



Werkblad 6

Voor de gastspreker

Informatie voor de gastspreker

U heeft de vraag gekregen om een gastles te verzorgen over olie en vet. Deze gastles is in het kader van een schoolproject dat de leerlingen doen over oliën en vetten. Voel u vrij om de gastles in te richten zoals u wilt. Aanvullend willen we u vragen de leerlingen de ruimte te geven om vragen te stellen over de onderwerpen waar zij in de Smaakmissie mee bezig zijn.

Achtergrondinformatie: Smaakmissie Aardappelen, rijst en pasta

De leerlingen volgen op school een Smaakmissie over olie en vet. Dit is ontwikkeld door het Steunpunt Smaaklessen (zie www.smaaklessen.nl). De Smaakmissie bestaat uit verschillende lessen en activiteiten over oliën en vetten, waarbij ze meer leren over de gezondheid. Ook leren ze meer over hoe oliën en vetten geproduceerd worden, hoe ze in de winkel terecht komen en hoe je olie en vet kunt gebruiken.

Lesinhoud

De doelen van de gastles zijn:

- Leerlingen verwonderen zich over de stappen die nodig zijn voor het produceren van een aantal verschillende soorten smeervetten en bak- en braadproducten (zoals roomboter of margarine of olie of vast en vloeibaar bak- en braadproduct).
- Leerlingen kunnen in kaart brengen welke productiestappen nodig zijn voor het maken van margarine en waarden het om dit vereenvoudigd zelf uit te voeren.

Duidelijke afspraken

Wanneer de gastles niet op school plaatst vindt, maar de leerlingen bij u op bezoek komen, is het belangrijk om van te voren duidelijke afspraken te maken met de leerkracht.

- 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?
- Zijn er hulpouders nodig?

Veel plezier!

