

Beroepen

Bakker



UITLEG

Een bakker bakt brood in de bakkerij. Het is een oud beroep dat al bestond in de tijd van de Oude Egyptenaren. Van deeg kneedt de bakker in zijn bakkerij (werkplaats) een brood. Dit wordt in de oven gebakken en verkocht. Maar hij bakt niet alleen brood hoor! Maar ook taart, gebak en nog veel meer dingen.

THEMAHOEK

Themahoek: 'De Kinderbakkerij'

Doel: Kinderen laten kennismaken met het beroep bakker en hen stimuleren om te spelen en te leren over bakken en broodproductie.

1. Inrichting van de hoek

- Werkgebied:
 - Een grote tafel of werkbank om als 'werkblad' te dienen.
 - Opbergrekken voor bakgereedschap en ingrediënten.
- Bakkerijmaterialen:
 - Bakgereedschap zoals deegrollers, mengkommen, bakvormen, spatels en weegschalen.
 - Ingrediënten zoals bloem, suiker, eieren, boter en melk i.c.m. de verpakkingen
 - Ovens en broodmachines.
 - Producten zoals brood, gebakjes, koekjes en taarten.
- Kleding:
 - Bakkersmutsen, schorten en ovenwanten.
 - Naamplaatjes voor de 'bakkers'.
- Decoratie:
 - Posters met afbeeldingen van verschillende soorten brood, gebak en bakgereedschap.
 - Foto's van bakkers aan het werk.

2. Activiteiten in de hoek

- Rollenspel:
 - Kinderen spelen de rol van bakker, klant en winkelbediende.
 - Ze kunnen samen werken aan het 'bakken' van verschillende lekkernijen zoals brood, taartjes en koekjes.
- Eenvoudige bakprojecten:
 - Laat kinderen eenvoudige bakprojecten uitvoeren, zoals het 'bakken' van een (nep)brood of taart met (peelgoed)ingrediënten.
 - Gebruik kindvriendelijke gereedschappen en materialen.
- Recepten volgen:
 - Leer kinderen hoe ze eenvoudige recepten kunnen volgen, zoals het mengen van 'ingrediënten' en het 'knedden' van deeg.
 - Laat ze oefenen met het meten en wegen van ingrediënten.
- Bakkerswinkel spelen:
 - Laat kinderen een bakkerijwinkel opzetten waar ze hun gebakken producten kunnen verkopen aan andere kinderen.
 - Gebruik geld en kassa's voor een realistische ervaring.

3. Themaweek Ideeën

- Gastspreker:
 - Nodig een bakker uit om te komen praten over zijn/haar werk.
 - Laat de gast vragen beantwoorden en een korte demonstratie geven van eenvoudige baktaken.
- Excursie:
 - Bezoek een lokale bakkerij.
 - Laat de kinderen zien hoe professionele bakkers aan het werk zijn en welke apparatuur ze gebruiken.
- Bakprojectweek:
 - Organiseer een project waarbij kinderen elke dag werken aan een groot bakproject in de themahoek.
 - Laat ze samenwerken en verschillende rollen uitproberen.
- Knutselochtend:
 - Laat de kinderen hun eigen bakgereedschap of bakkerijproducten maken met karton, stof en andere knutselmaterialen.
 - Maak miniatuurmodellen van bakkerijproducten.
 - Ontwerp of vouw bakkersmutsen, schorten en wanten.
- Competitie:
 - Organiseer een wedstrijd waarbij kinderen in teams een bepaald bakproduct moeten 'bakken' en decoreren binnen een tijdslimiet.
 - Laat een jury (bijvoorbeeld leraren of ouders) de projecten beoordelen en prijzen uitreiken.

4. Verdiepingsthema's

- Geschiedenis van het bakken:
 - Bespreek hoe het bakken in de loop der tijd is veranderd en welke soorten brood en gebak er vroeger waren.
 - Laat foto's zien van historische en moderne bakkerijen.
- Materialen en gereedschap:
 - Leer de kinderen over de verschillende bakgereedschappen en materialen die bakkers gebruiken.
 - Bespreek hoe ze verschillende texturen en smaken kunnen creëren.
- Veiligheid en hygiëne:
 - Bespreek het belang van veiligheid en hygiëne in de bakkerij.
 - Laat kinderen nadenken over hoe ze veilig en schoon kunnen werken.
- Kleur en decoratie:
 - Bespreek hoe bakkers verschillende kleuren en decoraties gebruiken om hun producten aantrekkelijk te maken.
 - Laat kinderen experimenteren met het decoreren van nepgebakjes.
- Voeding en gezondheid:
 - Praat over gezonde bakproducten en hoe bakkers gezonde ingrediënten kunnen gebruiken.
 - Bespreek hoe voeding en dieet een rol spelen in het bakkerijwerk.

Met deze themahoek kunnen kinderen niet alleen spelen en plezier hebben, maar ook waardevolle lessen leren over het bakkersvak, samenwerking en het belang van creativiteit en precisie in het bakken. Het biedt een rijke leeromgeving die het beroep bakker op een tastbare en boeiende manier tot leven brengt.