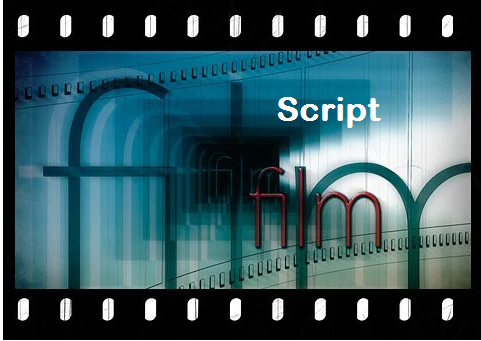
# Taak 4.12

# Filmscript schrijven



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Uitvoeren taak** | **100 minuten** |
|  | **Voorbereiden taak** | | |
|  | Bestuderen Bronnen en maken verwerkingsopdrachten Bronnen | | **[Te bepalen door docent]** |
| Bestuderen Toolkit-onderdeel:   * *Filmscript schrijven* | | **50 minuten** |
|  | Maken opdrachten Toolkit-onderdeel:   * *Filmscript schrijven* | | **20 minuten** |

**Situatie**

Samen met je vriendin Meriam ga je binnenkort FitFoodies beginnen, een gezond eetcafé met een winkel erbij. Jullie website is gebouwd. Jullie hebben besloten om op jullie website ook regelmatig vlogs te plaatsen waarin te zien is hoe gerechten van FitFoodies bereid worden. Jullie eerste vlog zal gaan over het zelf maken van (biologische) ketchup en het doen van de boodschappen daarvoor. Samen schrijven jullie daarvoor het filmscript.

**Wat moet je opleveren?**

Je levert op:

* een filmscript

**Hoe bereid je je voor?**

1. Lees de taak in zijn geheel door.
2. Werk je met z’n tweeën of in een groepje? Vraag dan aan je docent met wie je werkt.
3. Maak een planning. Gebruik hiervoor het planningsformulier.
4. Vraag je docent welke bron(nen) je nodig hebt en bestudeer die.
5. Vraag je docent om verwerkingsopdrachten bij de bron(nen) en maak die.
6. Bestudeer uit je Toolkit:
   * Filmscript schrijven (profielmodule 4)



1. **Het schrijven van het filmscript voorbereiden**

**Je werkt met z’n tweeën.**

Jullie gaan het schrijven van het filmscript voorbereiden.

1. Lees wat jullie besloten hebben over het filmpje (jullie vlog).

|  |
| --- |
| Het filmpje moet gaan over de bereiding van jullie huisgemaakte (biologische) ketchup. Die serveren jullie altijd bij jullie ambachtelijke hamburger.  Ook zal het filmpje gaan over het inkopen van de (biologische) producten voor de ketchup.  Daarom moet het filmpje bestaan uit 2 delen:   * boodschappen doen voor de ketchup, met aandacht voor de (biologische) producten * het bereiden van de ketchup, met (enige) aandacht voor hygiëneregels (HACCP)   Dit is het recept van de ketchup.  ***Recept voor huisgemaakte (biologische) ketchup***  ***Let op: de ingrediënten moeten zoveel mogelijk biologisch zijn!***  **Ingrediënten voor circa 1 liter**  1 rode ui 2 teentjes knoflook 600 gr smakelijke tomaten  75 ml tomatenpuree 100 gr bruine basterdsuiker 60 ml rode wijnazijn zeezout 3 eetlepels olijfolie om in te bakken gemalen zwarte peper chilivlokken of chilipoeder  **Bereiding**   * Hak de ui en knoflook fijn en snij de tomaten in stukjes. * Neem een pan waar straks alle tomaten in passen en verwarm hierin de olijfolie. * Fruit hierin de ui 2 minuten op hoog vuur; zet het vuur laag en laat de uien in 5 minuten zacht worden. * Voeg daarna de knoflook toe en bak nog 2 minuten mee. * Voeg de tomatenpuree toe en laat op hoog vuur 2 minuten meefruiten; roer goed door. * Voeg nu de tomaten toe en bak 3 minuten mee. * Zet het vuur zacht en voeg suiker, snuf zout, **klein** snufje gemalen chilivlokken (niet te veel anders wordt de ketchup te pittig!) en rode wijnazijn toe. Goed doorroeren en op een zacht vuur een uurtje laten pruttelen. De saus zal zo indikken en wordt mooi warmrood en een beetje stroperig. * Pureer de saus na een uur met een staafmixer tot een ketchup. Proef de ketchup en voeg zo nodig nog wat peper en zout toe. * Bewaar de ketchup in een goed afgesloten pot in de koelkast; de ketchup is dan ongeveer 2 weken houdbaar. |

