

1. Wat weet ik al over fruit?
2. Wat staat er op het menu?
3. Op excursie
4. Huiswerkopdracht: naar de fruitwinkel!
5. Een perfect menu
6. Fruitkoks

Extra Informatie

Afdrukken

De chefkok heeft hulp nodig! Zijn weekmenu bevat te weinig fruit, kunnen de leerlingen hem helpen? Ga op Smaakmissie!

In deze Smaakmissie ontdekken leerlingen van alles over fruit door zelf op onderzoek uit te gaan, zowel binnen als buiten de klas. De Smaakmissie Fruit bestaat uit 6 interactieve lessen met aanvullend een digibordmodule.

[Lees hier hoe de Smaakmissie werkt](https://www.smaakmissies.nl/missie/fruit/) en ga aan de slag!

1 Wat weet ik al over fruit?

30 **min.**

Doel van deze les

De leerlingen:

- halen voorkennis t.a.v. fruit op.
 - ontdekken nieuwe soorten fruit.
-

Materialen

- werkblad 1 - Fruitquiz (één exemplaar)
 - werkblad 2 - Knipblad (voor ieder team één)
 - werkblad 3 - Fruit van A tot Z (voor iedere leerling één)
 - werkblad 4 - Huiswerkopdracht (voor iedere leerling één)
 - digibord
-

Lesopbouw

Vorbereiding

Als de klas niet in gemengde groepjes zit, is het zaak om evenwichtige groepjes ('teams') samen te stellen (± 4 á 5 leerlingen per groep). Knip de kaartjes van werkblad 2 uit.

NB: Er moeten 6 groepjes zijn voor de zes dagen die behandeld worden.

Teams vormen 5 min.

Vertel de leerlingen dat ze in deze lessen aan de slag gaan met fruit en daar meer over

gaan leren. Verdeel de klas in groepjes die u al van tevoren gemaakt heeft. De groepjes blijven in deze samenstelling tijdens de gehele Smaakmissie. Vertel de leerlingen dat ieder ‘team’ een opdracht krijgt die tijdens deze lessen wordt uitgevoerd. De leerlingen bedenken een ‘fruitige’ naam voor hun team.

Fruitquiz 10 min.

Alle eerder opgedane kennis over fruit wordt opgehaald door een quiz te spelen. De teams spelen tegen elkaar. Deel aan ieder team de drie kaartjes uit van werkblad 2 waarop A, B of C staat. Leg uit dat als de vraag gesteld is, er drie mogelijke antwoorden worden genoemd: A, B of C. Het team overlegt welk antwoord goed is en houdt het juiste kaartje omhoog. De puntentelling wordt op het bord bijgehouden. Lees de vragen en antwoorden op werkblad 1 voor of speel de quiz op het digibord. Heeft elk groepje een antwoord gekozen? Klik dan op ‘bekijk antwoord’ om te zien welk antwoord juist is. Tel de punten op. Het team met de meeste punten heeft gewonnen!

De missie 5 min.

Laat op het digibord het filmpje van de chefkok zien. Hierin wordt de opdracht voor de Smaakmissie gegeven. *(Klik rechtsboven op het kruisje om het filmpje weer te sluiten en terug te keren naar de digibordmodule)*

Praat hier kort over na met de leerlingen. Stel vragen als:

- Wat wordt er van ons gevraagd?
- Wat moeten we weten om dit te kunnen doen?

[Bekijk video](#)

Welk fruit ken jij? 10 min.

Deel werkblad 3 uit (alle leerlingen één). Op dit werkblad staan allerlei fruitsoorten van A tot Z. De leerlingen vinken aan welke ze nog niet kennen. Daarna bevragen ze elkaar in hun team over de voor hun onbekende soorten. Weet iemand anders in het groepje wél hoe dit

fruit smaakt, voelt, hoe groot het is?

Tip: Noteer de fruitsoorten die voor de leerlingen onbekend zijn zodat u ze bij les 2 mee kunt nemen om te proeven.

