



# Voedselzekerheid

## MBO niveau 2,3 en 4

Deze docentenhandleiding is een ondersteunend document op het leerarrangement 'voedselzekerheid', dit leerarrangement kan gedeeltelijk of in zijn geheel behandeld worden met de studenten. Er wordt overzichtelijk weergegeven welke materialen, toetsinstrumenten en werkvormen de docent kan gebruiken. Tevens worden er leerdoelen en beheersingscriteria geschetst.

---

## *Colofon*

---

Dit is een uitgave van Groen Kennisnet, Augustus 2014

### **Project informatie en samenwerkingsverbanden**

Dit project is tot stand gekomen door een samenwerking tussen de Groene Kenniscoöperatie(GKC), Wageningen UR en een extern onderwijs advies bureau.

De GKC vindt het belangrijk dat er een besef bestaat van het begrip voedselzekerheid en de problemen, oplossingen en kansen die er op het gebied van voedselzekerheid zijn.

Het doel is om een zo groot mogelijk aantal studenten en studenten te bereiken.

### **Meer informatie**

Met vragen kunt u terecht bij [c.pontenagel@managemindgroup.nl](mailto:c.pontenagel@managemindgroup.nl) of kijk voor meer informatie op [www.wikiwijs.nl](http://www.wikiwijs.nl)

Deze oplage is voor een ieder openbaar te gebruiken. U mag het Document kopiëren en verspreiden in elk medium, alleen voor niet-commerciële doeleinden, onder het voorbehoud dat deze Licentie, de auteursrechtelijke kennisgevingen en de licentiekennisgeving die aangeeft dat deze Licentie van toepassing is op het Document weergegeven worden in alle kopieën, en dat u geen enkele andere voorwaarde toevoegt aan de voorwaarden van deze Licentie. U mag geen technische maatregelen nemen die het lezen of verder kopiëren van de exemplaren die u maakt of verspreidt belemmeren of controleren.

### **Tekst**

Gonneke Leereveld & Carlijn Pontenagel

### **Lay out**

Gonneke Leereveld & Carlijn Pontenagel

### **Afbeelding & Media**

Verschillende bronnen

# Inhoudsopgave

## INHOUDSOPGAVE

<b>INHOUDSOPGAVE</b> .....	<b>3</b>
<b>INLEIDING</b> .....	<b>4</b>
<b>CURSUS OPZET</b> .....	<b>4</b>
<b>VOORBEREIDING CURSUS/LESSEN</b> .....	<b>4</b>
<b>LES 1 AFVAL(LEN)</b> .....	<b>5</b>
<b>DOEL EN BEOORDELINGSCRITEIA</b> .....	<b>5</b>
<b>AANDACHTPUNTEN</b> .....	<b>5</b>
<b>WERKVORMEN</b> .....	<b>6</b>
<b>OPDRACHTEN EN ANTWOORDEN</b> .....	<b>7</b>
<b>LES 2 FOODPRINT</b> .....	<b>8</b>
<b>DOEL EN BEOORDELINGSCRITEIA</b> .....	<b>8</b>
<b>AANDACHTSPUNTEN</b> .....	<b>8</b>
<b>WERKVORMEN</b> .....	<b>9</b>
<b>OPDRACHTEN EN ANTWOORDEN</b> .....	<b>10</b>
<b>LES 3 WEET WAT JE EET!</b> .....	<b>11</b>
<b>DOEL EN BEOORDELINGSCRITEIA</b> .....	<b>11</b>
<b>AANDACHTPUNTEN</b> .....	<b>11</b>
<b>WERKVORMEN</b> .....	<b>12</b>
<b>OPDRACHTEN EN ANTWOORDEN</b> .....	<b>14</b>
<b>LES 4 BEN JIJ BEWUST?</b> .....	<b>15</b>
<b>DOEL EN BEOORDELINGSCRITEIA</b> .....	<b>15</b>
<b>AANDACHTPUNTEN</b> .....	<b>15</b>
<b>WERKVORMEN</b> .....	<b>16</b>
<b>OPDRACHTEN EN ANTWOORDEN</b> .....	<b>17</b>
<b>BIJLAGE</b> .....	<b>18</b>
<b>LITERATUURLIJST</b> .....	<b>21</b>

# Inleiding

Beste docent,

Leuk dat je met deze lessen aan de slag wilt in je klas. Met dit leerarrangement kan je direct aan de slag om studenten bekend te maken met het thema 'Voedselzekerheid'.