1. Als je gaat koken, is hygiëne volgens de HACCP-regels heel belangrijk.

Beantwoord de vragen.

|  |
| --- |
| **Tip**  Raadpleeg het Toolkit-onderdeel *HACCP toepassen* (profielmodule 1). |

1. Bij het koken moet je volgens de hygiëneregels verschillende snijplanken gebruiken om kruisbesmetting te voorkomen.

Wat is kruisbesmetting?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Hieronder zie je de snijplanken die gebruikt worden volgens de HACCP-kleurcodering. Welke producten horen bij welke kleur?

Vul achter de kleur de juiste letter in.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| https://discountoffice.nl/productImages/16/large/VB-76232967-1.jpg | Paars |  |
| Bruin |  |
| Geel |  |
| Groen |  |
| Wit |  |
| Blauw |  |
| Rood |  |

**A** Kaas / brood / zuivelwaren; **B** Fruit en groente; **C** Vlees (rauw); **D** Vis; **E** Kip en gevogelte; **F** Worst, gebraden vlees; **G** Allergenen

1. Wat moet je – voor de hygiëne - altijd doen voordat je gaat koken? Noem 1 belangrijk ding.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Om jullie filmscript te kunnen schrijven is het handig om de ketchup een keer gemaakt te hebben.

Overleg met je docent wanneer jullie dat gaan doen en waar jullie de ingrediënten voor de ketchup kunnen vinden.

|  |
| --- |
| **Belangrijk!**  Pas als jullie echt gaan filmen, in taak 4.15, doen jullie ook de boodschappen. |



1. Het recept maken

**Je werkt met z’n tweeën.**

Een van jullie gaat de ketchup bereiden en de ander maakt aantekeningen voor het filmscript.

1. Leerling 1 maakt de ketchup volgens het recept en besteedt aandacht aan de hygiëneregels (HACCP).

Leerling 2 kijkt goed naar wat leerling 1 doet en maakt aantekeningen voor het filmscript.

|  |
| --- |
| **Belangrijk!**   * In deze taak maakt leerling 1 de ketchup.   In taak 4.16, als jullie de bereiding gaan filmen, maakt leerling 2 de ketchup.   * Als de ketchup staat te pruttelen, gaan jullie samen het filmscript schrijven (zie deeltaak C). |

1. **Het filmscript schrijven**

**Je werkt met z’n tweeën.**

Jullie gaan het filmscript schrijven.

1. Lees nog eens door wat je samen met Meriam over jullie filmpje (vlog) bedacht hebt. Lees ook de aantekeningen van de ketchupbereiding door.
2. Open een Word-document en schrijf het script voor jullie filmpje (vlog) over het maken van (biologische) ketchup en het doen van de boodschappen ervoor.

|  |
| --- |
| **Belangrijk!**   * In het filmpje moeten in ieder geval shots te zien zijn van:   + het binnengaan van de winkel   + het kopen van de ingrediënten voor de ketchup in de winkel; de producten moeten goed in beeld komen en bij voorkeur biologisch zijn   + het bereiden van de ketchup met daaraan voorafgaand het wassen/snijden van de verschillende ingrediënten   + het hanteren van de regels voor persoonlijke hygiëne en HACCP      * Bij het filmpje wordt gesproken op de volgende momenten:   + bij het binnengaan van de winkel: een voice-over houdt een inleidend praatje   + bij het kopen van de ingrediënten: er is uitleg over de producten (al dan niet in de vorm van een interview)   + bij het bereidingsproces van de ketchup: alle handelingen worden uitgelegd en toegelicht   + bij de afronding van het filmpje: er is een afsluitende tekst |

|  |
| --- |
| **Werk volgens het Toolkit-onderdeel:**   * Filmscript schrijven (profielmodule 4) |

1. Sla jullie Word-document op onder de naam *Filmscript vlog FitFoodies [jullie namen en klas]*.
2. Maak twee kopieën van de checklist van het Toolkit-onderdeel *Filmscript schrijven (profielmodule 4)*.
3. Controleer aan de hand van de checklist of jullie alles in het filmscript hebben opgenomen.
4. Lever het filmscript in bij jullie docent en laat hem de checklist voor jullie invullen.
5. Zijn er nog punten waar je een volgende keer op moet letten bij het maken van een filmscript? Noteer ze hieronder.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_