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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Naam student: | Gert | Leerjaar: | | 1, 2e semester | |
| Naam mentor: | Bas | Groep: | | 6,7,8 | |
| Naam stagedocent: | Bas | Datum: | 23-02-2022 | Lesnr.: | 3 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **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? | Ik wil de leerlingen laten zien in deze les wat er met vegetarisch koken onder ander mogelijk is.  Concreet: Leerlingen inspireren en informatie geven over het koken van voedsel met daarbij nuttige informatie.  Algemeen: Dit hoort bij het thema voedsel. |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 het bij het begin beginnen wat betreft de producten zodat de leerlingen worden meegenomen in het verhaal.  Ik denk dat de kinderen veel dingen herkennen ook omdat ze de dag ervoor geholpen hebben bij het maken van de tomaat bereidingen. Ook zullen ze het een en ander kunnen herkennen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **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.  1.4 Stemt werkvormen en leeractiviteiten af op de lesdoelen, gebruikt digitale leermaterialen en -middelen. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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? | Als aandachtvanger gebruik ik een tafel met allerlei kook attributen en borden.  Ik sluit aan bij de belevingswereld van de klas door inzichtelijk te maken wat ik allemaal doe.  Ik sluit aan bij de vorige les activiteiten doordat ik een dag ervoor tomaat bereid heb met de kinderen en er met het thema voedsel gewerkt word.  Ik vertel de kinderen dat ik van ze verwacht dat ze de aandacht erbij houden, als ze vragen hebben ze een vinger opsteken en dat ik soms de hulp nodig heb van hen met het dresseren. | Groep 6,7,8 (klas) | 🕥 |
| **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? | De les begin ik door te vertellen wat er op tafel ligt en wat ik van plan ben met wat ik heb meegenomen. Voordat ik begin met dresseren vertel ik kort product informatie en geschiedenis van het koken.  Tijdens het dresseren laat ik telkens een kind mee helpen zodat ze actief meedoen.  Na het dresseren deelt 1 kind de borden uit en mogen de kinderen ervan proeven.  Hierna mogen de kinderen hun vingers opsteken en zeggen wat ze wel of niet lekker vonden. | Groep 6,7,8 (klas) | 🕥 |
| **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 na afloop of ze nog vragen hebben over de kookles ten aanzien van groenten of andere dingen.  Ook of er tips en tops zijn.  Als afsluiter wil ik nog een kookfilmpje laten zien:  De snijboon carbonara van NIven Kunz. | Groep 6,7,8 (klas) | 🕥 |