Filmpjes ondersteunen de stukjes theorie die als onderbouwing van de opdrachten gelden.

Het leerarrangement bevat 4 lessen, de lessen kunnen aan alle vier de niveaus gegeven worden. Doormiddel van tips die vermeld staan in deze docentenhandleiding kun je toch de moeilijkheidsgraad van de lessen aanpassen aan het niveau.

In de eerste les worden de studenten geconfronteerd met hun eigen verbruik/verspilling en krijgen ze een idee wat de houdbaarheid van een product precies betekent. Tijdens de tweede les gaan de studenten aan de slag met hun eigen 'foodprint'.

Daarnaast bevat het leerarrangement ook een les rond hoeveel je zou moeten eten. Daarin analyseren en vergelijken we het voedsel en de hoeveelheden van de studenten maar ook van families uit verschillende werelddelen.

Tijdens de vierde les wordt hier onder de loep genomen hoe jij bij kunt dragen aan een 'voedselzekere' wereld, ook je kennis over voedselzekerheid wordt getest en besproken.

Het leerarrangement is ontwikkeld voor MBO studenten niveau twee, drie en vier om hen kennis te laten maken met het thema 'voedselzekerheid'. Hiermee wil de GKC (Groen Kennisnet) bewustwording realiseren. De GKC hoopt hiermee studenten mee te kunnen geven dat eigen keuzes 'mondiaal' effect sorteren. Er wordt niet alleen naar het probleem gekeken, er worden ook oorzaken, gevolgen en oplossingen vanuit verschillende invalshoeken aangekaart.

Tijdens deze kennismaking met voedselzekerheid wordt er gebruikt gemaakt van een leslokaal met ICT voorzieningen.

In het leerarrangement komen de volgende onderwerpen aan bod:

1. Het begrip voedselzekerheid
2. Beschikbaarheid
3. Toegang
4. Houdbaarheidslabels
5. Stabiliteit
6. Duurzaamheid
7. Benutten

## Cursus opzet

Het leerarrangement biedt lesmateriaal voor 8 studiebegeleidingsuren, 4 begeleide- en 4 zelfstudie-uren. Er wordt geen voorkennis vereist voor het geven van de lessen, dit maakt dat het leerarrangement in alle leerjaren van alle drie de niveaus in te passen is.

Er worden in deze docentenhandleiding afwisselende onderwijsvormen aangereikt, maar de docent blijft natuurlijk vrij om zelf invulling aan de lessen te geven. Daarnaast kan de docent als geen ander boordelen of het geven van een demonstratie, het laten zien van beeld materiaal of het herhalen van handelingen noodzakelijk is.

Deze docentenhandleiding heeft een overzichtelijke opbouw, eerst 'lesvoorbereiding', 'aandachtspunten', 'leerdoelen & beoordelingscriteria', 'materiaal', 'werkvormen' en 'opdrachten & antwoorden'.

## Vorbereiding cursus/lessen

Enkele opdrachten vergen 'zoek inspanning' van de docent of voorbereidend huiswerk van de studenten. Het lesmateriaal is zo opgesteld dat materiaal en invulling van de les flexibel is opgesteld. Dit zorgt er voor dat het lesmateriaal duurzaam in te zetten is en dat de docent een actueel thema kan kiezen.

# Voedselzekerheid

---

Leerjaar:

Docent:

Klas:

Aantal studenten:

duur van de bijeenkomst:

Soort bijeenkomst:

---

## Doel en beoordelingscriteria

1. De student draagt verantwoordelijkheid voor zijn/haar eigen acties en koopgedrag m.b.t. voedselzekerheid en voedselverspilling.
2. De student is zich bewust van de effecten die zijn handelen hebben op de omgeving, op nationaal en mondiaal niveau.

