

# Draaiboek Food Experience Tour

## Onderdeel excursie voedselproductiebedrijf

### Opzet Food Experience Tour algemeen

---

#### Schets inhoud en doelstelling Food Experience Tour

De Food Experience Tour is een smaakmakende ontdekkingsstocht voor bovenbouwleerlingen van het basisonderwijs, naar de wereld van het voedsel, waarbij Groene MBO en VMBO studenten de rol van begeleider op zich nemen.

Kinderen die ‘instappen’ voor de Food Experience Tour gaan op bezoek bij voedselproducerende bedrijven en ontdekken hoe voedsel groeit en verwerkt wordt. Na het bezoek aan het bedrijf gaan de kinderen zelf met de producten, die zij bij het bedrijf hebben gezien, aan de slag. In de keuken wordt een eigen gerecht gemaakt en dat moet natuurlijk geproefd worden! Door zelf aan de slag te gaan en zelf te proeven leren kinderen spelenderwijs voedsel ontdekken en waarderen.

#### Doelgroep.

De Food Experience Tour is ontworpen voor kinderen van basisscholen in de leeftijd van 9 tot 12 jaar.

#### Uitvoerders Food Experience Tour.

De studenten MBO en VMBO in het Groene Onderwijs nemen bij de Food Experience Tour de rol van presentator en begeleider van de basisschool leerlingen op zich en werken op die manier aan hun competentie ontwikkeling.

MBO studenten ontwikkelen en verzorgen zelfstandig de excursie naar het voedselproductiebedrijf. VMBO studenten begeleiden de kinderen bij de kookworkshop, ondersteunt door een docent.

#### Elementen Food Experience Tour

De Food experience Tour heeft 4 elementen:

- Introductieles op school, over de groente die later centraal staat in de Food Experience Tour
- Excursie naar een voedselproducerend bedrijf
- Kookworkshop met de meegebrachte groente
- Evaluatieles

Opties voor het basisonderwijs om elementen van de Food experience Tour in te zetten;

Maximum optie: a + b + c + d

Medium optie: a + b + c

Minimum optie: b + c

Duur van de elementen

Introductieles	1 lesuur
excursie	90 minuten
kookworkshop	90 minuten
evaluatieles	1 lesuur

#### Groepsgrootte

Maximale groepsgrootte is 30 kinderen. Tijdens de excursie vindt verdeling in 5 groepjes plaats. Bij de kookworkshop kunnen maximaal 15 kinderen tegelijk koken.

Bij deze activiteit wordt de groep in 2 gesplitst. Helft kookt, helft maakt tafelbloemstuk of tafelversiering en halverwege wisselen.

## **Draaiboek onderdeel excursie van de Food Experience Tour**

### **Doel**

Kinderen ervaren de wereld van de voedselproductie, - de wondere wereld van groei en oogst/de gigantische wereld van de omvang van de productie- en ontdekken deze wereld met al hun zintuigen.

### **Opzet excursie**

De totale duur van de excursie bedraagt 90 minuten.

De excursie is ingedeeld in 6 thema's, elk thema wordt gepresenteerd op een andere plek binnen het bedrijf. De thema's zijn:

Groei van de plant

Vruchten

Klimaat

Sorteren/inpakken

Kwaliteit

Omvang van de productie

De kinderen in groepjes indelen over de 6 thema's. De thema's worden in circuit doorlopen, zodat elk groepje alle thema's krijgt aangeboden. Begeleiding naar het volgende onderdeel van het circuit vindt plaats door de excursiebegeleiders.

