

HANDLEIDING – DIDACTISCHE TIPS

Project – Lekker brood

Educatief lessenpakket
Lekker brood

Al eeuwenlang ... Brood op de
plank

Auteur: Stef Desodt
Vormgeving: De Makers
Eindverantwoordelijke: Bart Ceulemans



5^{de} en 6^{de} leerjaar **LESDOELEN EN EINDTERMEN**

Het educatief lessenpakket 'Lekker brood' zet de leerlingen aan om kennis te maken met de vele facetten van het brood, het bakken van brood, de bakker (m/v), de bakkerij, een kijk op het verleden, ...

De lessen, activiteiten en opdrachten nodigen de leerlingen uit om alle facetten van het brood te volgen, inclusief een kijk op de specifieke machines en het materiaal, om stil te staan bij het beroep van de bakker (m/v), om zelf de handen uit de mouwen te steken, ...

Elke les beantwoordt aan de lesdoelen en de eindtermen.

EDUCATIEF PAKKET 'LEKKER BROOD'

5^{DE} EN 6^{DE} LEERJAAR

Les	Tijd
Les 1 - Test je broodkennis	25 minuten
Les 2 - Het brood door de eeuwen heen	100 minuten
Les 3 - Van graan tot brood	100 minuten
Les 4 - Naar de molen	50 minuten
Les 5 - De bakker aan het werk	50 minuten
Les 6 - Weetjes over de bakker	25 minuten
Evaluatie - Dit weet, ken en kan ik	25 minuten

INLEIDING

Vandaag de dag maakt brood deel uit van de gezonde voeding, een primaire behoefte. Al sinds menseneugenis neemt het brood in die context een belangrijke plaats in.

De geschiedenis van het brood gaat terug tot ongeveer 30.000 jaar geleden. Vermoedelijk werden toen graankorrels gekneusd met een steen en vervolgens gemengd met water tot een soort pap. Na het koken en indikken van deze pap legde de mens het baksel in de zon of op gebakken stenen uit het vuur. Het eerste brood...

Niet alleen de voedingswaarde van brood is belangrijk. In veel culturen is en blijft brood een beeldspraak voor levensomstandigheden in het algemeen.

In het digitale lessenpakket 'Lekker brood' krijgt het belang van het consumeren van brood sowieso voldoende aandacht. Vanzelfsprekend ligt de focus eveneens op het proces van het bakken, alsook op een kijk op het verleden, de grondstoffen, het beroep van de bakker (m/v), de broodsoorten, de bakkerij ,...

Dit lessenpakket biedt eveneens heel wat leer- en ervaringsmomenten en -mogelijkheden buiten de school.

Met de gedifferentieerde educatieve uitgaven wil Bakkers.Vlaanderen de kinderen ook aanzetten om positieve keuzes te maken wat betreft de zorg voor de natuur en het milieu, de ecologische voetafdruk en duurzaamheid.

Het educatief lessenpakket voor de leerlingen van het vijfde en het zesde leerjaar vangt aan met een quiz. In de les 'Test je broodkennis' gaan de leerlingen na hoeveel ze afweten over het product 'brood' in al zijn facetten. De test wil de leerlingen aanzetten om de kennis ervan enigszins aan te scherpen.

De les 'Het brood door de eeuwen heen' geeft een kijk op het verleden: de prehistorie, de Egyptenaren, de Grieken en de Romeinen, de middeleeuwen, de nieuwe tijden, onze en de eigen tijd.

In de les 'Van graan tot brood' ligt de focus op het graan, de soorten granen, het telen, naar de maalderij en de molen.

De les 'Naar de molen' geeft info over de activiteiten in de molen, de soorten molens, de werking van de molen. De info wordt verstrekt aan de hand van een interview.

In de les 'De bakker aan het werk' krijgen de leerlingen een overzicht van de activiteiten van de bakker (m/v), alsook een presentatie van het materiaal en de hulpmiddelen waarop de bakker een beroep doet.

De les 'Weetjes over de bakker' presenteert belangrijke info over het beroep van bakker. De opleiding staat centraal en er wordt gebladerd in de dagboeken.

Het les- en werkboek 'Al eeuwenlang ... Brood op de plank' sluit af met een evaluatie op de maat van de leerlingen van het vijfde en het zesde leerjaar.

De inhoud van dit educatief pakket zet de leerlingen tevens aan om te exploreren met het doel info te sprokkelen over de vele facetten van het bakken van brood.

Aanpak

De structuur en de opbouw van deze lessen hebben oog voor het systematisch denken, digitale en duurzaamheidsgeletterdheid, brede vaardigheden zoals creativiteit, communicatie, samenwerken, kritisch denken ...

De keuze voor de sterke leerlijn leren leren én de evaluatie vertaalt zich o.a. in de studiewijzer 'Dit weet, ken en kan ik', herhalingsmomenten ...

LES 1 | TEST JE BROODKENNIS

SPECIFIEKE DOELEINDEN

- 1 De kinderen kennen het systeem van het oplossen van vragen door middel van multiple choice.
- 2 De kinderen kunnen vragen oplossen aan de hand van multiple choice.
- 3 De kinderen kennen basisinfo over het telen van graan, de bakkerij, de bakker (m/v), het brood ...
- 4 De kinderen kunnen de gekende basisinfo aanstippen.

LESMATERIAAL

- educatieve uitgave 5de en 6de leerjaar 'Al eeuwenlang ... Brood op de plank'
- voor elke leerling een print van p.2 en p.3
- schrijfgerei

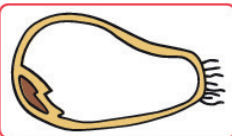
LES 1 | TEST JE BROODKENNIS

HET BROOD, HET BAKPROCES, DE BAKKER(IN)...

Markeer het correcte antwoord en meteen ook het woord achteraan.

- 1 Hoe noem je het deel van de graankorrel dat vastzit rond het zaad en onverteerbaar is?
☐ a) Kiem. (De)
☐ b) Zemel. (Ook)
☐ c) Vlies. (In)
- 2 Wat betekent het Latijnse woord 'gluten'?
☐ a) Meel. (kneedmachine)
☐ b) Lijm. (de)
☐ c) Korrel. (een)
- 3 Waaraan herken je gerst?
☐ a) Aan de korte kafnaalden. (mengt)
☐ b) Aan de lange kafnaalden. (meeste)
☐ c) Aan de dikke kafnaalden. (spatel)
- 4 Welke graansoort verrijkt het bloed?
☐ a) Spelt. (de)
☐ b) Rogge. (behoort)
☐ c) Haver. (gezinnen)
- 5 Hoeveel jaar geleden leefden de eerste mensen van vruchten, vis, vlees en noten?
☐ a) Zo'n 30.000 jaar geleden. (is)
☐ b) Ruim 20.000 jaar geleden. (grondstoffen)
☐ c) Ongeveer 10.000 jaar geleden. (tot)
- 6 Al tweeduizend jaar voor Christus bakten ze in onder andere de huidige landen Israël en Irak taarten en koeken. In welk land werden toen ook al taarten gebakken?
☐ a) In Jordanië. (de)
☐ b) In Bolivia. (tot)
☐ c) In Kenia. (het)
- 7 Van welk materiaal maakten de allereerste landbouwers de sikkelvormige messen waarmee ze het koren sneden?
☐ a) Van vuursteen. (belegde)
☐ b) Van brons. (een)
☐ c) Van ijzer. (materiaal)

Hallo, klaar voor een interessante vragenronde? Ik ben super benieuwd naar jouw kennis over het brood, het bakken, de bakker(in), de banketbakker(in) en nog veel meer.



GERST **TARWE**
ROGGE **HAYER**
SPELT

bakkers vlaanderen e: artevelde

2

LESVERLOOP

1. Instap

Projecteer op het digitale bord de cover (p.1) van de educatieve uitgave 'Al eeuwenlang ... Brood op de plank'.

Vraag de leerlingen om de illustraties te becommentariëren.

- ⇒ Pikdorser aan het werk ...
- ⇒ De bakker bij de kneedmachine in de bakkerij ...
- ⇒ De toonbank in de bakkerij ...
- ⇒ De broodrekken met de broodsoorten in de bakkerij ...

Herneem de relevante omschrijvingen.

Geef mee dat je het met de leerlingen in een aantal lessen wil hebben over het brood door de eeuwen heen, over het productieproces van graan tot brood, de werking van de molen, over de werkzaamheden van de bakker ... en nog veel meer.



2. Kern

2.1 Vragenronde

Stel de leerlingen voor om aan de hand van een vragenronde de kennis over het telen van graan, het bakken van brood, de bakkerij, het brood ... op te frissen.

Benadruk dat het evident is dat wellicht niet iedereen álle correcte antwoorden kan aanstippen. Verduidelijk de extra opdracht: het woord noteren dat telkens achter het correcte antwoord staat.

2.2 Vragen en antwoorden op een rij

De leerlingen beschikken over een print van pagina's 2 en 3.

Een leerling leest hardop wat in de tekstballon staat.

Om de beurt lezen de leerlingen een vraag plus de drie antwoorden hardop.

2.3 Multiple choice

De leerlingen vinken het naar hun mening correcte antwoord aan.

2.4 Correctie

Verbeter en corrigeer klassikaal.

Geef mee dat wie het wenst extra info kan krijgen.

Oplossing

1 en c – 2 en b – 3 en b – 4 en c – 5 en a – 6 en a – 7 en a – 8 en b – 9 en c – 10 en c – 11 en b – 12 en a – 13 en b – 14 en a – 15 en c

SLEUTELZIN

In de meeste gezinnen is de belegde boterham het meest voorkomende ontbijt- en lunchgerecht.

3. Slot

Projecteer pagina's 2 en 3 op het digitaal bord.

Vraag de leerlingen om de illustraties te becommentariëren.

Vraag naar de link met de info die de vragenronde verstrekt.