### Beoordelingscriteria

De student:

#### Kennis

- Weet de kenmerken van de houdbaarheid/bedorven staat van het product
- Kent houdbaarheidslabels

#### Vaardigheden

- Kan een inschatting van te maken van de houdbaarheid van het product maken
- Kan houdbaarheidslabels aflezen

#### Gedrag

- Gooit geen producten weg in reactie op de datum op het label

## Aandachtpunten

Het 'vuilniszak onderzoek' kan voor veel interactie en onrust zorgen, je kunt de overweging maken of je de vuilniszak klassikaal wilt openen en studenten vervolgens gericht producten geeft om de opdrachten mee te maken, of dat je verschillende groepjes een vuilniszak geeft en dat ze zelf een keuze kunnen maken van de producten die ze gebruiken voor de opdrachten.

Je kunt er voor kiezen om of gezamenlijk met de studenten de vuilniszakken te gaan halen, of om voor aanvang van de les de vuilniszakken al in het lokaal te hebben.

## Materiaal

- Een zeiltje of verschillende lege vuilniszakken
- Een gevulde vuilniszak
- Verschillende 'vers houd producten' en lang houdbare producten die over de datum zijn. Enkele niet meer eetbaar enkele wel eetbaar.
- In bijlage 2 vind je foto's met THT en TGT, voor het geval dat er onvoldoende materiaal in de vuilniszak zit

## Tips & Tricks

---

Een site over 'waste'. Inclusief een video 'afvalshow'.

<http://www.tastethewaste.nl>

---

Een leuke Engelstalige poster over voedselverspilling.

<http://www.foodwise.com.au/foodwaste/food-waste-fast-facts/>

---

Deze website is erg informatief en overzichtelijk, hij kan dan ook voor alle lessen gebruikt worden.

[http://www.pbl.nl/sites/default/files/cms/publicaties/PBL\\_2012\\_NL\\_Verbeeld\\_720.pdf](http://www.pbl.nl/sites/default/files/cms/publicaties/PBL_2012_NL_Verbeeld_720.pdf)

## Werkvormen

	Wat	Hoe
Vorbereiding	Voorkennis testen  Leerdoelen formuleren	Doormiddel van een mindmap, die de studenten individueel kunnen opstellen of die klassikaal gehouden kan worden. Leerdoelen formuleren en presenteren op het bord
Introductie	Doornemen van het hoofdstuk 'wat moet je weten'. Hier staan veel vaktermen in genoemd.	Zelfstandig lezen en de moeilijke begrippen klassikaal behandelen.  OF  Klassikaal de tekst doornemen  Gebruik onderstaand filmpje als ondersteuning: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=WGvgV8CeB4I">https://www.youtube.com/watch?v=WGvgV8CeB4I</a>
Kern	Vuilniszak onderzoek	Tijdens de kern van de les zijn er verschillende stappen die genomen moeten worden: 1. Bekijk het volgende filmpje en laat de studenten vraag 1 beantwoorden. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=-GKTSbS3AZg">:https://www.youtube.com/watch?v=-GKTSbS3AZg</a>  2. Ga met de studenten naar de kantine en verzamel een aantal vuilniszakken OF Zorg dat je voor aanvang van de les vuilniszakken al klaar hebt staan.  3. De studenten gaan zelfstandig opdracht 2 en 3 maken.
Afsluiting	Evaluatie les en lesdoel	Opdracht 4 van het leerarrangement zorgt voor een discussie. Als docent kun je aangeven in welke vorm je de discussie plaats wilt laten vinden. <ul style="list-style-type: none"><li>• Op je eigen plaats en door je vinger op te steken krijg je praattijd.</li><li>• In de debat vorm: er worden twee teams gemaakt. Het ene team is voor de stelling het andere team is tegen de stelling van opdracht vier.</li></ul> <b>Let op!</b> Dat er aandacht wordt besteed aan het regionaal, nationaal en mondiaal niveau.

## Opdrachten en antwoorden

1.

Bekijk samen met je docent het volgende filmpje: : <https://www.youtube.com/watch?v=-GKTSbS3AZg>

- a) Noteer aan welke dingen je kan herkennen of een product nog houdbaar is of niet
- **Kleur**
  - **Geur**
  - **Label TGT**
  - **Label THT**
  - **Is het product al open of nog gesloten**
  - **Proeven**
- b) Per groepje krijg je een aantal producten. Ga samen met je groepje aan de hand van wat je bij vraag a) hebt genoteerd na of het product nog veilig eetbaar is of niet.
- Product 1**                      **veilig/onveilig**  
**Waarom is het product nog veilig of niet meer veilig**
- 

2.

