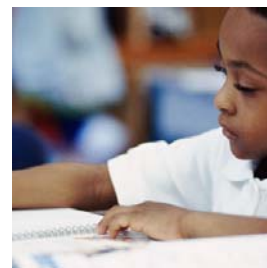




International Primary Curriculum

geweldig leren, geweldig lesgeven, een geweldige ervaring



CHOCOLADE

Voedsel

Een unit voor kinderen van 8 en 9 jaar

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	2
Inleiding	3
Basisinformatie	5
Leerdoelen	6
Startpunt	10
Kennisoogst	12
Uitleg van het thema	13
The Big Picture	15
Leerdoelen Kunstzinnige vorming	18
Taken Kunstzinnige vorming	19
Leerdoelen Aardrijkskunde	21
Taken Aardrijkskunde	22
Leerdoelen Geschiedenis	25
Taken Geschiedenis	26
Leerdoelen ICT	29
Taken ICT	30
Leerdoelen Natuur	32
Taken Natuur	33
Leerdoelen Techniek	36
Taken Techniek	37
Internationale Leerdoelen	39
Internationale Taken	40
Beoordeling	42
Leer- en Hulpmiddelen	44
Voorbeeldbrief aan de ouders	46

Inleiding

DIT IS EEN UNIT VAN HET INTERNATIONAAL CURRICULUM VOOR HET BASISONDERWIJS.

Het International Primary Curriculum (IPC, Internationaal Curriculum voor het Basisonderwijs) is ontwikkeld ter ondersteuning van de leerkrachten zodat de vier hoofddoelen kunnen worden bereikt. Deze zijn:

- kinderen helpen de vakkennis, vaardigheden en begrip te leren die zij nodig hebben om de wereld om hun heen te begrijpen
- kinderen helpen de persoonlijke vaardigheden te ontwikkelen die zij nodig hebben om actief deel te kunnen nemen aan de wereld gedurende hun gehele leven
- kinderen helpen een internationale denkrichting te ontwikkelen naast het bewust zijn van hun eigen nationaliteit
- alle bovengenoemde doelen bereiken op een manier die rekening houdt met hedendaags onderzoek naar hoe kinderen leren en hoe zij kunnen worden aangemoedigd om een leven lang te leren.

HET IPC HEEFT EEN SIMPELE, DOCH VEELOMVATTENDE STRUCTUUR.

Alles is gebaseerd op helder gedefinieerde leerdoelen die de vakinhoudelijke, persoonlijke en internationale kennis, vaardigheden en inzichten beschrijven die kinderen nodig hebben gedurende de diverse fasen van het primair onderwijs.

De units bestaan uit praktische activiteiten die de leerkrachten kunnen gebruiken in de klas én een schat aan overig ondersteunend materiaal. De opbouw van elke unit is zodanig dat de leerervaringen van de kinderen zo stimulerend mogelijk zijn.

Op deze manier levert het IPC twee van de drie hoofdfasen van de planning. Het biedt zowel het curriculum dat voorschrijft wat kinderen zouden moeten leren en wat zij zouden moeten doen gedurende de diverse stadia van hun schoolleven, maar ook een gedetailleerd curriculum dat leerkrachten in de klas kunnen gebruiken. Als leerkracht heeft u alleen eventuele verbeteringen aan te brengen en gegevens te actualiseren die noodzakelijk zijn om in uw specifieke klas en op uw specifieke locatie het IPC te gebruiken.

Wij geloven dat leren de belangrijkste gebeurtenis is op elke school en wij willen dat kinderen plezier hebben in het onderwijs dat via het IPC plaatsvindt. Wij willen echter ook dat u tegelijkertijd plezier heeft in het werken hiermee. Indien u

opmerkingen heeft die ons kunnen helpen om het leren van kinderen te verbeteren en om hun en uw eigen plezier hierin te vergroten, neem dan vooral contact met ons op.

Basisinformatie

Deze unit duurt ongeveer acht weken.

Na Startpunt, Kennisoogst en Uitleg van het thema, die ongeveer 8 uur in beslag nemen, zal er per vak nog 8 uur aan Kunstzinnige vorming, Geschiedenis en Aardrijkskunde, 12 uur aan Natuur, 16 uur aan Techniek en 4 uur aan de internationale taken besteed worden.

Als u de unit vier dagen per week gedurende twee uur gebruikt, kunt u de volgende indeling maken:

- 1 week Startpunt, Kennisoogst en Uitleg van het thema
- 1 week Kunstzinnige vorming
- 1 week Aardrijkskunde
- 1 week Geschiedenis
- 1½ week Natuur
- 2 weken Techniek
- ½ week Internationale taken

Deze tijdsindicaties zijn flexibel en hangen van uw specifieke situatie af.

Leerdoelen

LEERDOELEN KUNSTZINNIGE VORMING

De kinderen:

- 2.1 weten hoe een aantal kunstenaars en ontwerpers uit het heden en het verleden – waaronder enkele uit het gastland en het thuisland – doelbewust vormen, materialen en processen gebruikt
- 2.3 zijn in staat kunst te gebruiken om hun kijk op chocolade tot uitdrukking te brengen
- 2.4 zijn in staat materialen, ontwerpen en technieken te gebruiken die geschikt zijn voor de opdracht
- 2.5 zijn in staat hun eigen ontwerpen en driedimensionale werk te bespreken door uit te leggen wat zij gedaan hebben en waarom
- 2.6 zijn in staat over kunstwerken – waaronder reclames – te praten en redenen voor hun mening te geven

LEERDOELEN AARDRIJKSKUNDE

De kinderen:

- 2.1 weten hoe bepaalde plaatsen beïnvloed worden door cacao-productie en door 'slash en burn' technieken
- 2.3 weten hoe het verbouwen van cacao in sommige plaatsen het leven van mensen beïnvloedt
- 2.8 zijn in staat kaarten van verschillende schaalgrootte te gebruiken om de ligging en geografische kenmerken met betrekking tot gebieden waar cacao verbouwd wordt vast te stellen
- 2.9 zijn in staat secundaire bronnen te gebruiken om informatie over cacao-productie en 'slash en burn' te vergaren
- 2.11 zijn in staat hun geografische kennis en begrip door middel van het stellen en beantwoorden van vragen over cacao-productie en 'slash en burn' over te brengen
- 2.12 begrijpen hoe cacao-producerende gebieden binnen een bredere geografische context passen

LEERDOELEN GESCHIEDENIS

De kinderen:

- 2.1 hebben kennis van de belangrijkste gebeurtenissen, data en kenmerken van samenlevingen die betrokken zijn bij de geschiedenis van chocolade
- 2.2 hebben kennis van de manier waarop mensen in deze perioden leefden – met name met betrekking tot exploratie in de zestiende eeuw
- 2.3 hebben kennis van de belangrijkste overeenkomsten en verschillen tussen de bestudeerde samenlevingen uit het verleden
- 2.5 zijn in staat informatie over de geschiedenis van chocolade en andere voedingsmiddelen uit eenvoudige bronnen te vergaren
- 2.6 zijn in staat hun kennis en begrip aan te wenden om eenvoudige vragen over de geschiedenis van chocolade, geld en veranderende voedselgewoonten te beantwoorden

LEERDOELEN ICT

De kinderen:

- 2.2 hebben kennis van enkele ICT-toepassingen in het dagelijks leven
- 2.4 zijn in staat opgeslagen informatie over chocolade uit diverse bronnen – waaronder het Internet – te vinden en te gebruiken
- 2.5 zijn in staat ICT als ondersteuning en presentatiemiddel te gebruiken bij hun opdrachten voor andere vakken – met name Natuur
- 2.7 zijn in staat met betrekking tot de productie van chocolade keuzen te maken bij het vergaren van informatie en problemen op te lossen

LEERDOELEN NATUUR

De kinderen:

- 2.2 zijn in staat informatie over cacao productie uit eenvoudige teksten te verzamelen

- 2.3 begrijpen het belang van het vergaren van wetenschappelijk bewijsmateriaal om hun onderzoek naar chocolade te ondersteunen
- 2.10 hebben kennis van de veelvoorkomende bomen die in de schoolomgeving kunnen groeien
- 2.24 zijn in staat bomen naar hun kenmerken te groeperen
- 2.31 zijn in staat veelvoorkomende materialen en voorwerpen op basis van hun eigenschappen te vergelijken en weten hoe deze de productie en kwaliteit van chocolade beïnvloeden
- 2.34 begrijpen dat verschillende materialen geschikt zijn voor verschillende doeleinden – met name met betrekking tot het produceren en adverteren van chocolade.

LEERDOELEN TECHNIEK

De kinderen

- 2.1 weten dat de manier waarop chocoladeproducten ontworpen en gemaakt worden hun bruikbaarheid beïnvloedt
- 2.2 zijn in staat chocoladeproducten die in een specifieke behoefte voorzien te ontwerpen en te maken
- 2.4 zijn in staat tekeningen voorzien van een beschrijving te maken en te gebruiken als ontwerp voor het produceren en adverteren van hun zelfgemaakte chocolade
- 2.5 zijn in staat bij het maken van hun eigen chocoladeproducten met enige precisie eenvoudig gereedschap te gebruiken
- 2.6 zijn in staat verbeteringen voor hun ontwerpen en chocoladeproducten voor te stellen en door te voeren
- 2.7 zijn in staat de manieren waarop alledaagse chocoladeproducten- en wikkels in een bepaalde behoefte voorzien vast te stellen
- 2.8 zijn in staat verbeteringen voor alledaagse chocoladeproducten- en wikkels voor te stellen

INTERNATIONALE LEERDOELEN

De kinderen

- 2.1 hebben kennis van een aantal overeenkomsten en verschillen met betrekking tot handel tussen de verschillende thuislanden en handel tussen de thuislanden en het gastland
- 2.2 hebben kennis van de manieren waarop deze overeenkomsten en verschillen de levens van de mensen beïnvloeden
- 2.3 zijn in staat handelsactiviteiten en eetgewoonten te onderkennen die anders zijn dan, maar gelijkwaardig aan, die van hen

Startpunt

Noot: Het is van essentieel belang om vóór de aanvang van dit onderwerp na te gaan of er kinderen met een voedselallergie zijn - voor kinderen met suikerziekte of een allergie voor noten kan dit fatale gevolgen hebben.

WE KUNNEN DIT NIET GENOEG BENADRUKKEN. ZELFS SPOREN VAN NOTEN KUNNEN VOOR EEN KLEIN AANTAL KINDEREN ERNSTIGE GEVOLGEN HEBBEN. BEGIN IN GEVAL VAN TWIJFEL NIET AAN DE PRAKTISCHE TAKEN.

Dit is vast een populaire unit! U kunt beginnen met een smaaktest – richt daarbij de aandacht op waarom chocolade zo populair is.

U hebt nodig:

- enige vrijwilligers. Zorg ervoor dat ze geen allergie hebben voor de voedingsmiddelen die ze gaan proeven – of dat ze geen hekel aan de smaak hebben!
- blinddoeken
- een schoon werkoppervlak – ook al is dit een wetenschappelijke test, het blijft een maaltijd
- een aantal voedingsmiddelen om te vergelijken, bijvoorbeeld:
- pure chocolade, in kleine stukjes gesneden
- melkchocolade, in kleine stukjes gesneden
- witte chocolade, in kleine stukjes gesneden
- chips – gekruid of gezouten
- noten – zoet en gezouten
- gedroogd fruit, in kleine stukjes gesneden.

Vervolgens:

- Zorg ervoor dat alles onder hygiënische omstandigheden gebeurt.
- Gebruik een schoon keukenmes om de eetwaren die gesneden kunnen worden in gelijke stukjes te verdelen.
- Doe de vrijwilligers een blinddoek om. Laat ze twee dingen proeven en vraag welke ze het lekkerst vinden.
- Doe de test nog een keer – deze keer knijpt de vrijwilliger zijn neus dicht. Het kan zijn dat ze niets 'proeven'. (U weet zelf wel dat het moeilijk is om iets te proeven met

een verstopte neus!)

- Zorg dat het een betrouwbare test is door genoeg kinderen te laten proeven.
- Maak een verslag van de bevindingen. Welke eetwaren genieten de voorkeur? Komt er één duidelijk naar voren?

Wie is er een zoetekauw? Wie eet er liever iets hartigs? Jonge kinderen geven niet alleen om de smaak de voorkeur aan zout en zoet eten, maar ook omdat ze de energie nodig hebben voor een actieve levensstijl.

Gebruik tijdens deze activiteit zo veel mogelijk eetwaren waar chocolade is in gebruikt.

Kennissoogst

Ga na wat de kinderen al over chocolade weten. Waar komt het vandaan, hoe wordt het gemaakt? De kinderen stellen zich voor dat ze Sjakie uit “Sjakie en de Chocoladefabriek” zijn. Nu gaan ze echter een echte chocoladefabriek bezoeken – niet die van Willie Wonka.

- Wat verwachten ze er te zien?
- Wat gebeurt er in de fabriek?
- Wat wordt er aan de fabriek geleverd?
- Waar komt het vandaan?
- Hoe komt het daar terecht?
- Wat gaat erin, wat rolt eruit?
- Wat wordt er in de fabriek gemaakt?
- Hoe wordt het verpakt en gedistribueerd?
- Hoe komt het in de winkel terecht?
- Waarom koop je en eet je het – waarom koop je het ene merk liever dan het andere?

Ze zouden een chocolademachine kunnen tekenen.

Tenslotte zou u een flow-chart op kunnen hangen. ‘Dit denken wij dat er gebeurt bij het vervaardigen van chocolade’. Naarmate de kinderen meer over de verschillende stadia leren, kunnen ze hun vermoedens vervangen door de feiten.

Uitleg van het thema

Leg aan de kinderen uit dat jullie samen van alles over chocolade te weten gaan komen – waar het vandaan komt, hoe het wordt gemaakt en hoe het wordt gebruikt.

