Verslag Feedback-gesprek:

Ik heb de feedback van Anke Walinga bij het verslag toegevoegd als bewijslast.

Leuk om weer eens bij een kookles aan te schuiven. Je merkt dat structuur enorm belangrijk is binnen zo’n les. Je hebt veel verschillende elementen waar je als docent op moet letten en door dit strak af te kaderen kun je een kook les zonder chaos organiseren.

Er zijn duidelijke afspraken gemaakt met betrekking tot materiaal pakken, opruimen, keuken apparatuur gebruiken et cetera. Door die verwachtingen van te voren nog terug te koppelen met de leerlingen zie je dat ze duidelijk weten wat er van hun verwacht wordt.

De werkkaart wordt gezamenlijk voorgelezen. Elke leerling moet een deel van de werkkaart voorlezen.

Ik zie veel samenhang met een les techniek. Leerlingen werken bij techniek zelfstandiger maar ik merk dat leerlingen die iets niet snappen eigenlijk altijd de werkkaart niet goed hebben gelezen. Het begrijpend lezen komt bij beide vakken veel terug.

**Verslag Feedback-gesprek:**

Na de vorige les koken sluit ik nu aan bij het tweede deel van het blokuur. De werkkaart is gevolgd en het gerecht is bijna klaar. De leerlingen zijn aan het afronden.

Het is de andere groep van 1A, een erg pittige en uitdagende groep. Vooral de jongens van deze klas zijn erg aanwezig en kunnen brutaal zijn. Ik zie dat brutale echter totaal niet terug. Door met humor en geduld deze jongens aan te pakken luisteren ze op hun manier toch. Leuk om te zien hoe ze ongelooflijk druk zijn maar toch constant aan het werk. Ze hebben zichtbaar plezier in het koken. Dit geldt trouwens voor de hele groep.

Er is aandacht voor iedere leerling ondanks dat bovengenoemde jongens het grootste gedeelte van de aandacht vragen. Iedereen is op zijn eigen tempo bezig met het pizzabroodje en voor de leerlingen die sneller klaar zijn is er ander werk zoals ranja maken, schoonmaken, andere leerlingen helpen of elkaar helpen.

Mooiste moment van de les naar mijn mening: “He Folkert, kun je mij helpen met afwassen? Dan droog ik zo meteen bij jou af?”.

De posities van de docent en assistent zijn duidelijk. Ze hebben beide een deel van het lokaal waar ze de leerlingen begeleiden. Je ziet dat ze overzicht houden en dat ze bij nieuwe activiteiten altijd even meekijken of helpen. Wanneer de leerling het pizzabroodje in de oven heeft en kan gaan beginnen met afwassen en schoonmaken sluit de docent even aan. Door vragenderwijs te checken of de leerling nog weet wat hij of zij moet doen wordt het leren getoetst.

**Persoonlijke reflectie richting D & P**

De opzet van een kookles is nu duidelijk. Doordat er gewerkt wordt met de kaarten van Wer kPortfolio herken ik al een hoop vanuit de lessen techniek. Eerst opstarten en persoonlijke aandacht voor de leerling, vervolgens een uitleg over het recept om het vervolgens met de hele klas voor te lezen. De veilige sfeer is hierbij enorm belangrijk.

Zodra de leerlingen bezig gaan met het bereiden van een gerecht is het belangrijk dat de verwachtingen duidelijk zijn en dat de leerlingen weten wat ze moeten doen. Omgang met materialen zoals messen en vuur en de gevaren hier moeten duidelijk zijn. De structuur in de uitleg van te voren is daarbij belangrijk. Vragenderwijs checken of leerlingen weten wat ze moeten doen en hoe ze dat moeten doen.

Als leerlingen er niet uit komen komt dat vaak door het begrijpend lezen. Laat ze daarom nog een keer de werkkaart lezen en koppel dit met ze terug.

Zorg ervoor dat je als docent en assistent diagonaal van elkaar staat en dat je duidelijk afspreekt wie assisteert bij welk keukenblok.