



Doelgroep

Niet gevorderden.

Let op de veiligheidsvoorschriften ivm kookpitten in de klas.

Lesdoelen

De leerlingen wassen hun handen voor en na de activiteit, ze werken hygiënisch tijdens het proces en ze wassen de benodigdheden af. Ze werken ook veilig en zorgzaam volgens de opgelegde regels. (OD 2.8)

De leerlingen kunnen samen met de leerkracht het pannenkoekenbeslag maken , al dan niet aan de hand van een kookfries. (O.D 2.6)

Materialen

Pannenkoekenpan Maatbeker Kookfries Pollepel Garde Digitale keukenweegschaal	Kookbekken Bloem Water Eieren Onnodige ingrediënten
--	---

Mogelijke evaluatie

OBSERVATIE VAN DE LERAAR	Onvoldoende	Voldoende	Goed	Zeer goed
De leerlingen kunnen ...				



hun handen wassen voor en na de activiteit, ze werken hygiënisch tijdens het proces en ze wassen de benodigdheden af. Ze werken ook veilig en zorgzaam volgens de opgelegde regels				
samen met de leerkracht het pannenkoekenbeslag maken, al dan niet aan de hand van een kookfries.				

LESGANG	LEERINHOUD	TIPS
1. Introductie	Nieuwsgierigheid prikkelen Om zo te komen te komen tot inhouden. ingrediënten en benodigdheden (nodig en niet nodig) liggen klaar en worden besproken. Wie kan ons helpen? De expert komt. De expert kan de lkr of een ouder/grootouder zijn.	
2. Probleem stellen	Kern: (de expert zorgt voor een stappenplan en begeleidt (bv een oma of lkr) Probleemstelling: Wat hebben we nodig om pannenkoeken te bakken?	
3. Nauwkeurig bekijken	Hypothese: wat denken jullie dat we nodig hebben? De expert begeleidt. Het verwoorden van de benodigdheden en de ingrediënten is belangrijk tijdens deze fase.	
4. Hoe oplossen?	De juiste ingrediënten en benodigdheden worden klaar gezet + benoemd. En we volgen het stappenplan (visuele kookfries)	



5. Werken aan de oplossing	De expert stelt vragen over de functie en de processen tijdens het bakken. (denk aan veiligheid)	
6. Formuleren van de oplossing	Het proeven van de pannenkoeken en daarbij ook het proces doorlopen. (denk aan hygiëne en tafelmanieren)	
7. Teruggrijpen	Stel vragen aan de IIn. → hoeveelheden nagaan, tijdsduur nagaan..	Aandacht voor het samen opruimen/afwas doen.
8. Duiden	De expert overloopt de fasen en de ervaringen van de IIn. Hierbij wordt duidelijk welke processen plaatsvonden en op welke manier. Je zou hier ook verschillende soorten pannenkoeken kunnen laten proeven en evalueren.	