- ⇒ doorsnede van een graankorrel
- ⇒ afbeeldingen van gerst, tarwe, rogge, haver en spelt
- ⇒ het maaien van de halmen met de sikkel
- ⇒ de moderne bakoven

Stuur bij indien nodig.

Bespreek met de leerlingen ...

- Wat zal je onthouden?
- Wat wist je niet?
- Vond je de vragenronde interessant?

LES 2 | HET BROOD DOOR DE EEUWEN HEEN

SPECIFIEKE DOELEINDEN

- 1 De kinderen kennen de verschillende periodes die deel uitmaken van de geschiedenis.
- 2 De kinderen kunnen de verschillende geschiedkundige periodes oplijsten.
- 3 De kinderen kunnen info geven over de eerste broden.
- 4 De kinderen kennen belangrijke weetjes over het bakken van brood door de eeuwen heen.
- 5 De kinderen kunnen met eigen woorden info geven over het bakken van brood door de eeuwen heen.
- 6 De kinderen kennen bekende broodsoorten uit andere landen.
- 7 De kinderen kunnen met eigen woorden bekende broodsoorten uit andere landen beschrijven.
- 8 De kinderen kunnen samenwerken met het doel info te sprokkelen over het brood en het bakken van brood.

LESVERLOOP

1. Instap

Vraag de leerlingen of iemand weet wanneer er in de geschiedenis van de mens voor het eerst sprake was van brood. Wellicht kunnen weinig leerlingen correcte info geven over het eerste brood.

Stel de leerlingen voor om samen met hen tijdens de les 'Het brood door de eeuwen heen' in de teletijdmachine te stappen.

LES 2 | HET BROOD DOOR DE EEUWEN HEEN

- Lees de infoblaaies en markeer wat jij belangrijk vindt.
- Voor de opdrachten uit:

1 | DE PREHISTORIE

- In Irak ontdekten wetenschappers wellicht resten van het oudste brood dat we tot nu toe kennen.
- De bestanddelen van dat 70.000 jaar oude brood lieren ons heel wat over het voedsel van de Neanderthaler en de homo sapiens.
- Toen al maakte de mens een pap van zaden en noten. Dit baksel rijt op een ongerezen brood.
- Het 'brood' uit die tijd bevatte planten die ze eerst moesten bewerken om eetbaar te maken: peulvruchten zoals graasvet, linzen en wilde mosterd. Die zijn heel bitter tot zelfs giftig...
- De voedsel verzamelaars gingen vooral op grote dieren. De maaltijden vullen ze aan met gras en knollen die zetmeel bevatten.



Dikke, ronde koek

- De eerste mensen kauwden op rauwe granen. Later pletten ze die en mengden ze met water tot een papje.
- Hiervan maakten ze een dikke, ronde koek. Ze bakten die op hete stenen of in gloeiende as.
- Zolang de koek warm was, bleef die mals. Zodra de koek afkoelde, werd die knallend.
- Veelal duwden ze een gat in het midden. Zo konden ze de koek ophangen, uit het bereik van knaagdieren.



Opdracht 1

1. Stuur Irak.
2. Geef een weetje over de Neanderthaler.
3. Geef een weetje over de homo sapiens.
4. Leg uit: zetmeel.

LESMATERIAAL

- educatieve uitgave 5de en 6de leerjaar 'Al eeuwenlang ... Brood op de plank'
- voor elke leerling een print van p.4, p.5, p.6, p.7 en p.8
- schrijfgerei
- markeerstift
- whiteboard
- schrijfstift
- smartphones en/of tablets en/of laptops
- toegang tot internet

VOORAF

Breng de ouders op de hoogte dat je tijdens de w.o.-lessen het thema 'Het brood door de eeuwen heen' bespreekt.

Vraag hun medewerking – bijvoorbeeld via de school-agenda of via de sociale media – om voor de lesitems interesse te tonen.

Noteer op het whiteboard belangrijke periodes uit de geschiedenis van de mens.

1. De prehistorie
2. Bij de Egyptenaren
3. Bij de Grieken en de Romeinen
4. In de middeleeuwen
5. Nieuwe tijden
6. Onze tijd, eigen tijd

Wijs naar het overzicht. Nodig de leerlingen uit om zich klaar te maken voor een effenaf interessant verhaal.

2. Kern

2.1 De prehistorie

2.1.1 Het eerste brood

Projecteer het lesitem '1 De prehistorie' (p.4) op het digitaal bord.

Wijs naar het whiteboard ⇒ 1. De prehistorie ...

Leerlingen lezen om de beurt wat in de tekstballonnen staat.

Focus op de illustratie ⇒ De voorhistorische mens jaagt op dieren ...

Vraag de leerlingen om de afbeelding te becommentariëren. Herneem wat relevant is.

Geef mee dat de illustratie een infoblokje in de verf zet.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina 4.

Presenteer de opdracht.

⇒ De infoblokjes stillezen en markeren wat belangrijk is.

⇒ De opdrachten uitvoeren.

Klaar met het stillezen van de infoblokjes en het markeren? Om de beurt lezen de leerlingen een infoblokje hardop.

Presenteer de opdrachten. Lees de vier opdrachten hardop. Stel voor om samen te werken met een klasgenoot.

Voorzie voldoende tijd voor de opdrachten.

Corrigeer en verbeter klassikaal.

Oplossing

1. Irak ligt in West-Azië, begrensd door Turkije in het noorden, Iran in het oosten, Koeweit in het zuidoosten, Saoedi-Arabië in het zuiden, Jordanië in het zuidwesten en Syrië in het westen.

2. De Neanderthaler is een uitgestorven mensensoort, nauw verwant met de huidige mens. De Neanderthaler leefde zo'n 300.000 jaar geleden in Zuid-Siberië bij de grens met Kazachstan en China, alsook in het huidige Syrië en Israël. Neanderthalers leidden een rondtrekkend bestaan en maakten complexe werktuigen.

3. De homo sapiens valt op door de rechtopstaande houding en tweevoetige voortbeweging, de fijne motoriek ... Deze 'denkende mens' ontwikkelde zich wellicht zo'n 200.000 jaar geleden in Afrika. De oudste fossielen zijn ongeveer 130.000 jaar oud.

4. Zetmeel is een koolhydraat dat in veel voedingsmiddelen zit en energie levert. Zetmeel zit vooral in aardappelen en graanproducten. Net als eiwitten en vetten geven koolhydraten energie. Ze zijn belangrijk voor de hersenen en de rode bloedcellen.

2.1.2 Dikke, ronde koek

Wijs naar het digitaal bord en focus op de illustratie → Een knaagdier probeert van een opgehangen platte koek te eten, maar dat lukt niet ...

Vraag de leerlingen om de afbeelding te becommentariëren. Herneem wat relevant is.

Geef mee dat de illustratie de info over het lesitem 'Dikke, ronde koek' accentueert.

Stel de leerlingen voor om de infoblokjes stil te lezen.

Om de beurt lezen de leerlingen een infoblokje hardop.

Vraag de leerlingen of iemand extra info wenst.

2.2 Bij de Egyptenaren

Projecteer het lesitem '2 Bij de Egyptenaren' (p.5) op het digitaal bord.

Wijs naar het whiteboard → 2 Bij de Egyptenaren ...

Focus op de illustratie → Farao laat zich bedienen tijdens de maaltijd ...

Vraag de leerlingen om de afbeelding te becommentariëren. Herneem wat relevant is.

Vertel dat de illustratie een infoblokje in de verf zet.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina 5.

Herneem de opdracht.

⇒ De infoblokjes stillezen en markeren wat belangrijk is.

⇒ De opdrachten uitvoeren.

Klaar met het stillezen van de infoblokjes en het markeren? Om de beurt lezen de leerlingen een infoblokje hardop.

Presenteer de opdrachten. Lees de vijf opdrachten hardop. Stel voor om samen te werken met een klasgenoot.

Corrigeer en verbeter klassikaal.

Oplossing

1. Egypte situeert zich in het noordoosten van Afrika en het zuidwesten van Azië. De hoofdstad is Caïro. Egypte grenst aan de Middellandse Zee in het noorden, de Gazastrook en Israël in het noordoosten, de Rode Zee in het oosten, Soedan in het zuiden en Libië in het westen.
2. De farao beoefende verschillende taken. Hij was opperbevelhebber van het leger, hoofd van de administratie en financiën, hogepriester van iedere tempel en opperrechter. De grootste, meest bepalende koning van Egypte was wellicht Ramses II (1300 – 1213 v. Chr.). Ramses II regeerde 66 jaar. Farao betekent 'het grote huis' (of het paleis).
3. Zuurdesem, zuurdeeg, natuurdesem, desem ... is brooddeeg op basis van meel en water zonder toevoeging van bakkergist. Naast zijn smaak is zuurdesembrood ook een rijke bron van vitaminen en mineralen die kunnen bijdragen aan een gezonde voeding. Een van de belangrijkste voordelen van zuurdesembrood is dat het hoger scoort wat vezels betreft dan andere broodsoorten.
4. Toetanchamon werd farao op 9-jarige leeftijd, een paar jaar na de dood van zijn vader Achnaton. Hij stierf op 19-jarige leeftijd. Wellicht overleed Toetanchamon aan malaria, nadat het lichaam al verzwakt was door een botziekte. Zijn graftombe haalt nog altijd de geschiedenisboeken. In zijn graftombe werden meer dan 3500 kunstvoorwerpen gevonden.
5. Naast het betalen met brood, werd ook betaald met koper voor kleine aankopen. Voor grote aankopen betaalden de Oud-Egyptenaren ook met zilver en goud.

Vraag de leerlingen of iemand extra wenst.

2.3 Bij de Grieken en de Romeinen

Projecteer naast pagina 5 ook pagina 6 op het digitaal bord.

Wijs naar het whiteboard ⇒ 3 Bij de Grieken en de Romeinen ...

