



Smaakmissie Olie en vet

Groep 7/8



Terug naar Smaaklessen

1. Wat weet ik al over olie en vet?
 2. Naar de supermarkt
 3. Gastles
 4. Een vette proefles!
 5. Vet gesmeerde presentaties!
 6. Koken maar!
- Extra Informatie

Afdrukken

De onderzoekster heeft hulp nodig! Ze is erg druk met het doen van onderzoek naar olie en vetten. Via de helpdesk kunnen mensen ook allerlei vragen stellen over olie en vetten maar de helpdeskmedewerker is ziek! De onderzoekster is zelf te druk maar ze kan de vragen van de klanten toch niet onbeantwoord laten? Kunnen de leerlingen hierbij helpen? Ga op Smaakmissie!

In deze Smaakmissie ontdekken leerlingen van alles over olie en vet door zelf op onderzoek uit te gaan, zowel binnen als buiten de klas. De Smaakmissie bestaat uit 6 interactieve lessen met aanvullend een digibordmodule. [Lees hier hoe de Smaakmissie werkt](https://www.smaakmissies.nl/missie/olie-vet/) en ga aan de slag!

1 Wat weet ik al over olie en vet?

30 min.

Doel van deze les

De leerlingen:

- worden zich bewust van wat ze al weten t.a.v. olie en vet.
 - kunnen in kaart brengen welke smeervetten en bak- en braadproducten zij zelf eten.
-

Materialen

- werkblad 1 - Olie en vetquiz (één exemplaar)
 - werkblad 2 - Knipblad (voor ieder team één)
 - werkblad 3a t/m 3e - Mails restaurants (voor ieder team 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 ('onderzoeksteams') samen te stellen. Er moeten 5 groepjes zijn voor de vijf soorten restaurants die in deze Smaakmissie behandeld worden.

De missie en teams vormen 5 min.

Laat op het digibord het introductiefilmpje zien. Hierin wordt door een onderzoekster de opdracht voor deze Smaakmissie over olie en vet gegeven. Praat hier kort over na met de leerlingen. Stel vragen als: Wat wordt er van ons gevraagd? (Er moeten mailtjes van restaurants worden beantwoord die gaan over olie en vet.) Wat moeten we weten om dit te kunnen doen? (In ieder geval moeten we veel kennis over olie en vet krijgen.)

Verdeel de klas in de groepjes die u van tevoren gemaakt heeft. De groepjes blijven in deze samenstelling tijdens de hele Smaakmissie. Deze groepjes zijn onderzoeksteams.

[Bekijk video](#)

Olie en vetquiz 15 min.

Je lichaam heeft elke dag verschillende basisstoffen nodig: eiwitten, koolhydraten en vetten. Je lichaam bestaat uit allemaal hele kleine deeltjes: cellen. Eiwitten heb je vooral nodig om de cellen in je lichaam op te bouwen. Koolhydraten en vetten zorgen ervoor dat je lichaam energie krijgt om te kunnen ademen, lopen en werken. Deze Smaakmissie gaat helemaal over vetten.

Vertel de leerlingen dat ze door middel van een quiz gaan ontdekken wat ze al weten over olie en vet. De onderzoeksteams spelen tegen elkaar.

Deel aan ieder team werkblad 2 waarop A, B of C staat uit en laat ze de kaartjes uitknippen. Leg uit dat als de vraag gesteld is, er twee of 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 op werkblad 1 voor of open de quiz op het digibord. Bespreek de antwoorden klassikaal. Waar weten de leerlingen eigenlijk al best veel van? Waarover kunnen ze tijdens deze Smaakmissie nog meer leren?

Mailbox checken 5 min.

Bekijk op het digibord de mailbox van de helpdesk, zitten er al e-mails met vragen in? De mails staan ook op werkblad 3a t/m 3e. Verdeel deze over de onderzoeksteams, elk onderzoeksteam behandelt één restaurant. Zij noemen zich naar het restaurant dat zij moeten helpen, dus: Restaurant Magicwok, Sarahs Saladebar, Snackbar Friet van Piet, Steakrestaurant Cowboy en Broodjeszaak de Watertoren. Elk team leest de mail goed door en praat hier kort over. Vraag daarna of iedereen snapt wat er uitgezocht moet worden.

De onderzoekster heeft ook een informatiedossier online gezet waarin de leerlingen tijdens de gehele Smaakmissie informatie kunnen opzoeken.

Huiswerkopdracht 5 min.

