

Project

Iedereen bakt



OPDRACHT

Bakken is erg leuk om te doen, maar soms ook erg lastig. Wanneer is het koekje nu het lekkerst? Hoe werkt de oven? Welke verpakking spreekt het meeste aan? Hoeveel stop je er in een doos? Wat moet het kosten?

Maak een keuze uit de volgende opdrachten voor de leerlingen in jouw groep:

- 1 Iedere groep maakt zijn eigen koekje. Wat gaat er goed en wat niet?
- 2 Verbeter het koekje tot het beste en lekkerste resultaat en maak er het recept bij. Alle recepten samen worden een receptenboek.
- 3 Welke verpakking past er het beste bij jullie koekje? Maak eerst een schets/ontwerp en maak hem vervolgens digitaal. Hoe groot met het doosje worden? Plak het ontwerp op het juiste formaat doosje.
- 4 Vouw de verpakking/het doosje. Maak eerst mooie tekeningen van jullie koekje op het papier of karton.
- 5 Maak een fotoshoot met jullie koekje. De foto's moeten zo gemaakt zijn dat je het koekje direct wilt kopen.
- 6 Wat kost het om jullie koekje te maken? Dat is de inkoopprijs. Voor hoeveel geld kun je ze dan verkopen? Je moet natuurlijk wel winst maken. Kun je ook een actie bedenken? Bijvoorbeeld 4 halen=3 betalen?
- 7 Kun je ook een gezond koekje ontwerpen of jullie koekje gezonder maken?
- 8 Maak een reclamefolder met al jullie koekjes. Deel deze uit en houd een verkoopmiddag. Hoe regel je wisselgeld? Oefen alvast met het geld teruggeven. Bijvoorbeeld als een koekje 2 euro kost en iemand geeft 5 euro wat krijgt hij dan terug?
- 9 Organiseer een wedstrijd. Wie bakt het lekkerste koekje van school/de klas? Of welke vader of moeder bakt het lekkerste koekje? Verwerk de uitslag in een tabel en grafiek. Welk koekje vinden de leerkrachten, de jongens, de meiden, de bovenbouw etc. het lekkerste?
- 10 Maak koekjes van klei, papier maché etc.
- 11 Een kapot koekje in een doosje is natuurlijk erg vervelend, want dat wil de klant niet. Hoe zorg je ervoor dat je koekje heel blijft?
- 12 Maak mooie raamschilderingen van koekjes.
- 13 Maak een koekjeswinkel of bakkershoek in de klas. Oefen de verschillende rollen.
- 14 Maak een reclame voor de radio en 1 voor de televisie. Waar moet je aan denken?
- 15 Hoe werkt de oven? Wat is gevaarlijk? Waar moet je op letten? Schrijf een stappenplan voor het gebruik van de oven. Dit mag ook in een vlog of animatiefilmpje.
- 16 Weeg de verschillende koekjes. Leg ze van licht naar zwaar. Sorteert ze op kleur etc. Dit kan natuurlijk met echte koekjes, maar ook met de gemaakte koekjes van klei.
- 17 Lees verschillende recepten en kookboeken. Welke zijn duidelijk en welke kunnen beter en waarom?