



LESPROGRAMMA

LES 1. INTRODUCTIELES

Inhoud

In de introductieles gaat u met de leerlingen aan de slag met het thema 'duurzaam en eerlijk eten'. Samen met de leerlingen bekijkt u drie filmpjes die uitleggen wat duurzaam voedsel is en wat hier het belang van is. Deze filmpjes worden klassikaal nabesproken en er worden vragen bedacht over duurzaam voedsel.

Vervolgens gaan de leerlingen zelf op onderzoek uit met de opdracht 'Ken je eten!'. In deze opdracht leren jongeren aan de hand van etiketten en foto's van producten hoe ze zelf duurzame keuzes kunnen maken in de winkel.

Verder wordt verteld dat de volgende les bestaat uit een bezoek aan de boerderij. Hiervoor gaan ze nog een extra vraag over duurzaam voedsel verzinnen die ze kunnen stellen aan de boer.

Heeft u zelf geen of weinig kennis van duurzaam eten? Bekijk dan voorafgaand aan de introductieles de verdieping voor docenten.

Leerdoelen

Na de voorbereidende les:

- Kunnen de leerlingen uitleggen wat duurzaam voedsel is
- Kunnen de leerlingen vertellen waarom het goed is voor mens en natuur om duurzaam voedsel te eten
- Weten de leerlingen hoe ze zelf als consument duurzame keuzes kunnen maken in de winkel

Praktische informatie

Locatie: Klaslokaal

Duur: minimaal 1 lesuur.

Benodigheden:

- Computer voor de schooldocent
- Beamer of smartboard
- Speakers, aangesloten op de computer voor de schooldocent
- 1 computer per twee leerlingen
- Internetverbinding

Draaiboek

1 – Introductie (5 min.)

Leid de les in door de leerlingen uit te leggen wat ze gaan doen tijdens Food from the Hood: een animatieclip maken over duurzaam en eerlijk eten.

Vertel hen ook over de onderdelen van het programma:

- 1) een introductieles om kennis te maken met het thema
- 2) een bezoek aan een biologische boerderij om te zien waar eten eigenlijk vandaan komt



Laat je zien!

- 3) 1 of meerdere animatielessen voor het maken van een eigen animatieclip over duurzaam en eerlijk eten

2 – ‘Food from the Hood’ deel 1 (7 min.)

Bekijk het eerste deel van de film ‘Food from the Hood’.

Bespreek de fragmenten met de leerlingen. Hier kunt vragen bij stellen als:

- Wat heb je gezien?
- Waar denk je dat het filmpje over gaat?
- Wat vond je van wat je zag?

Het is de bedoeling dat de leerlingen na het zien van Food from the Hood deel 1 begrijpen dat voedsel een belangrijk onderdeel is van de belasting van het milieu.

3 – ‘Food from the Hood’ deel 2 (15 min.)

Bekijk het tweede deel van de film ‘Food from the Hood’.

Bespreek de fragmenten met de leerlingen. Hier kunt vragen bij stellen als:

- Wat heb je gezien?
- Waar denk je dat het filmpje over gaat?
- Wat vond je van wat je zag?
- Wat heb je geleerd van het filmpje?

Het is de bedoeling dat de leerlingen na het zien van Food from the Hood deel 2 begrijpen waarom voedsel een belangrijk onderdeel is van de belasting van het milieu.

4 – ‘Food from the Hood’ deel 3 (15 min.)

Bekijk het derde deel van de film ‘Food from the Hood’.

Bespreek de fragmenten met de leerlingen. Hier kunt u de volgende vragen bij stellen:

- Wat heb je gezien?
- Waar denk je dat het filmpje over gaat?
- Wat vond je van wat je zag?
- Wat heb je geleerd van het filmpje?

Het is de bedoeling dat de leerlingen na het zien van Food from the Hood deel 3 begrijpen dat door te kiezen voor duurzaam voedsel het milieu minder belast wordt.

Kom samen met de leerlingen tot een conclusie: Wat is nu eigenlijk duurzaam eten?

