



IN DE KEUKEN

Ons voedsel is voor het allergrootste deel gemaakt van andere organismen. Aardappels zijn planten. Karbonade is een stukje varken. Champignons zijn schimmels en yoghurt wordt gemaakt met bacteriën. Je denkt daar meestal niet aan en misschien zou je dat zelfs liever niet willen doen. Maar deze keer gaan we dat wel doen.

Verplaats je in de rol van iemand die dagelijks in een keuken zoals bij jullie thuis eten klaarmaakt voor haar- of hemzelf en voor de anderen die daar wonen. Je wil graag dat iedereen lekker eet, dat het gezellig is aan tafel en dat iedereen binnenkrijgt wat hij nodig heeft om gezond te zijn en te blijven. Je wil natuurlijk niet dat er iets mis gaat, bijvoorbeeld dat iemand een voedselvergiftiging oploopt.

Om voedsel te bereiden gebruik je allerlei organismen. Maar er zijn ook organismen die je juist probeert met alle macht uit je keuken weg te houden. Geen kakkerlakken of andere vieze beesten.

Over de organismen die in je keuken terecht kunnen komen maak je met zijn tweeën een serie *PowerPoint dia's*. Die dia's laten organismen zien waar je lekker eten mee kunt maken en organismen die vooral niet bij dat eten moeten komen.

Samenwerkingsvorm, lokaal en tijdschema

- Jullie werken in groepen van twee.
- Jullie maken de dia's in een computerlokaal.
- Jullie hebben 2 lessen de tijd.
→ *Lesuur 1 en 2*: dia's maken.

Inleveren

Lever een week na *lesuur 2* je presentatie digitaal in.

Maken van de dia's

Iedere groep maakt een lijstje met bacteriën, schimmels, planten en dieren die, gewenst of juist ongewenst, in een keuken kunnen voorkomen. Met dit lijstje maak je een diavoorstelling in PowerPoint. Voor ieder organisme maak je tenminste twee en ten hoogste vier dia's.

Op die dia's zet je steeds:

- een plaatje van het organisme
- of het een bacterie, een schimmel, een plant of een dier is
- de wetenschappelijke naam van het organisme
- de gewone naam van het organisme
- wat het organisme in de keuken doet
- waarom het gewenst of ongewenst is
- voor gewenste organismen: een recept waar het bij gebruikt wordt
- voor ongewenste organismen: hoe je kunt voorkomen dat het in de keuken voorkomt.

Iedere groep maakt tenminste acht sets dia's, zodat er vier sets zijn met gewenste bacteriën, schimmels, planten en dieren en vier met ongewenste.



Bij de presentatie zit

- tenminste één dia met een overzicht of inhoud en een korte inleiding
- tenminste één dia met een afsluiting en een bronnen lijst
- een dia met jullie namen.

Inleveren

Lever een week na lesuur 2 jullie presentatie digitaal in.

Beoordeling

Voor de opdracht krijgen jullie een groepsbeoordeling. Die is gebaseerd op:

- hoe goed jullie je aan de opdracht gehouden hebben
- hoe goed jullie de dia's vorm hebben gegeven
- hoe origineel jullie presentatie is
- of je hem op tijd hebt ingeleverd.

