

## HÅNDVÆRK OG DESIGN FOR 5. OG 6. KLASSETRIN

På Haubro Friskole undervises eleverne i Håndværk og Design i 5. og 6. klasse

Vi opdeler faget i tre praktiske fag

- sløjd
- madlavning
- håndarbejde og Billedkunst

I løbet af skoleåret kommer eleverne igennem alle tre fagområder i en planlagt periode.

Håndværk og design vil udover de fastlagte timer indgå i tværgående emner og problemstillinger.

### Slutmål for håndværk og Design

Håndværk og Design dækker håndarbejde, billedkunst, sløjd og hjemkundskab.

At skabe noget som er udsprunget af ens egen fantasi er med til at styrke tilliden til ens egne muligheder og evner.

Håndværk og design giver mulighed for at opleve arbejdsglæde, fællesskab, udfordringer og følelsesmæssigt engagement. Der vil ofte være udstillinger på skolen, så eleverne kan dele glæden og stoltheden over egne og fælles produkter med andre.

Vi ønsker, at eleverne gennem udvikler:

- Lysten til og glæden ved at fremstille ting
- Den kreative og æstetiske sans
- Indblik i dansk kultur og andre kulturers udtryksformer
- Forståelse for komposition og farvelære
- Lyst til at eksperimentere med forskellige kreative udtryksformer
- Forståelse for at man kan udtrykke følelser og stemninger gennem kreativt arbejde
- Gode arbejdsvaner og grundlæggende teknikker
- Forståelse for håndværkets tradition, betydning og udvikling
- Lysten til at opleve og skabe
- Bevidsthed om sansernes betydning for en oplevelse
- Indblik i de historiske perioders forskellige udtryksformer og teknikker



- Evnen til at nyde og skabe æstetiske indtryk og udtryk

Vi vil introducere eleverne til følgende:

- Afprøve at strikke, hækle, brodere, sy og eksperimentere med andre tekstile teknikker
- At kunne benytte sav, høvl, kniv, hammer og det øvrige værktøj i sløjdfaget på hensigtsmæssig vis
- At omsætte en arbejdstegning til praksis
- Afprøve forskellige materialer og vurdere deres egenskaber
- At udtrykke sig plant og rumligt
- Afprøve teknikkerne for tegning, maleri, collage, modellering og andre billedmæssige virkemidler
- Tilberedelse af enkle typer måltider og grundlæggende madlavningsteknikker
- Betydningen af køkkenhygiejne, korrekt håndtering og opbevaring af råvarer