



Ondernemend leren

Bij ondernemend leren gaat het om het omzetten van ideeën in daden. Daden die betekenisvol zijn voor anderen.

De kinderen van OBS Het Rastholt hebben een eigen kooklokaal waar ze afhaalmaaltijden voor de buurt klaarmaken samen met een topkok, restaurantjes organiseren en koekjes bakken met de onderbouw onder het motto 'Denk-durf-doe'. Alle leerlingen van de school doen mee. Zo maken kinderen van groep 1, 2 en 3 appelflappen, koekjes en pizza's voor de buurt, samen met een ex-bakker. Groep 4 en 5 maken soep met ballen samen met een kok van een cateringbedrijf, groep 6 en 7 maakten een driegangenu met een topkok en leerlingen van groep 8 runnen een heel restaurant samen met scholieren van de school voor VO, afdeling Horeca. De leerlingen koken niet alleen in het kooklokaal, maar ze krijgen er ook rekenonderwijs.

Een betekenisvolle leeromgeving creëren waar kinderen hun talenten kunnen laten zien

Als kinderen koken voor mensen (die ook nog betalen voor het eten), komt het erop aan dat ze dat goed en op tijd doen. In het filmpje zie je dat er kinderen zijn die extra letten op de ontvangst van gasten en een vriendelijke houding tonen. Andere kinderen willen dat het eten lekker en gezond is en genieten van het koken op zich. Sven ontdekt dat hij koken zó leuk vindt dat hij zich kan voorstellen dat hij dat later gaat doen voor zijn beroep. Weer andere kinderen ontdekken dat ze goed zijn in het rekenaspect of zichzelf overwinnen als er stress is.

Koken in een kooklokaal met professionele mensen, voor gasten uit de buurt, zorgt voor een betekenisvolle leeromgeving. Het behouden van de onderne-

Klik hier om het item te bekijken

“Wat we samen maken is echt. Mensen zitten erop te wachten!”





“We hebben van ons zelf-verdiende geld ook schorten gekocht met Kinderkook-lokaal erop.”

mende houding die jonge kinderen van nature hebben, is belangrijk als bagage voor de toekomst. Fouten maken mag, en bij tegenslag weer opkrabbelen is een ijzersterke vaardigheid. Bij het maken van afhaalmenu's kan van alles misgaan. Wie weleens kijkt naar kookprogramma's op tv, ziet dat plannen en luisteren naar de chef-kok van groot belang zijn. De kinderen ervaren dat ook in het kooklokaal en zoeken samen oplossingen voor problemen die op hun pad komen. Kinderen maken na schooltijd afspraken bij elkaar thuis om recepten uit te proberen, nemen ook gekookte gerechtjes mee om leerkrachten te laten proeven en er feedback op te krijgen. Tijdens dit proces ontdekken ze hun eigen talenten en het talent van andere kinderen.

Rekenen in het kooklokaal

Elke kookactiviteit brengt een scala aan rekenactiviteiten met zich mee. Starten vanuit de concrete handeling en het na het oefenen weer toepassen op een hoger niveau in de concrete situatie levert didactisch veel mogelijkheden op en is voor kinderen motiverend. De jongste kinderen wegen met een balans, vergelijken hoeveelheden, leren begrippen hanteren als zwaar en licht, leren tien koekjes aftellen en in een zakje doen, zien en begrijpen het idee van kopen

en betalen. Voor groep 4 en 5 zijn het wegen van ingrediënten, werken met litermaten, verdelen van de balletjes in de soep en wisselgeld teruggeven uitdagende leerstof. Voor groep 6 en 7 zijn de inhoudsmaten met een komma heel vanzelfsprekende rekenactiviteiten bij het koken, en in groep 8 leren leerlingen de productietijd bepalen, want er zitten mensen te wachten! De temperatuur van de oven is ook iets dat steeds terugkomt. Ook het bedenken van oplossingen en elkaars oplossingen beoordelen bij rekenproblemen is vanzelfsprekend in het kooklokaal. Zo had de chef-kok die met groep 6/7 een dressing voor het afhaalmenu maakte het over één deel azijn en drie delen olie. Kinderen moesten met elkaar de juiste hoeveelheid voor hun portie uit zien te rekenen. Door te proeven gingen ze zichzelf controleren. Wij gaan uit van dit rekenmodel.

Mentaal handelen	Verwoorden / communiceren	Formeel handelen (formele bewerkingen uitvoeren)
		Voorstellen - abstract (representeren van de werkelijkheid aan de hand van denkmodellen)
		Voorstellen - concreet (representeren van objecten en werkelijkheidssituaties in concrete afbeeldingen)
		Informeel handelen in werkelijkheidssituaties (doen)



Het kooklokaal, de plek waar veel gebeurt

Als je als school duidelijk bent in wat je doet en wat je belangrijk vindt, word je ook gevraagd voor nieuwe initiatieven van buiten. Als dat past bij de doelen van ondernemend leren, is het vaak een waardevolle aanvulling. Zo heeft de school een diëtiste aangeboden gekregen in het kader van het gemeentelijke thema 'Jongeren Op Gezond Gewicht, samen werken

aan een gezonde omgeving'.

De kinderen gaan met haar aan de slag om gezonde pasta te maken. Ze leren die zelf te koken en nemen het recept plus de ingrediënten mee naar huis om het gerecht ook nog eens thuis klaar te maken. Iedereen in een dorp of wijk zet zich in om gezond eten, drinken en bewegen voor jongeren aantrekkelijker te maken. De kinderen van het kooklokaal ook!