TIJDENS KUNSTZINNIGE VORMING:

- gaan we na hoe een ontwerp de verkoop van een product kan bevorderen
- gaan we van alles te weten komen over chocoladewikkels
- gaan we onze eigen wikkels ontwerpen
- gaan we van alles over de kunststijlen van de Azteken leren
- gaan we een kopje voor chocoladedranken maken

TIJDENS AARDRIJKSKUNDE:

- gaan we na waar de cacaobomen groeien
- gaan we van alles te weten komen over het klimaat en andere factoren die de groei van cacaobomen beïnvloeden
- gaan we van alles te weten komen over andere gewassen

TIJDENS GESCHIEDENIS:

- gaan we het belang van de cacaobonen voor de handel onderzoeken
- gaan we onderzoeken wie er voor het eerst chocolade meenam naar Europa
- gaan we onderzoek doen naar voedsel en angsten

TIJDENS ICT

- gaan we het Internet gebruiken om meer over chocolade te weten te komen

TIJDENS NATUUR:

- gaan we van alles leren over de cacaoboom, de bloesems, de vruchten en de zaden
- gaan we na hoe de cacaobonen worden geoogst
- gaan we het verband tussen energie en chocolade bekijken
- gaan we na waarom chocoladewikkels van speciaal materiaal worden gemaakt.

TIJDENS TECHNIEK:

- gaan we zelf chocoladeproducten verzinnen en maken.

We gaan ook na hoe chocolade verkocht wordt en welke zoetigheden er het lekkerst worden gevonden in verschillende delen van de wereld.

En we gaan ook chocolade eten!

The Big Picture

Achtergrond

Er is een lange geschiedenis verbonden aan chocolade. De Azteken en de indianen uit het Amazonegebied kenden al een chocoladedrank toen de eerste Europeanen daar aankwamen. Ze stampten de zaadjes van de cacaoboom fijn en voegden er maïs, boter, chilipepers, vanille en water aan toe. De gedroogde bonen werden als geld gebruikt (10 bonen voor een konijn).

Hernando Cortez uit Spanje kwam in 1521 in Zuid-Amerika aan. Hij ontdekte de cacaodrank en bracht het mee terug naar Europa. De kok van een Spaanse koning ontdekte dat het beter smaakte als je er suiker in plaats van chilipepers aan toevoegt. Aanvankelijk konden alleen rijke mensen zich chocolade veroorloven.

De cacaoboom groeit in Zuid- en Midden-Amerika, West-Afrika en in Zuidoost-Azië. Cacaoplantages hebben een tropisch klimaat nodig. De cacaoboom is vrij teer. Hij heeft warmte en water nodig maar kan niet tegen een te hete zon en wind. De boom groeit doorgaans onder andere tropische bomen. De boom groeit tot een hoogte van zes tot tien meter en heeft weinig takken. Na vier of vijf jaar krijgt de boom mooie roze bloemen. De vruchten groeien dicht tegen de stam aan en zijn ongeveer vijftien centimeter lang. Elke vrucht heeft ongeveer dertig tot veertig zaden (cacaobonen). Aanvankelijk zijn de vruchten groen, en als ze rijpen worden ze geel. De bonen zelf zijn paars en het vruchtvlees is wit.

De vruchten worden met lange messen geoogst en daarna naar het dorp gebracht. Daar worden ze voorzichtig opengesneden zodat de bonen niet beschadigd worden. De bonen worden uit het vruchtvlees gepeld en onder bananenbladeren gelegd om te gisten. Na een week zijn ze bruin en ruiken en smaken ze als cacao. Daarna worden ze in de zon gedroogd. Als de bonen eenmaal droog zijn, worden ze in linnen balen verpakt en verscheept.

In de fabriek wordt er van de cacaobonen chocolade gemaakt. Eerst worden de bonen schoongemaakt en dan worden ze in een grote oven geroosterd. Daarna verdwijnen de bonen in een machine die een vloeibare pasta van de bonen maakt. De pasta wordt geperst en het vet dat eruit komt is de cacao boter. De boter, suiker en pasta gaan de pan in en worden twee tot drie dagen geroerd. En dan heb je chocolade! Voor twintig chocoladerepen heb je de oogst van één cacao boom nodig.

De Zwitser Daniel Peter maakte in 1876 voor het eerst melkchocolade door er eenvoudigweg melk aan toe te voegen.

Marktgewassen

Marktgewassen worden in het ene land verbouwd en zijn niet voor eigen gebruik, maar worden aan andere landen verkocht. Het verbouwen van marktgewassen heeft enorme gevolgen voor het milieu. De opbrengst kan gering zijn. Fair Trade-organisaties geven boeren een betere opbrengst voor hun producten.

Tijdens de laatste vijftig jaar werden er in ontwikkelingslanden grote stukken land bestemd voor het verbouwen van één bepaald gewas, zoals katoen, maïs, soja, suikerbieten en cacao. De landen verkopen deze marktgewassen aan de ontwikkelde landen om er hun schulden mee af te lossen.

Veel arme landen hebben schulden bij rijke landen. De rijke landen hebben ze geld geleend en dat zullen ze nooit terug kunnen betalen. Dus betalen ze jaar na jaar rente over de schuld – de kosten van de lening – zonder dat de schuld ooit kleiner wordt. Onlangs zijn er ontwikkelingen op gang gebracht om de schulden van de arme landen kwijt te schelden. Het kost de rijke landen relatief weinig en de arme landen krijgen de kans om opnieuw te beginnen.

Maar hoe betalen de arme landen hun schuld?

Eén manier is de verkoop van gewassen die de rijke landen willen kopen. De rijke landen betalen voor deze marktgewassen en de arme landen geven de rijke landen hun geld terug in de vorm van rente op de lening. De rijke landen halen hier twee keer voordeel uit – ze hebben de marktgewassen én de rente op hun lening wordt betaald.

Vaak is het land niet geschikt om deze marktgewassen te verbouwen. Omdat de grond niet vruchtbaar genoeg is, of omdat er niet genoeg regen valt, worden er vaak chemische producten aan de grond toegevoegd. Het kan zijn dat het land geïrrigeerd moet worden met water dat ergens anders vandaan moet komen. Het kan zijn dat de gewassen met pesticiden beschermd moeten worden.

Arme boeren kunnen zich dit soort technologie niet veroorloven. Vaak kopen grote bedrijven dan het land op omdat zij wel over de technologie beschikken om marktgewassen te verbouwen. In sommige landen trekken arme mensen de bossen in en kappen en verbranden ze de bomen om er nieuwe landbouwgrond van te maken.

In andere landen verhuizen de mensen naar de stad om te proberen een bestaan op te bouwen. Daar wonen ze vaak onder armzalige en ongezonde toestanden in sloppenwijken aan de rand van de stad. Soms verhuizen alleen de mannen naar de stad en laten ze hun families achter.

In de dorpen worden de traditionele gewassen die door de gemeenschap werden gegeten niet meer verbouwd. Moeders kunnen hun kinderen niet meer

met een traditioneel dieet grootbrengen. Ze moeten met het geld dat door de mannen uit de stad wordt opgestuurd eten kopen. Omdat er op het land marktgewassen worden verbouwd, is het moeilijk voor arme landen om hun eigen bevolking te voeden. Dit leidt tot een slechte gezondheid en ondervoeding.

Organisaties zoals Fair Trade proberen hieraan iets te doen. Ze kopen direct van de boeren en verkopen het voor een goede prijs.