Tel hoeveel producten er in de vuilniszak zitten die nog niet helemaal leeg zijn, of nog helemaal vol zijn.

Helemaal Leeg	Nog niet helemaal leeg	Leeg	Aantal boterhammen

3. Pak per persoon 2 producten, 1 drankje en 1 etenswaar.

- a) Wat is de houdbaarheidsdatum?
- b) Geef bij beide labels aan of het een THT of TGT label is.
- c) Is het product al (bijna) over de houdbaarheidsdatum? Geef per product aan of het nog veilig is om het te eten als deze over de houdbaarheidsdatum heen is. Geef ook aan waarom dit nog veilig is.

4.

Bespreek klassikaal:

Is het nodig dat er zoveel lege en niet lege spullen in de vuilniszak zitten?

Wat zou je er aan kunnen doen?



# Voedselzekerheid

---

Leerjaar:

Docent:

Klas:

Antal studenten:

duur van de bijeenkomst:

Soort bijeenkomst:

---

## Doel en beoordelingscriteria

De Student is zich bewust van de keten achter het eindproduct –inclusief de beschikbaarheid- en de voorwaarden om tot een duurzaam product te komen.

### Beoordelingscriteria

De student:

#### Kennis

- Weet wat het begrip duurzaamheid betekent
- Kent duurzaamheidsaspecten

#### Vaardigheden

- Kan verschillende labels herkennen en onderscheiden (fairtrade, organic, rainforest, etc.)
- Kan bedrijven herkennen die duurzaamheid in het bedrijf doorvoeren

#### Gedrag

- Vermijdt zeer goedkope/niet duurzame producten

## Aandachtspunten

Tijdens deze les wordt de afstand van de leefwereld van de student en de opdrachten steeds groter. Voor de niveau twee studenten kan het voldoende zijn om alleen de eerste twee opdrachten te behandelen.

## Materiaal

- ICT computer lokaal
- Toegang tot het internet

## Tips & Tricks

---

Een site waarop je een inschatting kunt bereken over het aantal hectare dat je nodig hebt voor jou leefstijl.

<http://www.stedelijkefoodprint.nl>

---

Een site met nieuws op het gebied van 'fair'.

<http://www.fairfood.org>

---

Een link met het aantal inwoners per land

[http://en.wikipedia.org/wiki/List\\_of\\_countries\\_by\\_population](http://en.wikipedia.org/wiki/List_of_countries_by_population)



## Werkvormen

	Wat	Hoe
Vorbereiding	<p>Formuleren van de leerdoelen. Geef een korte uitleg over de werkwijze van de les.</p> <p>Geef een korte uitleg over de werkwijze van de les.</p>	<p>Leerdoelen formuleren en presenteren op het bord</p>
Introductie	<p>Doornemen van het hoofdstuk 'wat moet je weten?' Er komen veel vaktermen voor in dit stuk.</p>	<p>Zelfstandig lezen en de moeilijke begrippen klassikaal behandelen. OF Klassikaal de tekst doornemen Gebruik onderstaand filmpje als ondersteuning: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=1QtrdY7v7zI">https://www.youtube.com/watch?v=1QtrdY7v7zI</a></p>
Kern	<p>De studenten gaan zelfstandig aan de slag met het Wikiwijs arrangement.</p>	<p>Studenten niveau 4 en niveau 3 kunnen opdracht 1 maken aan de hand van alleen de plaatjes. Zij hoeven geen opties waaruit ze kunnen kiezen te krijgen. Een <b>verdieping</b> van de opdracht is dat ze de betekenis van de labels in eigen woorden noteren.</p>
Afsluiting	<p>De studenten gaan een vragenlijst invullen om hun 'voetafdruk' te meten.</p> <p>Het doel van deze opdracht is het bewust worden dat de boodschappen die de student koopt grote gevolgen voor bijvoorbeeld het milieu kunnen hebben.</p> <p>Klassikale evaluatie.</p>	<p>De verwerking van het lesdoel zit hem vooral in het invullen van de tips en tops lijst die de studenten moeten formuleren voor hun buurman/buurvrouw.</p> <p>Deze opdracht kan afsluitend klassikaal besproken worden.</p> <p>Hiervoor ga je drie verschillende filmpjes kijken, allen met een ander scenario van de toekomst van een arme boer. Welke toekomst kiezen de studenten? En waarom?</p>

## Opdrachten en antwoorden

1.

