|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp les(senreeks) | Chocolade … een feest! |
| Doelen:  A-stroom | V-Ha03 De leerlingen gebruiken vakterminologie op een correcte manier.  V-Ha07 De leerlingen beschrijven de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.  V-Ha15 De leerlingen vergelijken het eigen gezondheidsgedrag met actuele adviezen over een gezonde levensstijl m.b.t. voeding, beweging, hygiëne en welbevinden.  V-Ha24 De leerlingen reflecteren over hun eigen competenties in relatie tot de mogelijkheden in voeding en horeca. |
| Onderzoeksvraag, probleemstelling, uitdaging | Tijdens deze feestdagen draaien de chocolatiers overuren. We verkennen deze wondere wereld! |
| Leerinhouden | * Oorsprong van chocolade * Verwerking van chocolade en specifieke toestellen illustreren * Bereidingen met chocolade, enkele vaktermen * Chocolade en gezonde levensstijl |
| Werkvormen - lesopbouw | 1. Zelfstandig werk: geschiedenis en herkomst van chocolade opzoeken (evt koppelen aan duurzaamheid / Fairtrade) ; activiteiten en aanbod van chocolaterie 2. Recept opzoeken op basis van chocolade (evt per 2 lln) 3. Demonstratie chocolade smelten, tempereren, vormen (film van specifieke toestellen …) 4. Lln maken recept zelfstandig en hebben hierbij ook voor veiligheid en hygiëne 5. Lln proeven verschillende gerechtjes, evalueren, geven feedback 6. Elk gerecht wordt uitgeschreven en geïllustreerd, samengevoegd tot chocoladeboekje |
| Media | * ICT: internet * Handboeken over chocolade * Film (Youtube) * Tekstverwerker (chocoladeboekje) |
| Evaluatiecriteria | * De lln kan zelfstandig ICT gebruiken voor het opzoeken van informatie * De lln kan chocolade situeren binnen een gezonde levensstijl * De lln kan de instructiekaarten van de toestellen raadplegen * De lln kan het recept uitwerken en presenteren * De lln kan de gebruikte vaktermen verklaren (bv fondre, enrober, tempereren, ganache …) |