Leerdoelen Kunstzinnige vorming

De kinderen:

- 2.1 weten hoe een aantal kunstenaars en ontwerpers uit het heden en het verleden – waaronder enkele uit het gastland en het thuisland – doelbewust vormen, materialen en processen gebruikt
- 2.3 zijn in staat kunst te gebruiken om hun kijk op chocolade tot uitdrukking te brengen
- 2.4 zijn in staat materialen, ontwerpen en technieken te gebruiken die geschikt zijn voor de opdracht
- 2.5 zijn in staat hun eigen ontwerpen en driedimensionale werk te bespreken door uit te leggen wat zij gedaan hebben en waarom
- 2.6 zijn in staat over kunstwerken – waaronder reclames – te praten en redenen voor hun mening te geven

Taken Kunstzinnige vorming

TAAK 1

(LEERDOELEN KUNSTZINNIGE VORMING 1, 4, 5, 6)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

In groepjes vergelijken de kinderen chocoladewikkels.

- Welke wikkel vinden zij het leukst?
- Waarom juist die?
- Wat staat erop dat je zo aanspreekt?

Laat de kinderen onderling hun ideeën en resultaten uitwisselen.

- Wat staat er op de wikkel?

Sommige informatie staat erop omdat het een wettelijke verplichting is. Andere informatie omdat mensen het willen weten. Dus de ingrediënten staan vermeld op de wikkel omdat het een wettelijk voorschrift is; de energiewaarde is een verwachting van de consument. De ontwerper moet de tekst zo op de wikkel zien te passen dat het niet te saai overkomt.

Bespreek advertenties voor chocoladeproducten.

Wat proberen ze over te brengen? Hoe doen ze dit?

Bekijk zo mogelijk een aantal televisiereclames.

VERWERKINGSACTIVITEIT

Individueel ontwerpen de kinderen hun eigen wikkel en gebruiken daarbij hun kennis van kleuren, woorden, enzovoort. Daarna laten ze het ontwerp aan een klasgenoot zien en leggen ze uit waarom ze voor bepaalde kleuren, ontwerpen, enzovoort hebben gekozen.

(VISUEEL-RUIMTELIJKE, INTERPERSOONLIJKE, VERBAAL-LINGUISTISCHE INTELLIGENTIE)

TAAK 2

(LEERDOELEN KUNSTZINNIGE VORMING 1, 2, 3)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Ga op onderzoek naar Zuidamerikaanse kunststijlen – met name die van de Azteken.

De Azteken dronken hun chocoladedrank uit speciale kopjes. Laat de kinderen een oud Azteeks patroon voor een kopje ontwerpen (geometrische patronen).

Gebruik www.indians.org/welker/aztec.htm voor nader onderzoek.

VERWERKINGSACTIVITEIT

De kinderen gebruiken verf en klei om hun kopje te maken en te versieren. Daarna bakken en glazuren ze het kopje.

(VISUEEL-RUIMTELIJKE, LICHAAMELIJK-KINESTHETISCHE INTELLIGENTIE)

VERDIEPINGSTAAK

(LEERDOELEN KUNSTZINNIGE VORMING 1, 4)

VERWERKINGSACTIVITEIT

De kinderen ontwerpen een reclamecampagne voor een nieuw soort chocolade die ze hebben verzonnen. De campagne moet mensen ervan overtuigen dat hun product beter is dan een ander. De nadruk moet liggen op wat er zo speciaal is aan dit merk.

Ze moeten reclames voor televisie, kranten en aanplakborden plannen. Deze reclames moeten van hetzelfde ontwerp uitgaan als de wikkels – een ‘huisstijl’.

(VISUEEL-RUIMTELIJKE, INTERPERSOONLIJKE INTELLIGENTIE)

Leerdoelen Aardrijkskunde

De kinderen:

- 2.1 weten hoe bepaalde plaatsen beïnvloed worden door cacaoproductie en door 'slash en burn' technieken
- 2.3 weten hoe het verbouwen van cacao in sommige plaatsen het leven van mensen beïnvloedt
- 2.8 zijn in staat kaarten van verschillende schaalgrootte te gebruiken om de ligging en geografische kenmerken met betrekking tot gebieden waar cacao verbouwd wordt vast te stellen
- 2.9 zijn in staat secundaire bronnen te gebruiken om informatie over cacaoproductie en 'slash en burn' te vergaren
- 2.11 zijn in staat hun geografische kennis en begrip door middel van het stellen en beantwoorden van vragen over cacaoproductie en 'slash en burn' over te brengen
- 2.12 begrijpen hoe cacaoproducerende gebieden binnen een bredere geografische context passen

Taken Aardrijkskunde

TAAK 1

(LEERDOELEN AARDRIJKSKUNDE 1, 3, 8, 9, 11, 12)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

In groepen onderzoeken de kinderen waar de cacao's groeien (Zuid- en Midden-Amerika, West-Afrika en Zuidoost-Azië). Laat de kinderen deze gebieden op een blinde kaart inkleuren.

- Welk klimaat hebben die landen/gebieden?
- Welke invloed heeft het verbouwen van cacao's op het milieu?
- Hoe beïnvloedt het verbouwen van cacao's het leven van de mensen?

Laat de kinderen op onderzoek gaan naar inkomen, pesticiden en nieuwe agrarische methoden. Ze kunnen gebruik maken van het Internet.

TAAK 2

(LEERDOELEN AARDRIJKSKUNDE 1, 3, 8, 9, 11, 12)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

In groepjes onderzoeken de kinderen het verbouwen van andere marktgewassen – bijvoorbeeld suiker en koffie.

- Waar worden de gewassen verbouwd?
- Waarom juist daar?
- Wat gebeurt er met de producten?
- Wat importeren de gast- en thuislanden?

VERWERKINGSACTIVITEIT

De kinderen tekenen of fotograferen een plaatselijke winkel of marktkraam en geven aan welke producten marktgewassen zijn.

(LOGISCH-MATHEMATISCHE, VISUEEL-RUIMTELIJKE INTELLIGENTIE)

TAAK 3

(LEERDOELEN AARDRIJKSKUNDE 1, 3, 8, 9, 11, 12)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Laat de kinderen nagaan wat er bedoeld wordt met ‘slash en burn’ (het kappen van bos en verbranden van onontgonnen land). Waar doet men dit? Ga na wat de gevolgen zijn voor de regenwouden.

Leg uit aan de kinderen dat mensen soms uit noodzaak het milieu schaden – dat ze niet met opzet het milieu schade toebrengen. Als de kinderen voorbeelden van soortgelijke praktijken uit hun omgeving kunnen aangeven, leg er dan een verband mee.

VERWERKINGSACTIVITEIT

Laat de kinderen hun ideeën hierover verwerken en presenteren – door middel van een toneelstukje, gedicht of verhaal. Bespreek klassikaal de voor- en nadelen van dit soort praktijken. De kinderen zouden in groepjes de verschillende standpunten – voor en tegen deze praktijken – aan de rest van de klas kunnen voordragen.

(INTERPERSOONLIJKE, INTRAPERSONLIJKE, VERBAAL-LINGUÏSTISCHE INTELLIGENTIE)

VERDIEPINGSTAAK

(LEERDOELEN AARDRIJKSKUNDE 1, 3, 8, 9, 11, 12)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Verwijs terug naar de Kennisoogst en activiteiten tijdens Geschiedenis en Aardrijkskunde waar regenwouden werden besproken.

