

Docenteninstructie

Lesbrief: Variëren met eten – Thema: Wat is Mens & Dienstverlening?

Toelichting en aandachtspunten

Aantal uren	6 - 10
Uitvoering	Individueel
Werkkaarten	Planning maken
Past bij beroepsgericht examenprogramma	Zorg en Welzijn Economie en Ondernemen Horeca, Bakkerij en Recreatie

Voor deze lesbrief kunnen de leerlingen de volgende websites gebruiken:

- voedingscentrum.nl

Lesbrief	Variëren met eten
Stap 1: Oriënteren	Verzamel informatie over gerechten die jullie thuis vaak eten. Verzamel informatie over de Schijf van Vijf. Brainstorm over een recept dat je in het 'Kookboek van de klas' wilt zetten. Geef 3 recepten punten. Kies het recept.
Stap 2: Voorbereiden	Interview een familielid. Kies opnieuw je recept. Maak je planning. Maak een benodigdhedenlijst.
Stap 3: Uitvoeren	Maak je recept voor in het kookboek.
Stap 4: Afronden en terugkijken	Verzamelen alle recepten. Maak met elkaar van alle recepten een 'Kookboek van de klas'. Blik terug.

In deze lesbrief gaat de leerling een gerecht van thuis kiezen om in het 'Kookboek van de klas' op te nemen. Deze lesbrief is geschikt als hulpmiddel om de klas (nader) kennis met elkaar en elkaars achtergrond te laten maken. Als docent en/of mentor vindt u in de lesbrief vast aanknopingspunten om inhoud te geven aan klassengesprekken. Vanuit Vakcollege Groep zijn hiervoor geen suggesties opgenomen in de lesbrief, omdat naar onze mening slechts de docent kan inschatten hoe veilig de sfeer in de klas is om werkvormen in kleine groepjes, dan wel klassikaal te kunnen doen en welke onderwerpen wel/niet aan de orde kunnen komen.





Variëren met eten

Stap 1: Oriënteren

Bij Informatie verzamelen ad c.

Deze opdracht is toegevoegd om verderop in de thema's een mogelijkheid te hebben om te verdiepen. Later kunt u leerlingen laten terugkijken op hun eigen maaltijd. Een mogelijke verdiepende opdracht is in dit geval het bedenken van een gezonder alternatief, bijvoorbeeld aardappelpuree klaarmaken met sojamelk, worst, spek of vleesvervanger.

Stap 2: Voorbereiden

Bij Interview een familielid over familierecepten

Van het interview kunnen video's of foto's gemaakt worden als er bijvoorbeeld samen een gerecht bereid wordt. Hier kunt u een (presentatie)opdracht aan koppelen of AVO-integratie zoeken.

Stap 3: Uitvoeren

Bij Maak je recept voor in het kookboek

Voor een recept in een kookboek is eenvormigheid een voorwaarde. U kunt differentiëren naar klas door bijvoorbeeld vooraf een stramien te ontwerpen voor de leerling waar het recept in geplaatst moet worden. Het staat u vrij het stramien aan te passen of de leerlingen meer vrije keuzes te geven. Mogelijk kunt u nog een opdracht geven om voor de verplichte gegevens van het recept symbooltjes of pictogrammen te zoeken of te ontwerpen.

Bepaal als docent de focus bij de uitvoering. Ligt de focus op vaardigheden m.b.t. tekstverwerken of ligt deze op de voedingswaarde van het recept gerelateerd aan de Schijf van 5?

Stap 4: Afronden en terugkijken

Bij Het resultaat

U leest hier: 'alle recepten worden verzameld. Met de klas maakt je docent van alle recepten een mooi receptenboek. Je docent geeft aan hoe jullie dit gaan doen.' Bepaal aan de hand van wat er mogelijk is bij u op school en/of in de klas:

- Of u het 'Kookboek van de klas' gaat zelf gaat printen of laat drukken of dat uw leerlingen een digitale versie krijgen (suggestie om als extra opdracht een kostenvergelijking te laten maken).
- Of de geïnterviewden een versie van het 'Kookboek van de klas' ontvangen.
- Welke rol de leerlingen kunnen spelen bij het verzamelen van de recepten en het vormgeven van het 'Kookboek van de klas'. Denk onder andere aan inleiding, voorwoord en inhoudsopgave.
- Of de docent Nederlands een rol kan spelen bij het samenstellen van het boek.
- Of u een kookopdracht aan deze lesbrieven koppelt.

Tip: Nadat een leerling een aantal lesbrieven van dit thema heeft uitgevoerd kan een lesbrieven loopbaanoriëntatie van fase 1 Vakroute gedaan worden.