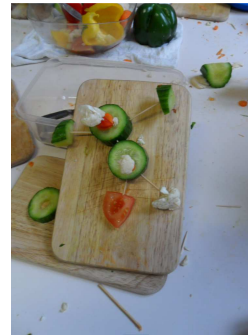


Activiteitenfiche groentemannetjes en -diertjes



Leeftijd : vierjarigen

Aantal kinderen : maximaal 4

Locatie : kookhoek in de klas

Materialen : Alle mogelijke materialen zijn op tafel uitgesteld:

Voedingswaren: verschillende soorten groenten : de kleuters moeten de gekuiste groenten zelf verwerken

wortels in kubussen of schijven, komkommers in schijven of in kubussen, tomaten in schijven of blokjes, paprika in repen, kerstomaten om in twee te snijden eventueel radijsjes of bloemkool

Keukengerief: 4 keukenmessen, 4 maaltijdmessen, dunschillers, 4 planken (hout of plastic), dunschiller, klokhuis uitsteker, prikkers, afvalkom, keukenrol, 4 borden om de mannetjes op te presenteren en op te eten, materiaalbak, schortjes

Lesverloop :

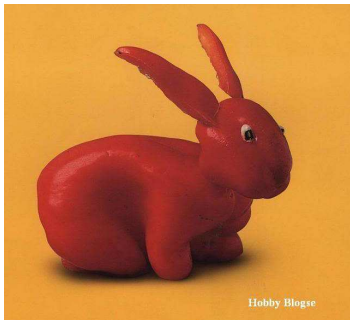
Inleiding: Uit het dagkastje wordt een paprika gehaald die een gezichtje wil. De juf maakt met schijfjes wortel en paprika oogjes, een neusje en een mondje

Kern : handen wassen, schortjes aan, de kinderen mogen zelf groenten mannetjes of -diertjes verzinnen met allerlei soorten groenten

Slot : de verschillende mannetjes die zijn uitprobeernd kunnen worden opgegeten

Spelidee :

De kleuters maken allerlei groenten mannetjes of -diertjes. Ze experimenteren met verwerkingstechnieken van groenten
Ze wassen, snijden, dunschillen, steken stukken uit. En leggen zo op elkaar of prikken ze op elkaar Hierbij moeten afspraken worden nageleefd m.b.t. veiligheid.



Afspraken :

We beginnen met onze handen te wassen en schortjes aan te doen.
Als we de messen gebruikt hebben, leggen we deze terug op hun plaats in het midden van de tafel in de materiaalbak, waar iedereen de materialen goed kan zien.
Als een mes al in gebruik is, dan wacht je je beurt af.
Worden onze handen vuil, dan wassen en drogen we ze tussendoor weer af.

Mogelijke spelimpulsen :

Vragen: welk materiaal wordt voor welke groente gebruikt? Vraag hoe de kinderen een toestel op de juiste manier moeten gebruiken groenten in kleine of grote stukken snijden, in vormpjes?
Laat reageren op de hardheid van de voedingsmiddelen. Laat kleuters naar elkaar kijken voor de techniek
Natuurlijk kan de fantasie ook geprikkeld worden door impulsen zoals: 'Dat wordt een leuk gezicht voor je mannetje'.

Gradatie en variatie : in handelingen van de kleuters:

Van grote stukken naar kleinere stukken
Dunschillen wortel
uitsteken van een groente met klokhuis uitsteker

Reflectievragen :

- Kan je makkelijk met dit mes snijden, en met dit mes? Hoe komt dat?
- Mag je thuis ook met een mes werken?
- Is dat hetzelfde mes als je hier gebruikt?
- Wat kan er gebeuren als je in je vingers snijdt? Resulteert in snijwonde(n).
- Wat moet je dan doen? De wonde dichtdrukken tot ze stopt met bloeden en dan spoelen met water.

Tips naar veiligheid :

- Loop niet rond met een mes.
- Wijs niet in de richting van een andere persoon met een mes.
- Gebruik het mes enkel waarvoor het dient (snijden).
- Berg het mes veilig op na gebruik.
- Hou je vingers van het te snijden materiaal zoveel mogelijk samen bij het snijden.
- Snij zoveel mogelijk weg van je lichaam.
- Laat de kleuters altijd op een snijplankje snijden.
- Laat de kleuters bij harde groenten en fruit onder begeleiding met het keukenmesje snijden.

Ontwikkelingsdoelen :

- * motorische competentie: 1.13, 1.28, 1.30
- * muzische vorming (beeld-attitudes): 1.2, 1.4, 1.5, 6.1, 6.2, 6.5
- * Nederlands (luisteren en spreken): 1.1, 1.2, 1.4, 1.6, 2.2, 2.4, 2.6, 2.7, 2.8
- * WO (gezondheid – techniek -mens): 1.11, 2.5, 2.8, 2.10, 3.1, 3.3, 3.5, 3.9, 3.11

Bron : <http://www.voorplussers.nl/Eten-Drinken/Kunst-met-groenten-kunt-u-zelf-maken.html>

Het rode kruis,

2012, eerste hulp voor leerkrachten, Mechelen : Het rode kruis.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIEKAART

Identificatie Gebruik van een mes in de klas

1. Algemene veiligheidsvoorschriften geldend in klas



- loop niet rond met een mes
- wijs niet in de richting van een andere persoon met een mes
- gebruik het mes enkel waarvoor het dient (snijden)
- berg het mes veilig op na gebruik
- hou je vingers van het te snijden materiaal zoveel mogelijk samen bij het snijden
- snij zoveel mogelijk weg van je lichaam

2. Instructies bij noodsituaties



Noodgeval!

Actie bij noodgeval!

snijwonde

- blij rustig en stel de leerling gerust
- zorg ervoor dat je niet in contact komt met bloed van de leerling. Was je handen en doe wegwerphandschoenen aan.
- Als de wonde nog niet vanzelf gestopt is met bloeden, stelp je eerst de bloeding door rechtstreeks op de wonde te drukken
- Spoel de wonde met zuiver stromend water van de kraan. Als er geen kraan in de buurt is gebruik dan ander drinkbaar water
- Laat het water rechtstreeks op de wonde stromen om het vuil uit de wonde weg te spoelen. Blijf spoelen tot er geen vuil meer in de wonde zit. Wrijf niet in de wonde om het vuil eruit te halen.
- Droog na het spoelen de omgeving van de wonde maar kom niet aan de wonde zelf
- Dek de wonde na het reinigen met een steriel kompres af. Als dit niet voorhanden is, gebruik dan een zuivere, droge doek. Je kan het kompres vastmaken met kleefpleisters of door middel van een verband.
- Was je handen na het verlenen van eerste hulp.

3. Risico's

RISICO'S

- *Snij- en steekwonden aan de bovenste ledematen door verkeerd gebruik.*
- *Snij- en steekwonden doordat het mes uit de hand glijdt*
- *Snij- en steekwonden aan vingers en hand, die het te snijden stuk vasthouden, door uitschuiven met het mes over een stuk.*

4. Maatregelen om ongevallen te voorkomen.

PREVENTIE



- op je plaats blijven zitten bij het werken met een mes
- niet wijzen of steken naar andere personen bij het gebruiken van het mes
- messen na gebruik steeds veilig opbergen
- hou je vingers zo veel mogelijk samen op het te snijden materiaal
- laat steeds op een snijplankje werken
- laat de kleuters met een keukenmes werken bij harde groenten