Maak klassikaal een mind map over regenwouden. Laat de kinderen op zoek gaan naar informatie over regenwouden. Als onderwerp zouden ze bijvoorbeeld planten, dierenwereld, verschillende landen, enzovoort kunnen kiezen

Ze zouden de informatie in een aantal ‘waar of niet waar’ beweringen kunnen verwerken die dan door de rest van de klas overwogen worden. Daarna kan tijdens de verwerkingsactiviteit de informatie op posters worden aangebracht.

VERWERKINGSACTIVITEIT

Laat ze de informatie op posters aanbrenen. Ze kunnen hierbij gebruikmaken van de volgende boodschappen:

- Tropische regenwouden zijn de oudste ecosystemen op aarde. In hun huidige vorm bestaan ze al 70 tot 100 miljoen jaar.
- Er verdwijnt ten minste 25 miljoen hectare regenwoud per jaar - ongeveer de grootte van Italië.
- In de regenwouden komt ongeveer de helft van de 5 tot 10 miljoen soorten planten en dieren voor die we kennen.
- Er leven 750.000 verschillende soorten insecten, waarvan 300.000 soorten kevers, en 30.000 verschillende soorten spinnen in de regenwouden.
- Als we in het huidige tempo blijven doorgaan met de vernietiging van regenwouden, is er in 2050 nog maar ongeveer 5% van alle regenwouden over.
- Er zijn ongeveer 1,4 miljoen soorten planten en dieren bekend op aarde. Het kan zijn dat er nog meer dan 4 miljoen onbekende soorten zijn.
- Gemiddeld worden er per dag 137 soorten levende wezens met uitroeiing bedreigd in de tropische regenwouden.
- Een kwart van alle medicijnen die we tegenwoordig kennen, is afkomstig van planten uit regenwouden.

(VISUEEL-RUIMTELIJKE, INTERPERSOONLIJKE INTELLIGENTIE)

Leerdoelen Geschiedenis

De kinderen:

- 2.1 hebben kennis van de belangrijkste gebeurtenissen, data en kenmerken van samenlevingen die betrokken zijn bij de geschiedenis van chocolade
- 2.2 hebben kennis van de manier waarop mensen in deze perioden leefden – met name met betrekking tot exploratie in de zestiende eeuw
- 2.3 hebben kennis van de belangrijkste overeenkomsten en verschillen tussen de bestudeerde samenlevingen uit het verleden
- 2.5 zijn in staat informatie over de geschiedenis van chocolade en andere voedingsmiddelen uit eenvoudige bronnen te vergaren
- 2.6 zijn in staat hun kennis en begrip aan te wenden om eenvoudige vragen over de geschiedenis van chocolade, geld en veranderende voedselgewoonten te beantwoorden

Taken Geschiedenis

TAAK 1

(LEERDOELEN GESCHIEDENIS 1, 2, 3, 5, 6)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

De Azteken kenden al een chocoladedrank voordat de eerste Europeanen daar aankwamen. Laat de kinderen onderzoeken welke ingrediënten ze gebruikten en op welke manier die drank verschilt van de chocoladedrank die we tegenwoordig kennen; en wie er voor het eerst chocolade naar Europa terugbracht.

Misschien hebben ze de volgende informatie nodig:

Chocolade wordt gemaakt van de vruchten van de cacaoboom en wordt gebruikt als smaakstof en als ingrediënt voor dranken en verschillende soorten zoetigheden. De Spanjaarden namen vanuit Zuid-Amerika chocolade mee naar Europa. Na de invasie van Hernando Cortez in 1519 ontdekten de Spanjaarden waar de Azteken cacao voor gebruikten. Cacao verscheen in 1657 voor het eerst in Engeland. In de Verenigde Staten werd er voor het eerst in 1765 chocolade vervaardigd in de buurt van Dorchester, Massachusetts. In de VS lag in het begin van de jaren '90 in de 20e eeuw de jaarlijkse productie van chocolade en verwante zoetigheden boven 1,2 miljoen ton. De jaarlijkse consumptie in de VS was toen ongeveer 5,1 kilo per persoon.

(NATURALISTISCHE INTELLIGENTIE)

TAAK 2

(LEERDOELEN GESCHIEDENIS 1, 2, 3, 5, 6)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Laat de kinderen op zoek gaan naar informatie over Hernando Cortez.

- Wat ontdekte hij, waar en wanneer?

Feiten: Cortez was een Spaanse ontdekkingsreiziger die in 1521 het Azteekse Rijk veroverde. Zijn blanke huid en baard overtuigde Montezuma II en de Azteekse bevolking ervan dat Cortez de god Quetzalcoatl was, in wiens terugkomst zij geloofden. Hij veroverde en vernietigde de Azteekse hoofdstad Tenochtitlan en bouwde er Mexico Stad. Buiten de ruïnes van de voornaamste tempel is er nu niets meer over van die stad.

VERWERKINGSACTIVITEIT

De kinderen vertellen zijn levensverhaal in woorden en beelden.

(VERBAAL-LINGUIÏSTISCHE, VISUEEL-RUIMTELIJKE INTELLIGENTIE)

TAAK 3

(LEERDOELEN GESCHIEDENIS 1, 2, 3, 5, 6)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Ga klassikaal op onderzoek naar de historische handelsroutes van cacaobonen (dit kan verbonden worden met de aardrijkskundetaken).

VERWERKINGSACTIVITEIT

De kinderen tekenen de routes op een wereldkaart.

(VISUEEL-RUIMTELIJKE INTELLIGENTIE)

TAAK 4

(LEERDOELEN GESCHIEDENIS 1, 2, 3, 5, 6)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Bespreek klassikaal een aantal voorbeelden van voedselangsten. Veel verschillende soorten voedsel hebben ooit bij mensen angsten opgeroepen. In 1820 in de VS dacht men dat tomaten giftig waren; in 1610 bestond er een wet in Frankrijk die het eten van aardappelen verbood; knoflook sloeg in eerste instantie niet aan bij de Britten. In de achttiende eeuw in Midden-Amerika werd chocola een duivelsdrank genoemd. Als je het dronk, zou je door de duivel bezeten worden. Gebruik zo mogelijk voorbeelden uit het gastland en de thuislanden.

Onderzoek waarom mensen angsten hebben voor bepaalde soorten voedsel.

- Zijn er etenswaren die men tegenwoordig niet eet? Worden ze als vies of gevaarlijk beschouwd? Is er iets anders mis mee?

Veel culturen en religies hebben strenge regels over wat je wel en niet mag eten. Neem tijdens de behandeling van dit onderwerp eventuele culturele verschillen in acht.

VERWERKINGSACTIVITEIT

De kinderen noteren en bespreken de bevindingen.

(INTERPERSOONLIJKE INTELLIGENTIE)

VERDIEPINGSTAAK

(LEERDOELEN GESCHIEDENIS 1, 2, 3, 5, 6)

De kinderen stellen zich voor dat ze samen met Hernando Cortez op reis zijn.
Ze beschrijven hun eerste kennismaking met chocolade – en de eerste keer dat ze het proeven. Waarom besluiten ze het mee te nemen naar Europa?

