|  |
| --- |
| Lesvoorbereidingsformulier les 1 bewegen  |
| **Docent:**  | **Datum:**  | **Klas:**  | **Duur van de les: 100 min** | **Aantal studenten:** |
|  |
| **Onderwerp van de les:** Mens en activiteit les 1.  | **Korte beschrijving van de vorige les met deze groep:**Dit is de eerste les die de leerlingen krijgen binnen een lessenreeks bewegen.  |
| **Vaardigheden/ kennis die studenten nodig hebben voor deze les:**  | **Eigen doelen voor deze les:** Eigen invulling, verschillend per docent. |
| **Lesdoelen – wat kennen en/of kunnen de studenten aan het einde van deze les?*** + Aan het einde van de les kan je de verschillende leeftijdscategorieën benoemen en weet je welke leeftijd erbij hoort.
	+ Aan het einde van de les kan je benoemen wat een horizontale, verticale, homogene en heterogene groep is.
	+ Aan het eind van de les kan je benoemen welke lichamelijke, mentale en sociale veranderingen een puber meemaakt.
	+ Aan het eind van de les ken je de basisregels voor hygiënisch werken in de keuken.
	+ Aan het eind van de les hebben de leerlingen geoefend met instructies geven.
 |
| Na de les: |
|  | Niet vergeten:Van tevoren materialen voor de leerlingen klaarzetten in de keuken. Opdracht klaarzetten voor de leerlingen. Eindopdracht klaarzetten voor de leerlingen.  |
| **Eigen evaluatie:**  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tijd:** | **Fase MDI:** | **Activiteiten van de docent:** | **Activiteiten van de studenten:** |  **Organisatie:**Opstelling tafelsInfo op het bordHulpmiddelen |
| **1e lesuur**  |
| Intro:**5 min**  | *Opstarten van de les*  |  Leerlingen welkom heten aan de deur. Telefoons laten inleveren in de telefoon houder en aangeven dat ze plaats mogen nemen.PowerPoint opstarten.  | Plaatsnemen in het lokaal.  | LaptopPowerPoint Opdracht keuken leerlingenEindopdracht leerlingen  |
| **5 min** | *Lesinhoud uitleggen*  | De leerlingen gaan vandaag starten aan een lessenreeks mens en activiteit. Aan het eind van deze module is het de bedoeling dat de leerlingen het geleerde kunnen toepassen tijdens de eindopdracht. Wat we vandaag gaan doen:* Beginnen met de lesdoelen. Wat moeten we aan het eind van de dag hebben bereikt?

Lesindeling uitleggen. 1e uur* Theorie soorten groepen
* Theorie leeftijdscategorieën
* Theorie Pubers
* Korte pauze

2e uur* Theorie hygiënisch werken in de keuken
* Praktijk broodje gezond maken
* Leerlingen krijgen uitleg over eindopdracht.
 | Mochten de leerlingen vragen hebben kunnen ze die stellen door een hand ophoog te steken.  | LaptopPowerPoint Opdracht keuken leerlingenEindopdracht leerlingen |
| **20 min**  | *Inhoud*  | Theorie behandelen 1e lesuur. Leerlingen tussendoor vragen stellen om te kijken of ze de stof goed begrijpen en om ze goed bij de les te houden.Leerlingen zoveel mogelijk het woord geven om er nog een interactieve les van te maken!Gebruik maken van de PowerPoint en de docentenhandleiding | Vragen stellen mochten ze die hebben.  | LaptopPowerPoint Opdracht keuken leerlingenEindopdracht leerlingen |
| 5 min | *Inhoud*  | Theorie hygiënisch werken in de keuken. Opdracht voor in de keuken doornemen met de leerlingen. Uitdelen praktijkopdracht keuken. | Vragen stellen mochten ze die hebben. Doorlezen praktijkopdracht keuken.  | LaptopPowerPoint Opdracht keuken leerlingenEindopdracht leerlingen |
| **5 min** | *Pauze*  | De leerlingen hebben in de tussentijd veel theorie gekregen. Hierdoor raken ze de concentratie langzamerhand kwijt. Een korte pauze van 5 minuten geeft ze weer even wat energie. De leerlingen mogen gedurende de pauze de telefoons pakken. Na de pauze leveren de leerlingen de telefoon weer in.  |  Pauze houden. | LaptopPowerPoint Opdracht keuken leerlingenEindopdracht leerlingen |
| 5 min | *Opstarten*  | De leerlingen weer bij elkaar roepen en beginnen met het tweede lesuur. Leerlingen aangeven de telefoon weer in te leveren. Kort samenvatten wat we het eerste uur hebben gedaan. | Telefoons inleveren. Plaatsnemen op eigen plek.  | LaptopPowerPoint Opdracht keuken leerlingenEindopdracht leerlingen |
| 2e lesuur  |
| 15 min  | *Zelfstandig aan het werk*  |  Leerlingen de opdracht geven en mee de keuken in. De leerlingen gaan een broodje gezond maken door middel van de opdracht te volgen. De leerlingen gaan elkaar instructies geven.  | Haren vast.Sieraden af. Handen wassen.Keukenschort aan. Materialen pakken. Samenwerken in koppels van twee om de opdracht uit te voeren.  |  LaptopPowerPoint Opdracht keuken leerlingenEindopdracht leerlingen |
| 15 min | *Zelfstandig aan het werk* | Observeren en aansturen mocht dit nodig zijn. | De leerlingen moeten zich omwisselen.  | LaptopPowerPoint Opdracht keuken leerlingenEindopdracht leerlingen |
| 10 min | *Zelfstandig aan het werk*  | Leerlingen aangeven om de keuken netjes op te ruimen en controleren van de keukens.Als de keuken netjes is mogen de leerlingen in het theorielokaal plaatsnemen.  | Broodjes opeten en opruimen van de keuken. Keuken laten controleren. Plaatsnemen in theorielokaal.  | LaptopPowerPoint Opdracht keuken leerlingenEindopdracht leerlingen |
| 2 min | *Evalueren*  | Kort gesprek met de leerlingen:Hoe is het gegaan in de keuken? Wat ging er goed en wat ging er minder? Zijn al onze lesdoelen behaald?  |  | LaptopPowerPoint Opdracht keuken leerlingenEindopdracht leerlingen |
| 5 min | *Inhoud*  | Uitleg over eindopdracht. Vragen stellen aan leerlingen om na te gaan of de eindopdracht duidelijk is voor ze.  | Vragen stellen mochten ze die hebben.  | LaptopPowerPoint Opdracht keuken leerlingenEindopdracht leerlingen |
| 2 min | *Les afsluiten*  | Evalueren van de les. Wat vonden de leerlingen fijn tijdens deze les en wat niet? Leerlingen bedanken voor de aandacht en les afsluiten.  | Feedback geven. Spullen pakken en rustig het lokaal verlaten.  | LaptopPowerPoint Opdracht keuken leerlingenEindopdracht leerlingen |