Geef de leerlingen de volgende huiswerkopdracht mee: Probeer meer te weten te komen over een fruitsoort die je niet kent. Dat kunnen ze bijvoorbeeld doen door dit aan hun ouders te vragen, op internet op te zoeken of in de plaatselijke fruitwinkel na te vragen. Geef de leerlingen hiervoor werkblad 4 mee.

Tip: Laat de kinderen binnen de teams de onbekende fruitsoorten verdelen zodat niet iedereen hetzelfde fruit onderzoekt.

Extra

Ervaring leert dat de leerlingen het erg leuk vinden om het restaurant waar de chefkok werkt via internet te bekijken. Zo ontdekken ze dat het restaurant echt bestaat, ze hebben zelfs prijzen gewonnen! [Bekijk het restaurant hier!](#)

2 Wat staat er op het menu?

60 **min.**

Doel van deze les

De leerlingen:

- waarden het proeven van nieuwe soorten fruit.
 - kunnen mogelijkheden bedenken om (meer) fruit te gebruiken in verschillende maaltijden.
 - vinden het belangrijk te kiezen voor vers, onbewerkt fruit, vanwege de hoeveelheid vezels en vitamines.
-

Materialen

- werkblad 5 - Weekmenu van het hotel (per team één)
 - werkblad 6 t/m 11 - Menukaarten (verdelen over de teams)
 - werkblad 12 - Wat gaan jullie maken? (per team één)
 - fruitfeiten (online of printen)
 - supermarkttijdschriften
 - scoreposter (lieft printen op A3)
 - invulblad Controlemoment of whiteboard
 - verschillende soorten onbekend fruit om te proeven (zie voorbereiding)
 - digibord
-

Lesopbouw

Vorbereiding

Vraag de leerlingen supermarkttijdschriften mee te nemen. Neem enkele van de onbekende fruitsoorten uit les 1 mee om te proeven. Zorg dat er ook fruit uit blik (op waterbasis) bij zit, zoals lychees en gedroogd fruit, zoals dadels.

Tip: Breng het lokaal tijdens de komende lessen steeds meer in de sfeer van de

Smaakmissie. Begin door bijvoorbeeld de ingevulde huiswerkbladen op te hangen in de klas. Kopieer ook het weekmenu op A3 en hang dit op.

Fruit proeven 10 min.

Praat kort na met de leerlingen over de fruitsoorten die ze thuis hebben opgezocht:

- Over welke soorten fruit heb je meer geleerd?
- Wat heb je ontdekt?

Laat de leerlingen stukjes van het fruit dat u hebt meegenomen proeven. Vraag hen of het fruit uit blik net zo goed is als vers fruit (ja, mits niet in suikerwater). Vraag ook of gedroogd fruit net zo gezond is als vers fruit (nee, door het drogen zitten er veel minder gezonde stoffen in en wel veel suikers).

Een fruitig gerecht bedenken 15 min.

Geef ieder team het weekmenu op werkblad 5. Bespreek dit kort met de klas: snapt iedereen dat het de bedoeling is om de nog niet ingevulde gerechten te bedenken? Elk team moet één eetmoment samenstellen. Verdeel de dagen van de menukaart over de teams (werkblad 6 t/m 11). Leg uit dat het gaat om een fruitmoment dat ze moeten bedenken op hun dag. Ze moeten hierbij rekening houden met de hulpvraag van de chefkok (kortgezegd: letten op variatie, vers, gezond, milieu, hoe het eruit ziet). De leerlingen mogen bronnen raadplegen om hun fruitmoment in te vullen. Ze kunnen ook de Fruitfeiten gebruiken (zie button of www.smaakmissies.nl/fruitfeitjes) of bladeren in supermarkttijdschriften. Ze beschrijven hun gerecht op werkblad 12.

Het eerste controlemoment 15 min.

