|  |  |
| --- | --- |
| **LESVOORBEREIDINGSFORMULIER** | saxion |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Naam student: | Nicole Schulte | Leerjaar: | | 1 | |
| Naam mentor: |  | Groep: | | 5 | |
| Naam stagedocent: | b.analbers | Datum: | 1-12-18 | Lesnr.: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp van de les: | Wegen en bakken |

|  |  |
| --- | --- |
| **HULPVRAGEN** | **DOELSTELLING(EN)** |
| Wat wil je met deze les bereiken bij de leerlingen?  Wat is je concrete doel en bij welk algemeen doel hoort dit volgens jou? | Aan het eind van de les hebben we gewogen met echte producten en pepernoten gebakken. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HULPVRAGEN** | **BEGINSITUATIE** |
| Wat is het vertrekpunt van de leerlingen ten aanzien van je doelstelling(en)?    Welke inschatting maak je ten aanzien van wat de kinderen kennen, kunnen, voelen en weten ten aanzien van je doelstelling(en)? | Vorige les hebben we het over wegen gehad en wat je nodig had als je iets wil bakken. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HULPVRAGEN** | **LEERPUNTEN VOOR JEZELF** |
| Waar wil je in deze les op letten ten aanzien van je eigen vaardigheden?    Beschrijf dit zo concreet mogelijk | Alle producten aanwezig voor de les. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INLEIDING** | | | |
| ONTWERPVRAGEN | **LESBESCHRIJVING** | **ORGANISATIE** |  |
| * Aansluiting, oriëntatie, aandacht richten. * Hoe sluit je aan bij de belevingswerelden van de leerlingen? * Hoe sluit je aan bij een vorige les/ activiteit? * Weten de leerlingen hoe de les gaat verlopen en wat er van ze verwacht wordt? * Welke ‘aandachtvanger’ gebruik je? | Iedereen krijgt een recept.  Om de beurt moeten ze iets van de tafel pakken wat er nodig is voor het maken van de pepernoten. | Spullen meenemen die niet in het recept staan.  Het recept op het digibord zetten.  Alle benodigdheden klaar hebben staan. | 🕥 |
| **KERN** | | | |
| ONTWERPVRAGEN | **LESBESCHRIJVING** | **ORGANISATIE** |  |
| * Welke gevarieerde didactische werkvormen gebruik je? * Hoe zorg je voor voldoende afwisseling in de activiteiten voor de leerling? * Hoe heb je de leerstof overzichtelijk en toegankelijk gemaakt voor de leerlingen? * Wat zal leerlingen aanspreken in de leerstof en op welke wijze kun je hier rekening mee houden? * Waar komen leerlingen (aspecten van) de leerstof tegen in hun leefwereld en op welke wijze kun je dit gebruiken in je les? * Hoe heb je er voor gezorgd dat de leerlingen actief met de leerstof bezig zijn? * Welke aanschouwelijke middelen gebruik je bij de les? * Hoe kun je de sfeer in de les optimaliseren? * Hoe is er sprake van een logische opbouw in inleiding, kern en afsluiting? * Heb je nog goed voor ogen wat je met deze les wilt bereiken? | We gaan wegen wat we van alles nodig hebben.  Kinderen om de beurt wat laten doen.  Rekensom maken, bijv. de basterdsuiker en het bakmeel  Iedereen een eigen stuk deeg geven.  Bak papier met namen. |  | 🕥 |
| **AFSLUITING** | | | |
| ONTWERPVRAGEN | **LESBESCHRIJVING** | **ORGANISATIE** |  |
| * Hoe controleer je of de leerlingen de doelen van de les hebben bereikt? * Kun je samen met de leerlingen bespreken hoe er in de les gewerkt is? * Kun je een gezamenlijke activiteit bedenken waarmee je de les afrondt? | Pepernoten in de oven.  Nabespreken wat we nou hebben geleerd. |  | 🕥 |