|  |
| --- |
| **Duurzaam excursie** |

|  |
| --- |
| **Periode:** thema duurzaamheid  **Tijdsduur** 1 week, 4 lesuren  **Leerjaar:** 2 |

|  |
| --- |
| **Inleiding** |
| Steeds meer bedrijven proberen op een steeds duurzame wijze te werken, ook binnen de voedingsindustrie. Maar hoe doen bedrijven dat, welke maatregelen nemen bedrijven, welke technieken gebruiken ze, hoe zorgen bedrijven ervoor dat het niet ten koste gaat van de kwaliteit? Om onder andere daar antwoord op te vinden ga je op excursie naar een (voedings-)bedrijf die producten op duurzame wijze produceert, waarbij rekening wordt gehouden met de rechten van de mens, milieu en dierenwelzijn. |

|  |
| --- |
| **Doel/eindproduct van dit thema is:**  Je kunt vertellen hoe duurzaam een bedrijf is, omgaat met mensenrechten, milieu en dierenwelzijn. En je geeft advies over wat bedrijven kunnen doen om nog duurzamer te worden. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aan het eind van dit thema kan je:** | **21 century skills** | **Competenties** |
| * Vertellen wat duurzaamheid is * Verschillende duurzame productie methodes herkennen / benoemen * Voordelen van deze duurzame productie methodes herkennen/ benoemen * Herkennen van verschillende duurzame productie manieren * Benoemen van verschillende duurzame productie methodes die hij/ zij heeft gezien en andere, die zij al kende. * Beschrijven en de positieve bijdrage aan een duurzame wereld en vervolg hierop benoemen. | Computational thinking  Informatie vaardigheden  Zelfregulering  Kritisch denken | Ethisch en integer handelen  Formuleren en rapporteren  Onderzoeken  Reflecteren |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Praktische opdracht** | | |
| **Omschrijving** | **Resultaat (product/dienstverlening)** | **Resultaateisen** |
| 1. *Voorbereiding:* 2. Zoek een maatje om deze opdracht mee samen te maken 3. Je hebt thuis het volgende een filmpje bekeken: [https://www.youtube.com/watch?v=0NUAh2s8Ayk](https://teleblik.nl/media/5431039)   In dit filmpje zie je een aantal duurzame technieken die gebruikt kunnen worden.   * Maak de opdrachten bij dit filmpje  1. Welke duurzame keuzes maken jullie thuis? Bespreek dit met elkaar. 2. Je gaat op excursie naar een bedrijf en daar horen bepaalde etiquette bij. Lees deze goed. De docent zal dit met jullie nog klassikaal bespreken. 3. Zoek alvast informatie over het bedrijf en bedenk minimaal 3 vragen die je tijdens de excursie wilt stellen. 4. Welke duurzame technieken zou je op dit bedrijf tegen kunnen komen? 5. Wat stel jij je nu voor bij het duurzaam produceren (van voedsel)? | 1. Filmpje bekeken en bijbehorende opdracht gemaakt 2. Herkennen van de duurzame productie methoden 3. Gemaakte opdracht in de GO map | * Voorbereidende opdracht ingevuld inleveren voor vertrek naar excursie * Opdracht gemaakt en digitaal uitgewerkt en geprint. * In lettertype 12 Arial |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. *Uitvoering* 2. Het bijwonen van de excursie en de excursie etiquette toepassen 3. Verzamel informatie die antwoord geven op de gestelde vragen tijdens de rondleiding. 4. Maak 4 foto’s van de duurzame innovatieve toepassingen die je gezien hebt op het bedrijf 5. Wat sprak jij het meeste aan of is je opgevallen tijdens de excursie over duurzaam voedsel / duurzame technieken (kijkwijzer) | 1. Benoemen van de duurzame productie methoden die toegepast werden op dit bedrijf 2. Je gaat een aantal vragen maken over de bijgewoonde excursie | * Je luisterde goed * Je stelde vragen * Je had belangstelling * Je actieve werkhouding * Je hebt 4 foto’s gemaakt * Kijkwijzer ingevuld, excursie competenties. |
| *C. Afronding*   * Evalueren van de gevolgde excursie wat sprak je aan, waar zou je nog meer over willen weten? * De coach vraagt regelmatig naar je Go map. | 1. De verwerkingsopdracht ga je thuis maken 2. Opdrachten met de coach besproken | * 4 foto opdracht is uitgewerkt * Dit verzamel je in je GO map verwerking van het geleerde tijdens de excursie |

|  |  |
| --- | --- |
| **Materiaal en hulpmiddelen** | |
| **Medium** | **Korte omschrijving/ toelichting** |
| Boek |  |
| Artikel | Duurzaam bedrijfsvoering |
| Document | Etiquette voor de excursie , opdracht ter voorbereiding van de excursie, verwerkingsopdracht waar hoofdzaken centraal komen te staan, reflectie formulier, competentie wijzer |
| Filmpje | Duurzaam voedsel en techniek |
| Overig: |  |

kaartje coach loopbaanleren.pdf

|  |
| --- |
| **Reflectie** |
| Reflectie gebeurd doormiddel van eind formulier, het beantwoorden van de vragen en de foto’s geven een beeld van het geleerde.  Welke dingen ga jij door deze opdrachten te hebben afgerond anders doen in je eigen leven? |