De leerlingen hebben nagedacht over hun menudag. Het is nu tijd om te kijken of hun menu voldoet aan de eerste eisen van de chefkok. Laat de leerlingen de scoreposter zien. Vertel dat er op de poster eisen van de chefkok staan. Hoe beter de gerechten aan de eisen voldoen, hoe meer sterren er worden ingekleurd op de poster. Het geeft helemaal niks als

de klas nu nog niet zoveel sterren verdient, want er is nog tijd genoeg om te verbeteren! Het is tijd voor het eerste controlemoment! Op het digibord stelt de chefkok de groep drie vragen over de verzonden gerechten met fruit:

- Hoeveel verschillende soorten fruit zijn er gebruikt?
- Hoe vaak is er vers fruit gebruikt?
- Hoeveel gerechten zijn er gezond?

Bespreek de vragen van de chefkok klassikaal. Leg duidelijk uit dat de chefkok kijkt naar wat alle groepjes samen hebben bedacht. Het is dus geen strijd tussen de groepjes maar het is de bedoeling dat de hele klas samen het beste weekmenu maakt. Zelf kunt u op het Invulblad Controlemoment de antwoorden per groepje invullen. Zo heeft u snel een overzicht van de hele klas (Het Word-bestand kunt u opslaan en weer gebruiken bij het volgende controlemoment). Beantwoord de vragen op het digibord en kleur het aantal behaalde sterren in op de scoreposter. Bespreek met de klas hoe de ze scores kunnen verbeteren. Is er bijvoorbeeld niet genoeg variatie omdat vier groepjes voor een appel hebben gekozen? Dan is het niet nodig dat al deze groepjes hun gerecht aanpassen. Het gaat om een gevarieerd aanbod voor de hele week. Dit geldt ook voor de andere punten waarvoor de klas sterren kan verzamelen. Bespreek klassikaal hoe er meer sterren kunnen worden verdiend en wat de individuele teams hiervoor moeten doen.

Gerecht aanpassen 15 min.

Op basis van de klassikale discussie passen de teams hun gerechten zo nodig aan en noteren deze in kolom 2 van werkblad 12. Vul de veranderingen op het Invulblad Controlemoment in of noteer het op het whiteboard. Bespreek dit kort met de leerlingen. Tijdens les 5 zien ze of ze nu meer sterren hebben verdiend!

Afsluiting 5 min.

Blik terug op deze les. Stel vragen als:

- Wat vond je leuk aan deze les?
- Zijn er dingen die je lastig vindt?

- Wat heb je geleerd?

3 Op excursie

25 **min.** + *duur excursie*

Doel van deze les

De leerlingen:

- verwonderen zich over de vele productiestappen die nodig zijn om fruit te kweken en te oogsten.
- herkennen dat de productie van fruit afhankelijk is van het seizoen en de streek waar het wordt geteeld.
- waarderen fruit als een mooi product van de natuur waar veel werk voor nodig is.

Materialen

- werkblad 13 - Informatie voor de teler/rondleider (één exemplaar)

Lesopbouw

Vorbereiding

Om de Smaakmissie goed uit te kunnen voeren, is het belangrijk dat de leerlingen in de praktijk gaan kijken waar hun fruit vandaan komt. Ze gaan daarom op bezoek bij een echte teler. Regel daarvoor een excursie. Tips om een excursie te regelen:

- Zoek naar een teler bij u in de buurt.
 - Zoek via [GroenGelinkt](#)
 - Zoek via [Boerderij Educatie Nederland](#)
 - Zoek via [Kom in de Kas](#)
- Neem zelf contact op met een teler bij u in de buurt. Wil deze teler een excursie aanbieden?
- Is er een ouder die een fruitbedrijf heeft? Kunnen jullie daar op excursie?

Gaat u op bezoek bij een telersbedrijf, maak dan van te voren duidelijke afspraken:

- Aan welke regels moeten de leerlingen zich houden op het bedrijf?
- Moeten leerlingen speciale kleding aan?
- Welk tijdstip spreekt u af en hoe lang duurt de excursie?
- Zijn er kosten verbonden aan de excursie?
- Hoeveel hulpouders zijn er nodig?

