

Docenteninstructie Activiteit: Samen leven samen koken

Thema: Ik regel het wel

Toelichting en aandachtspunten

Aantal uren	8 – 10 uur
Uitvoering	In tweetallen en met de hele klas
Werkkaarten	Een planning maken
Past bij profiel	EO – HBR

Relatie met kerndoelen vmbo onderbouw

Nederlands (1-10)	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Engels (11-18)	
Wiskunde (19-27)	20, 22, 27
Mens en Natuur (28-35)	35
Mens en Maatschappij (36-47)	36, 37, 38
Kunst en cultuur (48-52)	
Bewegen en Sport (53-58)	

Relatie met Referentiekaders Taal en Rekenen

Nederlands	1F	2F
Gesprekken	1.1 – 1.2 – 1.3	2.1 – 2.2
Luisteren		
Spreken	1.40 – 1.44	
Lezen zakelijk	1.53 – 1.54	2.56 – 2.57
Lezen fictie		
Schrijven	1.77 - 1.79 – 1.93 – 1.95	2.95 – 2.96 – 2.111 – 2.112
Wiskunde	1F	2F
Getallen	1.10 – 1.16 – 1.31 – 1.32 – 1.33	2.8 – 2.9 – 2.10
Verhoudingen		
Meten en meetkunde	1.51	
Verbanden	1.79	





Ik regel het wel

Voor deze activiteit kunnen de leerlingen de volgende websites gebruiken:

- www.passie.horeca.nl;
- www.foodtube.com;
- www.teleac.nl;
- www.24kitchen.nl;
- www.coquinaria.nl.

Deze activiteit zal tussen de 8 – 10 uur duren. De exacte tijd hangt af van de eisen en doelen, die u als docent stelt.

Activiteit	Samen eten samen leven
Stap 1: Oriënteren	Verzamel informatie over het ontstaan van onze multiculturele samenleving Brainstorm over het gerecht wat jullie gaan bereiden
Stap 2: Voorbereiden	Maak je planning Zoek je recept uit en herschrijf deze Maak je werkplanning voor het koken en serveren Maak een boodschappenlijst
Stap 3: Uitvoeren	Kook de gerechten Richt het buffet in
Stap 4: Reflecteren	Proef het eindresultaat

Nodig: Computer(s) met internetverbinding, het **Invulschema: Recept omrekenen** en de **Werkplanning koken**.

Stap 1: Oriënteren

Om de les te starten is het aardig om een eigen onderzoek te doen. Er zijn verschillende mogelijkheden.

Optie 1: Onderzoek in de klas hoeveel leerlingen niet uit Nederland komen. Bespreek welke gerechten bij hun culturen horen.

Optie 2: Onderzoek in de klas hoeveel leerlingen oorspronkelijk uit een ander deel van Nederland komen. Zoek een gerecht dat uit een andere provincie komt. Bijvoorbeeld Zeeuwse Mosselen, Groningse Hete Bliksem etc.

Bij b.

Bekijk: TELEAC: Nederland migratieland – Nieuwkomers naast Autochtonen

De tijdbalk moet aangeven dat de Nederlandse voedingsgewoontes van oudsher al multicultureel zijn.





Ik regel het wel

Informatie:

Al voor het begin van de jaartelling vestigden vreemde stammen en volkeren zich in Nederland. De zuidelijke helft is bezet geweest door de Romeinen, die al veel gebruiken in de lage landen introduceerden. Bekend is ook de komst van de Franse Hugenoten en de Spaans-Portugese joden in latere eeuwen. En natuurlijk had Nederland zijn koloniën waarvandaan veel gebruiken en voorwerpen hierheen kwamen: Suriname, de Nederlandse Antillen, het tegenwoordige Indonesië.

Bron: www.kennislink.nl/publicaties/typisch-nederlands-komt-vaak-uit-andere-landen

Bij e.

Maak gebruik van de op school toegepaste rekenmethodes.

Bij f & g.

Voer een klassengesprek.

Stap 2: Voorbereiden

Bij Gerechten kiezen.

De klas bereidt een driegangensbuffet met voor-, hoofd en nagerechten, samengesteld uit verschillende culturen. Zijn er in de klas weinig culturele verschillen? Laat de leerlingen dan streekgebonden gerechten onderzoeken. Het buffet wordt door de leerlingen gegeten en beoordeeld.

Laat de leerlingen gerechten zoeken die in twee uur bereid kunnen worden.

Bij Recept uitzoeken en herschrijven.

De leerlingen herschrijven hun recept in het **Invulschema: Recept omrekenen**. Richtlijn: het moet op één A4 passen.

Ga uit van een professionele presentatie.

Bij Werkplanning en boodschappenlijst.

Deel de **Werkplanning koken** uit. Hierin maken de leerlingen hun werkplanning.





Ik regel het wel

Stap 3: Uitvoeren

Criteria waarop wordt beoordeeld.

Deze beoordelingscriteria kunt u gebruiken voor het beoordelen van de leerlingen en desgewenst aanvullen. Daarnaast kunt u met behulp van deze criteria de leerlingen zichzelf of elkaar laten beoordelen.

Eisen aan de opdracht
<ul style="list-style-type: none">• Het gerecht moet zijn oorsprong in een ander land hebben.
<ul style="list-style-type: none">• Tijdens het koken en serveren houden jullie de hygiëneregels scherp in de gaten.
<ul style="list-style-type: none">• De gerechten en het buffet moeten er verzorgd uitzien.
<ul style="list-style-type: none">• De koks die het gerecht hebben bereid kunnen ook uitleg geven aan de gasten.

Bij Het buffet inrichten.

De leerlingen maken het restaurant in orde voor het aantal leerlingen in de klas. Dit kan halverwege de mise-en-place van het gerecht waarbij één leerling blijft koken en één leerling het restaurant in orde maakt.

Stap 4: Reflecteren

Bij d.

Deze opdracht kan gezamenlijk in een economie/wiskundeles worden uitgerekend aan de hand van de recepturen (voor twee personen) en de bonnen van de leverancier(s).

