



Bjørn's International School

FAGPLANER FOR DE PRAKTISK-MUSISKE FAG PÅ BJØRNS INTERNATIONALE SKOLE

Fagene håndarbejde, sløjd og hjemkundskab dækkes på Bjørns Internationale Skole gennem tværfaglige projekter fra 0.- 9. klasse.

Arbejdet med forskellige materialer, formgivning, proces og teori indgår som en naturlig del af den daglige undervisning.

Herudover har skolen tværfaglige fordybelsesdage, emnearbejder, featureuger og projekter, hvor fokus i endnu højere grad lægges på netop de praktisk/musiske fag, - og igen på alle klassetrin.

Alle skolens klasser laver små teaterstykker / assemblies i løbet af skoleåret, hvortil de selv producerer kostumer og kulisser.

Til skolens kulturelle fester og End of Terms laver eleverne dekorationer/udstillinger og mad fra mange lande.

Skolen har et flerårigt samarbejde med bl.a. Suhrs Husholdningsskole og Professionshøjskolen Metropol, hvorfra vi har studerende på sidste årgang (Global Nutrition & Health) i 3 måneders praktik.

De studerende har da undervist skolens elever i ernæring og sundhed.

Skolen følger vedlagte slutmål for fagene og læseplan inddelt i h.h.v.. indskoling, mellemtrin og udskoling.

Undervisningen står mål med, hvad der almindeligvis kræves i folkeskolen.



Bjørn's International School

Slutmål for det tværfaglige undervisningsforløb, der dækker fagene håndarbejde, hjemkundskab og sløjd på Bjørns Internationale Skole

Samfund, kultur og miljø

Det tværfaglige undervisningsforløb skal lede frem mod, at eleverne får tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at

- give eksempler på håndværksmæssige produkters betydning som kommunikationsmiddel
- give eksempler på naturgivne og kulturelle forhold, der har indflydelse på menneskets formgivning, fremstilling og anvendelse af håndværksmæssige produkter og udtryk
- fremstille forskellige genstande med inspiration fra andre kulturer og historiske perioder
- vælge materialer ud fra overvejelser om ressourceudnyttelse og bæredygtighed
- præsentere og formidle egne produkter i samspil med det omgivende samfund.

- redegøre for energibehov og energigivende stoffers, fibres, vitaminers og mineralers ernæringsmæssige betydning
- vurdere, planlægge og tilberede dagskost, måltider og retter ud fra kostanbefalinger og digitale kostberegninger
- redegøre for mikroorganismers forekomst, betydning, vækstbetingelser og spredning samt have en forståelse af de almindeligste opbevarings- og konserveringsprincipper
- anvende almene hygiejneprincipper ved tilberedning, opbevaring og konservering af fødevarer.

- sætte navne på almindeligt anvendte materialer og inddele dem i materialegrupper
- sætte navne på almindeligt anvendte råvarer/fødevarer og inddele dem i fødevaregrupper
- eksperimentere med materialer, ingredienser og metoder
- vurdere en vare ud fra en varedeklaration og have kendskab til mærkningsordninger
- få en forståelse af fødevarers vej fra jord til bord (oprindelse, sæson, produktion, distribution, indkøb, anvendelse og bortskaffelse)
- analysere forskellige fødevarers kvalitet i forhold til smag egenskaber, sundhed, miljø, etik og pris
- kende til forbrugers rettigheder og pligter i forhold til indkøb og anvendelse af varer
- analysere faktorer, der styrer vores forbrug, kostvaner og husarbejde, herunder udviklingen i vareudbud, teknologi og markedsføring, tid, kræfter og ressourcer i hverdagen samt kulturelle og æstetiske aspekter
- forklare madens, forbrugets og hygiejnens/husholdningens betydning for miljø, sundhed og livskvalitet



Bjørn's International School

- anvende principper for bæredygtig husholdning i forbindelse med indkøb, madlavning, opvask, rengøring, vask og affaldshåndtering
- tage kritisk stilling som forbruger såvel som til vilkår for at leve bæredygtigt og med både sundhed og livskvalitet.

Design, produkt og virksomhedsformer

Det tværfaglige undervisningsforløb skal lede frem mod, at eleverne får tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at

- forstå kreative designprocesser, hvori der indgår inspiration og ideer, planlægning, udførelse og evaluering
- udtrykke sig gennem skabende håndværksmæssigt arbejde
- fremstille produkter med udgangspunkt i egne ideer
- formgive med personligt præg
- bruge omverdenen som inspirationskilde
- bruge it og medier i arbejdsprocessen
- eksperimentere med materialer, teknikker, farver, form og funktion
- forholde sig til det færdige produkt ud fra en æstetisk, funktionel og kommunikativ synsvinkel
- sætte ord på designprocessen.
- opleve med alle sanser, fortolke egne oplevelser, udvikle fantasi og kreativitet og udtrykke sig æstetisk og skabende
- arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt
- forklare, forstå, anvende, analysere og vurdere viden af fagteoretisk art
- kommunikere om og handle i forhold til æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske problemstillinger.