### **Indeling excursie en tijdsplanning**

<b>duur</b>	<b>Onderdeel excursie</b>		
10 min	Ontvangst, voorstellen ondernemer en uitvoerders excursie, uitleg circuit, uitleg gedragsregels, indeling kinderen in groepjes		
70 min	Uitvoering circuit. Elk onderdeel duurt 10 minuten en aansluitend 2 minuten wisselen naar het volgende onderdeel van het circuit.	Groei van de plant	10 min
		Vruchten	10 min
		Klimaat	10 min
		Sorteren/inpakken	10 min
		Kwaliteit	10 min
		Omvang productie	10 min
		Wisselen totaal	10 min
	<i>Totaal</i>	<i>70 min</i>	
10 min	Afsluiting: evaluatie van de ervaringen en opgedane kennis, evaluatie van de presentatie, overdracht doos met paprika's die mee gaat om te koken, bedanken bedrijf en afscheid nemen		
<b>90 min</b>	<b>Totaal</b>		

### **Inhoud thema's**

Groei van de plant	<p><b>Groei van de plant van klein tot volwassen plant</b> (lengte bij binnenkomst, lengte volwassen plant, groei per dag, .</p> <p><b>Verzorging van de plant</b> (snoeien, gewasbescherming, voedselverstrekking, bloei van de bloemetjes, bevruchting van de bloemetjes)</p> <p><b>Aantal planten per m2</b></p> <p><b>Gewasbescherming</b> (Ontdekken van ongedierte, Gebruik van biologische bestrijding)</p>
Vruchten	<p><b>Soorten</b> (verschillende vormen en kleuren, kleurwisseling van groen naar ..,</p> <p><b>Verschillende groeistadia vrucht</b> (van klein naar rijp)</p>

	<p><b>Ruiken en proeven van de vruchten</b> (verschil in smaak van kleuren)</p> <p><b>Aantal vruchten per plant</b> (aantal dozen/kg vruchten per plant)</p> <p><b>Inwendige van de vrucht met zaadjes,</b> (laten zien hoe je de vrucht openmaakt, verschillende onderdelen in de vrucht, eetbaar en niet eetbaar)</p> <p><b>Plukmethode</b> (snijden van de vrucht op het knobbeltje van de steel, gebruik van handschoenen voor hygiëne, gebruik gekleurde mesjes voor voedselveiligheid)</p>
Klimaat	<p><b>Waterverbruik</b> (liters water die een volwassen plant per dag/groeiseizoen nodig heeft)</p> <p><b>Warmte en warmteterugwinning</b> (productietemp, warmteverbruik, methode van warmteterugwinning)</p> <p><b>CO2 en O2 productie en verbruik</b> (plant is O2 leverancier, CO2 gebruiker, methode van toevoegen)</p> <p><b>Verse lucht regelen</b></p> <p><b>Licht en schaduw regelen</b></p>
Sorteren/inpakken	<p><b>Aanvoer naar sorteerhal</b> (aanvoer vruchten naar sorteermachine)</p> <p><b>Sorteermachine + inpakmachine</b> (werking sorteermachine, meting vorm en gewicht, sorteren op vorm en gewicht, hoeveelheid sorteren en inpakken per 10 minuten, verpakkingsmethode)</p> <p><b>Opslag en afvoer</b> (opslag op bedrijf en afvoer buiten het bedrijf)</p>
Kwaliteit	<p><b>Kenmerken van vruchtafwijkingen</b> (vorm, kleur, geur, uiterlijk van onvoldoende kwaliteit)</p> <p><b>Uitsorteren</b> (methode van uitsorteren van onvoldoende kwaliteit, Waar gaan paprika's van onvoldoende kwaliteit naar toe)</p> <p><b>Invloed van vruchtafwijkingen op prijs en eetkwaliteit</b> (vorm en kleurafwijkingen geen invloed op gezondheidskenmerken vrucht)</p> <p><b>Kwaliteitsmeting/beoordeling aan de vrucht</b> (meting suikergehalte, kleur etc)</p>
Omvang productie	<p><b>Vruchtproductie per bedrijf per dag</b></p> <p><b>Aantal benodigde plukkers</b></p> <p><b>Consumentenverbruik per jaar</b></p> <p><b>Afvoer binnenland/buitenland</b></p> <p><b>Verloop productie over het jaar</b></p>