Tips voor de leerkracht bij het werken met een kookactiviteit

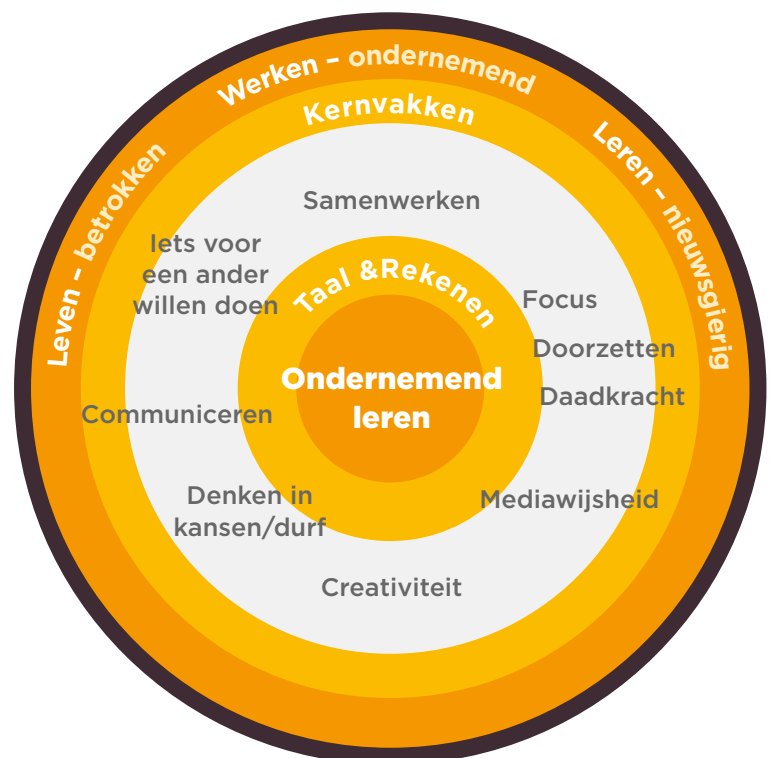
Jarno Zwiers, leerkracht uit de bovenbouw, is al vanaf het begin van ondernemend leren enthousiast over de mogelijkheden. Zijn tips:

1 Ouders of buurtbewoners kunnen klant zijn, maar ook ondernemers in de buurt. De kinderen wordt bijvoorbeeld gevraagd om een gerechtje te maken voor vijftig mensen die een netwerkbijeenkomst over ondernemend talent gaan bijwonen. Of ze maken een gezond welkomstdrankje voor een provinciale bijeenkomst van Kinderbedrijven.

2 Zorg ervoor dat de kinderen een rol kiezen die bij hen past; ze werken vanuit het eigen talent en door het bundelen van deze talenten ontstaat een ijzersterk team.

3 Doe het niet alleen, maar schakel de hulp in van ouders, studenten en ondernemers. De leerlingen leren van ervaren volwassenen ontzettend veel en de opgedane kennis zorgt voor een nog beter resultaat.

4 Kies niet zelf voor de kookactiviteit, maar doe dit ook in overleg met de kinderen. Wanneer zij vanuit hun eigen belevingswereld aan het werk gaan, merk je dat de motivatie en concentratie groter zijn.





Ondernemend leren

Ondernemend leren neemt een belangrijke plaats in binnen ondernemende scholen. Deze vorm van leren stimuleert leerlingen om initiatieven te nemen en samen te werken aan een concreet einddoel. In het boek *Ondernemende kinderen op komst* staan veel voorbeelden van leerlingen die uitgedaagd worden om zelf in actie te komen. Eigen initiatief levert na afloop vaak een extra goed gevoel op. Dat leidt tot een beter zelfbeeld en een hoger zelfvertrouwen. Het helpt leerlingen om te ontdekken waar hun talenten liggen. Bovendien gaan ze zich betrokken voelen bij de wereld om hen heen.

Hoe kunnen we leerlingen voorbereiden op de toekomst waarvan we nog niet weten hoe deze eruit zal zien? Het gaat om kansen zien en verzilveren, om opkrabbelen na een tegenslag, om slim samenwerken, netwerken opzoeken of creëren met behulp van moderne middelen. In Hoogeveen zijn vier ondernemende scholen die op diverse manieren in de dagelijkse praktijk aan de slag gaan om ondernemend gedrag bij kinderen te stimuleren. De ene school richt zich bijvoorbeeld op een bakkerij in de school, of kinderen ontwerpen kaarten. In de andere school zijn kinderen bezig een applicatie te ontwikkelen en in nog een andere school organiseren ze bijvoorbeeld een bioscoop op de woensdagmiddag.

Ondernemende kinderen op komst beschrijft de ervaringen van een aantal scholen en geeft tal van tips om in de eigen onderwijspraktijk aan de gang te gaan. Het gaat om een waardevolle uitgave (harde kaft) met mooie voorbeelden (ondersteund met kleurenfoto's, quotes en links naar filmpjes) die perfect passen bij betekenisvol leren en onderwijs. Het lezen van dit boek maakt enthousiast en zet aan tot nadenken. Het is een 'must' voor de pabo's in Nederland: iedere (toekomstige) leerkracht zou hier kennis van moeten nemen.

