

Lesformulier

titel les	Het gerecht
voor welke groep(en)	1/2
onderwerp/thema	Eten in het restaurant
kunstdiscipline(s)	Beeldend
vaardigheden	Maken, experimenteren, procesmatig werken
doelen(en)	Ruimte 3d; Kent de begrippen van ruimtelijkheid, Vorm; Kent de vorm-kenmerken
werkvorm(en)	Collage, boetseren, schilderen
presentatievorm	Voor de klas laten zien en vertellen
duur van les(senreeks)	3 lessen van ong een uur
benodigdheden	Tijdschriften, klei, potloden, schaar, verf, verschillende groenten, digibord, kaartjes met groenten
voorbereiding	

Lesopbouw

ORIËNTATIEFASE

*Denk hierbij aan:
voorkennis ophalen,
verwonderen, waarnemen
(kijken, luisteren, voelen,
ruiken, proeven),
associëren, fantaseren,
beschouwen en reflecteren.*

Voorkennis: Leerlingen hebben het gehad over de schijf van vijf en hebben eten uit allerhandes geknipt en bij de goeie schijf geplakt. Ook hebben ze het gehad over de verschillende vormen van groentes en fruit(categoriseren) en hebben daar een kaartjesopdracht mee gedaan. (Welke groente/fruit is rond, meer vierkant, langwerpig, driehoekig)

-Verschillende door leerkracht meegenomen groenten laten benoemen en ervaren met alle zintuigen.

-Groente en fruit maken met je lijf!(maak jezelf lang als een sperzieboon en lang en krom als een banaan.)

Onderwijs leergesprek over eten en het restaurant

Kort filmpje over eten in een restaurant(Molletje?)

ONDERZOEKSFASE

*Denk hierbij aan:
brainstormen, bronnen zoeken,
schetsen, experimenteren,
improviseren, oefenen,
proefjes doen of maken,
nieuwe technieken aanleren,
keuzes en een plan maken.*

Opdracht: er komt een belangrijk iemand eten en de menukaart is kwijt! Kunnen jullie een lekker en gezond gerecht maken waarbij je uit elke schijf van vijf iets haalt. Er moeten verschillende vormen in zitten en je denkt na over de compositie.

Er wordt gekeken naar een filmpje van een echte chef kok die een bord opmaakt. De verschillende onderdelen worden benoemd en beschreven door de kinderen op vorm, kleur, compositie.

-Experimenteren met klei; kun je een ronde vorm maken zoals een aardappel(groot) en een spruitje(klein), langwerpig bijv een sperzieboon enz.

UITVOERINGSFASE

*Denk hierbij aan:
toepassen, herhalen,
(in)oefenen, delen van
(tussen)resultaten.*

Leerlingen krijgen allemaal een bordje waar ze hun gerecht op op kunnen maken, net als de chef kok. Gelet op de verschillende etenswaren uit de schijf van vijf, gelet op vorm en compositie.

-Als de klei droog is, worden de gerechten geschilderd. Welke kleur heeft een sperzieboon? En een aardappel?

EVALUATIEFASE

*Denk hierbij aan:
Terugkijken op product en
proces en
wat geleerd is, het creëren van
ruimte om te groeien en het
formuleren
van nieuwe leervragen.*

Iedereen laat zijn gerecht zien en er wordt besproken wat het precies is en waar de II op gelet heeft.

-Je zou ook nog even een rollenspel kunnen doen waarbij de II restaurantje spelen waarbij iemand de restaurant eigenaar is, de ober, de kok, de afwasser en een aantal gasten.

Tips/inspiratie/verdieping

*Denk bijvoorbeeld aan:
extra activiteiten,
uitstapjes,
beeldmateriaal en
inspiratiebronnen.*

Beeldmateriaal en filmpjes:

https://npo.nl/start/serie/koekeloere/seizoen-17/een-kijkje-in-de-keuken_1/afspelen

<https://npo.nl/start/serie/doe-mee-met-zappelin/seizoen-2/de-schijf-van-vijf>

https://www.youtube.com/watch?v=r3iK_CzIRao