|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp les(senreeks) | Grote wafelenbak |
| Doelen:  B-stroom | V-Hb01 De leerlingen nemen een onderzoekende houding aan bij een realisatie in de context voeding en horeca.  V-Hb08 De leerlingen illustreren de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.  V-Hb11 De leerlingen gebruiken de gepaste technieken bij bereiden en bedienen.  V-Hb15 De leerlingen vergelijken het eigen gezondheidsgedrag met actuele adviezen over een gezonde levensstijl m.b.t. voeding, beweging, hygiëne en welbevinden.  V-Hb23 De leerlingen passen de regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid toe bij het ontvangen, bedienen en informeren. |
| Onderzoeksvraag, probleemstelling, uitdaging | Week van de smaak: thema wafels in alle kleuren en … suikervrij! Enkele lln op school mogen geen suiker eten. Hoe pakken we dit aan? |
| Leerinhouden | * Suiker en suikervervangers, invloed op gezonde levensstijl * Onderzoek naar rol van suiker in bakproces * Welke toestellen nodig om wafels te bakken (onderscheid huishoud en professioneel) * Soorten wafels, receptuur * Opdienen van wafels (verpakking) en info verschaffen |
| Werkvormen - lesopbouw | 1. Proeven van aangekochte suikervrije wafels, evaluatiecriteria samen uitwerken 2. Naar pc-lokaal: in duo’s opzoekingwerk verrichten ivm suiker en suikervervangers: eigenschappen, gezondheid 3. Vergelijking in keuken van toestellen, uittesten van enkele basisrecepten met verschillende suikervervangers 4. Bepalen van uiteindelijk recept: proeven / evalueren 5. Productie, verkoop en verpakking op speelplaats |
| Media | * pc * basisrecepten van wafels / galette |
| Evaluatiecriteria | * proces: opzoekingswerk volledig doorlopen, antwoorden gevonden op gestelde vragen * vergelijkend schema toestellen volledig ingevuld * product: adhv evaluatiecriteria bij proeven * correcte info verschaffen aan klant, klantvriendelijkheid bij verkoop |