OVERZICHT EDUCATIEF MATERIAAL

BESTE LEERKRACHT,

Bedankt om het educatief materiaal van het project 'Andermaal' te downloaden. In dit document vind je een overzicht van het lesmateriaal over plantaardige voeding en enkele suggesties over hoe je het kan gebruiken in de klas.

VOOR WIE?

Het materiaal is ontwikkeld voor leerlingen uit de tweede en derde graad tso en bso, richting Restaurant-keuken, Horeca, Grootkeuken, Specialisatiejaren of Slagerij. Het materiaal is geschikt voor praktijkleerkrachten en theorieleerkrachten, inclusief PAV, Nederlands, maatschappelijke vorming, levensbeschouwing...

De ideale combinatie is een praktijkleerkracht die plantaardig kookt met de leerlingen terwijl in dezelfde periode een theorieleerkracht aan de slag gaat met dit educatief materiaal.

WAT?

Het educatief materiaal bestaat uit korte, interactieve modules die je meteen in de klas kan gebruiken. Op het voorblad van elke module staan de benodigdheden vermeld. Bestanden die bij elkaar horen beginnen met hetzelfde volgnummer.

De modules kan je naar eigen behoeften en inzichten combineren. Verder in dit document hebben we een aantal 'lesroutes' samengesteld voor wie dat wil, waarin we onderdelen in een bepaalde volgorde combineren.

	Naam module	Tijd (min.)	Materiaal	Inhoud
1	**Duurzame voeding**	10	PowerPoint + afbeeldingen	Leerlingen leren een definitie van duurzaamheid en de kenmerken van duurzame voeding kennen aan de hand van cryptische afbeeldingen.
2	**Veggie vs. vegan**	15	PowerPoint + te printen oefening	Leerlingen leren het onderscheid tussen vegetarisch en veganistisch door een keuze te maken uit verschillende ingrediënten. Aan de leerlingen om de juiste ingrediënten te selecteren.
3	**Wat wil de consument?**	5	PowerPoint: stellingen	Leerlingen reageren op drie stellingen in verband met vegetarische voeding en kunnen hun eigen mening vergelijken met die van de gemiddelde Vlaming.
4	**Groentenpioniers**	5	filmpjes	Leerlingen krijgen twee korte filmpjes te zien, haute cuisine en fast food, om te illustreren hoe uiteenlopend de veggie/ vegan keuken kan zijn. Ze reflecteren over in welk soort restaurant ze later het liefst zelf aan de slag zouden gaan.
5	**STEAK**	15	PowerPoint theorie + PowerPoint oefening	Leerlingen krijgen inzicht in vijf culinaire principes van de plantaardige keuken aan de hand van het letterwoord STEAK: smaak - textuur - eiwitten - anders - kleur. Daarna krijgen ze een oefening waarbij ze moeten bedenken hoe een gerecht beter kan aan de hand van die principes.
6	**Wat is wat?**	10	PowerPoint: opwarmer	Leerlingen raden de naam van groenten, koolhydraten, peulvruchten of noten. Dit kan dienst doen als een laagdrempelig opwarmertje.
7	**Quiz**	75	Wooclap/ PowerPoint quiz	Een quiz in vier rondes waar leerlingen bijleren over landbouw in België, kennismaken met het Amazonewoud en de teelt van soja, de impact van onze voeding op het klimaat en, ten slotte, over hoe plantaardige voeding in de lift zit. Leerlingen spelen de quiz in kleine groepjes en geven de antwoorden in op hun telefoon via het platform Wooclap.

8	**Een naam voor je gerecht**	5	PowerPoint + invulblaadje	Tips en voorbeelden om een goede naam te kiezen voor een veggie/vegan gerecht. Aansluitend een oefening met twee moeilijkheidsgraden: kiezen tussen twee namen en zelf een betere naam bedenken.
9	**Gezondheid**	10	PowerPoint	Uitleg over de voedingsdriehoek, de aanbevolen maximale hoeveelheden vlees, gezondheid als een reden om voor (meer) veggie te kiezen.
10	**Dierenwelzijn**	30	stellingenspel	Een stellingenspel over dierenwelzijn waarbij de helft van de leerlingen 'voor' is en de helft 'tegen'. Leerlingen zoeken goede argumenten voor hun standpunt.
11	**Maaltijden ordenen**	10	PowerPoint	Leerlingen proberen maaltijden te ordenen van meest naar minst duurzaam en beargumenteren hun keuze. Wij tonen aan hoe ingrediëntsubstitutie de score van een gerecht drastisch kan veranderen.
12	**Geheugensteuntje eiwitbronnen**			Tabelletje met courante vleesvervangers en een korte uitleg hoe je ze klaarmaakt en waar ze goed bij passen
13	**Geheugensteuntje weinig gekende producten**			Tabelletje met minder gekende producten die vaak in de vegetarische of plantaardige keuken gebruikt worden. Een handig overzichtje ter kennismaking.

LESROUTE 1: INLEIDING TOT DUURZAME EN PLANTAARDGE VOEDING

6. Wat is wat? Opwarmer (10 min)

1. Duurzame voeding (10 min)

2. Veggie vs. vegan (15 min)

3. Wat wil de consument? (10 min)

4. Groentenpioniers (5 min)

LESROUTE 2: VOEDING, KLIMAAT EN MILIEU

7. Quiz (75 min)

LESROUTE 3: CULINAIRE THEORIE

5. STEAK: De vijf culinaire principes (15 min)

8. Een naam voor je gerecht (10 min)

11. Maaltijden ordenen (10 min)

12. en 13. Geheugensteuntjes eiwitbronnen en weinig gekende producten

LESROUTE 4: GEZONDHEID EN DIERENWELZIJN

9. Gezondheid (10 min)

10. Dierenwelzijn (30 min)

Heb je hier nog vragen over? Foutje gespot? Heb je nood aan een bepaalde educatieve tool die je niet terugvindt in deze lijst? Stuur gerust een mailtje naar thibaut.joris@bosplus.be.

Dit educatief materiaal is gemaakt door BOS+ en ProVeg, in samenwerking met Horeca Forma.

Het project 'Andermaal' kwam tot stand met de steun van de Belgische Ontwikkelings-samenwerking en het Regionaal Technologisch Centrum Oost-Vlaanderen.

Met de steun van DE BELGISCHE ONTWIKKELINGSSAMENWERKING