Focus op het digitaal bord op het lesitem '3 Bij de Grieken en de Romeinen' (p.5 en p.6).

Wijs naar de illustraties ⇒ Romeins brood ...

⇒ Graanhalmen ...

Vraag de leerlingen om de afbeeldingen te becommentariëren. Herneem wat relevant is.

Geef mee dat de illustraties bij de infoblokjes horen.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina 6.

Herneem nog eens de opdracht.

⇒ De infoblokjes stillezen en markeren wat belangrijk is.

⇒ De opdrachten uitvoeren.

Klaar met het stillezen van de infoblokjes en het markeren? Om de beurt lezen de leerlingen een infoblokje hardop.

Presenteer de opdrachten. Lees de eerste twee opdrachten hardop. Stel voor om samen te werken met een klasgenoot.

Corrigeer en verbeter klassikaal.



Oplossing

1. Een initiaal is de beginletter van een woord, zin, alinea of hoofdstuk. Het woord initiaal komt uit het Latijn van 'initium' met als betekenis 'begin'.

2. Het bekendste brood uit de Romeinse tijd is 'panis quadratus'. In Pompeï (Italië) werden tientallen verkoolde broden gevonden in de vorm van een soort wiel. Brood werd in de oudheid van diverse granen gemaakt, voornamelijk van spelt en tarwe.

Vraag de leerlingen of iemand extra info wenst.

2.4 In de middeleeuwen

2.4.1 Brood in de middeleeuwen

Wijs naar het whiteboard ➡ 4 In de middeleeuwen ...

Focus op het digitaal bord op het lesitem '4 In de middeleeuwen' (p.6).

Herneem het eerste deel van de opdracht.

➡ De infoblokjes stillezen en markeren wat belangrijk is.

Klaar met het stillezen van de infoblokjes en het markeren? Om de beurt lezen de leerlingen een infoblokje hardop.

2.4.2 Op het menu

Focus op het digitaal bord op het lesitem 'Op het menu' (p.6).

Wijs naar de illustratie ➡ Interieur van een leefkamer uit de middeleeuwen ...

Vraag de leerlingen om de afbeelding te becommentariëren. Herneem wat relevant is.

Geef mee dat de illustratie bij een infoblokje hoort.

Herneem de opdracht.

➡ De infoblokjes stillezen en markeren wat belangrijk is.

➡ De opdracht uitvoeren.

Klaar met het stillezen van de infoblokjes en het markeren? Om de beurt lezen de leerlingen een infoblokje hardop.

Lees de derde, de vierde en de vijfde opdracht hardop. Stel voor om samen te werken met een klasgenoot.

Corrigeer en verbeter klassikaal.

Oplossing

3. De middeleeuwen situeren zich tussen ca. 500 tot ca. 1500, van de 6de tot de 16de eeuw.

4. Kernwoorden: gilde – ambacht – hetzelfde beroep – stadsrechten – gildeleden – leerling – gezel – meester – gilde- of meesterproef – keurmerk – handelsgilde – koopmansgilde – schuttersgilde – apotheker – bakker – bontwerker – brouwer – chirurgijn – droogscheerder – goudsmid – zilversmid – hoedenmaker – hovenier – kaasdrager – kleermaker – leerlooier – linnenwever – mandenvlechter – molenaar – lakenhandelaar – metselaar – schipper – schoolmeester – smid – timmerman – verver – visser – volder – wever – witmaker – zakdrager – patroonheiligen – eigendomsrecht – ...

5. Werken, rusten, de maaltijd nemen ... maken deel uit van het schilderij 'De oogst'.

Vraag de leerlingen of iemand extra info wenst.

2.5 Nieuwe tijden

Projecteer het lesitem '5 Nieuwe tijden' (p.7) op het digitaal bord.

Wijs naar het whiteboard ⇒ 5 Nieuwe tijden ...

Focus op het digitaal bord op het lesitem '5 Nieuwe tijden' (p.7).

Wijs naar de illustraties ⇒ De bakkersfiets ...

⇒ Louis Pasteur ...

Vraag de leerlingen om de afbeeldingen te becommentariëren. Herneem wat relevant is.

Geef mee dat de illustraties enkele infoblokjes in de verf te zetten.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina 7.

Herneem de opdracht.

⇒ De infoblokjes stillezen en markeren wat belangrijk is.

⇒ De opdrachten uitvoeren.

Klaar met het stillezen van de infoblokjes en het markeren? Om de beurt lezen de leerlingen een infoblokje hardop.

Presenteer de opdrachten. Lees de twee opdrachten hardop. Stel voor om samen te werken met een klasgenoot.

Corrigeer en verbeter klassikaal.

Oplossing

1. In de middeleeuwen kwamen er bakkers terecht in de Europese steden. In 1856 ontstond de eerste fabrieksbakkerij in Amsterdam. Deze broodfabriek kwam er op initiatief van Samuel Sarphati, een arts, in samenwerking met de 'Vereniging voor Volkswijf'.

2. Louis Pasteur is een Franse scheikundige en bioloog, vooral bekend vanwege de naar hem vernoemde techniek en door zijn ontdekking van het vaccin tegen hondsdolheid. Pasteur werd geboren in 1822 en stierf in 1895. Zijn begraafplaats bevindt zich in Notre Dame van Parijs. Door zijn uitvinding kon melk langer houdbaar worden gehouden.

Ga na bij de leerlingen of iemand extra info wenst.

2.6 Onze tijd, eigen tijd

Projecteer naast pagina 7 ook pagina 8 op het digitaal bord.

Wijs naar het whiteboard ⇒ 6 Onze tijd, eigen tijd ...

Focus op het digitaal bord op het lesitem '6 Onze tijd, eigen tijd' (p.7 en p.8).

Wijs naar de illustratie ⇒ Bakkerij uit midden de 20ste eeuw ...

Vraag de leerlingen om de afbeelding te becommentariëren. Herneem wat relevant is.

Geef mee dat de illustratie bij een infoblokje hoort.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina 8.

Herneem nog eens de opdracht.

⇒ De infoblokjes stillezen en markeren wat belangrijk is.

⇒ De opdrachten uitvoeren.

Klaar met het stillezen van de infoblokjes en het markeren? Om de beurt lezen de leerlingen een infoblokje hardop.

Presenteer de twee opdrachten. Lees de opdrachten hardop. Stel voor om samen te werken met een klasgenoot.

Corrigeer en verbeter klassikaal.

Oplossing

1. Vraag de leerlingen om achteraf de anekdote om de beurt hardop te lezen.

2. 1 en c – 2 en e – 3 en g – 4 en a – 5 en i – 6 en h – 7 en b – 8 en f – 9 en d

Vraag de leerlingen of iemand extra info wenst.

3. Slot

3.1 Overzicht

Focus op het whiteboard. Een leerling leest de items van het overzicht van de les 'Het brood door de eeuwen heen' hardop.

Stel voor om aan de hand van de items eventjes na te denken over de inhoud van de les 'Het brood door de eeuwen heen'.

Nodig zes leerlingen uit om voor de klas om de beurt met eigen woorden een kort overzicht te geven van de zes lesitems.

Indien nodig, stuur bij.

Waardeer de inbreng van de leerlingen.

3.2 Feedback

Bespreek met de leerlingen ...

- Wat zal je onthouden?
- Wat wist je niet?
- Vond je de les 'Het brood door de eeuwen heen' interessant?

Sluit de les af met de vraag of iemand nog extra info wenst.

SPECIFIEKE DOELEINDEN

- [illegible]

- educatieve uitgave 5de en 6de leerjaar 'Al eeuwen-
lang ... Brood op de plank'
- voor elke leerling een print van p.9, p.10, p.11, p.12, p.13
en p.14
- schrijfgerei
- kladbladen
- markeerstift
- whiteboard
- schrijfstift
- handvol diverse graansoorten (gerst, gierst, haver,
rogge, tarwe, spelt), zowel halmen, aren als korrels

Breng de ouders op de hoogte dat je tijdens de w.o.-lessen het thema 'Van graan tot brood' bespreekt. Vraag hun medewerking – bijvoorbeeld via de schoolagenda of via de sociale media – om voor de lesitems interesse te tonen.

LESVERLOOP

1. Instap

Vraag de leerlingen of iemand een of ander kan vertellen over hoe van graankorrels brood wordt gebakken.

Herneem wat relevant is.

Stel de leerlingen voor om samen met hen tijdens de les 'Van graan tot brood' er een en ander over op een rij te zetten.

Noteer op het whiteboard het overzicht van de les 'Van graan tot brood'.

1. Graan, graan, graan ...

⇒ De Schijf van Vijf

⇒ Graankorrel

2. Soorten granen

⇒ Gerst

⇒ Gierst

⇒ Haver

⇒ Rogge

⇒ Tarwe

⇒ Spelt

3. Het telen

⇒ De akker

⇒ Klaarmaken

⇒ Zaaïen

⇒ Groeien en rijpen

⇒ Maaien en dorsen

⇒ Maaidorser

4. Naar de maalderij of de molen

⇒ De maalderij

⇒ De molen

⇒ Nog dit

Wijs naar het overzicht. Nodig de leerlingen uit om zich voor te bereiden op een interessant overzicht.

2. Kern

2.1 Graan, graan, graan ...

2.1.1 Verzamelnaam

Projecteer het lesitem '1 Graan, graan, graan ...' (p.9 + p.10) op het digitaal bord.

Wijs naar het whiteboard ⇒ 1. Graan, graan, graan ...

⇒ De Schijf van Vijf

⇒ Graankorrel

Twee leerlingen lezen om de beurt wat in de tekstballonnen staat.

- Focus op de illustraties
- ⇒ gerstveld ...
 - ⇒ maïsveld ...
 - ⇒ roggeveld ...
 - ⇒ rijstveld ...
 - ⇒ tarweveld ...
 - ⇒ doorsnede graankorrel

Vraag de leerlingen om de afbeeldingen te becommentariëren. Herneem wat relevant is.

