Pompoenjam (BuO)

Samenvatting

Sectoren
groene vingers
Trefwoorden
teelten
proeftuin
pompoen
buitengewoon onderwijs

In deze les gaan we zelf pompoenjam maken!

Oorspronkelijk uitgewerkt voor: Type 2 basisonderwijs.

***Mogelijkheden**:*

- Voor leerlingen die beginnend kunnen lezen: de leerkracht ondersteunt deze leerlingen wanneer zij het recept voorlezen aan de andere leerlingen.
- Voor leerlingen die non-verbaal communiceren: zij kunnen hulp krijgen van de leerlingen die verbaal communiceren en die een opdracht uitleggen aan andere leerlingen. Picto's kunnen hierbij ondersteunen.
- De leerlingen helpen elkaar.
- De volledige groep neemt actief deel in de kooklessen. Iedereen is erg betrokken.

***Noden**:*

- De leerlingen die kunnen lezen, hebben nood aan eenvoudige zinnen. Ze hebben nood aan een leerkracht met geduld, die hen hierbij ondersteunt en kansen geeft.
- De leerlingen hebben nood aan visuele ondersteuning bij het recept. (pictogrammen, foto's)
- De leerlingen hebben nood aan structuur. Elke kookles is op dezelfde manier opgebouwd, dit biedt houvast voor sommige leerlingen.
- De leerlingen hebben nood aan een sturende/begeleidende leerkracht. Ze hebben nood aan duidelijke instructies.

Belangrijk! In het BuO werken we volgens de cyclus van handelingsplanning. Naargelang de beginsituatie van de groep moeten de doelen, materiaal en les- of activiteitenverloop dus aangepast worden.

Deze activiteit werd gemaakt door studenten uit de banaba BuO van Vives campus Kortrijk.

Doelstellingen

Ontwikkelingsdoelen

- **2.4.4.1.1** - 33. De leerling komt tot grijpen, vasthouden, optillen en loslaten van een voorwerp binnen handbereik.
- **2.4.4.1.4** - 36. De leerling ontwikkelt een samenwerking van beide handen.
- **2.7.4.1.2.4** - 57. De leerling bereidt courant voedsel en drank.
- **2.7.4.2.1.1** - 65. De leerling voert huishoudelijke taken uit met of zonder gebruik te maken van huishoudtoestellen.

Lesdoelen

De leerlingen:

- Volgen het recept adhv woorden of picto's.
- Voeren de doe-opdrachten uit (stampen, roeren, gieten, ...).
- Differentiatie: Wegen de suiker af.

Materiaal

Voor 10 potten pompoenjam

- 2 kg pompoen (vooraf schoongemaakt en in blokjes)
- 1 liter sinaasappelsap
- 800 gr geleisuiker
- Recept

Lesverloop

Lesverloop

In de keuken wassen we onze handen en gaan we aan de tafel zitten. Elke leerling krijgt een recept.

1 leerling leest de ingrediënten die nodig zijn voor. De andere leerlingen controleren de ingrediënten adhv de picto's. Hebben we alles bij? De ingrediënten worden door elke leerlingen op de eigen tafel klaargezet. De pompoen en het sap zijn al afgewogen. Enkel de suiker moet nog afgewogen worden. De leerlingen gieten om beurt suiker in de weegschaal tot het juiste gewicht bereikt is. 1 leerling mag het gewicht aflezen (differentiatie: elke leerling leest gewicht af, leerlingen werken hiervoor in duo's ...).

Een of meerdere leerlingen lezen de verschillende stappen uit het recept voor. De leerlingen voeren daarna zelfstandig de stappen uit adhv het recept. De leerkracht ondersteunt, begeleidt en stuurt bij waar nodig.

Differentiatie: in 1 groep de jam maken en elke leerling deeltaken laten uitvoeren, leerlingen in duo's laten werken ...

Extra info

Elke leerling krijgt een recept. Dit om duidelijkheid en structuur te bieden. Door het recept weten de leerlingen ook naar welk doel ze werken. Het werken met een eenvoudig recept is functioneel voor deze leerlingen. In het recept wordt gebruik gemaakt van picto's en afbeeldingen. Dit voor de leerlingen die niet kunnen lezen en als ondersteuning voor de leerlingen die wel kunnen lezen. In het recept staan geen hoofdletters omdat de leerlingen die kunnen lezen geen hoofdletters kennen.