Link de volgende labels aan de juiste beschrijving, je mag hiervoor het internet gebruiken. Sommige antwoorden kunnen meerdere keren gebruikt worden.



A



B



C



D



E



F



G



H



I



J

- Deze afkorting staat voor 'Forest Stewardship Council'. Dit label kan op een hout- of papierproduct staan. Het label geeft aan dat het product afkomstig is uit bossen die duurzaam beheert worden. Of dat het hout bijvoorbeeld gerecycled wordt.
- Dit label geeft aan dat papier dat gebruikt is voor de verpakking van een product gerecycled kan worden. Er is geen controle op dit logo en mag door iedereen gebruikt worden.
- Dit label staat op varkensvlees verpakkingen. Het label geeft aan dat het voldoet aan alle wettelijke eisen.
- Organisaties kunnen hun CO2-emissies -dat ze op dit moment niet kunnen verminderen- compenseren door bijvoorbeeld in Afrika een zelfde hoeveelheid CO2 vermindering te ondersteunen, dit om CO2 neutraal te worden. Dit kan bijvoorbeeld door bomen te planten. Of door filters op fabrieken te zetten. Of door energiezuiniger te werken.
- Dit label kan gegeven worden aan bedrijven die gebruikte goederen ophalen en behandelen. Het label geeft aan dat het hergebruik of het recyclen van de producten op een duurzame manier gebeurt.
- Dit label staat voor een aantal regels in de kledingindustrie. De regels zorgen voor betere arbeidsomstandigheden.
- Dit label staat voor goede arbeidsomstandigheden, zoals het hebben van pauzes tijdens het werk. Ook staat het label voor weinig schade aan het leefmilieu en voor eerlijke lonen.
- Dit label geeft aan dat het bedrijf zijn CO2-uitstoot berekent en vermindert door middel van CO2-reductieprojecten in ontwikkelingslanden.
- Het label geeft aan dat de producten biologisch geproduceerd zijn.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
9	9	9	1	7	2	3	4	5	6

2.

Ga naar: [http://www.voetafdruk.nl/?page\\_id=22](http://www.voetafdruk.nl/?page_id=22) en vul de vragenlijst is.

- Vergelijk je resultaten met de resultaten van je buurman of buurvrouw.
- Geef 3 tips en 3 tops als advies voor je buurman of buurvrouw. Noteer ze in de tabel.

Tips	Tops
1.	1.
2.	2.
3.	3.

3.

Ga naar: <http://www.broederlijkdelen.be/boerzoekttoekomst>

Bekijk met de hele klas alle de drie de filmpjes. Waar gaat jou voorkeur naar uit? En waarom?

---

## Weet wat je eet!

# Voedselzekerheid

---

Leerjaar:

Docent:

Klas:

Antal studenten:

duur van de bijeenkomst:

Soort bijeenkomst:

---

### Doel en beoordelingscriteria

De student is zich bewust van de invloed van hygiëne en voedingswaarden van voedsel op de mens.

#### Beoordelingscriteria

De student:

#### Kennis

- Heeft kennis van wet- en regelgeving in Nederland met betrekking tot hygiëne van voedsel.
- Heeft kennis van levensmiddelen en hun voedingswaarde

#### Vaardigheden

- Kan een etiket aflezen en de voedingswaarde van het product benoemen. (hierin een onderscheid in eiwitten, vet, etc.)

#### Gedrag

- Maakt bewuste keuzes bij het kopen van voedingsmiddelen in een niet Nederlands land met betrekking tot hygiëne.
- Maakt bewuste keuzes bij het kopen van voedingsmiddelen met betrekking tot de voedingswaarde

### Aandachtpunten

#### Let op!

Om deze les volledig uit te kunnen voeren dienen de studenten als voorbereiding foto's van de producten te maken die zij meestal dagelijks eten.

Een variatie op deze werkvorm is dat de studenten de producten tekenen en uitleggen op hun tafel, dit vraagt wel extra tijd.

