|  |  |
| --- | --- |
| **LESVOORBEREIDINGSFORMULIER** | saxion |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Naam student: | Gert | Leerjaar: | | 1, 2e semester | |
| Naam mentor: | Bas | Groep: | | 6,7,8 | |
| Naam stagedocent: | Bas | Datum: | 22-02-2022 | Lesnr.: | 2 |

|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp van de les: | Kookles ‘Tomaat’ |

|  |  |
| --- | --- |
| **HULPVRAGEN** | **DOELSTELLING(EN)** |
| Wat wil je met deze les bereiken bij de leerlingen?  Wat is je concrete doel en bij welk algemeen doel hoort dit volgens jou? | Met deze les wil ik diverse bereidingen van een tomaat laten zien aan de kinderen. Tevens zijn dit de voorbereidende werkzaamheden voor de kookles van de volgende dag.  Concreet doel: Dat de kinderen weten wat er met een tomaat mogelijk is.  Algemeen: In het kader van het thema voedsel op school kinderen laten ervaren wat je allemaal kan met groenten. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HULPVRAGEN** | **BEGINSITUATIE** |
| Wat is het vertrekpunt van de leerlingen ten aanzien van je doelstelling(en)?    Welke inschatting maak je ten aanzien van wat de kinderen kennen, kunnen, voelen en weten ten aanzien van je doelstelling(en)? | Mijn vertrekpunt is te beginnen bij het begin met een rauwe tomaat.  Mijn inschatting is dat er heel wat kinderen wel weten hoe ze moeten snijden of wat sommige bereidingen betekenen. Maar dat sommige dingen hun ogen doen openen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HULPVRAGEN** | **LEERPUNTEN VOOR JEZELF** |
| Waar wil je in deze les op letten ten aanzien van je eigen vaardigheden?    Beschrijf dit zo concreet mogelijk | 2.4 Geeft leiding aan de groep.  2.5 Toont uitstraling in presentatie: houding, mimiek, non-verbale communicatie en stemgebruik.  2.3 Begeleid de leerlingen actief bij het verwerken van de leerinhoud. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INLEIDING** | | | |
| ONTWERPVRAGEN | **LESBESCHRIJVING** | **ORGANISATIE** |  |
| * Aansluiting, oriëntatie, aandacht richten. * Hoe sluit je aan bij de belevingswerelden van de leerlingen? * Hoe sluit je aan bij een vorige les/ activiteit? * Weten de leerlingen hoe de les gaat verlopen en wat er van ze verwacht wordt? * Welke ‘aandachtvanger’ gebruik je? | Ik begin de les in de keuken met alle materialen en producten die ik al heb klaarstaan hierdoor heb ik direct de aandachtvanger.  Doordat ik de les geef over tomaten kom ik direct in hun belevingswereld omdat er ook in hun wereld veel tomaat gegeten word.  Ik sluit tevens aan op de vorige activiteiten doordat ik het thema voedsel behandel in de keuken.  Ik vertel de kinderen wat en hoe we het gaan doen en dat we samen tot het eindresultaat komen. | Groep 6,7,8 (Keuken)  Per 3 kinderen. | 🕥 |
| **KERN** | | | |
| ONTWERPVRAGEN | **LESBESCHRIJVING** | **ORGANISATIE** |  |
| * Welke gevarieerde didactische werkvormen gebruik je? * Hoe zorg je voor voldoende afwisseling in de activiteiten voor de leerling? * Hoe heb je de leerstof overzichtelijk en toegankelijk gemaakt voor de leerlingen? * Wat zal leerlingen aanspreken in de leerstof en op welke wijze kun je hier rekening mee houden? * Waar komen leerlingen (aspecten van) de leerstof tegen in hun leefwereld en op welke wijze kun je dit gebruiken in je les? * Hoe heb je er voor gezorgd dat de leerlingen actief met de leerstof bezig zijn? * Welke aanschouwelijke middelen gebruik je bij de les? * Hoe kun je de sfeer in de les optimaliseren? * Hoe is er sprake van een logische opbouw in inleiding, kern en afsluiting? * Heb je nog goed voor ogen wat je met deze les wilt bereiken? | Bij de kookles tomaten start ik met de kinderen in de keuken.  De les is als volgt in de volgende stappen:   1. Beschrijven van de tomaat en uitleg over wat en hoe we het gaan doen. 2. Uitleg wat het eindproduct is hiervan. 3. Elk kind krijgt 1 tomaat. En we lopen hierbij gezamenlijk door de stappen en leg ik tussendoor uit hoe en wat we doen. 4. Plicheren van een tomaat. 5. Tomaat drogen. 6. Tomaat brunoise snijden. 7. Tomaat branden. 8. Zoetzuur tomaat maken. 9. Uitleg wat we met het ‘afval’doen.   Doordat ik deze les samen met de kinderen doorloop houd ik hen actief, blijft het overzichtelijk, is het afwisselend en behoud ik een optimale sfeer. | Groep 6,7,8(keuken)  Per 3 kinderen. | 🕥 |
| **AFSLUITING** | | | |
| ONTWERPVRAGEN | **LESBESCHRIJVING** | **ORGANISATIE** |  |
| * Hoe controleer je of de leerlingen de doelen van de les hebben bereikt? * Kun je samen met de leerlingen bespreken hoe er in de les gewerkt is? * Kun je een gezamenlijke activiteit bedenken waarmee je de les afrondt? | Ik vraag aan de kinderen wat ze van de les vonden en controleer of ze nu weten wat je allemaal kan doen met een tomaat. Ook vraag ik of ze nog meer dingen van een tomaat zouden willen weten. | Groep 6,7,8(keuken)  Per 3 kinderen. | 🕥 |