|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp les(senreeks) | Project generositeit |
| Doelen:  B-stroom | V-Hb08 De leerlingen illustreren de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.  V-Hb13 De leerlingen plannen en organiseren de bereidingen en bediening van voeding en dranken.  V-Hb21 De leerlingen gaan duurzaam om met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen.  V-Hb22 De leerlingen passen de juiste attitudes toe om in een team een gemeenschappelijk vooropgesteld doel te bereiken. |
| Onderzoeksvraag, probleemstelling, uitdaging | Het sociaal restaurant in de stad vraagt om hulp bij het bereiden van de middaglunch. |
| Leerinhouden | * Verkenning van materialen en toestellen in sociaal restaurant, vergelijking met deze van school * Bespreking van de uit te voeren taken: planning en organisatie, taakverdeling, gemeenschappelijk doel, verwachting op vlak van attitudes * Duurzaamheid: begripsomschrijving, kritische vergelijking |
| Werkvormen - lesopbouw | 1. Verkenning van sociaal restaurant en sociale diensten in de stad (bedrijfsbezoek): link sociale dienst en horeca 2. Bespreking in de klas: planning en organisatie 3. Uitvoering activiteit 4. Nabespreking |
| Media | * Presentatie voorstelling sociaal restaurant |
| Evaluatiecriteria | * De lln kunnen de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen in het sociaal restaurant aanvullen in een invulrooster. * De lln kunnen hun eigen taak situeren in de organisatie van de activiteit. * De lln beoordelen zichzelf op vlak van duurzaam omgaan met energie, grondstoffen, materialen en toestellen na de activiteit. * De lln beoordelen zichzelf op vlak van teamwork adhv enkele gerichte vragen. Bv Als ik weinig werk had, hielp ik mijn medeleerling. Ja – nee – niet van toepassing |