

Lærer: Anne Jochimsen Schmidt

Undervisningen i KKH gives mandage fra 12.05 – 13.30

Forord til KKH i 6. klasse

KKH står for kunst, kultur og håndværk. I faget indgår der forskellige fag som dem vi kender fra folkeskolen som billedkunst, madkundskab og håndværk og design. Der lægges i faget vægt på samarbejde og evnen til at idéudvikle i fællesskab. Det kan være at nogle projekter tager kortere tid, og andre igen længere. Derfor er ugeangivelserne vejledende.

I billedkunstundervisningen tages der udgangspunkt i formålet for faget:

"Eleverne skal i faget billedkunst udvikle kompetencer til at opleve, producere og analysere billeder. Eleverne skal blive i stand til at iagttage, reflektere og bruge billedsprog i kommunikative og innovative processer."

Endvidere arbejdes der ud fra formålet for faget håndværk og design;

"Eleverne skal i faget håndværk og design gennem praktiske og sansemæssige erfaringer udvikle håndværksmæssige kompetencer til at designe, fremstille og vurdere produkter med æstetisk, funktionel og kommunikativ værdi. Eleverne skal tilegne sig viden og færdigheder om håndværk, forarbejdning, materialer og designprocesser gennem praktisk arbejde i værksteder med forskellige håndværk, primært i tekstil, træ og metal. Faget skal styrke elevernes innovative og entreprenante kompetencer."

Afslutningsvis arbejdes der også med formålet for faget madkundskab:

"Eleverne skal i faget madkundskab tilegne sig færdigheder og viden om mad, smag, sundhed, fødevarer, madlavning og måltider og dermed udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne smags- og madvalg. Eleverne skal opnå praktiske færdigheder inden for madlavning og kunne eksperimentere med såvel råvarer, opskrifter og retter som egen smag og andre æstetiske erfaringer. Eleverne skal kunne foretage kritisk reflekterede madvalg på baggrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundheds værdi, produktionsformer og bæredygtighed."

Som noget nyt i år skal eleverne stå for at producere mad til skolens fællesspisning to gange, derfor er der i år flere uger afsat til madkundskab.

De frie grundskoler skal stå mål med, hvad der almindeligvis kræves i folkeskolen, jf. Lov om friskoler og private grundskoler, lovbekendtgørelse nr. 786 af 15/06-2015.

Undervisningsplaner herunder slutmål og trinmål for fag på Den Nye Friskole tager udgangspunkt i Fælles Mål under Undervisningsministeriet. Der henvises i øvrigt til nedenstående link (find fag samt klasse):

<http://www.uvm.dk/Uddannelser/Folkeskolen/Faelles-Maal/Alfabetisk>

I alle fag inddrages skolens værdigrundlag med dens temaer samt målsætningen om "Why"-tilgangen i alle meningsfulde sammenhænge.

Uger	Indhold/emne	Mål	Kompetence samt færdigheds- og vidensmål
33	Tag hverdagen ind i dine tegninger	I dette forløb skal der arbejdes på en sjov måde med at kombinere forskellige elementer fra hverdagen med tegning. Den materielle genstand skal implementeres i selve tegningen, så den får en anden funktion, end den, den oprindeligt har.	Eleven kan eksperimentere med og udtrykke sig i billeder med vægt på tematisering.
34 - 36	Kend dit madkundskabslokale	I dette forløb skal eleverne både lære lokalet at kende og lære at læse og følge en opskrift. Samtidig skal de også øve sig i, hvordan det forløber, når der laves mad, spises, ryddes op, vaskes af og almindelig køkkenhygiejne.	Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning. Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift. Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter. Eleven kan lave mad efter en opskrift.
37-40	Livretter med kartofler Vi forbereder et måltid til resten af skolen.	I dette forløb skal eleverne blive klogere på kartoflen som råvare. De skal have kendskab til kartoflens historie, næringsindhold og forskellige tilberedningsmetoder. Eleverne skal desuden opnå indsigt i og tilegner sig viden om, hvilken betydning livretter har for den enkeltes smagsoplevelse, madglæde og forståelse af mad og måltider.	Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen. Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed. Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.

			Eleven kan lave mad efter en opskrift. Eleven kan analysere fødevaregrubbers vej fra jord til bord og til jord igen.
41	Featureuge		
42	Efterårsferie		
43-45	Design et brætspil	I dette forløb skal eleverne designe et brætspil. Eleverne skal arbejde med designruten, som gør deres designproces tydelig.	Eleven kan fortælle om idéer til et produkt. Eleven kan forklare og skitsere idéer efter hensigt. Eleven kan afprøve idéer i forskellige materialer og teknikker i konkrete sammenhænge. Eleven har viden om idéafprøvning i designprocesser. Eleven kan alene eller i fællesskab. fremstille produkter efter idéer
46	Projektuge		
47-50	Dansk jul	I dette forløb skal eleverne arbejde med duften og smagen af jul. De skal bl.a. kende til forskellige krydderier, bage forskellige danske julesmåkager og lave risengrød. De skal ligeledes kende til historierne og traditionerne bag retterne.	Eleven kan lave mad efter en opskrift. Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift
51-1	Juleferie		
1-6	Kimmy Cantrell	Eleverne skal i dette forløb stifte bekendtskab med kunstneren Kimmy Cantrell. Vi skal arbejde med analyse, komposition og fremstilling af både billeder og masker.	Eleven kan kommunikere idéer og betydninger visuelt. Eleven kan eksperimentere med

			og udtrykke sig i billeder med vægt på tematisering. Eleven kan anvende forskellige tegneteknikker og materialer. Eleven kan anvende forskellige grafiske metoder. Eleven kan fremstille en arkitekturmodel ud fra egne skitser.
7	Vinterferie		
8-11	Upcycling Besøg på Skatkammeret i Kolding	I dette forløb skal eleverne designe og fremstille et produkt ud af kasseret materiale. Deres produkter skal være funktionelt, og de skal arbejde med produktets udtryk. De kan vælge at lave deres produkt i bløde eller hårde materialer eller i en kombination.	Eleven kan fortælle om idéer til et produkt. Eleven kan afprøve idéer i forskellige materialer og teknikker i konkrete sammenhænge. Eleven kan afprøve idéer i forhold til produkters form, funktion og udtryk. Eleven har viden om idéafprøvning i designprocesser. Eleven kan genkende, undersøge og anvende bløde og hårde materialer. Eleven kan fortælle om eget produkt.
12-13	Featureuger		
14	Påskeferien		
15 - 19	Verdensmad og krydderier	Eleverne skal lære om andre landes madkultur og samtidigt inddrage egne erfaringer i	Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer.

	Vi forbereder et måltid til resten af skolen.	undervisningen. De skal blive i stand til at sammenligne mad- og måltidskulturer fra forskellige steder i verden og sammenholde dem med den danske madkultur.	Eleven har viden om mad- og måltidskulturer. Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer. Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer.
20-25	Poul Pava	I dette forløb skal eleverne lære om Poul Pava og hans måde at udtrykke sig. Eleverne skal lave deres egne billeder, hvor de er inspirerede af Poul Pavas måde at tegne og male på.	Eleven kan analysere balance og rytme i billedudtryk. Eleven har viden om stilarter og formsprog. Eleven kan eksperimentere med og udtrykke sig i billeder med vægt på tematisering.
26	Opsamling, repetition og evaluering af dette års pensum		

Med forbehold for ændringer i løbet af skoleåret (fx grundet spændende tilbud i faget/til klassen, aktualitet/nyheder og lign.)