|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp les(senreeks) | Past Spaghetti Bolognaise in de gezonde voeding? |
| Doelen:  A = B | V-Ha01 De leerlingen voeren een onderzoek uit bij een realisatie in de context voeding en horeca.  V-Ha04 De leerlingen passen sociale en communicatieve vaardigheden toe.  V-Ha05 De leerlingen onderscheiden aspecten in contexten waarin voeding en horeca een belangrijke rol speelt.  V-Ha06 De leerlingen passen digitale vaardigheden functioneel toe.  V-Ha08 De leerlingen beschrijven grondstoffen die gebruikt worden bij het bereiden van voedingsproducten.  V-Ha010 De leerlingen gebruiken de gepaste technieken bij bereiden en bedienen.  V-Ha13 De leerlingen bereiden en bedienen voeding en dranken.  V-Ha17 De leerlingen passen principes van voedselveiligheid toe bij het handelen met grondstoffen en bereidingen.  V-Ha21 De leerlingen gaan duurzaam om met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen. |
| Onderzoeksvraag of probleemstelling | Kunnen we met de klas een gezond menu bereiden met uitsluitend grondstoffen die komen uit een straal van 20 km? |
| Leerinhouden | * Principes korte keten, duurzaamheid * Horecaconcepten en motivatie van ondernemer, voedselproducent * Basisbereidingen, technieken * Voedselveiligheid en hygiëne |
| Werkvormen - lesopbouw | 1. In duo op zoek gaan naar informatie, uitwerken van een stappenplan … 2. Info opzoeken, verwerking info ivm horecaconcepten & chefs die principe van korte keten toepassen 3. Presentatie van onderzoeksactiviteiten en proces tot realisatie 4. Bezoek aan lokale producent, verkenning en selectie van grondstoffen 5. Basisbereidingen toepassen op (andere) grondstoffen 6. Toepassing van recept 7. Bereiden van een gezonde maaltijd met grondstoffen van nabij 8. Duo presenteert zijn onderzoeksproces van onderzoeksvraag tot realisatie, motivatie |
| Media | * Werkbundel of cursus * Powerpoint presentatie * Demonstratie * Filmfragment getuigenis horecaondernemer * Recepten, stappenplan * Werkstuk, menu, etentje |
| Evaluatiecriteria | * Concreet en logisch stappenplan * Evenwichtige taakverdeling * Objectieve bronnen, bronvermelding * Selectie en verwerking van info * Vlot gebruik maken van ICT bij opzoeken, verwerken, presenteren * Heldere info bij presentatie, overtuigende motivatie * Correct toepassen van basistechnieken * Creatief omspringen met grondstoffen * Mooie, creatieve presentatie * Hygiënisch werken, juist koelen/bewaren, verhitten * Heldere en vlotte taal, zinsbouw * Houding tijdens bedrijfsbezoek, presentatie (non-verbaal) * Actief vragen stellen op bedrijfsbezoek * Openstaan voor commentaar |