|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | taak |  | | Productinformatie | |   **Plan**   |  |  | | --- | --- | | **resultaat** | De student:   * Kent de herkomst van verschillende producten. * Kent de bereidingswijze van verschillende producten * Heeft informatieve fotoverslagen over verschillende productgroepen * Kan een interactieve/informatieve workshop geven over een productgroep | | **vooraf** | * Uitleg opdracht door docent | | **belang** | Om goede voorlichting te kunnen geven aan een klant is het belangrijk om te weten welke producten iemand het best kan eten. Het is makkelijker hier een goed onderbouwde keuze in te maken, als je weet waar een product vandaan komt en hoe het wordt gemaakt.  Met een groepje ga jij je verdiepen in één van de verschillende productgroepen (zuivel, groente en fruit, vlees/vis, granen). Dit doormiddel van een bedrijfsbezoek, fotoverslag en theoretische kennis uit het boek “Ons voedsel”. De kennis die jullie op hebben gedaan, laten jullie de rest van de klas op een creatieve manier beleven. |   **Do**  1. Docent vormt groepjes en geeft elk groepje een onderwerp (zie bijlage 1)  2. Maak met je groepje een lijst met bedrijven waar je mogelijk op bezoek zou kunnen gaan om meer te weten te komen over jullie product.  3. Maak een plan voor je bedrijfsbezoek;  4. Laat je lijst met bedrijven en het plan voor het bedrijfsbezoek goedkeuren door je docent.  5. Als je docent de voorbereiding heeft goedgekeurd ga je bedrijven benaderen voor een bezoek.  6. Ga op bedrijfsbezoek met de gehele groep.  7. Maak een fotoverslag van het productieproces van jullie product. Gebruik hierin theorie uit het boek “Ons voedsel”. Lever deze in bij je docent.  8. Bedenk hoe jullie de klas het toegewezen product gaan laten beleven, maak hiervoor een uitgewerkt plan. Deze beleving moet 30 minuten duren. Naast informatie die jullie hebben opgedaan tijdens het bedrijfsbezoek moet er ook theorie uit het boek “Ons voedsel” in terug komen.  Hiernaast is het de bedoeling dat je ook iets actiefs met de klas gaat doen zoals een proeverij of het zelf maken van een product.  Eventuele kosten kunnen gedeclareerd worden bij de docent als er een bon is en als van tevoren is overlegd met de docent over de aankoop van producten.  9 Laat jullie plan goedkeuren door de docent.  10. Voer de workshop uit.  11. Maak de toets over de opgedane kennis van de verschillende fotoverslagen en workshops  **check & act**  De docent kijkt de toets en de fotoverslagen na. |

**Bijlage 1: Indeling producten**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Product** | **W41A** | **W41B** |
| Kaas |  |  |
| Zuivel (melk/yoghurt) |  |  |
| Champignon kwekerij |  |  |
| Ambachtelijke slager |  |  |
| Groente verwerkingsbedrijf |  |  |
| Groente/fruit kweker |  |  |
| Ambachtelijke bakker |  |  |

**Bijlage 2: Planning en Go/no go**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Week** | **Planning** | **Go/No go** | **Paraaf docent** |
| 5 | Stap 1 t/m 5 | Bedrijvenlijst |  |
| 7 | Stap 6 |  |  |
| 8 | Stap 7 t/m 9  Inleveren fotoverslag | Plan workshop |  |
| 9 | Workshops (stap 10) |  |  |
| 10 | Workshops (stap 10) |  |  |
| 11 | Toets productgroepen (stap 11) |  |  |