Vertel de leerlingen dat de illustraties bij de infoblokjes horen.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina 9 + pagina 10.

Presenteer de opdracht.

⇒ De infoblokjes stillezen en markeren wat belangrijk is.

⇒ Van elk lesitem een kleine samenvatting maken.

Focus op het lesitem 'Verzamelnaam' (p.9). De leerlingen lezen de eerste twee infoblokjes stil en markeren.

Klaar met het stillezen van de infoblokjes en het markeren? Om de beurt lezen twee leerlingen een infoblokje hardop.

Wijs naar de vijf afbeeldingen van de vijf velden. Vraag de leerlingen om de velden bij naam te benoemen.

Oplossing

- gerstveld
- maïsveld
- roggeveld
- rijstveld
- tarweveld

Vraag de leerlingen wie extra info wenst.

Focus op het lesitem 'Goed om te weten' ➡ De Schijf van Vijf. De leerlingen lezen de vier infoblokjes stil en markeren. Klaar met het stillezen en het markeren? Vraag de leerlingen of iemand extra info wenst.

Om de beurt lezen de leerlingen een infoblokje hardop.

Herneem het tweede deel van de opdracht.

➡ Maak van het lesitem een samenvatting.

De leerlingen werken in groepjes. De leerlingen spreken samen af wie wat doet. Gespreksleider? Wie noteert? Tijdbe-waker? Verslaggever?

Stel voor om de samenvatting op een kladblad te maken. Geef mee dat je klaar staat om een handje te helpen als een of ander niet vlot.

Kernwoorden

Afhankelijk van of het al of niet vlot, kan je de kernwoorden op het whiteboard schrijven.

➡ Verzamelnaam – maïs, rijst, tarwe, gerst, rogge – Voedingscentrum – de Schijf van Vijf – gezonde voeding – ad-viezen – ...

Feedback

Overloop de samenvattingen van de groepjes. Stuur bij indien nodig.

Is de samenvatting oké, dan nemen de leerlingen de samenvatting over in het werkboek.

2.1.2 Graankorrel

Wijs naar het digitaal bord. Focus op het lesitem 'Graankorrel' (p.10).

Wijs naar het whiteboard ➡ Graankorrel ...

Focus op de afbeelding ➡ doorsnede van een graankorrel ...

Vraag de leerlingen om de illustratie te beschrijven. Stel voor om de delen van de graankorrel te memoriseren.

De leerlingen lezen het infoblokje stil en markeren wat voor hen belangrijk is.

Een leerling leest het infoblokje hardop. Vraag of iemand extra info wenst.

2.2 Soorten granen

Een leerling leest de intro van het lesitem 'Soorten granen' hardop.

2.2.1 Gerst en gierst

Wijs naar het digitaal bord. Focus op de lesitems 'Gerst' en 'Gierst' (p.10).

Wijs naar het whiteboard ➡ 2. Soorten granen

➡ Gerst

➡ Gierst

Focus op de illustratie ➡ gerstaren ...

➡ soorten graankorrels (gerst, gierst, haver, rogge, tarwe, spelt, ...) ...

Vraag de leerlingen om te focussen op de diverse graankorrels. Zien de leerlingen de verschillen? Kunnen de leerlingen de diverse graankorrels beschrijven? Herneem de relevante antwoorden.

De leerlingen lezen de infoblokjes stil en markeren wat voor hen belangrijk is.

Om de beurt lezen leerlingen een infoblokje hardop. Vraag of iemand extra info wenst.

Herneem het tweede deel van de opdracht.

➡ Maak van de lesitems een samenvatting.

De leerlingen werken in groepjes. De leerlingen spreken af wie wat doet.

Stel voor om de samenvatting op een kladblad te maken. Accentueer dat je klaar staat om een handje te helpen als een of ander niet vlot.

Kernwoorden

Afhankelijk van of het al of niet vlot, kan je de kernwoorden op het whiteboard schrijven.

➡ vezels – volkoren granen – bier – vervoer – brood – gluten – in Europa – in de middeleeuwen – zoete smaak – uitzicht gierst – vervanger – ...

Feedback

Overloop de samenvattingen van de groepjes. Stuur bij indien nodig.

Is de samenvatting oké, dan nemen de leerlingen de samenvatting over in het werkboek.

2.2.2 Haver, rogge, tarwe en spelt

Projecteer de lesitems 'Haver – Rogge – Tarwe – Spelt' (p.10 + p.11) op het digitaal bord.

Wijs naar het whiteboard ● ➡ Haver

➡ Rogge

➡ Tarwe

➡ Spelt

Focus op de illustraties ● ➡ Haver ...

➡ Rogge ...

➡ Tarwe ...

➡ Spelt ...

Vraag de leerlingen of ze tussen deze vier graansoorten de verschillen opmerken. Vraag om de verschillen tussen haver, rogge, tarwe en spelt te beschrijven. Herneem de relevante antwoorden.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina 11 en pagina 12.

De leerlingen lezen de infoblokjes stil en markeren wat voor hen belangrijk is.

Leerlingen lezen om de beurt een infoblokje hardop. Vraag of iemand extra info wenst.

Herneem het tweede deel van de opdracht.

⇒ Maak van de lesitems een samenvatting.

De leerlingen werken in groepjes. De leerlingen spreken af wie wat doet.

Stel voor om de samenvatting op een kladblad te maken. Geef mee dat je klaar staat om een handje te helpen als een of ander niet vlot.

Kernwoorden

Afhankelijk van of het al of niet vlot, kan je de kernwoorden op het whiteboard schrijven.

⇒ uitzicht haver – havermout – uitzicht rogge – toepassingen – grond – uitzicht tarwe – toepassingen – gluten – veevoeder – uitzicht spelt – gluten – ...

Feedback

Overloop de samenvattingen van de groepjes. Stuur bij indien nodig.

Staat de samenvatting op punt, dan nemen de leerlingen de samenvatting over in het werkboek.

2.2.3 Overzicht

Plaats de voorraad graankorrels en/of halmen en/of aren op de toontafel.

De leerlingen observeren de graankorrels en/of halmen en/of aren. Vraag de leerlingen om de graankorrels en/of halmen en/of aren te beschrijven. Waardeer de inbreng.

Tijd over? Organiseer een mini-quiz. Kunnen de leerlingen de diverse graansoorten (halmen, aren, korrels) aanduiden en bij naam noemen?

2.3 Het telen

Projecteer het lesitem '3 Het telen' (p.12 + p.13) op het digitaal bord.

Wijs naar het whiteboard ⇒ 3 Het telen

⇒ De akker

⇒ Klaarmaken

⇒ Zaaïen

⇒ Groeien en rijpen

⇒ Maaien en dorsen

⇒ Maaidorser

Een leerling leest de intro van het lesitem '3 Het telen' hardop.

Vertel de leerlingen dat in stapjes het lesitem 'Telen' wordt gepresenteerd: de akker klaarmaken, zaaien, groeien en rijpen, maaien en dorsen, de maaidorser ...

De leerlingen beschikken over een print van pagina 13.

Vraag de leerlingen of iemand info kan geven over het productieproces van graankorrel tot brood. Pols of iemand van de leerlingen omwille van bijvoorbeeld familiebanden een of ander kan vertellen over het telen van graan.

Waardeer de inbreng.

Focus op de illustraties ⇒ klaarmaken van de akker ...

⇒ zaaien van graan ...

⇒ het rijpe korenveld ...

⇒ het oogsten ...

De leerlingen lezen de infoblokjes stil en markeren wat voor hen belangrijk is.

Leerlingen lezen om de beurt een infoblokje hardop. Vraag of iemand extra info wenst.

Herneem het tweede deel van de opdracht.

⇒ Vat de lesitems samen.

De leerlingen werken in groepjes. De leerlingen spreken af wie wat doet.

Stel voor om de samenvatting op een kladblad te maken. Geef mee dat je klaar staat om een handje te helpen als een of ander niet vlot.

Kernwoorden

⇒ klaarmaken akker – zaaitijd – groei – gerst – haver – rogge – groeien – rijpen – maaien – dorsen – werking maaidorser – ...

Feedback

Overloop de samenvattingen van de groepjes. Stuur bij indien nodig.

Is de samenvatting oké, dan nemen de leerlingen de samenvatting over in het werkboek.

2.4 Naar de maalderij of de molen

Projecteer het lesitem '4 Naar de maalderij of de molen' (p.14) op het digitaal bord.

Wijs naar het whiteboard ⇒ 4 Naar de maalderij of de molen

⇒ De maalderij

⇒ De molen

⇒ Nog dit

Een leerling leest de intro van dit lesitem hardop.

Focus op de illustraties ⇒ buiten- en binnenzicht van de maalderij ...

⇒ graan wordt vermalen tot meel ...

Vraag de leerlingen om de afbeeldingen te becommentariëren.

Vertel de leerlingen dat de illustraties bij de infoblokjes horen.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina 14.

De leerlingen lezen de infoblokjes stil en markeren wat voor hen belangrijk is.

Leerlingen lezen om de beurt een infoblokje hardop. Vraag of iemand extra info wenst.

Herneem het tweede deel van de opdracht.

⇒ Vat het lesitem samen.

De leerlingen werken in groepjes. De leerlingen spreken af wie wat doet.

Stel voor om de samenvatting op een kladblad te maken. Geef mee dat je indien nodig een handje helpt mocht een of ander niet vlot verlopen.

Kernwoorden

⇒ graankorrel – malen – computer – bloem – zemelen – meel – ...

Feedback

Overloop de samenvattingen van de groepjes. Stuur bij indien nodig.

Staat de samenvatting op punt, dan nemen de leerlingen de samenvatting over in het werkboek.

3. Slot

3.1 Overzicht

Focus op het whiteboard. Een leerling leest de items van het overzicht van de les 'Van graan tot brood' hardop.