Een derde optie zou zijn dat de studenten een digitale collage maken en deze 'open zetten' net als de 'Worldfood foto' en het advies van het voedingscentrum.

### Materiaal

- Kopieer van te voren enkele foto's van de volgende site:  
<http://menzelphoto.photoshelter.com/gallery/Hungry-Planet-Family-Food-Portraits/G0000zmgWvU6SiKM/C0000k7JgEHhEqOw>  
OF
- Geef ze weer op een groot digitaal scherm/op verschillende computer schermen
- ICT lokaal

### Tips & Tricks

---

Een site waarop de honger in de wereld in kaart wordt gebracht.

<http://data.fao.org/dataset-data-filter?entryId=a66c7b52-c57d-4407-8dee-6707e7967e42&tab=data&type=Measure&uiidResource=8538905c-70fa-46a1-9839-a8e7ead2ec6c>

---

Een kort Engelstalig introductiefilmpje over voedselzekerheid. Confronterend en alles omvattend.

<http://www.dirthemovie.org>

---

Engelstalige informatieve site over het terug dringen van honger.

## Werkvormen

	Wat	Hoe
Vorbereiding	Het ophalen van voorkennis warenwet en homogeniteit	Iedere student bedenken allen een vraag die ze beantwoord willen hebben over één van de onderwerpen. Kies random een aantal vragen uit de groep, zijn er studenten die al antwoord op de vraag kunnen geven?
Introductie	Doelen van de les schetsen. Een korte uitleg van de lesverloop en de theorie.  Behandel klassikaal 'Wat moet je weten'	Noteren op het bord of digitaal weergeven.  Zelfstandig lezen en de moeilijke begrippen klassikaal behandelen. OF Klassikaal de tekst doornemen.  <b>Niveau 2:</b> Onderstaande link geeft een kort introductiefilmpje. In zijn geheel te bekijken of tot 5.15 minuten. <a href="http://www.uitzendinggemist.nl/afleveringen/1283373">http://www.uitzendinggemist.nl/afleveringen/1283373</a>
Kern	De studenten gaan zelfstandig aan de slag met het Wikiwijs arrangement. 1. eerst vult de student het voedingscentrum advies in. 2. iedere student opent 1 foto van de Hungry planet family food portraits. 3. De student maakt van beide pagina's een half beeld	De studenten leggen hun gemaakte foto's/afbeeldingen op hun tafel.  <b>Complexiteit:</b> <b>Niveau 2</b> studenten kunnen hun eigen spullen met een foto vergelijken en het advies vergelijken.  <b>Niveau 3</b> studenten kunnen hun resultaten vergelijken met hun buurvrouw.  <b>Niveau 4</b> studenten die de Theoretische leerweg volgen kunnen langs de verschillende tafels en beeldschermen lopen en hier gezond advies uit opstellen.

**Extra:**

## Opdrachten en antwoorden

1.

Ga naar: <http://www.voedingscentrum.nl/nl/schijf-van-vijf/eet-niet-teveel-en-beweeg/wat-is-voor-mij-de-juiste-portie.aspx> en vul je gegevens in. Je krijgt een advies welke producten je zou moeten eten en hoeveel je daar van moet eten. Laat het advies open staan.

2.

a) Ga naar: <http://menzelphoto.photoshelter.com/gallery/Hungry-Planet-Family-Food-Portraits/G0000zmgWvU6SiKM/C0000k7JgEHhEq0w> de tafel het dichtst bij de docent opent de eerste foto. Degene die daar naast zit opent de tweede etc.

b) Zet het eet advies op 1 helft van het beeldscherm  
Zet de foto op de andere helft van het beeldscherm

3.

Zet in onderstaand tabel of je alles van de schijf van vijf eet en zet er de hoeveelheid achter.

Schijf van vijf	Voedingsstoffen	Eet jij het dagelijks?	Hoeveel eet jij op een dag?
Groente en Fruit	Mineralen en vitamines		
Vlees, vis, kip, ei producten	Eiwitten		
Margarine, halvarine, olie en boter	Vetten		
Aardappelen, brood, granen en peulvruchten	Koolhydraten		
Zuivel	Vitaminen en mineralen		

4.

a) Vergelijk jou tabel met de tabel van je buurman/buurvrouw. Eten jullie volgens het advies die jullie hebben gekregen?