Leerdoelen ICT

De kinderen:

- 2.2 hebben kennis van enkele ICT-toepassingen in het dagelijks leven
- 2.4 zijn in staat opgeslagen informatie over chocolade uit diverse bronnen – waaronder het Internet – te vinden en te gebruiken
- 2.5 zijn in staat ICT als ondersteuning en presentatiemiddel te gebruiken bij hun opdrachten voor andere vakken – met name Natuur
- 2.7 zijn in staat met betrekking tot de productie van chocolade keuzen te maken bij het vergaren van informatie en problemen op te lossen

Taken ICT

Er bestaan veel websites die aandacht besteden aan biologisch voedsel. Ze kunnen leiden naar websites over chocolade. Laat kinderen de websites in paren bekijken.

- www.hydra.org.uk - De grootste biologische vereniging in Europa – ook handige tips over biologisch tuinieren
- www.purefood.org - Campaign for Food safety – eenvoudige tips voor een betere voeding
- www.soilassociation.org - The Soil Association – bevat ook een lijst met biologische bedrijven en tien redenen om over te stappen op organisch voedsel
- www.sustainweb.org - Sustain – uitgebreide website over duurzame landbouw
- www.ethicalconsumer.org - Ethical Consumer Research Association – informatie en vraagstukken over ethische bedrijven
- www.fooddirectory.co.uk - Food Foundation – informatie over de voordelen van gezonde voeding

TAAK 1
(LEERDOELEN ICT 2, 4, 5, 7)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Kinderen vormen paren en gaan op het Internet zoeken naar verstandige manieren om gewassen die het milieu niet schaden te verbouwen.

- Waarom kopen mensen biologisch voedsel?
- Hoe worden de gewassen verbouwd?
- Wat is een biologisch chocoladegewas?

(LOGISCH-MATHEMATISCHE, NATURALISTISCHE INTELLIGENTIE)

TAAK 2

(LEERDOELEN ICT 2, 4, 5, 7)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Kinderen gebruiken in paren het Internet om informatie te vergaren over chocolade als voedselbron.

- Wat zit er in een reep melkchocolade?
- Waarom eet je een chocoladereep?
- Is het erg als je er te veel van eet?
- Waarom?

(LOGISCH-MATHEMATISCHE, NATURALISTISCHE INTELLIGENTIE)

VERDIEPINGSTAAK

(LEERDOELEN ICT 2, 4, 5, 7)

De kinderen ontwerpen een website om hun eigen chocoladeproducten te promoten (kan verbonden worden aan de Verdiepingstaak Kunstzinnige vorming).

(VISUEEL-RUIMTELIJKE, INTERPERSOONLIJKE INTELLIGENTIE)

Leerdoelen Natuur

De kinderen:

Onderzoek

- 2.2 zijn in staat informatie over cacao productie uit eenvoudige teksten te verzamelen
- 2.3 begrijpen het belang van het vergaren van wetenschappelijk bewijsmateriaal om hun onderzoek naar chocolade te ondersteunen
- 2.10 hebben kennis van de veelvoorkomende bomen die in de schoolomgeving kunnen groeien
- 2.24 zijn in staat bomen naar hun kenmerken te groeperen
- 2.31 zijn in staat veelvoorkomende materialen en voorwerpen op basis van hun eigenschappen te vergelijken en weten hoe deze de productie en kwaliteit van chocolade beïnvloeden
- 2.34 begrijpen dat verschillende materialen geschikt zijn voor verschillende doeleinden – met name met betrekking tot het produceren en adverteren van chocolade.

Taken Natuur

TAAK 1
(LEERDOELEN NATUUR 2, 10, 24)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Begin met dit raadsel:

- Wat groeit er aan bomen, heeft de vorm van een meloen en zit vol met bonen?

In paren gaan de kinderen met behulp van boeken en andere hulpbronnen op zoek naar informatie over:

- Hoe ziet de cacao boom eruit – hoogte, vruchten, zaadjes, bladeren, bloemen, enzovoort?

Laat ze dit vergelijken met bomen in hun eigen omgeving.

- Wat zijn de overeenkomsten?
- Wat zijn de verschillen?

VERWERKINGSACTIVITEIT

De kinderen verwerken de overeenkomsten en verschillen in een tabel.

(NATURALISTISCHE INTELLIGENTIE)

TAAK 2
(LEERDOELEN NATUUR 2, 3)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Onderzoek klassikaal de voedingswaarde van chocolade. Een chocoladereep bestaat voornamelijk uit energie – veel energie. Als al die energie in één keer vrij zou komen, zou het als een staaf dynamiet ontploffen. De energie wordt langzaam door je lichaam verbrand.

VERWERKINGSACTIVITEIT:

De kinderen verwerken deze informatie in een grafiek:

Hoe lang duurt het om een chocoladereep te eten: 1 minuut

Hoe lang duurt het om het te verbranden:

Hardlopen	14 minuten
Wandelen	52 minuten
Zwemmen	24 minuten
TV kijken	4 uur
Slapen	5 uur

- Waarom is het belangrijk om naast het eten van chocolade ook aan lichaamsbeweging te doen?
- Wat gebeurt er met al deze energie als je die niet verbrandt?

(LOGISCH-MATHEMATISCHE INTELLIGENTIE)

TAAK 3

(LEERDOELEN NATUUR 2, 31, 34)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

In groepjes gaan de kinderen enkele chocoladewikkels nader bekijken. Vraag ze waar de wikkels van gemaakt zijn. De wikkels beschermen de chocolade tegen andere geuren en smaken.

- Waarom is dat belangrijk?

Laat ze dit door middel van een test onderzoeken.

- Wat zou je nog meer kunnen gebruiken om de chocolade tegen andere geuren en smaken te beschermen?

Wikkel stukjes chocolade in verschillende soorten materialen – papier, folie, plastic. Stop ze samen met voedingswaren die een sterke geur hebben in een plastic zak – bijvoorbeeld stukjes ui of geperste knoflook - en sluit de zak af. Laat de zak een paar dagen liggen. Haal de chocolade uit de zak en proef hem. Welke wikkel werkte het best?

VERDIEPINGSTAAK
(LEERDOELEN NATUUR 3, 31)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

In paren onderzoeken de kinderen de uitwerking van hitte op verschillende soorten chocolade.

Geef ze de volgende instructies:

Leg kleine stukjes van de verschillende soorten chocolade in folie cakevormpjes, of 'bootjes' gemaakt van aluminiumfolie, en laat deze op heet water drijven – niet heter dan heet kraanwater.

Observeer wat er gebeurt.

Noteer hoe lang het duurt voor de chocolade smelt en in welke volgorde dit gebeurt – begin met de chocolade die het eerst helemaal gesmolten is.

Laat het water afkoelen en observeer wat er gebeurt. Noteer hoe lang het duurt voor de chocolade weer hard geworden is en in welke volgorde dit gebeurt.

VERWERKINGSACTIVITEIT

De kinderen verwerken de resultaten in een staafdiagram.