Stel voor om met het overzicht als leidraad eventjes na te denken over de inhoud van de les 'Van graan tot brood'.

Nodig de leerlingen uit om voor de klas om de beurt met eigen woorden een kort overzicht te geven van de lesitems.

Indien nodig, stuur bij.

Waardeer de inbreng van de leerlingen.

3.2 Feedback

Bespreek met de leerlingen ...

- Wat zal je onthouden?
- Wat wist je niet?
- Vond je de les 'Van graan tot brood' boeiend?

Sluit de les af met de vraag of iemand nog extra wenst.

LES 4 | NAAR DE MOLEN

SPECIFIEKE DOELEINDEN

- 1 De kinderen kennen de opbouw van een interview.
- 2 De kinderen kennen soorten molens.
- 3 De kinderen kunnen met eigen woorden een overzicht geven over de soorten molens.
- 4 De kinderen kennen het belang van de spierkracht tijdens het bedienen van de eerste molens.
- 5 De kinderen kunnen met eigen woorden het belang weergeven van de spierkracht tijdens het bedienen van de eerste molens.
- 6 De kinderen kennen de werking van de watermolen.
- 7 De kinderen kunnen info geven over de werking van de watermolen.
- 8 De kinderen kennen de werking van de windmolen.
- 9 De kinderen kunnen info geven over de werking van de windmolen.
- 10 De kinderen kennen de activiteiten van de molenaar.
- 11 De kinderen kunnen met eigen woorden een overzicht geven van de activiteiten van de molenaar.

LES 4 | NAAR DE MOLEN

• Lees het interview.
• Beantwoord de vragen.

INTERVIEW

Dag molenaar, wanneer werden de eerste windmolens gebouwd?
‘Misschien eerst eventjes meegeven dat er soorten molens zijn. Sowieso ken je de windmolen, maar ook de watermolen, de rosmolen, de tredmolen, de handmolen, de getijdemolen... dienden in het verleden om het graan te malen. Wist je dat de eerste landbouwers zelf het graan maalden?’

Hoe deden ze dat?
‘Door op menselijke spierkracht tussen twee ronde stenen het graan te pletten. De grote steen was een beetje hol, erbovenop werd een kleine steen gedraaid. Zowat 12.000 jaar geleden begon de mens met het bewerken van de grond.’

Die mensen maalden op spierkracht?
‘Jawel, maar rond de 5de eeuw voor Christus vonden ze de handmolen uit. Twee cirkelvormige stenen en een as vergemakkelijkten het werk. De bovenste steen, ook de loper genoemd, draaide rond de as die in de onderste steen vastzit. Tussen de twee stenen werd het graan geplet en in een bak opgevangen. De loper werd bediend met een hendel.’

Vragen

1. Toon aan dat de eerste landbouwers gebruikmaakten van spierkracht om het graan te malen.
2. Hoe werkte de handmolen?

LESMATERIAAL

- educatieve uitgave 5de en 6de leerjaar ‘Al eeuwenlang ... Brood op de plank’
- voor elke leerling een print van p.15, p.16, p.17 en p.18
- schrijfgerei
- whiteboard
- schrijfstift

VOORAF

Breng de ouders op de hoogte dat je tijdens de w.o.-lessen het thema ‘Naar de molen’ bespreekt. Vraag hun medewerking – bijvoorbeeld via de school-agenda of via de sociale media – om voor de lesitems interesse te tonen.

LESVERLOOP

1. Instap

Vraag de leerlingen of iemand al eens een bezoek bracht aan een wind- of watermolen. Pols bij de leerlingen wie eventueel iemand kent die in zijn/haar vrije tijd een molenaarscursus volgde. Stel voor om er een of ander te vertellen.

Noteer op het whiteboard de kernwoorden waarop het interview met de molenaar is gebaseerd.

- 
- ⇒ De eerste windmolens
 - ⇒ Met spierkracht
 - ⇒ De watermolen
 - ⇒ Soorten molens
 - ⇒ De werking van de windmolen
 - ⇒ De activiteiten van de molenaar

Wijs naar het overzicht. Lees de lesitems hardop. Stel de leerlingen voor om aan de hand van een interview info te sprokkelen over de items.

2. Kern

Projecteer les 4 'Naar de molen' (p.15, p.16, p.17 en p.18) op het digitaal bord.

Leerlingen lezen de tekstballonnen hardop.

2.1 De eerste windmolens

Wijs naar het whiteboard ⇒ De eerste windmolens

⇒ Met spierkracht

Focus op de twee afbeeldingen ⇒ voorbeeld 1 van primitieve maalstenen ...

⇒ voorbeeld 2 van primitieve maalstenen ...

Vraag de leerlingen wie een idee heeft van wat er precies wordt afgebeeld. Herneem wat relevant is.

Geef mee dat de afbeeldingen het interview in de verf zetten.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina's 15, 16, 17 en 18.

Presenteer de opdracht.

⇒ Het eerste deel (p. 15) stil lezen.

⇒ Vragen 1 en 2 beantwoorden.

De leerlingen voeren de opdracht uit.

Corrigeer en verbeter klassikaal.

Oplossing

1. De eerste landbouwers lieten de molenstenen met spierkracht werken. Ook al werd de looper van de handmolen met een hendel bediend, er moest hard worden geduwd.

2. Twee cirkelvormige stenen en een as vergemakkelijkten het werk. De bovenste steen, ook de looper genoemd, draaide rond de as die in de onderste vastzat. Tussen de twee stenen werd het graan geplet en in de bak opgevangen. De looper werd bediend met een hendel.

Sluit het eerste deel van het interview af. Een leerling leest telkens de vraag hardop. Leerlingen lezen om de beurt het antwoord hardop.

Vraag de leerlingen wie extra info wenst.

2.2 De watermolen

Wijs naar het whiteboard ⇒ De watermolen

Focus op de drie afbeeldingen ⇒ de bloedmolen ...

⇒ de watermolen van Barbegal ...

⇒ de watermolen ...

Vraag de leerlingen of iemand de illustraties kan becommentariëren. Herneem wat relevant is.

Wijs er de leerlingen op dat de afbeeldingen bij het vraaggesprek horen.

Herneem de opdracht.

⇒ Het tweede deel (p.16) stil lezen.

⇒ Vragen 3 en 4 beantwoorden.

De leerlingen voeren de opdracht uit.

Corrigeer en verbeter klassikaal.

Oplossing

3. Van de 4de tot de 1ste eeuw voor Christus kregen de molenstenen een grotere vorm. Met het gevolg dat er nog meer spierkracht nodig was om tussen deze molenstenen het graan te malen. De mannen moesten bijzonder hard duwen om de bloedmolen te laten werken.

4. De kracht van het water brengt een groot rad in beweging. Het rad is verbonden met een as, waaraan een tandwiel vastzit dat meteen de molensteen in beweging brengt. Deze molensteen draait over een andere harde, ronde steen die niet beweegt. Het graan wordt fijngemalen tussen de twee stenen tot meel.

Sluit het tweede deel van het interview af. Een leerling leest telkens de vraag hardop. Leerlingen lezen om de beurt het antwoord hardop.

Vraag de leerlingen of iemand extra info wenst.

2.3 Soorten molens

Wijs naar het whiteboard ⇒ Soorten molens

Focus op de illustraties ⇒ voorbeeld 1 van windmolen ...

⇒ voorbeeld 2 van windmolen ...

Vraag de leerlingen of iemand de molens met elkaar kan vergelijken (de onderkruier en de bovenkruier).

Wijs er de leerlingen op dat de afbeeldingen bij het vraaggesprek horen.

Herneem de opdracht.

⇒ Het derde deel (p.17) stil lezen.

⇒ Vragen 5 en 6 beantwoorden.

De leerlingen voeren de opdracht uit.

Corrigeer en verbeter klassikaal.

Oplossing

5. De windmolens persen ook olijven en druiven.

6. De standaardmolen staat op een voet en kan rond zijn as draaien. Bij deze molen, de bovenkruier, zitten de wieken vast in het dak. De onderkruier staat op een zware spil, meestal van eik gemaakt. De hele molen kan rond de spil draaien om de wieken in de juiste richting te zetten.

Sluit het derde deel van het vraaggesprek af. Een leerling leest telkens de vraag hardop. Leerlingen lezen om de beurt het antwoord hardop.

Pols bij de leerlingen of iemand extra info wenst.

2.4 De werking van de windmolen, de activiteiten van de molenaar

Wijs naar het whiteboard ⇒ De werking van de windmolen

⇒ De activiteiten van de molenaar

Focus op de illustraties ⇒ het raderwerk van de windmolen ...

⇒ doorsnede van de windmolen ...

⇒ de moderne maalderij ...

Vraag de leerlingen of iemand info kan geven over de afbeeldingen. Herneem de relevante beschrijvingen.

Wijs er de leerlingen op dat de illustraties bij het interview horen.

Herneem de opdracht.

⇒ Het vierde deel (p.18) stil lezen.

⇒ Vragen 7 en 8 beantwoorden.

De leerlingen voeren de opdracht uit.

Corrigeer en verbeter klassikaal.

Oplossing

7. Met behulp van de staart zet de molenaar de wieken naar de wind. Draaien de wieken, dan komt de bovenas in beweging. De bovenas drijft een groot tandwiel aan, het bovenwiel. Zo draait de bonkelaar alsook de koningsspil. De loper draait. De molenaar giet het graan in het kaar. Het graan valt tussen de molenstenen. Is het meel klaar, dan valt het in de meelzeef. Het omhulsel van de graankorrels wordt gescheiden van de bloem. Via de meelgoot komt de bloem terecht in de zakken.

8. Tot op het einde van de 18de eeuw konden de boeren niet kiezen bij wie ze het graan lieten malen. De molens waren eigendom van abdijen of van heren. Ze werden dan ook 'dwangmolens' of 'banmolens' genoemd. Uiteraard moesten de boeren betalen om het graan te malen. Tijdens de Franse bezetting werden de banmolens afgeschaft. Iedereen kon terecht bij de 'vrije' molens. De betaling gebeurde vaak in natura met een deel van het graan.

Sluit het vierde deel van het vraaggesprek af. Een leerling leest telkens de vraag hardop. Leerlingen lezen om de beurt het antwoord hardop.

Pols bij de leerlingen of iemand extra info wenst.

3. Slot

3.1 Overzicht

Focus op het whiteboard. Een leerling leest de items van het overzicht van de les 'Naar de molen' hardop.

Vraag de leerlingen individueel welk weetje uit het interview zal blijven. Voorzie voor dit lesitem voldoende tijd.

3.2 Feedback

Vraag de leerlingen of ze de les 'Naar de molen' al of niet interessant vonden.

Sluit de les af met de vraag of iemand nog extra wenst.

LES 5 | DE BAKKER AAN HET WERK

LES 5 | DE BAKKER AAN HET WERK



- Lees en vul de zinnen aan.
- Klaar? Lees opnieuw en markeer wat jij belangrijk vindt.

1 | SOORTEN BAKKERS

- Binnen het van bakker (m/v) kan je twee grote specialisaties onderscheiden.
- De bakt de lekkerste broden. Hij/zij gaat aan de slag met een waaier van verschillende soorten
- De banketbakker of specialiseert zich in gebak en andere lekkernijen.
- Uiteraard kan de bakker zich

Kiezen

banketbakker - beroep -
broodbakker - chocolater -
deeg - eiwitten - geestelijke -
gelegenheden - glutenvrije -
patissier - pralines -
specialiseren - spelt -
taarten - zoete

→ De specialiseert zich in het maken van heerlijke lekkernijen van chocolade, zoals, truffels en koekjes.

→ De bakker bereidt glutenvrije producten, zodat de mensen die allergisch zijn voor gluten, eveneens kunnen genieten van brood, taartjes en gebak.

→ Gluten zijn die voorkomen in granen zoals tarwe,, rogge en gerst.

Wie er last van heeft, krijgt te maken met zowel lichamelijke als klachten.

→ De maakt luxe patisserie, alsook lekkernijen voor speciale, zoals een jubileum, een bruiloft, een verjaardag...



19

artevelde Vlaanderen

SPECIFIEKE DOELEINDEN

- 1 De kinderen kennen soorten bakkers.
- 2 De kinderen kunnen met eigen woorden info geven over de soorten bakkers.
- 3 De kinderen kennen het materiaal waarvan de bakker gebruikmaakt.
- 4 De kinderen kunnen met eigen woorden info geven over het bakkersmateriaal.
- 5 De kinderen kennen de machines waarvan de bakker gebruikmaakt.
- 6 De kinderen kunnen met eigen woorden info geven over de machines die ter beschikking staan van de bakker.

LESMATERIAAL

- educatieve uitgave 5de en 6de leerjaar 'Al eeuwenlang ... Brood op de plank'
- voor elke leerling een print van p. 19, p.20 en p.21
- schrijfgerei
- whiteboard
- schrijfstift
- kladbladen
- laptops en/of tablets
- toegang tot internet

VOORAF

Breng de ouders op de hoogte dat je tijdens de w.o.-lessen het thema 'De bakker aan het werk' bespreekt.

Vraag hun medewerking – bijvoorbeeld via de schoolagenda of via de sociale media – om voor de lesitems interesse te tonen.

LESVERLOOP

1. Instap

Vraag de leerlingen wie recent een of ander kocht bij de bakker. Nodig de leerlingen uit om voor de klas te vertellen wat er werd gekocht.

Noteer op het whiteboard de items van de les 'De bakker aan het werk'.

- ⇒ Soorten bakkers
- ⇒ Het materiaal
- ⇒ De machines

Wijs naar het overzicht. Lees de lesitems hardop.

Stel de leerlingen voor om info te sprokkelen over de werkzaamheden van de bakker.

2. Kern

Projecteer les 5 'De bakker aan het werk' (p.19, p.20 en p.21) op het digitaal bord.

Leerlingen lezen de tekstballonnen hardop.

2.1 Soorten bakkers

Wijs naar het whiteboard ⇒ Soorten bakkers

Focus op de afbeeldingen ⇒ chocolatier aan het werk ...

⇒ banketbakker aan het werk ...

⇒ zicht op artisanale bakkerij ...

Vraag de leerlingen om de illustraties te becommentariëren. Herneem wat relevant is.

Geef mee dat de afbeeldingen het lesitem 'Soorten bakkers' in de verf zetten.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina's 19 en 20.

Presenteer de opdracht.

⇒ De infoblokjes aanvullen.

⇒ De infoblokjes stillezen en markeren wat belangrijk is.

Focus op de in te vullen woorden (p.19 en p.20).

Om de beurt lezen de leerlingen de in te vullen hardop.

De leerlingen voeren de opdracht uit.

Corrigeer en verbeter klassikaal.

Oplossing

- beroep
- broodbakker - deeg
- patissier - taarten - zoete
- specialiseren
- chocolatier - pralines
- glutenvrije - eiwitten - spelt - geestelijke
- banketbakker - gelegenheden
- biologische
- veganbakker - eieren - zuivel
- artisanale - bakmethodes - hoogwaardige

Vraag de leerlingen of iemand extra info wenst.

Om de beurt lezen de leerlingen een infoblokje hardop.

2.2 Het materiaal

Wijs naar het whiteboard ⇒ Het materiaal

Focus op de afbeelding ⇒ materiaal dat de bakker(in) gebruikt ...

Vraag de leerlingen om het afgebeelde materiaal bij naam te noemen. Bevestig de correcte benamingen.

Een leerling leest de intro van dit lesitem hardop.

Presenteer de opdracht.

⇒ Met de opgegeven letters de naam van het materiaal samenstellen.

⇒ Het nummer dat bij de afbeeldingen staat naast de benaming noteren.

Stel voor om de antwoorden op een kladblad neer te schrijven.

De leerlingen voeren de opdracht individueel uit.

Corrigeer en verbeter klassikaal.

Noteer de correcte antwoorden op het whiteboard. De leerlingen nemen de correcte antwoorden over in het werkboek.

Oplossing

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1. en c ⇒ broodmand | 9. en n ⇒ ovenstok |
| 2. en g ⇒ bakvorm voor cake | 10. en b ⇒ taartrooster |
| 3. en o ⇒ bakvorm voor brood | 11. en j ⇒ taartvorm |
| 4. en m ⇒ deegsnijder | 12. en l ⇒ pottenlikker |
| 5. en i ⇒ deegrol | 13. en h ⇒ zaagmes |
| 6. en a ⇒ snijwals | 14. en f ⇒ spatel |
| 7. en e ⇒ poederkwast | 15. en d ⇒ spuitzak |
| 8. en k ⇒ mes | |

Vraag de leerlingen of iemand extra info wenst.

Wijs naar willekeur een afbeelding aan. Om de beurt benoemen de leerlingen het materiaal en zeggen met eigen woorden waarvoor het dient.

2.3 De machines

Wijs naar het whiteboard ⇒ De machines

Focus op de afbeelding ⇒ machines waarvan de bakker(in) gebruikmaakt ...

Vraag de leerlingen wie over de afgebeelde machines info kan verstrekken. Herneem de correcte info.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina 21.

Presenteer de opdracht.

De leerlingen vormen duo's, werken samen en maken gebruik van het internet.

⇒ Beschrijf bij elke machine waarvoor die wordt gebruikt.

Stel voor om de info op een kladblad te noteren.

Corrigeer en verbeter klassikaal.

Noteer de verklarende info op het whiteboard. De leerlingen nemen de info over in het werkboek.

Pols bij de leerlingen of iemand extra info wenst.

3. Slot

3.1 Overzicht

Focus op het whiteboard. Een leerling leest de items van het overzicht van de les 'De bakker aan het werk' hardop.

Vraag de leerlingen individueel welk weetje zal blijven.

3.2 Feedback

Vraag de leerlingen of ze de les 'De bakker aan het werk' al of niet interessant vonden.

Sluit de les af met de vraag of iemand nog extra wenst.

LES 6 | WEETJES OVER DE BAKKER

LES 6 | WEETJES OVER DE BAKKER



- Lees de infoblokjes. Markeer wat jij belangrijk vindt.
- Klaar? Stel telkens een vraag over de inhoud. Leg de vragen voor aan een klasgenoot. Jij beantwoordt zijn/haar vragen.

1 | DE OPLEIDING

Als jongere

- Je kan in speciale scholen het beroep van bakker, banketbakker, chocolatier ... aanleren.
- Alsmeer meer kinderen en tieners kiezen ervoor om heel jong het vak aan te leren.
- Veelal gesteund door een familielid kiezen ze voor een mooie toekomst.
- Op het einde van de studies volgt er meestal een specialisatiejaar, zoals de opleidingen 'Specialiteiten- en Dieetbakkerij', 'Chocolade', 'Pâtisserie', ...
- Wie afstudeert, kan onmiddellijk aan het werk. Er is een tekort aan bakkers, chocolatiers, banketbakkers ...



Vraag

Als volwassene

- Ook als volwassene kan je het bakkersberoep onder de knie krijgen. Dat kan bijvoorbeeld in een centrum voor avondonderwijs.
- Naast de theorielessen zijn er uiteraard ook praktijklessen.
- Wie voor bakker (m/v) studeert, maakt kennis met de wetgeving, krijgt een uitgebreide warenkennis en een uitgebreide lijst met recepten alsook de correcte werkwijzen voor de verschillende broodsoorten, sandwiches, gebakjes, taarten, koffiekoeken ...