Regel van te voren voldoende hulpouders en vervoer voor de excursie. Kunt u geen teler in de buurt vinden, kies dan bijvoorbeeld voor een bezoek aan een moestuin bijvoorbeeld van één van de ouders van de leerlingen, of aan een schooltuin. [Kijk hier voor moestuinen](#) bij u in de buurt. Is het echt onmogelijk om met de leerlingen ergens fruit te zien groeien? Zie dan onderstaande filmsuggesties. Kies zelf uit welke filmpjes u met de klas gaat bekijken of laat de klas zelf kiezen welke ze graag willen zien.

- [Filmpje peren \(3 min\)](#). Nederland is een echt perenland: onze peren worden over de hele wereld verkocht. Peren worden geoogst in september, maar hoe gaat dat precies?
- [Filmpje sinaasappels \(2.40 min\)](#). De sinaasappels in Italië zijn klaar om geoogst te worden. Wat gebeurt er allemaal met de sinaasappels voordat ze in de winkel liggen?
- [Filmpje bananen \(7 min\)](#). Waar komen bananen vandaan? *(bekijk van 0 tot 4.22 min & 6.54 tot 9.04 min)*
- [Filmpje aardbeien \(2 min\)](#). Lekker aardbeien! Maar hoe groeien ze eigenlijk?

Tip: Maak foto's tijdens het bezoek aan de teler. Deze kunt u na het bezoek ook ophangen in de klas.

Tip: Les 4 kan eventueel direct na de excursie van les 3 gegeven worden.

Vragen opstellen voor de excursie 15 min.

Vertel de leerlingen dat ze vandaag op excursie gaan. Ze gaan kijken hoe fruit groeit. Praat met de leerlingen over wat ze kunnen leren van de excursie. Stel daarbij de volgende vragen:

- Waar wil de chefkok dat we allemaal op letten? (variatie, vers, gezond, milieu, cool)

- Achter welke van deze dingen kunnen we bij het bezoek aan een fruitteler komen? (o.a. milieu, uit welk seizoen/streek komt het fruit)

We willen meer weten over waar fruit vandaan komt. Welke vragen kunnen we dan stellen?

- Welke fruitsoorten komen eigenlijk allemaal uit Nederland?
- Waarom groeien deze soorten in Nederland?
- Welke soorten komen uit andere landen?

We willen ook weten welk fruit uit onze streek komt. Wat kunnen we dan voor vragen stellen?

- Welke soorten groeien in deze streek?
- Waarom speciaal in deze streek?
- Wanneer worden deze soorten geoogst?

Vraag de teams om hun vragen aan de teler op te schrijven. Bespreek ook aan welke regels de leerlingen zich moeten houden bij het bezoek aan het telersbedrijf. Geef de leerlingen de volgende kijkvraag mee tijdens de excursie: Tel hoeveel productiestappen (= handelingen die de teler moet doen) er nodig zijn voordat de teler het fruit kan verkopen.

Op excursie

Geef de excursieleider vooraf werkblad 13 waarin ook meer informatie staat over de Smaakmissie. Laat de excursieleider zijn/haar rondleiding doen. Ondertussen proberen de leerlingen antwoord te vinden op hun vragen. Als onderwerpen tijdens de excursie niet aan bod zijn gekomen, mogen de leerlingen hun vragen achteraf stellen.

Terug in de klas 10 min.

Bespreek de excursie na met de leerlingen. Stel vragen als:

- Hebben we antwoorden op al onze vragen gekregen?
- Wat heb je ontdekt over het verbouwen van fruit?

- Hoeveel productiestappen heb je geteld? Welke?
- Welk leerpunt neem je mee naar de volgende les, als je weer aan je recept kunt sleutelen?

4 Huiswerkopdracht: naar de fruitwinkel!

25 **min.**

Doel van deze les

De leerlingen:

- kunnen achterhalen waar hun gebruikte fruitsoort vandaan komt, of het uit het seizoen komt en hoe het bewaard moet worden en vinden dit interessant om te doen.
- kunnen in de winkel aangeven waar je voorkeursfruit kunt vinden (vers en onbewerkt).

