|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp les(senreeks) | Functionele basisbegrippen gebruiken in de praktijk |
| DoelenA = B | V-Ha03 De leerlingen gebruiken vakterminologie op een correcte manier. V-Ha06 De leerlingen passen digitale vaardigheden functioneel toe. V-Ha16 De leerlingen passen de principes toe van voedselveiligheid bij het uitvoeren van onderhoud aan de werkruimte, materiaal en toestellen. V-Ha17 De leerlingen passen principes van voedselveiligheid toe bij het handelen met grondstoffen en bereidingen. V-Ha22 De leerlingen passen de juiste attitudes toe om in team een gemeenschappelijk vooropgesteld doel te bereiken. |
| Onderzoeksvraag of probleemstelling |  |
| Leerinhouden | Vaktermen en functionele begrippen herkennen en begrijpen |
| Werkvormen - lesopbouw | * Per 2 keukentermen opzoeken: foto + Nederlandse benaming => maken van memoryspel
* Per 2 op zoek gaan naar informatie, uitwerken van stappenplan
* Adhv instructiekaart versnijdingstechniek toepassen
* Maken van een gezond dessert – versnijding adhv versnijdingstechnieken
 |
| Media | * Memoryspel: foto – Nederlandse benaming – Franse benaming
* Filmfragmenten versnijdingstechnieken
* Instructiekaart versnijdingstechnieken
* Kahoot test
 |
| Evaluatiecriteria | * De leerlingen kunnen de meest frequente vaktermen herkennen
* Concreet en logisch stappenplan
* Evenwichtige taakverdeling
* Vlot gebruik van ICT bij opzoeken en verwerken
* Correct toepassen van basistechnieken
 |