|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Afbeelding kan het volgende bevatten: de tekst 'MBO College Lelystad'Keuzedeel duurzaamheid in het beroepChecklist Juryperiode 3 |

# Inleiding

De studenten hebben de volgende opdracht gekregen.

***Laat zien dat jij, met jouw groep, een gerecht, dat past bij jouw identiteit en cultuur, met lokale en duurzame producten kan koken. Leg het duurzame recept vast voor een Lelystads receptenboek.***

Zij kregen deze van de Lelystadse Boer. Deze wil Lelystadse consumenten, jong en oud en van verschillende culturele achtergronden, stimuleren lokaal en duurzaam te eten. Voor de complete opdracht kan je de bijlage doorlezen.

Vandaag wordt het eindresultaat gepresenteerd. Graag ontvangt de groep feedback op hun presentatie van jullie als jury. Na de presentatie van 10 minuten is er ruimte om feedback te geven aan de groep.

# CHecklist

De feedback richt zich op de eisen die zijn gesteld aan de presentatie

Deze zijn:

|  |  |
| --- | --- |
| Onderdelen | Jury |
| Er is een aantrekkelijk en haalbaar gerecht gekookt  |  |
| Het verhaal van het gerecht (waarom hoorde dit bij jouw eetcultuur?) is helder en spreekt aan |  |
| Het is duidelijk dat de ingrediënten allemaal lokaal verkrijgbaar zijn en waar het vandaan komt. (minimaal 1 van de Lelystadse Boer) |  |
| Uit de presentatie komt helder naar voren dat het gerecht zo duurzaam mogelijk is gemaakt. Je kan ook zien hoe dat is onderzocht en welke keuzes ze hebben gemaakt. |  |
| De receptenpagina is mooi vorm gegeven en overzichtelijk (wordt apart beoordeeld door docent in eindbeoordeling van de periode) |  |
| De presentatie is een groepspresentie. Het is duidelijk dat iedereen er aan bij heeft gedragen en een rol heeft. (dat betekent niet dat iedereen perse moet spreken) |  |
| Je bent overtuigd ! jij zou dit willen maken en je denkt dat lezers van dit recept ook geënthousiasmeerd worden |  |

# Portfolio

De studenten die mee-jureren vullen het feedback formulier (bijlage 1) in en geven dit aan de groep voor hun portfolio.

Bijlage 1: Feedbackformulier

Bijlage 2: De opdracht van de Lelystade Boer

# Bijlage 1

# Feedbackformulier

Naam jurylid:

Naam studenten waar de feedback voor is bedoeld

**Checklist**

Er is een aantrekkelijk en haalbaar gerecht gekookt

|  |
| --- |
| Feedback  |

Het verhaal van het gerecht (waarom hoorde dit bij jouw eetcultuur?) is helder en spreekt aan.

|  |
| --- |
| Feedback  |

Het is duidelijk dat de ingrediënten allemaal lokaal verkrijgbaar zijn en waar het vandaan komt. (minimaal 1 van de Lelystadse Boer)

|  |
| --- |
| Feedback  |

Uit de presentatie komt helder naar voren dat het gerecht zo duurzaam mogelijk is gemaakt. Je kan ook zien hoe dat is onderzocht en welke keuzes ze hebben gemaakt.

|  |
| --- |
| Feedback  |

De receptenpagina is mooi vorm gegeven en overzichtelijk (wordt apart beoordeeld door docent in eindbeoordeling van de periode).

|  |
| --- |
| Feedback  |

De presentatie is een groepspresentie. Het is duidelijk dat iedereen er aan bij heeft gedragen en een rol heeft. (dat betekent niet dat iedereen perse moet spreken)

|  |
| --- |
| Feedback  |

Je bent overtuigd ! jij zou dit willen maken en je denkt dat lezers van dit recept ook geënthousiasmeerd worden

|  |
| --- |
| Feedback  |

#  Bijlage 2

# De Opdracht van de Lelystadse BOER

**Zoals jullie hebben kunnen lezen onder het kopje “opdrachtomschrijving” in Wikiwijs gaan we in op een vraag van de organisatie,** [de Lelystadse Boer.](http://www.delelystadseboer.nl/)

Zij willen alle Lelystadse consumenten, jong en oud en van verschillende culturele achtergronden, stimuleren lokaal en duurzaam te eten.

***(filmpje van Lelystadse boer maken )*** *Om de Lelystadse consument kennis te laten maken met hun eigen omgeving en meer bewust te maken van alles wat er lokaal te kiezen is we op zoek naar mooie diverse duurzame recepten. Recepten van jullie, waarmee wij makkelijk kunnen laten zien aan de Lelystadse bevolking wat met lokale duurzame producten kan worden bereid. Ook willen we als Lelystadse Boer, net als het MBO College Lelystad, bijdragen aan kennis en bewustwording over voeding, zodat jij bewuste een keuze kan maken wat jij eet.* ***You are what you eat!***

*Daarom de volgende opdracht:*

***Laat zien dat jij, met jouw groep, een gerecht, dat past bij jouw identiteit en cultuur, met lokale en duurzame producten kan koken. Leg het duurzame recept vast voor een Lelystads receptenboek.***

Je maakt in een groep van 4 studenten een aantal pagina’s van een **receptenboek** van MBO college Lelystad voor Lelystad en de Lelystadse boer. Alle studenten die het keuzedeel "duurzaamheid in het beroep" volgen, hebben dezelfde opdracht waardoor we samen een goed gevuld receptenboek produceren.

**Wat gaan we doen?**

Via verschillende opdrachten gaan we:

1. Een eigen gerecht kiezen en koken (opdracht 3.5)
2. Kiezen van een (of meer) gerechten uit de groep om in het receptenboek op te nemen. Van dit gerecht ga een duurzame variant maken met lokale ingrediënten.
3. **Onderzoek doen** naar de ingrediënten van het gerecht om vast te stellen of ze duurzaam zijn geproduceerd. Gebruik hierbij de checklist van je eigen keurmerk (uit opdracht 3.2). We gaan hiervoor ook op bezoek bij de Lelystadse boeren.
4. Een mooie receptenpagina (je krijgt een format) maken volgens bijgaand format waarin je duidelijk maakt waar al de ingrediënten vandaan komen. En je vertelt het verhaal van het recept. Maak het interessant voor anderen om dit te koken!
5. Het recept en je onderzoek presenteren in de klas.

**Waar moet het aan voldoen?**

1. Het gerecht is aantrekkelijk en haalbaar om te maken en heeft een “verhaal”
2. De ingrediënten zijn allemaal lokaal te verkrijgen. Je laat zien in je pagina waar het vandaan komt. Het hoeft niet perse van de Lelystadse boer te komen, je ook andere lokale producten erbij gebruiken. Gebruik minimaal 1 ingrediënt van een van de 70 boeren.
3. De ingrediënten zijn zo duurzaam mogelijk, je hebt dat onderzocht en dat is terug te zien in je receptenpagina.
4. De kosten van het gerecht worden inzichtelijk gemaakt.
5. De pagina is mooi opgemaakt. Gebruik een foto of animatie
6. Naast de receptenpagina maak je een verslag (volgens een format) van het onderzoeksproces. Dit wordt niet in het boek opgenomen maar wel beoordeeld in het portfolio
7. De presentatie over je gerecht en het proces duurt maximaal 10 minuten en wordt door de groep samen gedaan.

# Portfolio

* De receptenpagina
* Het onderzoeksverslag
* De beoordeling van de presentatie in de klas