



Vestigingsplaats Gistel en Eernegem

Food & Care

Het vak Food & Care kunnen we opsplitsen in **drie grote delen**. In het **eerste**, theoretische deel gaan we **een aantal zaken vaststellen**. Zo gaan we bijvoorbeeld in de maand mei kijken waar we allemaal plastic vinden, hoe dat verwerkt wordt, waar je het kan recycleren, hoe we het kunnen verminderen, enz. We ontdekken in de opdracht "**#milieubewust**", dat de wereld en zijn wegwerpmaatschappij een groot probleem heeft.

In het **tweede** praktische deel gaan we naar de **leskeuken**. Het basis-ingrediënt in de opdracht "**#milieubewust**" is **oud brood**. We bedenken allerlei oplossingen om oud brood te voorkomen. Om dan uiteindelijk één gerecht klaar te maken waar we het **brood verwerken tot een lekker eindproduct**. Bij het koken zelf starten we bij de basis. Zeer uitgebreide gerechten maken wij in dit keuzepakket niet.

In het **derde** deel gaan we opnieuw zelf aan de slag. Dit is voor wie een heel schooljaar Food & Care kiest. **Do It Yourself** of DIY is hier het sleutelbegrip. In de opdracht "**#milieubewust**", gaan we **afval omtoveren tot kunst**. Stap voor stap gaan we op weg en mogen de leerlingen zelf een werkstuk kiezen. Het is aan hen om oude fietsbanden tot iets decoratief of functioneel om te toveren.

Andere thema's: **Food & care, de stinkende waarheid, meten is weten, de avonturen van Olala, time for a break.**