Vraag

SPECIFIEKE DOELEINDEN

- 1 De kinderen kennen de studies die jongeren kunnen volgen om bakker te worden.
- 2 De kinderen kunnen een overzicht geven van de als jongere te volgen studies om bakker te worden.
- 3 De kinderen kennen de studies die volwassenen kunnen volgens om bakker te worden.
- 4 De kinderen kunnen een overzicht geven van de als volwassen te volgen studies om bakker te worden.
- 5 De kinderen kennen de activiteiten van de bakker(in).
- 6 De kinderen kunnen een overzicht geven van de activiteiten van de bakker(in).
- 7 De kinderen kunnen vragen over verstrekte info beantwoorden.

LESMATERIAAL

- educatieve uitgave 5de en 6de leerjaar 'Al eeuwenlang ... Brood op de plank'
- voor elke leerling een print van p.22 en p.23
- schrijfgerei
- whiteboard
- schrijfstift
- kladbladen

VOORAF

Breng de ouders op de hoogte dat je tijdens de w.o.-lessen het thema 'Weetjes over de bakker' bespreekt.

Vraag hun medewerking – bijvoorbeeld via de schoolagenda of via de sociale media – om voor de lesitems interesse te tonen.

LESVERLOOP

1. Instap

Noteer op het whiteboard de items van de les 'Weetjes over de bakker'.

- ⇒ De opleiding
- ⇒ Als jongere
- ⇒ Als volwassene
- ⇒ Druk in de weer

Wijs naar het overzicht. Lees de lesitems hardop.

Vertel de leerlingen dat hen weetjes te wachten staan over de activiteiten van de bakker(in).

2. Kern

Projecteer les 6 'Weetjes over de bakker' (p.22 en p.23) op het digitaal bord.

Leerlingen lezen de tekstballonnen hardop.

2.1 De opleiding

Wijs naar het whiteboard ⇒ De opleiding

⇒ Als jongere

⇒ Als volwassene

Focus op de afbeeldingen ⇒ tieners in opleiding ...

⇒ volwassenen in opleiding ...

Vraag de leerlingen om de illustraties te beschrijven. Herneem de relevante antwoorden.

Vertel dat de afbeeldingen bij het lesitem 'De opleiding' horen.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina 22.

Presenteer de opdracht.

⇒ De infoblokjes stillezen.

⇒ Markeren wat belangrijk is.

⇒ Een vraag bedenken over de inhoud en die opschrijven.

⇒ De vraag aan een klasgenoot voorleggen.

⇒ De vraag van de klasgenoot beantwoorden.

De leerlingen voeren de opdracht uit. Stel voor om gebruik te maken van een kladblad om de vragen te beantwoorden.

De leerlingen corrigeren en verbeteren individueel.

Geef mee dat wie het wenst op jou een beroep kan doen mocht iemand niet akkoord gaan met de correctie.

Sluit dit lesitem af. Om de beurt lezen de leerlingen een weetje hardop. Vraag of iemand extra info wenst.

2.2 Druk in de weer

Wijs naar het whiteboard ⇒ Druk in de weer

Wijs naar de afbeeldingen op het digitaal bord (p.22) ⇒ activiteiten van de bakker(in).

Vraag de leerlingen om de illustraties te becommentariëren. Bevestig de correcte beschrijvingen.

De leerlingen beschikken over een fotokopie van pagina 23.

Herneem de opdracht.

De leerlingen voeren de opdracht uit.

De leerlingen corrigeren en verbeteren individueel.

Sluit dit lesitem af. Om de beurt lezen de leerlingen een weetje hardop. Vraag of iemand extra info wenst.

3. Slot

3.1 Overzicht

Focus op het whiteboard. Een leerling leest de items van het overzicht van de les 'Weetjes over de bakker' hardop. De leerlingen vertellen welk weetje zal bijblijven.

3.2 Feedback

Vraag de leerlingen of ze de les 'Weetjes over de bakker' al of niet interessant vonden.

Sluit de les af met de vraag of iemand nog extra wenst.

EVALUATIE | DIT WEET, KAN EN KAN IK AL

DIT WEET, KAN EN KAN IK

- Ik weet dat er een verschil is tussen kennen en kunnen.
- Ik kén iets als ik het kan uitleggen.
- Ik kán iets als ik het begrijp én het kan toepassen.

Kleur het hokje

Kleur het hokje:
blauw ik kén dit...
groen ik kán dit...
rood hierover vraag ik nog wat uitleg...

- ☐ 1. Ik ken de evolutie van het brood bakken door de eeuwen heen.
- ☐ 2. Ik kan een overzicht geven van de evolutie van het brood bakken door de eeuwen heen.
- ☐ 3. Ik kan info geven over de bewerking van graan tot brood.
- ☐ 4. Ik ken de Schijf van Vijf en kan er info over geven.
- ☐ 5. Ik ken de belangrijkste graansoorten.
- ☐ 6. Ik kan met eigen woorden de verschillende soorten graan beschrijven.
- ☐ 7. Ik kan samenvattingen geven van de verstrekte info over de graansoorten.
- ☐ 8. Ik ken de verschillende stappen die deel uitmaken van het proces van het telen met het doel om uiteindelijk een brood te bakken.
- ☐ 9. Ik kan met eigen woorden weergeven hoe graan wordt geteeld met het doel een brood te bakken.
- ☐ 10. Ik kan samenvattingen geven over het telen van graan.
- ☐ 11. Ik ken soorten molens.
- ☐ 12. Ik kan info geven over de soorten molens.
- ☐ 13. Ik ken de werking van een watermolen.
- ☐ 14. Ik kan met eigen woorden weergeven hoe de watermolen werkt.
- ☐ 15. Ik ken de werking van de windmolen.
- ☐ 16. Ik kan met eigen woorden de werking van de windmolens weergeven.
- ☐ 17. Ik ken de werkzaamheden van de bakker (m/v).
- ☐ 18. Ik kan met eigen woorden info verstrekken over de werkzaamheden van de bakker.
- ☐ 19. Ik ken het materiaal en de machines die de bakker helpen bij het bakken.
- ☐ 20. Ik kan info verstrekken over het materiaal en over de machines die de bakker helpen bij het bakken.
- ☐ 21. Ik kan info geven over de opleiding die jongeren en volwassenen kunnen volgen om bakker te worden.
- ☐ 22. Ik ken de werkzaamheden die deel uitmaken van het bakkersberoep.
- ☐ 23. Ik kan met eigen woorden info geven over de werkzaamheden van de bakker.











24

SPECIFIEKE DOELEINDEN

- 1

De kinderen kunnen begrippen aankruisen, invullen, tekenen, verbinden ... die een link hebben met het productieproces van het bakken van brood.
- 2

De kinderen kunnen algemene kennis die ze de vorige leerjaren opstaken betreffende het domein 'brood' voor de geest halen.
- 3

De kinderen kennen de evolutie van het brood bakken door de eeuwen heen.
- 4

De kinderen kunnen een overzicht geven van de evolutie van het brood bakken door de eeuwen heen.
- 5

De kinderen kunnen info geven over de bewerking van graan tot brood.
- 6

De kinderen kennen de Schijf van Vijf en kunnen er info over geven.
- 7

De kinderen kennen de belangrijkste graansoorten.
- 8

De leerlingen kunnen met eigen woorden de verschillende soorten graan beschrijven.
- 9

De kinderen kunnen samenvattingen geven van de verstrekte info over de graansoorten.
- 10

De kinderen kennen de verschillende stappen die deel uitmaken van het proces van het telen met het doel om uiteindelijk een brood te bakken.
- 11

De kinderen kunnen met eigen woorden weergeven hoe graan wordt geteeld met het doel een brood te bakken.

12 De kinderen kunnen samenvattingen geven over het telen van graan.

13 De kinderen kennen soorten molens.

14 De kinderen kunnen info geven over de soorten molens.

15 De kinderen kennen de werking van een watermolen.

16 De kinderen kunnen met eigen woorden weergeven hoe de watermolen werkt.

17 De kinderen kennen de werking van de windmolen.

18 De kinderen kunnen met eigen woorden de werking van de windmolen weergeven.

19 De kinderen kennen de werkzaamheden van de bakker(in).

20 De kinderen kunnen met eigen woorden info verstrekken over de werkzaamheden van de bakker(in).

21 De kinderen kennen het materiaal en de machines die de bakker(in) helpen bij het bakken.

22 De kinderen kunnen info verstrekken over het materiaal en over de machines die de bakker(in) helpen bij het bakken.

23 De kinderen kunnen info geven over de opleiding die jongeren en volwassenen volgen om bakker(in) te worden.

24 De kinderen kennen de werkzaamheden die deel uitmaken van het bakkersberoep.

25 De kinderen kunnen met eigen woorden info geven over de werkzaamheden van de bakker(in).

LESVERLOOP

Noteer op het whiteboard ⇒ Kennen en kunnen

Vraag de leerlingen of iemand het verschil kent tussen 'kennen' en 'kunnen'. Herneem wat relevant is.

Projecteer het lesitem ⇒ Dit weet, ken en kan ik (p.24) op het digitaal bord.

Een leerling leest hardop het verschil tussen 'kennen' en 'kunnen'.

De leerlingen beschikken over een print van pagina 24.

Presenteer de opdracht.

⇒ Het hokje kleuren met blauw ofwel groen ofwel rood.

Geef de leerlingen mee dat ze een overzicht krijgen van de besproken lesitems.

Wijs op de afbeeldingen die het overzicht illustreren.

De leerlingen nemen het overzicht van de lesitems door en kleuren elk hokje met ofwel blauw (Ik kén dit ...) ofwel met groen (Ik kán dit ...) ofwel met rood (Hierover vraag ik nog wat uitleg ...).

Ga na of de leerlingen de opdracht begrijpen.

Voorzie voldoende tijd voor de opdracht.

Pols bij de leerlingen wie voor een of ander item extra uitleg wenst. Verwijs naar het rooster ⇒ Hierover vraag ik nog wat uitleg ...