thema	Inhoud thema	presentatievoorbeelden
Groei van de plant	<p><b>Groei van de plant van klein tot volwassen plant</b> (lengte bij binnenkomst, lengte volwassen plant, groei per dag, .</p> <p><b>Verzorging van de plant</b> (snoeien, gewasbescherming, voedselverstreking, bloei van de bloemetjes, bevruchting van de bloemetjes)</p> <p><b>Aantal planten per m2</b></p> <p><b>Gewasbescherming</b> (Ontdekken ongedierte, gebruik van biologische bestrijding)</p>	<p>Kinderen raden de lengte van de volwassen plant door te gaan staan op een bepaalde vanaf een nulpunt waar jij staat. Laat de door hun gekozen lengte en juiste lengte opmeten met een meetlint.</p> <p>Toon verschillende stadia van de bloei en toon hommels voor bestuiving</p> <p>Voordoan van bladsnoei (als het mag)</p> <p>Een m2 met lint aangeven en aantal plantenpotjes erop laten plaatsen</p> <p>Tonen ongedierte en plaatjes om ongedierte te ontdekken</p>
Vruchten	<p><b>Soorten</b> (verschillende vormen en kleuren, kleurwisseling van groen naar ..)</p> <p><b>Verschillende groeistadia vrucht</b> (van klein naar rijp)</p> <p><b>Ruiken en proeven van de vruchten</b> (verschil in smaak van kleuren)</p> <p><b>Aantal vruchten per plant</b> (aantal dozen/kg vruchten per plant)</p> <p><b>Inwendige van de vrucht met zaadjes</b> (laten zien hoe je de vrucht openmaakt, verschillende onderdelen in de vrucht, eetbaar en niet eetbaar)</p> <p><b>Plukmethode</b> (snijden van de vrucht op het knobbeltje van de steel, gebruik van handschoenen voor hygiëne, gebruik gekleurde mesjes voor voedselveiligheid)</p>	<p>Presenteren verschillende vormen van paprikavruchten</p> <p>Kaartjes in verschillende kleuren geven en kinderen vragen welke kleuren bij paprika's voorkomen en vervolgens laten zien in het echt</p> <p>Verkleurende paprika tonen, rijp en niet rijp uitleggen</p> <p>Verschillende rijpingsstadia tonen van vruchten</p> <p>Hele vruchten laten ruiken en stukjes van verschillende kleuren laten proeven</p> <p>Presenteren hoeveel dozen paprika's gevuld kunnen worden door de productie van een plant</p> <p>Vrucht openmaken demonstreren (duim op steel plaatsen en indrukken)</p> <p>Onderdelen van de vrucht tonen en laten aanraken</p> <p>Demonstreren van de vrucht snijden met de juiste hulpmiddelen</p>
Klimaat	<p><b>Waterverbruik</b> (liters water die een volwassen plant per dag/groeiseizoen nodig heeft)</p> <p><b>Warmte en warmteterugwinning</b> (productietemp, warmteverbruik, methode van warmteterugwinning)</p> <p><b>CO2 en O2 productie en verbruik</b> (plant is O2 leverancier, CO2 gebruiker, methode van toevoegen)</p> <p><b>Verse lucht regelen</b></p> <p><b>Licht en schaduw regelen</b></p>	<p>Tonen aantal flessen water die een plant opneemt</p> <p>Temperatuur raden in de kas, temp laten aflezen</p> <p>Vereenvoudigde tekening van warmteterugwinning presenteren</p> <p>Tonen hoeveel huizen kunnen worden verwarmd door warmteterugwinning</p> <p>Visueel plaatje maken van plant als O2 leverancier en O2 producent en gebruikers van O2 (mens en dier)</p> <p>Plaatje van vereenvoudigde licht en schaduwregeling in de kas</p>
Sorteren/ inpakken	<p><b>Aanvoer naar sorteerhal</b> (aanvoer vruchten naar sorteermachine)</p> <p><b>Sorteermachine + inpakmachine</b> (werking sorteermachine, meting vorm en gewicht, sorteren op vorm en gewicht, hoeveelheid sorteren en inpakken per 10 minuten, verpakkingsmethode)</p> <p><b>Opslag en afvoer</b> (opslag op bedrijf en afvoer buiten het bedrijf)</p>	<p>Tonen sorteerlijn</p> <p>10 verschillende (vorm en gewicht) vruchten aan de kinderen geven en een paar dozen klaarzetten, kinderen de vruchten naar eigen inzicht laten positioneren in de dozen om te ontdekken dat vorm en gewicht de sortering bepalen</p> <p>Vereenvoudigde tekening van vorm en gewichtmeting</p> <p>Presenteren aantal dozen per 10 min ingepakt, laten raden van totale aantal vruchten.</p> <p>Winkelverpakking tonen en kinderen laten ontdekken dat dit op het bedrijf niet gebeurt</p>
Kwaliteit	<p><b>Kenmerken van vruchtafwijkingen</b> (vorm, kleur, geur, uiterlijk van onvoldoende kwaliteit)</p> <p><b>Uitsorteren</b> (methode van uitsorteren van onvoldoende kwaliteit, Waar gaan paprika's van onvoldoende kwaliteit naar toe)</p> <p><b>Invloed van vruchtafwijkingen op prijs en eetkwaliteit</b> (vorm en kleurafwijkingen geen invloed op gezondheidskenmerken vrucht)</p> <p><b>Kwaliteitsmeting/beoordeling aan de vrucht</b> (meting suikergehalte, kleur etc)</p>	<p>Kinderen paprika's van goede en afwijkende kwaliteit geven en hen laten sorteren op kwaliteit</p> <p>Visuele weergave van afvoerkanalen van paprika's van verschillende kwaliteit</p> <p>Kinderen laten ontdekken welke afwijkende paprika's wel eetbaar zijn</p> <p>Kwaliteitsmeting demonstreren en zelf laten uitvoeren (suikergehalte etc)</p>
Omvang productie	<p><b>Vruchtproductie per bedrijf per dag</b></p> <p><b>Aantal benodigde plukkers</b></p> <p><b>Consumentenverbruik per jaar</b></p> <p><b>Afvoer binnenland/buitenland</b></p> <p><b>Verloop productie over het jaar</b></p>	<p>Quiz maken met vragen in visuele weergave over omvang vruchtproductie, aantal plukkers, consumentenverbruik, binnenlandse/buitenlandse afzet, NL als grootste paprikaproductent van de wereld</p> <p>Per vraag 2 antwoordopties. Elk kind kiest en kan per vraag punten verdienen. Winnaar bekend maken</p>

## **Criteria voor opzet van de presentaties**

- Kindgericht (woordgebruik en gebruik van plaatjes en hulpmiddelen moeten begrijpelijk zijn voor de kinderen)
- Cijfers in voor kinderen behapbare en voorstelbare hoeveelheid weergeven
- Inzetten van verschillende zintuigen door de kinderen
- Verschillende vormen van presenteren gebruiken binnen één thema
- Actieve deelname van de kinderen stimuleren
- Kinderen oplossingen laten ontdekken en niet alles voorkauwen
- Toon zoveel mogelijk met beelden/ echte materialen
- Verstrekte informatie moet kloppen
- Bouw feedback van de kinderen in
- Betrek alle kinderen in de presentatie
- Maak kinderen nieuwsgierig door vragen te stellen, intonatie van je stem etc
- Houd je aan de vastgestelde tijd

## **Afspraken met de ondernemer over uitvoering van de excursie**

- Afspraken over datum en doelstelling en opzet excursie
- Afspraken over gedragsregels van de kinderen
- Afspraken over de mogelijkheden van je presentaties (mag je vrucht snijden, vruchten verschillende stadia plukken, vruchten uit sorteermachine halen etc)
- Afspraken over meenemen van een doos paprika's
- Afspraken over presentatie van de opzet van de thema's aan de ondernemer
- Afspraken over gebruik van hulpmiddelen
- Afspraken over evaluatie van de excursie en bespreking evaluatie met ondernemer