Håndværksmæssige arbejdsområder

Det tværfaglige undervisningsforløb skal lede frem mod, at eleverne får tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at

- formgive og fremstille produkter i forskellige materialer herunder træ, tekstiler og metal
- udnytte kendskab til andre relevante materialers anvendelsesmuligheder
- beherske et bredt udvalg af håndværksmæssige teknikker
- vælge hensigtsmæssige materialer, teknikker og arbejdsredskaber
- arbejde med komposition og farvelære
- kende relevante fagudtryk
- kende og efterleve sikkerheds- og sundhedskrav for værktøj, stoffer og materialer i undervisningen
- bruge hensigtsmæssige arbejdsstillinger
- udvikle gode arbejdsvaner
- medtænke miljø, ressourceudnyttelse og bæredygtighed i arbejdsprocessen.



Bjørn's International School

Undervisningsplan

Indskoling 0.-3. klasse:

Fagene foregår som tværfaglige forløb. Vi inddrager elevernes egne kulturer og traditioner.

I 0.-1. klasse arbejdes der med:

- Kende, navngive og forklare hverdagsprodukter og materialer
- Madpakkeprojekter
- Bagning
- Dyrkning af karse m.m.
- Sundhed herunder hygiejne og tandpleje m.m.
- Bondegårdens dyr og produkter herfra
- Let mønstersyning herunder trådning af nål
- Fingerstrikning
- Materiale lære
- Stoftryk
- Symmetriske mønstre på perleplader
- Farvelære
- Arbejde med forskellige materialer
- Arbejde med naturtræ



Bjørn's International School

I 2.-3. klasse arbejdes der med:

- Madpakkeprojekter
- Bagning
- Udvide kendskab til hverdagsprodukter og materialer
- Sundhed herunder hygiejne og tandpleje m.m.
- Landbrug herunder planteavl og dyreavl
- Madpyramiden og ernæringsværdi
- Dyrkning af bønner m.m.
- Udvikling af mønstersyning egen design
- Materiale lære
- Stoftryk
- Farvelære
- Hækling
- Modelbygning
- Arbejde med forskellige materialer
- Arbejde med affaldsmaterialer

Mellemtrin 4.-7. klasse

På mellemtrinnet fortsætter det tværfaglige undervisningsforløb, så der er en naturlig progression fra indskolingen.



Bjørn's International School

I 4. – 5. klasse arbejdes der med:

- Madpakkeprojekter
- Mad i historisk perspektiv, såvel praktisk som teoretisk
- Planlægning og indkøb
- Landbrugets udvikling
- Kost og madspild
- Tekstiltryk, batik samt tie & dye
- Vævning, knytning o.a. med stof og uld
- Korsstingsbroderi
- Fremstilling af diverse genstande, der tilhører vikingekulturen. Herunder smykker, våbenskjold, modelskibe og brætspil
- Fremstilling af dukker fra forskellige tidsaldre i forskellige materialer
- Origami
- Tessalationer og mønstre i papir, sand og IT
- Fremstilling af eget genbrugspapir
- Design af diverse masker med brug af bl.a. ståltråd og træ
- Fremstilling af uroer (mobiler)

I 6.- 7. klasse arbejdes der med:

- Madpakkeprojekt
- Kostosammensætning og ernæringsberegning
- Landbrug og produktion



Bjørn's International School

- Hygiejne herunder, mikroorganismers forekomst, betydning, vækstbetingelser og spredning. Opbevaring og konservering. Økologi vs. traditionelt landbrug, Infektioner og immunforsvar
- Fremstilling af brugsgenstande, tasker og penalhuse (symaskine)
- Komposition og farvelære
- Design af forskellige genstande i genbrugsmateriale
- Paperengineering

Udskoling 8-9. klasse

Det praktisk funderede arbejde, der har været det primære omdrejningspunkt i de første to forløb, udbygges i udskolingens med en mere teoretisk tilgangsvinkel. Der arbejdes fortsat praktisk, men fokus sættes i højere grad på analyse og personlig stillingtagen.

I de tværfaglige forløb arbejdes der bl.a. med følgende emner:

Fødevarerproduktion:

ind- og udland

e-numre

konservering og parabener

bæredygtighed

forbrugsmønstre

-i socialklasser

- livskvalitet

- fedme, alkohol og unges forbrugsvaner



Bjørn's International School

Sukker- og alkoholproduktion

- fra sukkerroe til alkohol – konkret fremstilling (forsøg i biologi og fysik/kemi)
- sukker og alkohol i industrien

Frokostprojekter

- planlægning
- indkøb
- tilberedning
- spisning

Produktmarkedsføring

- reklameanalyse
- reklameproduktion
- målgrupper
- forbrugerens rettigheder og pligter

I tværfaglige emner i udskolingen bliver der arbejdet intensivt med forskellige materialer – herunder træ, pap, tråd . Der arbejdes med design og innovation, komposition, farve- og lyslære og fra skitse til færdigt produkt. Af emner arbejdes der bl.a. med følgende:

Paper engineering

- popup-kunst
- origami
- papirmodeller



Bjørn's International School

Rumlige figurer

Skitse, udfoldning og model, hvor der hentes inspiration fra virkeligheden. Der arbejdes i lokalområdet, med virksomhedsbesøg og med internet og computermodeller i diverse tegne- og konstruktionsprogrammer..