- Duurzaam eten komt uit de buurt (lokaal)
- Duurzaam eten komt uit het seizoen (seizoensgebonden)
- Duurzaam eten is biologisch

Schrijf tijdens de nabespreking de kernwoorden op die te maken hebben met duurzaam en eerlijk eten.

5 – Opdracht – ‘Ken je eten!’

Met de opdracht ‘Ken je eten!’ gaan de leerlingen in tweetallen op onderzoek uit op internet. Aan de hand van een etiket of foto van een product gaan ze een aspect van duurzaam eten uitdiepen:

Elk tweetal krijgt hiervoor een foto uitgereikt. Nadat ze het product en het etiket bestudeerd hebben kiezen de een onderzoeksgebied uit:

- land van herkomst
- keurmerken
- seizoensproducten
- verpakkingen



Laat je zien!

Tot slot bespreekt u de antwoorden klassikaal. Vraag ieder tweetal hun product te presenteren en toe te lichten waarom ze gekozen hebben voor dit cijfer voor hun product.

Meer tijd? Laat de leerlingen dan meerdere onderzoeksgebieden uitdiepen of juist meerdere producten vergelijken.

Minder tijd? Verschuif dan de opdracht naar een andere les of geef hem mee aan de leerlingen als huiswerk.

De opdracht voor de leerlingen en de foto's van de etiketten en producten zijn via het online lesmateriaal van Food from the Hood te downloaden. Instructie voor het verkrijgen van toegang tot dit online lesmateriaal is toegezonden aan de contactpersoon voor het project Food from the Hood bij u op school.

6 – Voorbereiding bezoek aan de boer

Vraag de leerlingen als afsluiting van de les om allemaal een vraag te bedenken die ze op de boerderij kunnen stellen aan de boer(in) of rondleider. Laat ze deze vraag opschrijven en meenemen naar het bezoek aan de boerderij.

Vertel de leerlingen ook dat het op een boerderij weleens modderig kan zijn dus dat ze daar rekening mee houden met hun kledingkeuze voor de excursie.

Film: Food from the Hood

De film 'Food from the Hood' is rechtstreeks vanuit het online lesmateriaal van Food from the Hood te bekijken. Instructie voor het verkrijgen van toegang tot dit online lesmateriaal is toegezonden aan de contactpersoon voor het project Food from the Hood bij u op school.



Laat je zien!

LES 2. BEZOEK AAN DE BOERDERIJ

Inhoud

Tijdens het bezoek aan een biologische boerderij in de buurt van de school ervaren jongeren zelf waar hun eten vandaan komt. Iedere boerderij is anders, dus het programma voor deze excursie wordt altijd samen met de boerderij vormgegeven en is afhankelijk van hoeveel tijd u heeft voor de excursie. In het draaiboek vindt u de globale opzet voor het bezoek aan de boerderij. In deze opzet krijgen de leerlingen een rondleiding over de boerderij, maken ze foto's voor hun animatieclip en doen ze een smaakproef waarbij biologische producten van de boerderij worden vergeleken met niet-biologische producten uit de supermarkt.

Leerdoelen

Na de les bezoek aan de boer:

- Weten de leerlingen hoe een biologische boer te werk gaat en hoe dit verschilt van de reguliere landbouw
- Weten de leerlingen hoe ze bij hen in de buurt kunnen kiezen voor duurzaam eten
- Kunnen de leerlingen de opgedane ervaringen vertalen naar foto's voor hun clip
- Kunnen de leerlingen verband leggen tussen begrippen die horen bij biologisch, lokaal, seizoensgebonden en weinig vlees.

Praktische informatie

Locatie: Lokale biologisch boerderij

Duur: 2 uur (exclusief reistijd)

Benodigheden:

- Foto-opdracht voor de leerlingen
- Fototostellen
- Producten voor de smaakproef
- Vragen van de leerlingen voor de boer

Draaiboek

1 – Introductie (10 min.)

Vertel de leerlingen hoe het programma eruit ziet van het bezoek aan de boerderij. Geef ook de boer(in) of rondleider de ruimte om de regels die op de boerderij gelden uit te leggen.