Een optie: een klasgenoot verstrekt de uitleg. Stuur bij waar nodig.

LESMATERIAAL

- educatieve uitgave 5de en 6de leerjaar 'Al eeuwenlang ... Brood op de planken'
- voor elke leerling een print van p.34
- schrijfgerei
- kleurgerei
- markeerschrift
- whiteboard
- schrijfstift

TOETS

Bereid de leerlingen voor op de gesloten- en openboektoets.

Deel de toetsbladen ➡ Geslotenboektoets en Openboektoets uit.

De leerlingen noteren naam en klas.

Overloop de opdrachten klassikaal.

Stel de leerlingen voor om met een markeerstift in iedere vraag of opdracht de naar hun mening belangrijke begrippen aan te duiden.

De eerste toets is een geslotenboektoets. De leerlingen mogen geen gebruikmaken van het werkboek of andere bronnen.

Bij de openboektoets kunnen de leerlingen het werkboek wel gebruiken.

GESLOTENBOEKTOETS

PROJECT 'BROOD'

Naam:

Klas:

1 Geef telkens een weetje over 'het brood' ...

- ⇒ De prehistorie:
.....
.....
- ⇒ Bij de Egyptenaren:
.....
.....
- ⇒ Bij de Grieken en de Romeinen:
.....
.....
- ⇒ In de middeleeuwen:
.....
.....
- ⇒ Nieuwe tijden:
.....
.....
- ⇒ Onze tijd, eigen tijd:
.....
.....

/ 6

2 Waaruit bestaat de 'Schijf van Vijf'?

-
-
-
-
-

/ 2,5

3 Teken de doorsnede van een graankorrel en benoem de onderdelen. Trek telkens een pijl van de benamingen naar de onderdelen op de doorsnede.

/ 5

4 Lijst zes graansoorten op.

-
-
-
-
-
-

/ 1,5

5 Geef info over een graansoort naar keuze.

Graansoort:

Info:
.....
.....

/ 2

6 Hoe werkt de handmolen?

.....
.....

/ 2

7 Verklaar de benaming van de 'bloedmolen'.

.....
.....
.....

/ 2

8 Vergelijk de 'onderkruier' met de 'bovenkruier'.

.....

.....

.....

/ 2

9 Verklaar: glutenvrije graanproducten.

.....

.....

.....

/ 1

10 Geef info over de opleiding als jongere tot bakker(in).

.....

.....

.....

/ 1

OPENBOEKTOETS

PROJECT 'BROOD'

Naam:

Klas:

1 Welke periode uit de geschiedenis boeit jou het meest wat 'het brood' betreft? Motiveer je keuze.

.....

.....

.....

.....

/ 3

2 Naar welke broodsoort gaat jouw voorkeur? Zeg ook waarom.

.....

.....

/ 2

3 Stel dat je werkt in de bakkerij. Welke activiteit boeit jou het meest? Motiveer je antwoord.

.....

.....

/ 1

4 Stel dat je werkt in de industriële bakkerij werkt. Welke activiteit interesseert jou het meest? Zeg ook waarom.

.....

.....

/ 1

5 Stel dat je de kans krijgt om als molenaar demonstraties te geven in de windmolen. Ga je in op het voorstel? Motiveer je antwoord.

.....

.....

/ 1

6 Stel dat je werkt in de maalderij. Welke taak krijg je het liefst toegewezen? Schrijf neer waarom.

.....

.....

.....

/ 1

7 Bedenk een idee om het publiek uit te nodigen voor een opendeurdag in de windmolen.

.....

.....

/ 1

8 Beschrijf naar keuze drie machines waarvan de bakker gebruikmaakt.

.....

.....

.....

/ 1,5

9 Beschrijf drie activiteiten van de bakker(in).

.....

.....

.....

.....

/ 1,5

10 Stel: je kiest voor de bakkersopleiding. Welke specialiteit ligt jou het meest? Motiveer jouw keuze.

.....

.....

/ 2

BEOORDELING

GESLOTEN BOEK

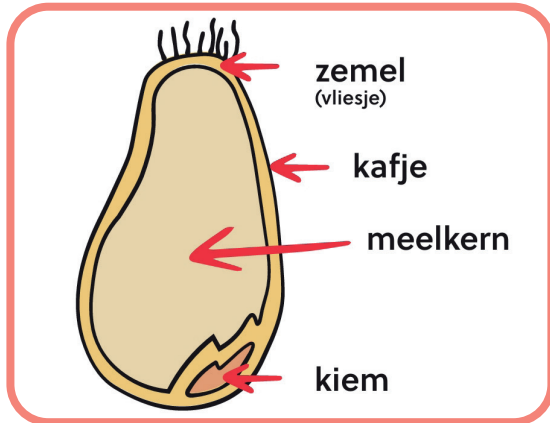
1. 1 punt voor elk weetje ⇒ Totaal 6 punten
2. 0,5 punt voor elk item ⇒ Totaal 2,5 punten
3. 1 punt voor de doorsnede, 0,5 punt voor elk onderdeel van de doorsnede, 0,5 punt voor de benoeming van de onderdelen ⇒ Totaal 5 punten
4. 0,5 punt voor elk duo ⇒ Totaal 1,5 punten
5. 2 punten voor de info ⇒ Totaal 2 punten
6. 2 punten voor de uitleg ⇒ Totaal 2 punten
7. 2 punten voor de verklaring ⇒ Totaal 2 punten
8. 1 punt voor de uitleg van elk begrip ⇒ Totaal 2 punten
9. 1 punt voor de verklaring ⇒ Totaal 1 punt
10. 1 punt voor de info ⇒ Totaal 1 punt

Totaal 25 punten

CORRECTIESLEUTEL GESLOTENBOEKTOETS

1. De leerlingen kunnen kiezen uit de info die in het werkboek staat.
2. De vijf items: drank – groente en fruit – smeer- en bereidingsvet – zuivel, noten, peulvruchten, vis, vlees en eieren – brood, graanproducten en aardappelen ...

3.



- De onderdelen: meelkern, zemel, kiem en kafje.
4. Graansoorten: gerst, gierst, haver, rogge, tarwe, spelt ...
 5. De leerlingen kunnen kiezen uit het overzicht uit het werkboek.
 6. De handmolen werkt op menselijke spierkracht. Twee cirkelvormige stenen en een as vergemakkelijken evenwel het werk. De bovenste steen, ook looper genoemd, draait rond de as die in de onderste steen vast zit. Tussen de twee stenen wordt het graan geplet en in een bak opgevangen. De looper wordt bediend met een hendel.
 7. De Romeinen pakten uit met de 'bloedmolen'. De mannen moesten bijzonder hard duwen om de molen te laten werken. Tot ongeveer aan de middeleeuwen bleven ze met deze molen het graan malen.
 8. De oudste soort molen, de standaardmolen, staat op een voet en kan rond zijn as draaien. Bij deze molen, ook de bovenkruier genoemd, zitten de wieken vast in het dak. De onderkruier staat op een zware spil, meestal van eik gemaakt. De hele molen kan rond de spil draaien om de wieken in de juiste richting te zetten.
 9. Dankzij de glutenvrije bakproducten kunnen de mensen die allergisch zijn voor gluten eveneens genieten van brood, taartjes en gebak.
 10. De leerlingen kunnen kiezen uit de info die in het werkboek staat.

BEOORDELING

OPEN BOEK

1. 3 punten voor de motivatie ⇒ Totaal 3 punten
2. 2 punten voor de verantwoording ⇒ Totaal 2 punten
3. 1 punt voor de motivatie ⇒ Totaal 1 punt
4. 1 punt voor de verantwoording ⇒ Totaal 1 punt
5. 1 punt voor het motiveren ⇒ Totaal 1 punt
6. 1 punt voor de verantwoording ⇒ Totaal 1 punt
7. 1 punt voor het idee ⇒ Totaal 1 punt
8. 0,5 punt voor elke correcte beschrijving ⇒ Totaal 1,5 punten
9. 0,5 punt voor elke beschrijving ⇒ Totaal 1,5 punten
10. 2 punten voor de motivatie ⇒ Totaal 2 punten

Totaal 15 punten

CORRECTIESLEUTEL OPENBOEKTTOETS

1. De leerlingen kunnen kiezen uit het overzicht uit het werkboek.
2. De leerlingen kunnen een keuze maken uit het overzicht uit het werkboek.
3. De leerlingen kunnen kiezen uit het overzicht uit het werkboek.
4. De leerlingen kunnen een keuze maken uit de info uit het werkboek.
5. De leerlingen motiveren de keuze.
6. De leerlingen motiveren de keuze.
7. De leerlingen bedenken een idee naar keuze.
8. De leerlingen kunnen een keuze maken uit het overzicht uit het werkboek.
9. De leerlingen kunnen kiezen uit het overzicht uit het werkboek.
10. De leerlingen motiveren de keuze.

ACHTERAF

Bespreek met de leerlingen het resultaat.

Overloop nog eens de opdrachten en de antwoorden.

Voorzie voldoende tijd om eventuele extra vragen te beantwoorden en/of bij te sturen, alsook om op eventuele opmerkingen te reageren.

Extra actie

De uitgave 'Bij de bakker – Leuke opdrachten' presenteert 10 taken.

Deze opdrachten sluiten bijzonder goed aan bij de educatieve uitgave 'Al eeuwenlang ... Brood op de plank'.

- Opdracht 1 – Brood bakken
- Opdracht 2 – Broodpudding
- Opdracht 3 – Winkelpuzzel
- Opdracht 4 – Mandala-ontwerp voor broodzak
- Opdracht 5 – Koekjes met leuke gezichten
- Opdracht 6 – Broodquiz
- Opdracht 7 – Zegswijzen en spreekwoorden
- Opdracht 8 – Raad-je-plaatje
- Opdracht 9 – Bakkerij maquette
- Opdracht 10 – Vouwblad de bakkerij