Geef de leerlingen de volgende huiswerkopdracht mee: Ga thuis op zoek naar oliën en vetten die bij jullie gebruikt worden in de keuken. Waar wordt bijvoorbeeld in gebakken en waar in gefrituurd? Wat wordt er op brood gesmeerd? Geef hiervoor werkblad 4 mee, neem kort de kopjes even door.

2 Naar de supermarkt

55 min.

Doel van deze les

De leerlingen:

- kunnen verzadigde en onverzadigde vetten onderscheiden (onverzadigd: zacht en vloeibaar, verzadigd: hard) en uitleggen dat verzadigde vetten het beste vervangen kunnen worden door onverzadigde vetten. Onverzadigd vet is oké en verzadigd vet is verkeerd. Ze kunnen hier ook voorbeelden bij noemen (producten met veel onverzadigd vet, zoals: halvarine, margarine, olie, vloeibare bak- en braadproducten, vloeibare margarine; producten met veel verzadigd vet, zoals: roomboter, harde margarine, kokosvet).
- kunnen in de winkel smeervetten (halvarine, margarine, roomboter) opzoeken en aangeven welke producten de voorkeur hebben en waarom (margarine en halvarine omdat er vooral onverzadigde vetten in zitten, minder verzadigd vet en er vitamine A en D in zit).
- kunnen in de winkel bak- en braadproducten opzoeken (olie (zonnebloem, soja, olijf, maiskiem), vloeibare bak- en braadproducten in een knijpfles, pakje margarine, pakje roomboter) en aangeven welke producten de voorkeur hebben (vloeibare margarine en vloeibaar bak-en-braadvet, de meeste plantaardige oliën, zoals olijfolie en zonnebloemolie).

Materialen

- werkblad 5 - Olie en vet in de supermarkt (voor iedere leerling of team één)
- online informatiedossier
- scoreposter
- digibord

Lesopbouw

Terugblik huiswerkopdracht 5 min.

Praat met de leerlingen na over de olie- en vetsoorten die ze thuis hebben opgezocht:

- Welke oliën en vetten staan bij jullie in de keuken?
- Waar worden die voor gebruikt?

Hebben de leerlingen door dat je sommige soorten olie en vet voor verschillende dingen gebruikt? Margarine, halvarine of roomboter wordt vaak op brood gegeten, omdat je het kan smeren en omdat

het op je brood blijft plakken en er niet in trekt. Olijfolie op brood plakt veel minder goed en maakt je brood week. Olie of bak- en braadproduct wordt bijvoorbeeld weer vaak gebruikt om te bakken. En in de frituurpan wordt vaak speciale frituurolie of -vet gebruikt. Je gebruikt verschillende soorten olie en vet dus in verschillende soorten gerechten.

Verzadigd en onverzadigd 10 min.

Laat de leerlingen op het digibord de afbeeldingen van de twee producten zien: roomboter en zonnebloemolie.

Leg nu met behulp van het digibord uit waar op een etiket je informatie kunt vinden over het soort vet. Wijs op de tweedeling: verzadigd en onverzadigd vet. Onverzadigd vet is meestal zacht en vloeibaar terwijl verzadigd vet meestal hard is. Onverzadigd vet heeft een positief effect op de gezondheid omdat het goed is voor je hart en bloedvaten. Producten met veel verzadigd vet zijn veel minder gezond. Het is dus belangrijk om deze twee soorten te herkennen. Er is een ezelsbruggetje bedacht om te onthouden welk vet je moet vervangen. 'Verzadigd vet is Verkeerd, Onverzadigd vet is Oké'. Producten bestaan altijd uit een combinatie van verzadigde en onverzadigde vetten. Producten met veel verzadigde vetten zijn vaak hard en producten met veel onverzadigde vetten zijn vaak vloeibaar van vorm.

Wat valt de leerlingen op aan de verzadigde en onverzadigde vetten in de roomboter en zonnebloemolie? (Roomboter bevat meer verzadigde vetten, roomboter is hard.)

Wijs de leerlingen erop dat dit verschil in vet iets is waar ze bij het beantwoorden van hun mailtjes ook op moeten letten.

Naar de supermarkt 5 min.

Vertel de leerlingen dat ze op onderzoek uit gaan voor hun restaurant. Ze gaan in kaart brengen welke oliën en vetten, die gebruikt kunnen worden door hun restaurant, er verkocht worden in de winkel. Leg de opdracht uit aan de leerlingen. Ze vullen op werkblad 5 in welke oliën of vetten ze in de supermarkt vinden die gebruikt kunnen worden in hun restaurant. Hierbij beantwoorden ze de volgende vragen:

- Welk product hebben ze gevonden?
- Hoeveel verzadigd en onverzadigd bevat het per 100 gram?
- Hoe is het verpakt? (pakje, kuipje, fles etc.)
- Hoe wordt de olie of het vet vooral gebruikt? (smeren, bakken, wokken, etc.)
- Hoeveel kost het per 100 gram?