Verdeel de groep in 2 delen: Groep 1 krijgt een rondleiding over de boerderij en groep 2 gaat aan de slag met de foto-opdracht en eventueel de smaakproef. Na de pauze wisselen de teams elkaar af. Het is belangrijk dat de leerlingen die in de introductieles met elkaar hebben samengewerkt ook nu bij elkaar in de groep zitten.

2 – Rondleiding (30 min.)

Tijdens de rondleiding over de boerderij vertelt de boer(in) of rondleider over de werkwijze van de boerderij en de gewassen die ze verbouwen. Hierbij wordt onder andere aandacht besteed aan het onderscheid tussen reguliere en biologische landbouw en eten uit het seizoen.

Tijdens de rondleiding hebben de leerlingen de gelegenheid om de vraag die ze in de introductieles hadden opgesteld aan de boer te stellen.

Idealiter krijgen de leerlingen tijdens de rondleiding ook de mogelijkheid om zelf een handje te helpen op de boerderij, bijvoorbeeld met iets rooien of plukken.

Geeft u zelf samen met de boerderij de rondleiding vorm? Bekijk dan hier de aandachtspunten voor de rondleiding.



Laat je zien!

3 – Pauze (15 min.)

Neem na de rondleiding een korte pauze met de klas. Vaak is op de boerderij een winkel aanwezig met lekkere biologische sapjes!

4 – Foto-opdracht (30 min.)

Tijdens de foto-opdracht maken leerlingen in tweetallen foto's die ze kunnen gebruiken in hun animatieclip. Ze letten hierbij niet alleen op dat ze genoeg foto's maken van dingen die te maken hebben met duurzaam eten, maar ook denken ze al na over het onderwerp van hun clip, de hoofdpersoon en de omgeving. Motiveer tijdens de leerling tijdens deze opdracht om creatief te zijn!

De foto-opdracht is via het online lesmateriaal van Food from the Hood te downloaden. Instructie voor het verkrijgen van toegang tot dit online lesmateriaal is toegezonden aan de contactpersoon voor het project Food from the Hood bij u op school.

5 – Smaakproef (30 min.)

Een smaakproef stelt u simpel op door een aantal producten van de boerderij te vergelijken met dezelfde producten uit de supermarkt. Hiervoor dient u wel vooraf inkopen te doen en dit af te stemmen met de boer(in). Laat de leerlingen telkens stukjes groente of fruit van de boerderij en uit de supermarkt met elkaar te vergelijken en stel daarbij de volgende vragen:

- Wat voor smaken proef je?
- Wat zie je voor verschillen tussen de twee producten?
- Welk product vind je het lekkerst?
- Welk product komt denk je van de boerderij en waarom?
- En welke uit de supermarkt en waarom?

Houd een score bij en kom zo samen met de leerlingen tot de conclusie wat zij lekkerder vinden.

5 – Afsluiting (5 min.)

Sluit het bezoek aan de boer gezamenlijk af met een dankwoord voor de boer.



Laat je zien!

LES 3. ANIMATIEWORKSHOP

Inhoud

Tijdens de animatieworkshop gaan de leerlingen aan de slag met het ontwikkelen van het concept van hun clip en de uitwerking hiervan met de HOLY Animator. De les wordt begeleid door HOLY workshopleiders of door getrainde schooldocenten wanneer u beschikt over het HOLY Partnership. De les start met het terugkijken van de foto's van het bezoek aan de boerderij. Vervolgens aan de leerlingen werken aan het concept van hun clip en krijgen ze uitleg over het werken met de HOLY Animator. De rest van de workshop wordt besteed aan het maken van de clip.

De animatieworkshop duurt minimaal 3 lesuur. Voor de beste resultaten raden wij echter aan om twee maal een workshop van 3 lesuur in te plannen.

Leerdoelen

Na de animatieworkshop:

- Kunnen de leerlingen een concept voor een animatie of filmpje maken
- Kunnen de leerlingen een boodschap omzetten in beeld
- Hebben de leerlingen een eigen animatieclip gemaakt

Praktische informatie

Locatie: Computerlokaal

Duur: 3 uur

Benodigdheden:

- 1 computer per 2 leerlingen
- 1 computer voor de workshopleider
- Beamer of smartboard
- Internetverbinding
- 1 storyboard per 2 leerlingen
- Inlogprocedure door HOLY verstrekt

Draaiboek

1 – Introductie (15 – 25 min.)