(LOGISCH-MATHEMATISCHE INTELLIGENTIE)

Leerdoelen Techniek

De kinderen

- 2.1 weten dat de manier waarop chocoladeproducten ontworpen en gemaakt worden hun bruikbaarheid beïnvloedt
- 2.2 zijn in staat chocoladeproducten die in een specifieke behoefte voorzien te ontwerpen en te maken
- 2.4 zijn in staat tekeningen voorzien van een beschrijving te maken en te gebruiken als ontwerp voor het produceren en adverteren van hun zelfgemaakte chocolade
- 2.5 zijn in staat bij het maken van hun eigen chocoladeproducten met enige precisie eenvoudig gereedschap te gebruiken
- 2.6 zijn in staat verbeteringen voor hun ontwerpen en chocoladeproducten voor te stellen en door te voeren
- 2.7 zijn in staat de manieren waarop alledaagse chocoladeproducten- en wikkels in een bepaalde behoefte voorzien vast te stellen
- 2.8 zijn in staat verbeteringen voor alledaagse chocoladeproducten- en wikkels voor te stellen

Taken Techniek

TAAK 1
(LEERDOELEN TECHNIEK 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Chocoladerepen bevatten vaak gedroogd fruit en noten. Laat de kinderen in paren nieuwe ingrediënten voor een chocoladereep bedenken.

De kinderen maken mixen van verschillende soorten noten en gedroogde vruchten (let op voor allergieën!) en vergelijken de populariteit en smaak. Zorg dat dit onder hygiënische omstandigheden gebeurt.

Ze kunnen bijvoorbeeld de volgende combinaties proberen: pijnappel en kleine stukjes abrikoos, of rozijnen en pinda's.

VERWERKINGSACTIVITEIT

De kinderen noteren welke combinaties het populairst zijn en verzinnen een marktstrategie voor het nieuwe product.

- Wie is de doelgroep?
- Wie zal het kopen?
- Wat gaat het kosten en hoe gaat de wikkel eruitzien?

(NATURALISTISCHE, INTERPERSOONLIJKE INTELLIGENTIE)

TAAK 2
(LEERDOELEN TECHNIEK 1, 2, 5, 6, 7, 8)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

De kinderen gaan hun eigen chocoladereep maken. Laat ze het onderstaande recept volgen.

Je hebt nodig:

- twee eetlepels cocoapoeder
- twee theelepels suiker – vruchtensuiker voor gladde chocolade

- een theelepel ongezoeten boter of plantaardig bakvet
- een bain-marie-pan

Vervolgens:

- Met behulp van een volwassene brengen ze het water aan de kook.
- Doe het gas uit en stop de ingrediënten in de bovenste pan.
- Roer tot het een glad geheel vormt.
- Schenk het beslag op vetvrij papier.
- Laat het hard worden, snij het in stukjes en proef het.

Je kunt de smaak aanpassen door de hoeveelheden van elk ingrediënt te variëren.

Als je er extra cocoa aan toevoegt, krijg je donkerdere chocolade. Als je er melk aan toevoegt, krijg je melkchocolade.

VERDIEPINGSTAAK

(LEERDOELEN TECHNIEK 1, 2, 5, 6, 7, 8)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

De kinderen maken in paren een chocoladereep zoals beschreven staat in Taak 2. Ze voegen er de ingrediënten uit Taak 1 aan toe om zo een unieke en originele reep te maken. Eventuele kopers testen de repen. Hoe zouden ze de smaak kunnen verbeteren?

(LICHAMELIJK-KINESTHETISCHE, INTERPERSOONLIJKE INTELLIGENTIE)

Internationale Leerdoelen

De kinderen

- 2.1 hebben kennis van een aantal overeenkomsten en verschillen met betrekking tot handel tussen de verschillende thuislanden en handel tussen de thuislanden en het gastland
- 2.2 hebben kennis van de manieren waarop deze overeenkomsten en verschillen de levens van de mensen beïnvloeden
- 2.3 zijn in staat handelsactiviteiten en eetgewoonten te onderkennen die anders zijn dan, maar gelijkwaardig aan, die van hen

Internationale Taken

TAAK 1

(INTERNATIONALE LEERDOELEN 1, 2)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Onderzoek klassikaal de beschikbaarheid van Fair Trade-producten en andere vergelijkbare producten in zowel het gastland als de thuislanden. Welke producten zijn er verkrijgbaar; welke ingrediënten worden er gebruikt?

Catalogi die Fair Trade-producten adverteren, zouden als hulpbron gebruikt kunnen worden.

Gebruik ook www.biggar-net.co.uk/equalexchange/cocoa.htm voor nader onderzoek.

Verzamel zo mogelijk voorbeelden van deze producten en stal ze uit.

Wie koopt deze producten en waarom? Kinderen zouden aan ouders en vrienden kunnen vragen of ze deze producten willen kopen als ze boodschappen gaan doen.

Misschien zijn er geen Fair Trade-producten verkrijgbaar. Misschien kun je in plaats daarvan voesel kopen dat plaatselijk wordt geproduceerd. Wie geeft daar de voorkeur aan? Waarom?

TAAK 2

(INTERNATIONALE LEERDOELEN 1, 2, 3)

ONDERZOEKSACTIVITEIT

Verzamel een aantal lekkernijen uit het gastland en de thuislanden.

- Wat vonden kinderen lekker in andere landen waar ze gewoond hebben en dat ze nu niet kunnen krijgen? Misschien krijgen ze lekkernijen opgestuurd uit het thuisland.

VERWERKINGSACTIVITEIT

Ieder kind kiest een lekkernij en beschrijft deze – of deelt een stukje – samen met een klasgenoot. Dit kunnen zowel eigengemaakte, culturele en andere soorten voedsel zijn als producten die je in de winkel kunt kopen.

De kinderen bekijken de commerciële producten en geven op een kaart aan waar ze verkocht worden.

(INTERPERSOONLIJKE, INTRAPERSONLIJKE INTELLIGENTIE)

VERDIEPINGSTAAK
(INTERNATIONAAL LEERDOEL 1)

De kinderen schrijven naar plaatselijke leveranciers en onderzoeken welke lekkernijen er het meest geliefd zijn. Geef je op als vrijwilliger om nieuwe producten te proeven!

Beoordeling

Beoordeling kan gedurende het gehele thema. De leerdoelen kunnen in een klassenboek worden genoteerd waarin de eisen op elk moment vastgelegd kunnen worden. U kunt ook alleen de uitzonderingen vastleggen: als bijvoorbeeld het grootste deel van de klas de gespecificeerde leerdoelen behaalt, kunt u volstaan met het vastleggen van de kinderen die eruit springen en diegenen die de doelen niet halen. Zodoende kunt u de aandacht tijdens de activiteiten die opnieuw naar die leerdoelen verwijzen speciaal op die kinderen richten.

Kennis – de 'kennis hebben van'-leerdoelen kunnen aan het eind van de Geschiedenis-, Aardrijkskunde-, Natuur- en Techniek-componenten worden getoetst.

Vaardigheden – de 'in staat zijn'-leerdoelen kunnen worden geobserveerd en vastgelegd terwijl de kinderen ermee bezig zijn.

Begrip – de 'begrijpen dat'-leerdoelen kunnen worden getoetst door over de observaties die u tijdens de unit doet een oordeel te vormen.

Laat de kinderen aan het eind van deze unit zichzelf beoordelen. Ze moeten de volgende titels gebruiken bij het noteren van hun nieuw verworven kennis, vaardigheden en begrip – 'nieuwe dingen die ik **weet** over chocolade, 'nieuwe dingen die ik kan **doen**' en 'nieuwe dingen die ik **begrijp**'. Afhankelijk van de klas kunt u besluiten om de 'weet'- en 'begrijp'-aspecten voor deze beoordelingstaak samen te voegen. Praat individueel met de kinderen over de nauwkeurigheid van hun zelfbeoordeling.