Materialen

- ingevuld werkblad 12 - Wat gaan jullie maken?
- werkblad 14 - Naar de winkel! (voor iedere leerling of team één)
- werkblad 15 - Fruit van het seizoen (voor iedere leerling of team één)
- fruitfeiten (online of printen)
- digibord

Lesopbouw

Inleiding 5 min.

Vertel de leerlingen dat ze als huiswerk naar de fruitafdeling van de supermarkt of fruitwinkel gaan. Vraag hen wat ze willen controleren in de supermarkt of in de fruitwinkel. Hiervoor moeten ze terugdenken aan de leerpunten n.a.v. de excursie.

Uitleg huiswerkopdracht 10 min.

Leg de huiswerkopdracht uit. De leerlingen vullen op werkblad 14 in welke fruitsoorten ze gebruikt hebben in hun gerecht. Daarna gaan ze naar de supermarkt of fruitwinkel en

ontdekken waar hun gekozen fruitsoorten vandaan komen. De leerlingen kunnen de huiswerkopdracht zelfstandig of met hun team uitvoeren. Ze beantwoorden de vragen op werkblad 14.

- Kun je zien uit welk land het fruit komt?
- Is het fruit vers of bewerkt?
- Waar moet het bewaard worden?
- Hoeveel kost het?

Fruit uit het seizoen 10 min.

Laat de leerlingen nu de laatste kolom van werkblad 14 invullen. Bovenaan schrijven ze 'Seizoen'. Met behulp van werkblad 15 en internet zoeken ze de fruitsoorten op om te ontdekken of het fruit uit het seizoen is. Praat met de leerlingen na over wat ze allemaal ontdekt hebben over hun fruitsoorten. Neem de vragen door en zorg ervoor dat veel kinderen aan bod komen.

Tip: Hang de werkbladen op in de klas.

5 Een perfect menu

40 **min.**

Doel van deze les

De leerlingen:

- kunnen gevarieerd en voldoende fruit opnemen in een dagmenu.
 - zijn zich bewust dat fruitsoorten uit het seizoen en uit de streek/Nederland het beste zijn voor het milieu en dat soorten uit de kas of die met het vliegtuig naar Nederland komen, minder goed zijn voor het milieu.
-

Materialen

- scoreposter
 - ingevulde werkbladen 14 - Naar de winkel!
 - invulblad Controlemoment of whiteboard
 - werkblad 16 - Vervoer van het fruit (één per team)
 - werkblad 17 - Wat gaan jullie maken? (één per team)
 - fruitfeiten
 - kookboeken
 - digibord
-

Lesopbouw

Milieu 10 min.

Vertel de leerlingen dat vandaag hun laatste kans is om de recepten te verbeteren. Zometeen is er weer een controlemoment. De chefkok vraagt het volgende:

- Hoeveel fruitsoorten hebben jullie gebruikt die volgens het schema het beste zijn voor het milieu?

- En hoeveel die volgens het schema minder goed zijn voor het milieu?

Herinner de leerlingen aan hun huiswerkopdracht. Als het goed is weten de teams nu waar hun fruit vandaan komt. Leg uit dat het ene fruit beter is voor het milieu dan het andere. Dat hangt af van waar en wanneer het groeit en hoe (en of) het naar Nederland komt. Een sinaasappel die met de boot uit Zuid-Afrika komt is bijvoorbeeld beter voor het milieu dan een aardbei uit de Nederlandse kas. Geef de teams werkblad 16. Op dit werkblad kunnen ze voor hun eigen fruit opzoeken hoe het naar Nederland wordt vervoerd. Vervolgens vullen ze op werkblad 17 in hoe goed het door hun gekozen fruit voor het milieu is. Categorie 1 t/m 4 is het beste voor het milieu, categorie 5 t/m 8 is minder goed voor het milieu.

Tweede controlemoment 5 min.