Vertel de leerlingen dat ze in deze les gaan werken aan hun animatieclip over 'Food from the Hood'. Tijdens het bezoek aan de boer hebben de leerlingen al een onderwerp gekozen voor hun clip (biologisch, lokaal, of seizoensgebonden eten) en foto's gemaakt voor hun clip.

Bekijk wat van de foto's terug die tijdens het bezoek aan de boerderij zijn gemaakt. Deze heeft HOLY voor u online gezet op de Food from the Hood Flickr-pagina, of zijn door u zelf beschikbaar gemaakt op het schoolnetwerk.

Bespreek aan de hand van de foto's het bezoek aan de boerderij na. Stel daarbij vragen als:

- Wat is het interessantste wat je geleerd hebt op de boerderij?
- Wat viel je het meest op?
- Waarom verschilt de werkwijze van deze boer ook alweer van reguliere boerenbedrijven?
- Wat maakt deze boerderij duurzaam?

2 – Conceptontwikkeling (30 - 45 min.)

Leerlingen gaan aan de slag met het ontwikkelen van het idee voor hun clip.



Laat je zien!

Centraal staat hierbij: welke boodschap wil je overbrengen over jouw onderwerp en hoe breng je dit in beeld? Hiervoor wordt gebruik gemaakt van een opdrachtformulier met storyboard die de leerlingen op weg helpt. De workshopleider of schooldocent ondersteunt de leerlingen bij het ontwikkelen van hun concept en het invullen van hun storyboard.

Het storyboard is te downloaden via het online lesmateriaal van Food from the Hood. Instructie voor het verkrijgen van toegang tot dit online lesmateriaal is toegezonden aan de contactpersoon voor het project Food from the Hood bij u op school.

3 – Uitleg HOLY Animator (20 min.)

De HOLY Animator wordt plenair uitgelegd aan de leerlingen. De workshopleider of schooldocent loopt alle mogelijkheden van de HOLY Animator door en laat hen gelijk zien wat voor effecten ze kunnen creëren in hun clip.

4 – Clip maken (70 - 180 min.)

De leerlingen loggen klassikaal in op www.foodfromthehood.nl volgens de door HOLY aangeleverde inlogprocedure. Hierna gaan ze beeldmateriaal verzamelen voor hun clip en met de HOLY Animator, te vinden onder 'clip maken' op de website, hun concept uitwerken.

Het beeldmateriaal slaan de leerlingen op in een aparte map op hun computer. De beelden moeten voldoen aan de volgende eisen:

- Minimaal 800x500 pixels
- Minimaal 150 kb groot
- Maximaal 1 mb groot

Tip! Stimuleer leerlingen om creatief te zijn met hun zoektermen en bijvoorbeeld ook in het Engels te zoeken.

NB! Het is erg belangrijk dat de leerlingen regelmatig de clip tussentijds opslaan! Ook als de tijd om is voor het maken van de clip is het belangrijk dat deze nogmaals wordt opgeslagen.

5 – Clips presenteren en afsluiting (15 - 30 min.)

Als alle clips af zijn worden deze klassikaal terug gekeken. Dit kan via de scholensite van uw school, te vinden in de inlogprocedure die HOLY heeft aangeleverd.

Bekijk de clips één voor één terug en stel de volgende vragen:

- Wat heeft de maker met zijn clip duidelijk willen maken?
- Komt dit goed over, en waarom wel of niet?
- Wat vinden jullie van de boodschap van de clip?
- Wat vinden jullie van hoe de boodschap is uitgewerkt?

Sluit de les af door de leerlingen te motiveren hun clip thuis nog af te maken of te verbeteren en hem via social media te verspreiden.



Laat je zien!

OVERIG

Verdieping voor docenten

De verdieping voor docenten is te bekijken via het online lesmateriaal van Food from the Hood. Instructie voor het verkrijgen van toegang tot dit online lesmateriaal is toegezonden aan de contactpersoon voor het project Food from the Hood bij u op school.



Laat je zien!