De kinderen stellen zich voor dat ze ontdekkingsreizigers zijn. In een verafgelegen land ontdekken ze een nieuwe lekkernij met een nieuwe smaak.

Ze beschrijven wat ze gaan doen.

- Wat doen ze met de ontdekking?
- Hoe behandelen ze de verbouwers van dit nieuwe voedsel?
- Hoe introduceren ze het in hun eigen land?
- Hoe noemen ze het en hoe gaan ze het distribueren?
- Hoe zorgen ze ervoor dat iedereen iets heeft aan de ontdekking?

Vraag de kinderen hun werk te evalueren – wat deden zij goed, wat kan verbeterd worden, wat vonden zij het meest/minst interessant?

Wat was de leukste manier van werken – alleen/ met z'n tweeën/ kleine groep/ grote groep/ klassikaal?

Wat was de leukste manier om je bevindingen aan de anderen over te brengen – tekenen/ schrijven/ praten/ zingen/ in kaart brengen, enzovoort?

Dit evaluatieaspect zal de ontwikkeling van hun persoonlijke doelen ondersteunen.

Leer- en Hulpmiddelen

BENODIGDHEDEN

- blinddoeken
- pure chocolade, in kleine stukjes gesneden
- melkchocolade, in kleine stukjes gesneden
- witte chocolade, in kleine stukjes gesneden
- chips – gekruid of gezouten
- noten – zoet en gezouten
- gedroogd fruit, in kleine stukjes gesneden
- kommen en keukengerei
- een aantal chocoladewikkels
- video met reclames van chocolade
- pottenbakkersklei, verf en glazuur
- plakkaatverf/pennen van verschillende kleuren
- kopieën van wereldkaarten
- aluminiumfolie
- plastic zakjes
- ui/knoflook
- folie cakevormpjes
- verschillende soorten chocolade
- verschillende soorten noten en gedroogde vruchten
- cacaopoeder
- suiker – vruchtensuiker voor gladde chocolade
- ongezouten boter of plantaardig bakvet
- bain-marie-pan
- vetvrij papier
- melk

SOFTWARE

- pakket voor het ontwerpen van websites

WEBSITES

- www.hydra.org.uk
- www.purefood.org
- www.soilassociation.org
- www.sustainweb.org
- www.ethicalconsumer.org
- www.fooddirectory.co.uk
- www.indians.org/welker/aztec.html
- www.biggarr-net.co.uk/equalexchange/cocoa.htm

Voorbeeldbrief aan de ouders

Deze brief is slechts als voorbeeldbrief bedoeld. U kunt de brief aanpassen aan uw eigen stijl (maar vermeld dan wel dezelfde informatie).

Geachte ouders,

Gedurende de komende acht weken gaan wij van klas ____ werken met een thematische unit die zich richt op 'Chocolade'.

Deze unit is onderdeel van 'The International Primary Curriculum', het internationaal curriculum voor het basisonderwijs. Dit curriculum beschrijft zeer nauwkeurig wat kinderen zullen leren - de leerdoelstellingen - op drie verschillende niveaus:

- de vakken van het curriculum. De leerdoelstellingen voor elk vak zijn minstens even uitdagend als die in het curriculum van het thuisland. In veel gevallen zijn de leerdoelstellingen zelfs uitdagender.
- Persoonlijke ontwikkeling – de kenmerken waardoor kinderen verantwoordelijke en onafhankelijke leerlingen worden.
- Internationaal begrip – dat de kinderen helpt het gevoel te ontwikkelen voor zowel de onafhankelijkheid van hun eigen land en cultuur, als de onderlinge afhankelijkheid tussen landen en culturen.

Elke unit is gebaseerd op diverse doelen die afgeleid zijn van de leerdoelstellingen voor een of meerdere vakken.

Deze unit richt zich op Kunstzinnige vorming, Aardrijkskunde, Geschiedenis, ICT, Natuur en Techniek.

TIJDENS KUNSTZINNIGE VORMING:

- gaan we na hoe een ontwerp de verkoop van een product kan bevorderen
- gaan we van alles te weten komen over chocoladewikkels
- gaan we onze eigen wikkels ontwerpen
- gaan we van alles over de kunststijlen van de Azteken leren
- gaan we een kopje voor chocoladedranken maken

TIJDENS AARDRIJKSKUNDE:

- gaan we na waar de cacaobomen groeien
- gaan we van alles te weten komen over het klimaat en andere factoren die de groei van cacaobomen beïnvloeden
- gaan we van alles te weten komen over andere gewassen

TIJDENS GESCHIEDENIS:

- gaan we het belang van de cacaobonen voor de handel onderzoeken
- gaan we onderzoeken wie er voor het eerst chocolade meenam naar Europa
- gaan we onderzoek doen naar voedsel en angsten

TIJDENS ICT:

- gaan we het Internet gebruiken om meer over chocolade te weten te komen

TIJDENS NATUUR:

- gaan we van alles leren over de cacaoboorn, de bloesems, de vruchten en de zadjes
- gaan we na hoe de cacaobonen worden geoogst
- gaan we het verband tussen energie en chocolade bekijken
- gaan we na waarom chocoladewikkels van speciale materialen worden gemaakt.

TIJDENS TECHNIEK:

- gaan we zelf chocoladeproducten verzinnen en maken.

We gaan ook na hoe chocolade verkocht wordt en welke zoetigheden er het lekkerst worden gevonden in verschillende delen van de wereld.

En we gaan ook chocolade eten!

Alle lessen zijn speciaal geschreven om uw kind de leerdoelen te laten behalen. De kinderen gaan lezen, onderzoeken, schrijven, tekenen en alleen of in groepjes werken. De vorderingen van uw kind gaan wij na door middel van

bepaalde activiteiten en door de kinderen te vragen uitleg te geven - wellicht ook aan u - over hun werk.

Wij weten dat u geïnteresseerd bent in het schoolwerk van uw kind. Indien mogelijk willen wij u vragen regelmatig met uw kind te bespreken wat hij/zij gedaan heeft en of uw kind u ook 'les mag geven'.

Misschien kunt u samen met uw kind nagaan welke producten er in uw keukenkastjes cacao bevatten. Of maak er een spelletje van om zo veel mogelijk reclames voor chocolade op aanplakborden, in tijdschriften en op televisie te vinden.

Als uw kind op onderzoek uit moet, kunt u hem/haar helpen, maar doe het onderzoek alstublieft niet zelf! Als u de kans krijgt om hun interesse in de ideeën die tijdens dit thema naar voren komen verder aan te wakkeren, grijp die kans dan aan – maar uw enthousiasme en interesse zijn het belangrijkste..

Aan het eind van de unit hopen wij dat uw kind alle leerdoelen heeft behaald. Ook hopen wij dat zij een fijne tijd in de klas hebben gehad. En wij hopen dat u ervan genoten heeft uw kind met zoveel enthousiasme te hebben zien werken. Als u opmerkingen heeft over het werk van uw kind, neemt u dan alstublieft contact met ons op.