege med fokus på fysiske, kognitive, sociale og psykiske elementer og skabende processer i samarbejde med hinanden.

P-faget er bygget op over de samme elementer på begge klassetrin, dog med variation i øvelsernes sværhedsgrad og varierende krav til udførelsen af øvelserne.

Øvelserne vælges ud fra følgende mål for eleverne:

- Styrket koncentration, energi, fokusering og rytme.
- Evnen til at improvisere.
- Udvikling af kroppen og stemmens udtryk.
- Evnen til at agere hensigtsmæssigt i forhold til kammerater, rum, rolle, figur og forløb.
- Evnen til at omsætte fortællinger til dramatisk form.