Vul het Invulblad Controlemoment in of noteer op het whiteboard hoeveel fruitsoorten beter zijn voor het milieu (categorie 1 t/m 4) en hoeveel er minder goed zijn voor het milieu. Geef antwoord op de vragen van de chefkok op het digibord. Kleur de scoreposter in met de sterren die de klas verdiend heeft. Bespreek met de klas hoe ze de scores kunnen verbeteren. Zit er bijvoorbeeld teveel fruit bij dat minder goed is voor het milieu? Dan is het niet nodig dat al deze groepjes hun gerechten aanpassen. Het gaat erom dat er over de hele week genomen genoeg fruit is gekozen dat beter is voor het milieu. Maar ze moeten niet de eerdere eisen vergeten! De gerechten moeten gevarieerd zijn en gezond.

De laatste aanpassingen 10 min.

Op basis van de klassikale discussie passen de teams hun gerechten zo nodig aan op werkblad 12. Wijs hierbij ook op de laatste vraag op de klassenposter:

- Ziet het gerecht er mooi en cool uit voor hotelgasten?

Ze tekenen op werkblad 17 hoe hun gerecht er uit komt te zien.

Hoeveel sterren? 10 min.

Vul de veranderingen in de gerechten van de teams op het Invulblad Controlemoment in of noteer op het whiteboard. Dit zijn de definitieve gerechten! De chefkok stelt nog één keer al zijn vragen. Hoeveel sterren halen jullie? Kleur de sterren in op de poster. Nu zijn bij alle vijf de vragen de sterren behaald en wordt de finalescore zichtbaar!

Beloning 5 min.

Laat het filmpje van de chefkok zien waarin hij de leerlingen bedankt en feliciteert en waarin hij als beloning aankondigt dat de leerlingen één van zijn topgerechten mogen gaan maken in de volgende les. *Tip: Laat de kinderen hun verzonnen gerechten in het echt maken. Dat kan in de klas, maar ook thuis. Laat hier eventueel verhaaltjes en foto's bij maken.*

[Bekijk video](#)

6 Fruitkoks

60 **min.**

Doel van deze les

De leerlingen:

- kunnen een gerecht met fruit bereiden en aan hun ouders presenteren.

Materialen

- werkblad 18 - Instructies koken (één kopie)
- werkblad 19 - Het recept (één per leerling)
- ingrediënten en keukenbenodigdheden (zie werkblad 19)

Lesopbouw

Vorbereiding

Het is leuk om de ouders van de leerlingen uit te nodigen aan het eind van deze les zodat de leerlingen aan hen kunnen laten zien wat ze geleerd hebben. Oefen eventueel van tevoren met de leerlingen hoe de presentatie aan de ouders eruit zal zien. Om deze visueel te maken kunnen ze hierbij gebruik maken van alles dat in de klas hangt. Zorg dat alle ingrediënten en keukenbenodigdheden aanwezig zijn. Deze staan op werkblad 19. Als u werkt met een gastkok: Geef de gastkok werkblad 18 met instructies. Anders leest u deze zelf goed door alvorens met de leerlingen te gaan koken.

Koken maar! 25 min.

Degene die het koken begeleidt, neemt de stappen van werkblad 19 door met de leerlingen. Werkblad 19 bevat 2 recepten. U kunt zelf kiezen welk gerechtje u met de klas gaat maken.

Nadat de handen en het fruit gewassen zijn en de taken verdeeld zijn, gaan de leerlingen het gerecht van de chefkok maken.

Tip: Maak foto's van het koken en hang deze later op.



Smullen maar! 15 min.

De tafels in het lokaal worden gedekt en iedereen eet gezamenlijk het feestelijke slotgerecht. Daarna wordt er samen opgeruimd.

Presentatie ouders 10 min.

De leerlingen presenteren aan hun ouders wat ze geleerd hebben. Ideeën hierbij zijn:

- Ieder groepje legt uit hoe hun gerechten zijn ontstaan.
- Ieder groepje vertelt over één les: Les 1: De quiz (deze kan ook met de ouders worden gedaan). Les 2: De vraag van de chef-kok en hoe de leerlingen te werk gingen. Les 3: De excursie Les 4: Wat ze in de fruitwinkel hebben onderzocht. Les 5: Hoe ze hun gerechten gingen verbeteren en hoeveel sterren ze behaald hebben.
- Coöperatieve werkvorm Mix en Ruil: Alle leerlingen bedenken iets dat ze willen vertellen over de Smaakmissie. De ouders en leerlingen lopen door het lokaal. Op een teken van de leerkracht worden koppels gemaakt van een ouder met een leerling. De leerling vertelt die ouder kort wat hij wil vertellen. Na weer een teken loopt iedereen

weer door elkaar, om na een volgend teken weer nieuwe duo's te maken enz.

