

Activiteitenfiche in de mix



Leeftijd : vierjarigen

Aantal kinderen : maximaal 4

Locatie : kookhoek in de klas

Materialen : Voedingswaren: verschillende soorten fruit : De kleuters moeten het zelf kunnen verwerken.

bananen snijden, kiwi's snijden en uitlepelen, appels dunschillen en raspn, peren dunschillen en raspn, sinaasappel in twee snijden en persen. Verschillende soorten fruit worden in de blender gecombineerd en gemixt

Keukengerief: 2 keukenmessen, 4 maaltijdmessen, 4 planken (hout of plastic), rasp, dunschiller, fruitpers, blender, lepels, appeldeler, afvalkom, keukenrol, materialenbak, 4 schortjes, 5 bekers

Lesverloop :

Inleiding : <http://www.youtube.com/watch?v=JvlgEyFByZI> filmpje over het maken van een smoothie

handen wassen en schortjes aandoen

Kern : de kinderen mogen zelf sapjes produceren van allerlei fruit

Slot : de verschillende recepten die zijn uitprobeerd worden geproefd

Spelidee :

De kleuters maken allerlei smoothies. Ze experimenteren met verwerkingstechnieken van fruit (banaan, druiven, appelsien, appel, peer, kiwi). Ze wassen, snijden, dunschillen, raspn, persen van fruit en mixen in blender. Hierbij moeten afspraken worden nageleefd m.b.t. veiligheid.

Afspraken :

We wassen eerst onze handen en doen onze schort aan.

Als we een materiaal gebruikt hebben, leggen we dit terug op zijn plaats in het midden van de tafel in de materialenbak.

Als een materiaal 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 :

Naar het filmpje kijken

Vragen: Welk materiaal wordt voor welk fruit gebruikt? Hoe moet je het materiaal op een juiste manier gebruiken?

Fruit in kleine of grote stukken snijden, in vormpjes?

Stappenplan met pictogrammen van grote stappen in de activiteit:

- sinaasappel snijden en persen
- appel/peer dunschillen en raspen
- banaan snijden
- kiwi snijden en uitlepelen
-

Gradatie en variatie: in handelingen van de IIn:

Van grote stukken naar kleinere stukken

Dunschillen van een appel/ een harde peer

Raspen is moeilijker dan snijden

Reflectievragen (tijdens de handelingen) :

HANDEN WASSEN – SCHORT AANTREKKEN

- Waarom wassen we onze handen voor we koken?
- Waarom doen we een schort aan voor het koken?

MES/RASP/DUNSCHILLER/APPELDELER

- Kan je makkelijk met dit mes snijden? Hoe komt dat?
- Mag je thuis ook met een mes werken?
- Is dat hetzelfde mes als je hier gebruikt?
- Wat is dit? (rasp) Wat kan er gebeuren als we hier niet voorzichtig mee zijn?
- Wat is dit? (dunschiller) Hoe gebruiken we dit? Waarvoor moet je dan opletten?

- Wat is dit? (appeldeler) Waarvoor dient dit? Hoe gebruiken we dit?
- Wat moet je doen als je je snijdt?

BLENDER

- Waarvoor dient dit toestel?
- Hoe moeten we het veilig gebruiken? (Doe de blender niet te vol, laat de kleuters niet met hun handen in de blender, laat ze enkel blenden als je er zelf bijstaat)
- Wat gebeurt er als je met je vingers aan de mesjes in de blender komt?

Reflectievragen (na de handelingen):

- Welk drankje heb je gemaakt? Met welk fruit?
- Welk materiaal heb je gebruikt voor welk fruit?

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
- zet de blender op een veilige plaats waar de kleuters niet gemakkelijk bij kunnen
- blijf zelf steeds bij de blender
- laat de blender nakijken door de veiligheidsadviseur
- zorg ervoor dat kleuters niet over het snoer van de blender kunnen struikelen

ontwikkelingsdoelen :

- * motorische competentie: 1.13, 1.28, 1.30
- * 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 : 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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIEKAART

Identificatie Gebruik blender toestel in de klas

1. Algemene veiligheidsvoorschriften geldend in klas



VERBODEN

- Zonder begeleiding van een leerkracht mag het kind het toestel niet alleen aanzetten
- Zonder begeleiding van een leerkracht mag het kind het toestel niet alleen gebruiken

2. Instructies bij noodsituaties



Noodgeval!

Actie bij noodgeval!

Elektrocutie door defect toestel

- zorg voor de veiligheid van jezelf, de leerling en de omstaanders door het toestel stil te zetten en de stekker uit te trekken
- **eerst water de rest komt later!**
- koel de brandwonde zo snel mogelijk af met koel of lauw water van de kraan. Als je dit niet hebt, gebruik dan flessenwater. Doe dit 15 tot 20 minuten lang of tot de leerling geen pijn meer heeft.
- Blijf zelf rustig en stel de leerling gerust
- Laat de leerling zitten
- Verwijder kleding en juwelen als ze niet aan de huid kleven
- Leg na het koelen een nat verband aan
- Prik blaren als er die zijn niet open
- Gebruik geen zalf bij de eerste hulp
- Ga met de leerling naar een arts of ziekenhuis
- Was je handen na het verzorgen

3. Risico's

RISICO'S

- Verbranding door elektrocutie

4. Maatregelen om ongevallen te voorkomen.

PREVENTIE



- Geen omstanders in de buurt van het toestel dulden indien deze in werking is
- Zorg dat het toestel steeds van een goede aarding voorzien is
- Vermijd oververhitting door langdurig gebruik
- Laat het toestel keuren door de veiligheidsadviseur