|  |  |
| --- | --- |
| 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
 |