Tip: De leerlingen kunnen deze opdracht als huiswerk/zelfstandig of met hun onderzoeksteam uitvoeren.

Welk vet is het beste? 30 min.

Bespreek wat voor producten de leerlingen allemaal gevonden hebben.

Laat de leerlingen nu de laatste kolom van het werkblad invullen. Bovenaan schrijven ze “In of uit”. Ze vullen in of het gevonden product: In= In de Schijf van Vijf (voor dagelijks gebruik) of Uit=Uit de Schijf van Vijf (uitzondering) staat. Ook kunnen ze beargumenteren waarom. Meer informatie hierover kunnen ze vinden in het informatiedossier van de onderzoekster bij ‘Schijf van Vijf’ (beschikbaar via de button en leerlingen kunnen het openen via <http://www.smaakmissies.nl/informatiedossier/>).

Welke olie- en vetsoorten staan allemaal in de Schijf van Vijf en zijn dus voor dagelijks gebruik?

De onderzoeksteams gaan nu beslissen welke olie of vet het beste is voor hun restaurant. Wijs de teams erop dat ze hierbij dus kunnen letten op:

- Hoe de olie of het vet gebruikt worden.
- Of het verzadigd of onverzadigd is.

Ze schrijven op werkblad 3 een mail met daarin hun antwoord terug aan het restaurant. De antwoorden op de e-mails kunnen daarna aan de andere onderzoeksteams worden voorgelezen.

Controlemoment 5 min.

De onderzoekster is erg benieuwd hoe het is gegaan. Op het digibord stelt ze de volgende vragen aan de leerlingen:

- Kan het soort olie of vet dat jullie aanraden gebruikt worden voor de gerechten in jullie restaurant?
- Hebben jullie rekening gehouden met verzadigd en onverzadigd vet?

Klik bij elk groepje ‘ja’ of ‘nee’ aan op het digibord. De score van de klas wordt in de vorm van een percentage weergegeven. Kleur het percentage in bij vraag 1 en vraag 2 op de scoreposter.

3 Gastles

50 min. (of afhankelijk van de gastspreker)

Doel van deze les

De 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 vloeibaar bak- en braadproduct).
- kunnen in kaart brengen welke productiestappen nodig zijn voor het maken van margarine en waarderen het om dit vereenvoudigd zelf uit te voeren.

Materialen

- werkblad 6 - Voor de gastspreker (één exemplaar)
- werkblad 7 - Zelf margarine maken (per team één exemplaar)
- ingrediënten en benodigdheden om margarine te maken (zie werkblad 7)
- 5 messen
- stokbrood (voor iedere leerling een stukje)
- online informatiedossier
- digibord

Lesopbouw

Vorbereiding

Om de Smaakmissie goed uit te kunnen voeren, is het belangrijk dat de leerlingen meer weten over de productie van oliën en vetten. U kunt hiervoor [een gastles aanvragen](#) of u kunt deze les zelf verzorgen. Zorg dan dat de benodigdheden voor het maken van margarine aanwezig zijn in de klas (zie werkblad 7).

Gastles of excursie 45 min.

Geef de gastspreker vooraf werkblad 6 waarop meer informatie staat over de Smaakmissie waar de leerlingen aan werken. Wanneer er geen gastles kan plaatsvinden, kunt u met de klas de volgende filmpjes over de productie van olie en vet bekijken. Ze kunnen ook zelf nog wat meer informatie

opzoeken over de productie, gebruik hierbij ook het online informatiedossier.

- [Filmpje olijfolie \(6.48 min\)](#). Hoe wordt olijfolie eigenlijk gemaakt?
- [Filmpje margarine \(13.54 min\)](#). Een kijkje in de margarinefabriek.

Daarna gaan de leerlingen zelf margarine maken. De ingrediënten, benodigdheden en te volgen stappen staan beschreven op werkblad 7. Neem deze stappen kort door met de leerlingen en ga aan de slag. Als de margarine klaar is, kunnen ze het op een sneetje stokbrood smeren en proeven.

Afsluiting 5 min.

Bespreek de les na. Stel vragen als:

- Wat heb je ontdekt dat je nog niet wist?
- Wat heb je ontdekt over de productie van olie?
- Wat heb je ontdekt over de productie van margarine?
- Hoe smaakt zelfgemaakte margarine?

4 Een vette proefles!

35 min.

