**Samenwerkingsopdracht opdracht**



**Tijdsduur: 20 min**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dit heb je nodig:**   * Een gerecht dat je hebt gekookt (ongeveer 2 eetlepels) * Hetzelfde gerecht, maar dan van 2 andere groepen (ongeveer 2 eetlepels per gerecht) * materialen voor een organoleptische keuring * papier waarop je nummers kunt zetten |  | **Dit leer je:**   * materiaal klaarzetten voor een organoleptische keuring * beoordelingspunten benoemen voor een organoleptische keuring |
|  | | |
| **Dit ga je doen: (aan de slag)**   * Een organoleptische keuring uitvoeren * Beoordelingspunten bedenken voor de organoleptische keuring | | |
|  | | |
| **Dit lever je in:**  Je levert een tabel in waarop je de onderdelen van de keuring hebt beschreven. | | |

Je vergelijkt 3 verschillende gerechten met elkaar: jouw eigen gerecht en 2 andere bereidingen, maar wel hetzelfde recept.

Voer de keuring uit en beantwoord de volgende vragen.

1. Welk gerecht krijgt volgens jouw het beste cijfer (1 tot en met 10) voor het beoordelingspunt smaak? Leg uit waarom.
2. Er is al één beoordelingspunt in de keuringstabel ingevuld. Bedenk nog vier andere beoordelingspunten en schrijf die op. Keur de drie soorten van het gerecht dat jullie vandaag hebben bereid. Schrijf je cijfers in de keuringstabel (een cijfer van 1 tot en met 10). Bereken de gemiddelden.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **keuringstabel** | | | |
| **beoordelingspunt** | **gerecht 1** | **gerecht 2** | **gerecht 3** |
| *smaak* |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **gemiddelden** |  |  |  |

1. Welke gerecht komt als beste uit de keuring? Leg je keuze uit. Vermeldt in je uitleg één zelfbedacht beoordelingspunt en de gemiddelden.
2. Klopt jouw score voor ‘smaak’ met wat je vooraf verwachtte? Leg uit waarom wel of niet.