

Opdrachten

- Meten van vet, eiwit, koolhydraten, zuurgraad etc.
- Extraheren van ingrediënten en checken of het klopt met de ingrediëntenlijst op de verpakkingen. Bijvoorbeeld kleurstof.
- Gebruik van microscoop: celstructuur checken en a.d.h.v. afbeeldingen vertellen wat het precies is.
- Onderzoek doen naar de waarheid van de marketing van een product. Is het wel zo gezond als er op de verpakking staat?
- Maak een product in de fabriek. Bereid de mix wel voor. Bijvoorbeeld ijs, brood of koekjes.
- Doe een smaaktest geblinddoekt. Geef smaken (zout, zuur, zoet, bitter, umami) een cijfer.
- Helpen in de fabriek: product in potjes doen, potjes labelen, etc.
- Opdracht "zoek de foutmelding": twee bakken met een hetzelfde product, in 1 bak zit iets wat er niet hoort (bv een schroefje). De leerlingen moeten erachter komen waar in het productieproces dit is gebeurd door medewerkers vragen te stellen. Daarna geven ze een presentatie over hoe dit voorkomen kan worden.
- Puzzel over de productieketen. Allemaal kaartjes met een onderdeel van de keten erop die in de goede volgorde gelegd moeten worden.

Speel een rollenspel!

Laat leerlingen een (telefonisch) gesprek voeren met de klant, afspraken inplannen of een klacht afhandelen.



Meer inspiratie?

Bekijk het voorbeeldprogramma Kantoor.