---

---

---

b) Wat mist jullie eetpatroon?

---

---

---

5.

Loop door het lokaal en stel een gezond dagelijks dieet op uit alle foto's die je tegen komt op de tafel en op het beeldscherm. Bespreek klassikaal. Schrijf de producten in onderstaande tabel.

Soort product	Naam van het product	Belangrijkste voedingswaarde	Reden van deze keuze

# Voedselzekerheid

---

Leerjaar:

Docent:

Klas:

Antal studenten:

duur van de bijeenkomst:

Soort bijeenkomst:

---

## Doel en beoordelingscriteria

De student is zich er bewust van dat zijn handelen effect heeft op het wel al dan niet uitputten van natuurlijke hulpbronnen voor het verbouwen van voedsel.

### Beoordelingscriteria

De student:

#### Kennis

- Heeft kennis van natuurlijke hulpbronnen. Weet de kansen en beperkingen van natuurlijke hulpbronnen. Is zich er bewust van dat zijn koopgedrag effect heeft op de toekomst

#### Vaardigheden

n.v.t.

#### Gedrag

- Past zijn koopgedrag aan om het negatieve effect in de toekomst te verkleinen. Maakt bewuste keuzes bij het kopen van voedsel met oog op de benodigde hoeveelheid.

## Aandachtpunten

Alvorens de studenten zelfstandig aan het werk gaan is het verstandig (afhankelijk van de groep samenstelling) om eerst de site te bekijken om de studenten wegwijs te maken.

Je kunt er ook voor kiezen om voor de lessen enkele onderwerpen te selecteren en deze te verdelen onder de studenten.

De studenten dienen de informatie die ze verzamelen in hun eigen woorden op te schrijven. Als ze een andere bron gebruiken dan [www.oneworld.nl](http://www.oneworld.nl) moeten ze dit vermelden in hun collage.

## Materiaal

- ICT lokaal, 1 computer per student met toegang tot het internet.
- Collage format/voorbeeld, zie bijlage.

**Tip!** Laat de studenten de collage bij voorkeur online maken en op het digibord presenteren. Dit bespaard papier.

## Tips & Tricks

---

Een site die lesmateriaal m.b.t water(verspilling) heeft ontwikkeld. Voor verschillende niveaus.

<http://www.exploreyourworld.nl/WaterXploreLab/Home>

Een informatieve Engelstalige site over vleesconsumptie

<http://www.slideshare.net/bakeralan/the-meat-atlas>

Een Engelstalige site feiten & cijfers over thema's binnen voedselzekerheid

<http://www.gapminder.org>



## Werkvormen

	Wat	Hoe
Vorbereiding	Formuleer de leerdoelen.	Presenteren op het bord
Introductie	Een korte instructie over de opdracht waarin ook duidelijk de vraag afgebakend wordt.	Voor sommige studenten kan het een aanvulling zijn om een voorbeeld van een eindproduct te zien, deze zou de gehele les op groot scherm te zien kunnen zijn.
Kern	De studenten gaan zelfstandig - individueel, in tweetallen of in groepsverband- een collage maken van een onderwerp gevonden op de volgende site: <a href="http://www.oneworld.nl/food">http://www.oneworld.nl/food</a>	In de bijlage is een format te vinden die gehanteerd kan worden als collage.
Afsluiting	Presentatie van de ontworpen collages.  Dit onderdeel is cruciaal om bewustwording en eventuele effecten op het koopgedrag van de studenten te beïnvloeden en in kaart te brengen.	Als evaluatie van het leerdoel moeten de studenten hun collage presenteren met een korte mondelinge uitleg/motivatie.  <b>Tip!</b> Afhangend van het niveau en het leerjaar kun je de studenten in groepjes, in tweetallen of individueel de opdracht uit laten voeren.

## Opdrachten en antwoorden

1.

In de bijlage vind je een format van de collage die je gaat maken, hierin staat wat er in ieder geval in de collage moet komen te staan.

2.

Ga naar <http://www.oneworld.nl/food> kies één van onderwerpen om je collage over te maken.

3.

Geef een korte presentatie van jou collage, presenteer de collage op het digibord.

# Bijlage