Doel van deze les

De leerlingen:

- kunnen verwoorden hoe zij verschillende soorten olie en vet vinden smaken.
 - weten wat de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid smeervetten en bak- en braadproducten is en dat dit volgens de aanbevolen hoeveelheid gegeten moet worden, niet te veel (vet levert veel energie) en niet te weinig (vet levert belangrijke voedingsstoffen).
-

Materialen

- drie soorten olie: zonnebloemolie, olijfolie en een nootachtige olie (genoeg zodat elke leerling er een stukje brood in kan dopen, zie voorbereiding)
 - halvarine (één stuk)
 - drie schaaltes
 - 1 weegschaal
 - stokbrood (drie kleine stukjes per leerling, zie voorbereiding)
 - werkblad 8 - Tapasbar Espanja (voor ieder team één)
 - werkblad 9 - Proeverij (voor iedere leerling één)
 - online informatiedossier
 - scoreposter
 - digibord
-

Lesopbouw

Vorbereiding

Neem drie verschillende oliën mee die de leerlingen kunnen proeven: 1. zonnebloemolie, 2. Extra vierge olijfolie en 3. een nootachtige olie zoals sesamolie. Zorg ook voor kleine stukjes (stok)brood die ze kunnen dopen in de olie. Neem ook wat halvarine of margarine mee voor de afsluitende opdracht.

Mailbox checken 5 min.

Tijd om de mailbox te checken! Open de mailbox op het digibord. Is er nieuwe mail?

Er is een dringend mailtje binnengekomen. Open de mail op het digibord en deel werkblad 8 uit. Lees de mail samen met de leerlingen door. Vraag wat de tapasbar wil weten en hoe we daar achter kunnen komen.

Proeverij 15 min.

Om de mail goed te kunnen beantwoorden moeten de leerlingen verschillende soorten olie gaan proeven. Laat de drie soorten oliën zien. De leerlingen gaan deze proeven door steeds een stukje stokbrood in olie te dopen en deze te proeven. Hierbij gebruiken ze al hun zintuigen en vullen ze werkblad 9 in.

Aanbevolen hoeveelheden 10 min.

Vraag de leerlingen of ze nog weten (denk ook aan de quiz) hoeveel olie en vet wordt aanbevolen per dag. (Halvarine of margarine voor 4-6 sneetjes brood en 1 eetlepel vloeibaar bak- en braadproduct of olie om in te bakken.) Dit is ongeveer 6 gram margarine/halvarine per snee brood en 15 gram vloeibaar bak- en braadproduct of olie. Denken de leerlingen dat ze dit zelf ook binnenkrijgen op een dag? Denk aan verschillende momenten wanneer je vet of olie gebruikt. Op brood, bij het bakken en braden, maar ook bijvoorbeeld als dressing in een salade.

Laat één team voor de klas komen en de juiste hoeveelheden bak- en braadproduct/olie en halvarine/margarine afwegen. Bespreek dit met de klas. Is dit hoeveel ze hadden verwacht?

Controlemoment 5 min.

Dan is het tijd voor het tweede controlemoment, de onderzoekster is benieuwd of de leerlingen de mail kunnen beantwoorden. Op het digibord stelt de onderzoekster de teams de volgende vragen:

- Hoeveel leerlingen zitten er in totaal in de klas?
- Hoeveel leerlingen vonden de zonnebloemolie het lekkerste?
- Hoeveel leerlingen vonden de olijfolie het lekkerste?
- Hoeveel leerlingen vonden de notenolie het lekkerste?

Vul de antwoorden in op het digibord en bekijk het resultaat. Kleur dit in op het diagram op de scoreposter. Welke olie wordt het lekkerste gevonden door de klas? De leerlingen verwerken dit resultaat in hun e-mail aan de tapasbar. Ze gebruiken hiervoor werkblad 8.

5 Vet gesmeerde presentaties!

80 min.

Doel van deze les

De leerlingen:

- kunnen resultaten op een leuke en overtuigende manier presenteren.
 - kunnen verwoorden wat ze hebben geleerd tijdens deze Smaakmissie.
-

Materialen

- werkblad 10a t/m e - Mails restaurants (voor ieder team één)
 - online informatiedossier
 - scoreposter
 - digibord
-

Lesopbouw

Mailbox checken 10 min.

Er is weer mail! Bekijk op het digibord de mailbox en lees de mailtjes door. Deel ook werkblad 10a t/m 10e uit aan de onderzoeksteams. Wat willen de restaurants? (Een presentatie voor hun klanten.)

