|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opdracht KPV Mens en Gezondheid (Themaweek)** | | | | |
| **Schoolvak** | ***Zorg en Welzijn***  ***Mens en Gezondheid*** | | |  |
| **Niveau en leerjaar** | *4 KBL* | | | |
| **soort toets:**  **SE** | **opdracht over:** | *Duurzaam kerstdiner*   * *Deel A werkplan* * *Deel B menukaart* | | |
| **versie:** |  | | | |
| **maximale tijd:** | *100 minuten* | | | |
| **te behalen punten:** | 15 punten | |  | |
| **weging voor rapport/SE:** | 1 keer | |  | |
| **normering:** | Vanaf 10 punten heb je een voldoende | | | |
| **hulpmiddelen:** | Laptop | | | |

Het thema van deze themaweek is “duurzaamheid”.

Jullie gaan in tweetallen een driegangen kerstdiner bedenken die duurzaam is. Dit betekent een voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht. **Het budget is 5 euro per persoon**. In totaal bedenken jullie dit kerstdiner voor **20 personen** en het hele diner moet **duurzaam** zijn.



Bekijk het volgende filmpje over duurzaam eten:

<https://www.youtube.com/watch?v=BCcf_hiBZ9U>

**Deze opdracht bestaat uit deel A en deel B:**

1. Deel A is het invullen van een werkplan op de volgende bladzijde. Hier komt het volgende in te staan.

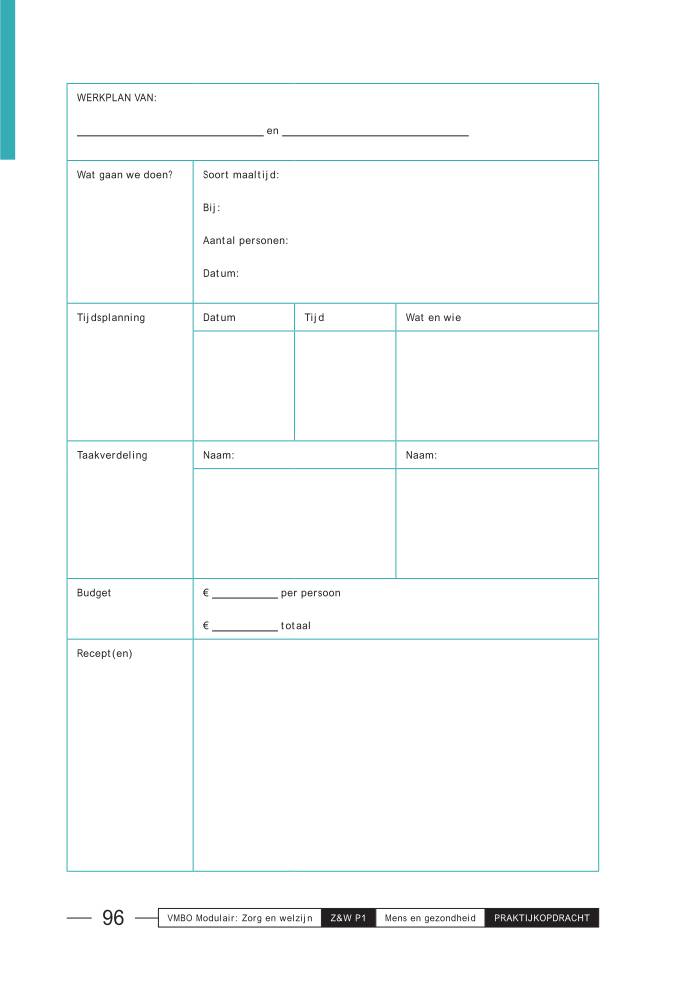
* Wat ga je koken en voor hoeveel personen (drie gangen kerstdiner, 20 personen)
* Tijdsplanning
* Taakverdeling
* Wat is het budget (5 euro per persoon)
* Het recept
* Boodschappenlijst

1. Deel B is jullie menukaart.

* Zoek op internet naar voorbeelden van driegangen menukaarten.
* Op de menukaart staat jullie duurzame voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht in het kerstthema. Jullie vertellen hierin het kort de belangrijkste ingrediënten.

Lever je opdracht via de mail in bij je lesgevende zorg en welzijn docent.

**Deel A. Werkplan**



Afbeelding met tafel

Automatisch gegenereerde beschrijving

**Deel B. Menukaart**

Maak hier je menukaart

**Beoordeling deel A en B**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Leerling**  **namen van groepjes** | **Er is een drie gangen menu bedacht voor 20 personen**  **1 punt** | **Tijdsplanning is gemaakt en correct**      **3 punten**  **(per fout – 1)** | **Er is een taakverdeling**          **1 punt** | **Budget is goed uitgerekend**  **€5 pp**          **1 punt** | **Er zijn 3 recepten die duurzaam zijn**      **3 punten** | **Boodschap**  **penlijst is correct**      **1 punt** | **Menukaart is duidelijk en netjes**      **1 punt** | **Op de menukaart staan de basis ingrediënten beschreven**  **4 punten** | **In totaal 15 punten te behalen**  **15 = cijfer 8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |