

Food Experience Tour

Geldstroom	KIGO
Programma	Food Experience Tour
Titel	Food Experience Tour
Code	KIGO/2009/06-041
Looptijd	Van 1 september 2009 tot 1 april 2011
Contactpersoon	Marcel Creemers
Penvoerder	Citaverde College
Subsidiebedrag	€97.125,00
Budget totaal	€152.900,00
Activiteit	Groene Kennis voor burgers
Domein	Voeding en Gezondheid
Status	Gehonoreerd
Online status	Online



Projectinfo

Taal	Nederlands
Titel	Food Experience Tour
Doelstelling	<p>Om het groeiende probleem van overgewicht in Nederland tegen te gaan is meer bewustzijn nodig rond voeding en gezondheid. Een positieve beleving van voedsel, smaak en koken kan daaraan bijdragen. Kinderen die op een leuke manier met gezonde voeding in aanraking komen, vertonen later mogelijk gezonder voedingsgedrag. Door voedingsactiviteiten te laten bedenken en uitvoeren door studenten in het groene onderwijs, snijdt het mes aan twee kanten: kinderen (9-12) worden zich meer bewust van een gezonde voedselkeuze en de studenten uit het groene onderwijs doen ervaring op met hun toekomstige beroep in de voedingssector.</p> <p>Doel van het project is om een onderwijsarrangement te ontwikkelen waarbij leerlingen en studenten uit het groene onderwijs (vmbo, mbo, hbo) samenwerken aan het opzetten en uitvoeren van de Food Experience Tour. De Food Experience Tour is een dynamische onderwijsactiviteit voor jongeren, waarbij de beleving van voedsel en de relatie voedsel en gezondheid centraal staat. Een 'smaakmakende ontdekkingsstocht naar de wereld achter de voeding voor jongeren'.</p>

Werkwijze

CITAVERDE College, penvoerder van het project, werkt in dit project samen met HAS Hogeschool Den Bosch, Wageningen UR en Kids University for cooking. De Kids University for cooking wil een uitdagende omgeving creëren waarin kinderen op een speelse manier voedsel beleven en onderzoeken. In dit initiatief van het regionale bedrijfsleven (waaronder Kokkerelli BV) werken voedingsmiddelenbedrijven, onderzoeks- en onderwijspartijen samen. Ook zijn maatschappelijke organisaties bij het project betrokken, zoals de GGD en NME-organisaties.

De partijen ontwikkelen samen een onderwijsarrangement dat studenten uit het groene onderwijs ondersteunt om een Food Experience Tour (FET) op te zetten. De studenten zijn verantwoordelijk voor de organisatie en uitvoering van Food Experience Tour-activiteiten, waarbij kinderen uit het basisonderwijs de doelgroep vormen. Zo werken studenten aan beroepscompetenties zoals presenteren, vakdeskundigheid toepassen, begeleiden, plannen en organiseren, materialen ontwikkelen. Ze verplaatsen zich in hun toekomstige rol van beroepsbeoefenaar in de voedingssector, waarbij de kinderen de consumenten vertegenwoordigen.

De Food Experience Tour (FET) is uitgewerkt als een lesmodule met de volgende elementen:

- Een introductieles over lekkere gezonde groente;
- Een ontdekkingsstocht naar de bron van het voedsel op het voedselproductiebedrijf;
- Een smaakmakende kookworkshop op een kooklocatie;
- Een backoffice met opdrachten en informatiemateriaal voor kinderen ter ondersteuning van FET in de klas.

De ontdekkingsstocht naar de bron van het voedsel en de smaakmakende kookworkshop vinden plaats in de praktijk, dus op een groente/fruitteeltbedrijf en op een kooklocatie. De uitvoering is in handen van vmbo- en mbo-studenten. Studenten van Wageningen UR ontwikkelden de contouren van de FET. Studenten van Has hogeschool Den Bosch hielpen bij de ontwikkeling van de introductieles en maakten de backoffice-opdrachten voor kinderen. Daarnaast is een train de trainerstraject ontwikkeld om de mbo-studenten te ondersteunen in het communiceren met kinderen en doe-activiteiten voor deze doelgroep te ontwikkelen. De vmbo-leerlingen voerden samen met hun begeleidend docent de kookworkshop uit.

Resultaat

- In het project is de lesmodule Food Experience Tour ontwikkeld en getest tijdens twee pilots met basisscholen, in 2010 en 2011.
- In totaal hebben 30 mbo-studenten aan de opdracht gewerkt om de excursie voor basisschoolleerlingen naar een groente/fruitbedrijf te organiseren. De FET-activiteiten worden geïmplementeerd in het 1e leerjaar van het onderwijsprogramma opleidingen Plantaardige productie, Retail en Logistiek.
- Tijdens de projectperiode werkten 40 vmbo-leerlingen (2e en 3e leerjaar) aan de opdracht om invulling te geven aan de kookworkshop voor de kinderen.
- HBO studenten Food design van de HAS den Bosch hebben de recepten voor de kookworkshop en een instructiehandleiding voor het maken van de gerechten ontwikkeld.
- Er is een Back office ontwikkeld, een digitale omgeving waarin introductieles, informatiemateriaal en opdrachten voor het basisonderwijs beschikbaar gemaakt zijn.
- De samenwerking tussen CITAVERDE College, de Kids University for Cooking en het regionale bedrijfsleven is verstevigd tijdens het project.

De pilots hebben veel positieve leerervaringen opgeleverd, voor zowel de studenten uit het groene onderwijs als voor de basisschoolleerlingen. De studenten hebben meer inzicht gekregen in de belevingswereld van kinderen en hun eigen kennis en inzicht op het gebied van voedselproductie en voedselverspilling vergroot. Kinderen van de basisscholen kwamen door de excursie en het koken op een intensieve manier in contact met groente en fruit en ze werden verleid tot proeven van onbekende smaken.

Toelichting GKC

Toelichting organisatie

Status	Gepubliceerd
Aangemaakt	14-5-2013 18:03:10
Laatst gewijzigd	12-6-2013 10:21:38
Laatst gewijzigd door	Ingeborg Haagsma-Boels