- Enkele leerlingen doen de presentatie namens de klas en doen bijv. de fruitquiz uit les 1 met de ouders, laten de ouders aankruisen welk fruit ze niet kennen op werkblad 3 en laten de foto's van de excursie zien. Ook kunnen ze de missie van de chef-kok laten zien.
- Een PowerPoint met onderdelen van de Smaakmissie wordt getoond. Bij elke nieuwe dia wordt een naam van een leerling getrokken uit een pot. Hij/zij vertelt wat over de betreffende dia.

Extra informatie

Smaaklessen & Smaakmissies

Smaaklessen is hét lesprogramma over voeding voor groep 1 t/m 8 van de basisschool.

Smaaklessen zijn de basislessen. Aanvullend zijn er Smaakmissies, dit zijn verdiepende lessen.

Een Smaakmissie is een interactieve lesmodule over een basisproductgroep, zoals groente, brood of zuivel. Via het digibord worden leerlingen uitgedaagd om een missie op te lossen. Deze missie loopt als rode draad door de lesmodule. Leerlingen gaan zowel binnen als buiten de klas op avontuur en ontvangen tussendoor hulp en feedback.

Elke missie bestaat uit een aantal onderdelen:

- Introductie van de missie
- Les(sen) in de klas
- Excursie
- Huiswerkopdracht in de winkel
- Afsluitende kookopdracht

De lesmodule neemt (uitgezonderd van excursietijd) maximaal 5 uur in beslag.

De lessen zijn in te zetten als project, verspreid over het schooljaar of gekoppeld aan bestaande lesmethodes.

Smaakmissie Fruit, groep 5-6

In deze online handleiding staan de 6 lessen voor de Smaakmissie Fruit uitgeschreven. Bovenaan de pagina staan drie buttons.



- Afdrukken: hiermee kunt u de handleiding afdrukken.
- Downloads: hier vindt u alle werkbladen die in de Smaakmissie gebruikt worden. U kunt de werkbladen apart downloaden of allemaal tegelijkertijd.
- Digibord: hier vindt u alle digibordmodules die in deze Smaakmissie gebruikt worden.

Per les is omschreven wat de leerdoelen zijn en welke materialen er nodig zijn. Onder de materialen vindt u een button Digibord. Dit bevat de digibordmodule voor deze specifieke les. Daarnaast vindt u onder de button Werkbladen de werkbladen voor deze les. Bij sommige lessen staat er ook een button met Fruitfeiten. Hierin staat allerlei informatie over de verschillende soorten fruit, leerlingen kunnen dit lezen en gebruiken.

Lesopbouw



Bij de lesopbouw vindt u de verschillende onderdelen van de les. Elk onderdeel heeft een eigen titel. Deze onderdelen kunt u uitklappen, zo verschijnt de informatie die hoort bij dit lesonderdeel.

Digibord

De titels van de lesonderdelen worden ook gebruikt bij het digibord. Wanneer u het digibord opent, ziet u onderin de navigatie. Linksonder wordt weergegeven bij welk lesonderdeel u bent en hoeveel slides dit onderdeel bevat.

Het digibord bevat ook filmpjes. Klik op het afspeelteken en het filmpje speelt af. Om weer terug te keren naar het digibord klikt u rechtsboven op het kruisje.

Door rechtsonder op 'Volgende' te klikken kunt u navigeren door de slides. Aan de hand van het digibord kunt u de hele les doorlopen.

Contact

Heeft u vragen of opmerkingen?

Neem dan contact op met het Steunpunt Smaaklessen:

E-mail: smaaklessen@wur.nl

Telefoonnummer: 0317-485966

Twitter: @Smaaklessen