|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp les(senreeks) | Soepbar |
| Doelen:B-stroom | V-Hb02 De leerlingen onderbouwen een eigen mening. V-Hb05 De leerlingen onderscheiden aspecten in contexten waarin voeding en horeca een belangrijke rol speelt. V-Hb07 De leerlingen handelen methodisch bij het realiseren van een opdracht. V-Hb10 De leerlingen beschrijven de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca. V-Hb13 De leerlingen plannen en organiseren de bereidingen en bediening van voeding en dranken. V-Hb24 De leerlingen reflecteren over hun eigen competenties in relatie tot de mogelijkheden in voeding en horeca. |
| Onderzoeksvraag, probleemstelling, uitdaging | Moet er nog soep zijn? Wat is de favoriete soep van elke klas? |
| Leerinhouden | * Soorten soepen
* Concept soepbar: typische inrichting, klantendoelgroep, gesprek met ondernemer (mogelijkheden, kansen, uitdagingen, valkuilen)
* Werkorganisatie en stappenplan
 |
| Werkvormen - lesopbouw | 1. Verkenning ‘soepbar’concept: bedrijfsbezoek + bespreking inrichting
2. Google-bevraging van klassen
3. Opzoeken van recepten (breng recept van oma mee) ; uittesten ; selectie van soep + onderbouwing mening
4. Uitschrijven van werkplan / organisatie soepbar
5. Individuele reflectie: Hierop let ik als ik later een soepbar opricht: inrichting / aanbod / welke competenties …
 |
| Media | * bedrijfsbezoek
* ICT: Google enquête
* Opzoeken in selectie van websites, kookboeken, recept van oma
 |
| Evaluatiecriteria | * Éénduidige, doeltreffende vragen
* Met voldoende en overtuigende argumenten onderbouwde mening
* Duidelijk en volledig stappenplan / organisatie
* Reflectie van alle elementen: inrichting / aanbod / competenties
 |