Vertel de onderzoeksteams dat deze les wordt besteed om de gevonden antwoorden op een overtuigende en leuke manier te presenteren aan de restaurants. Vertel de leerlingen dat ze vrij zijn in de manier waarop ze het presenteren. Denk bijvoorbeeld aan een Prezi, PowerPoint, poster, sandwichbord, reclameblad, liedje, website enz. Laat de teams kort overleggen welke presentatievorm zij gaan gebruiken. Laat de teams elkaar vertellen aan wat voor presentatie ze denken. Laat andere teams hier eventueel op reageren (tips en tops).

Presentatie maken 45 min.

De onderzoeksteams maken hun presentatie over olie en vet om zo de klanten van hun restaurant te overtuigen en informeren. De klanten zijn vooral geïnteresseerd in: gezond, lekker en hoe het wordt gemaakt. Maar saaie informatie gaan ze niet zomaar lezen. De leerlingen moeten dus creatief zijn!

Presenteren 15 min.

De onderzoeksteams laten hun presentatie aan elkaar zien. De leerlingen kunnen elkaar opstekers geven over wat ze mooi en duidelijk vonden aan de presentaties.

Controlemoment 5 min.

Ook de onderzoekster is benieuwd hoe het gegaan is. Op het digibord stelt ze de volgende vragen:

- Hoeveel presentaties zijn er gegeven?
- In hoeveel presentaties zat iets over gezondheid?
- In hoeveel presentaties zat iets over smaak?
- In hoeveel presentaties werd uitgelegd waarom juist deze soort olie/vet goed gebruikt kan worden in het restaurant?
- In hoeveel presentaties zat iets over hoe het wordt gemaakt?

Noteer de score op de scoreposter en laat de leerlingen kort hun bevindingen terugmailen op werkblad 10a t/m e.

De leerlingen hebben geweldig goed geholpen met het beantwoorden van alle mailtjes. Bekijk op het digibord het filmpje waarin de onderzoekster de leerlingen bedankt en waarin zij als beloning aankondigt dat de leerlingen een lekker recept ontvangen.

[Bekijk video](#)

Afsluiting 5 min.

Vraag de leerlingen wat het belangrijkste is wat ze tijdens deze Smaakmissie over olie en vet hebben geleerd. Wat was er nieuw voor ze? Wat zouden ze voortaan zelf anders willen doen?

Zorg dat in ieder geval de volgende punten terugkomen:

1. Olie en vet heb je nodig voor je gezondheid.
2. Je kunt beter onverzadigd vet dan verzadigd vet eten.
3. Onverzadigd vet zit meestal in olie en margarine/halvarine en verzadigd vet zit meestal in hard vet.
4. Je gebruikt verschillende soorten olie en vet voor verschillende gerechten.

6 Koken maar!

60 min.

Doel van deze les

De leerlingen:

- waarderen het om een salade met hierbij een dressing op oliebasis te bereiden.
-

Materialen

- werkblad 11 - Kookinstructies (één kopie)
 - werkblad 12 - Het recept (voor iedere leerling/team één)
 - ingrediënten en materialen (zie werkblad 12)
 - eventueel aankleding voor de tafels
-

Lesopbouw

Vorbereiding

Het is leuk om aan het eind van deze les de ouders van de leerlingen uit te nodigen. Zo kunnen ze laten zien wat ze tijdens de Smaakmissie geleerd hebben en eventueel een hapje mee eten.

Zorg dat alle ingrediënten en keukenbenodigdheden aanwezig zijn. Deze staan op werkblad 12.

Let op: Laat de gerookte kipfilet zo lang mogelijk in de koelkast liggen, pak deze pas als de leerlingen deze echt in stukjes gaan snijden.

Aan de slag! 30 min.

Ook tijdens de kookles blijven de leerlingen in teams werken. Elk team maakt samen de salade en dressing voor alle teamleden. Binnen het team kunnen de leerlingen de taken verdelen. Neem de stappen van werkblad 11 door met de leerlingen.

Nadat de handen en alle groente/fruit gewassen zijn en de taken verdeeld zijn, gaan de leerlingen koken.

Tip: Maak foto's van de kookles en hang deze later op.

Smullen maar 15 min.

De tafels in het lokaal worden gedekt en de leerlingen (en eventueel ouders) eten gezamenlijk de feestelijke slotgerechten. Daarna wordt er samen opgeruimd.

Presentatie ouders 15 min.

De leerlingen laten hun presentaties aan de ouders zien.

Tip: Doe met de ouders de olie en vetquiz uit les 1 (werkblad 1 of digibord). Kunnen zij alle vragen goed beantwoorden?

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 Olie en vet, groep 7-8

In deze online handleiding staan de 6 lessen voor de Smaakmissie Olie en vet 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 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 start. 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